

comisión del codex alimentarius **S**



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 07/30/12
Mayo de 2007

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

30º período de sesiones

Roma, Italia, 2 -7 de julio de 2007

INFORME DE LA 39ª REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Beijing (China)
24 - 28 de abril de 2007

Nota: Este informe contiene la Carta Circular del Codex CL 2007/14-FA

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 4/30.2

CL 2007/14-FA
Mayo de 2007

- A:** Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas
- DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia

ASUNTO: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 39^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (ALINORM 07/30/12)

El informe de la 39^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios se examinará en el 30^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 2-7 de julio de 2007).

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 30^o PERÍODO DE SESIONES

PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN LOS TRÁMITES 8 Ó 5/8 DEL PROCEDIMIENTO

- 1. Proyectos y anteproyectos de disposiciones en materia de aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), en el trámite 8 y 5/8, respectivamente (Párr. 107 y Apéndice VII);**
- 2. Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios en el trámite 5/8 (Párr. 150 y Apéndice XIII);**
- 3. Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios presentadas en la 67^a reunión del JECFA, en el trámite 5/8 (Párr. 157 y Apéndice XIV, parte 1).**

Los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen presentar observaciones a los textos indicados deberán hacerlo por escrito, preferiblemente por correo electrónico, al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia, (fax: +39 06 57054593; e-mail, codex@fao.org) antes del 30 de mayo de 2007.

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

- 4. Anteproyecto de Directrices para el Uso de Aromatizantes (N03-2006) (a excepción de la sección 4 y los Anexos A y B) (Párr. 123 y Apéndice XI);**

Los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen presentar observaciones al texto indicado deberán hacerlo por escrito, preferiblemente por correo electrónico, al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia, (fax: +39 06 57054593; e-mail, codex@fao.org) antes del 30 de mayo de 2007.

ENMIENDAS PROPUESTAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO

- 5. Enmiendas propuestas al mandato del Comité del Codex sobre sobre Aditivos Alimentarios (Párr. 20 y Apéndice II);**
- 6. Enmiendas propuestas a los “Principios de Análisis de Riesgos Aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (Párr. 24 y Apéndice III);**
- 7. Enmiendas propuestas a las Secciones sobre el Formato de las normas del Codex (aditivos alimentarios) y sobre las relaciones entre los comités del Codex sobre productos y de asuntos generales (introducción y aditivos alimentarios y contaminantes) (Párr. 99 y Apéndice VI).**

Los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen presentar observaciones a las enmiendas propuestas mencionadas deberán hacerlo por escrito, preferiblemente por correo electrónico, al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia, (fax: +39 06 57054593; e-mail, codex@fao.org) **antes del 30 de mayo de 2007**.

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES	página v
LISTA DE SIGLAS	página ix
INFORME DE LA 39ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	página 30
	<i>párrafos</i>
INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2- 4
APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa).....	5 - 7
NOMBRAMIENTO DEL RELATOR (Tema 2 del programa)	8
CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (Tema 3 del programa)	9 - 29
CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (Tema 4 del programa)	30 - 39
67ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 4a del programa)	40 - 46
MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS (Tema 4b del programa)	47 - 54
RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (Tema 5 del programa)	55 - 74
INTEGRACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS EN LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6 del programa)	
INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO SOBRE LA INCORPORACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS EN LA NGAA (Tema 6a del programa).....	75 - 88
INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO SOBRE LA REVISIÓN DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTO (Tema 6b del programa).....	89 - 99
EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA) (Tema 7 del programa)	
DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA) (Tema 7a del programa)	100 - 109
DOSIS MÁXIMAS DE USO PARA EL PULULANO (SIN 1204) (Tema 7b del programa)	110 - 111
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LA NGAA (Tema 7c del programa)	112 - 118
ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE LOS AROMATIZANTES (N03-2006) (Tema 8 del programa)	119 - 124
COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 9 del programa)	
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE DIRECTRICES Y PRINCIPIOS PARA EL USO DE LOS COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 9a del programa)	125 - 130
INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (ICE), VERSIÓN ACTUALIZADA (Tema 9b del programa)	131 - 134
SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 10 del programa)	
PROYECTO DE REVISIÓN DE LOS NOMBRES GENÉRICOS Y EL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN CAC/GL 36-1989 (N07-2005) (Tema 10a del programa)	135 - 145

PROPUESTAS DE ADICIONES Y/O ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 10b del programa)	146 - 150
ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 11 del programa) ..	151 - 158
LISTA DE PRIORIDADES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (Tema 12 del programa)	159 - 165
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 13 del programa)	166 - 167
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 14 del programa)	168 - 169

LISTA DE APÉNDICES

	<i>página</i>
Apéndice I: Lista de participantes	28
Apéndice II: Propuestas de enmiendas al Manual de procedimiento del Codex: Mandato del Comité sobre Aditivos Alimentarios	48
Apéndice III: Propuestas de enmiendas al Manual de procedimiento del Codex: Principios del análisis de riesgos aplicado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos	49
Apéndice IV: Medidas necesarias como resultado de los cambios en el estado de la IDA y otras recomendaciones toxicológicas planteadas en la 67ª reunión del JECFA	53
Apéndice V: Estado de ratificación y/o revisión de dosis máximas para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas del Codex	55
Apéndice VI: Propuestas de enmiendas al Manual de procedimiento del Codex: Secciones sobre el Formato de las normas del Codex (aditivos alimentarios) y sobre las Relaciones entre los comités del Codex para productos y los comités de asuntos generales (Introducción y Aditivos alimentarios y contaminantes)	69
Apéndice VII: Proyectos (trámite 8) y anteproyectos (trámite 5/8) de disposiciones sobre aditivos alimentarios para inclusión en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	73
Apéndice VIII: Suspensión de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	89
Apéndice IX: Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios: Petición de información adicional	101
Apéndice X: Documento de proyecto: Propuesta de nuevo trabajo sobre la revisión del Sistema de clasificación de los alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (CODEX STAN 192-1995)	113
Apéndice XI: Anteproyecto de directrices para el uso de aromatizantes (N03-2006)	115
Apéndice XII: Proyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y Sistema Internacional de Numeración</i> del Codex (Sección 2) (N07-2005)	118
Apéndice XIII: Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los aditivos alimentarios	121
Apéndice XIV: Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios	123
Apéndice XV: Lista de prioridades de aditivos alimentarios cuya evaluación se propone al JECFA	119

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 39ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios llegó a las siguientes conclusiones:

CUESTIONES QUE SE PRESENTAN AL 30º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS PARA APROBACIÓN O EXAMEN:

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

El Comité remitió:

- los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), para que se aprueben en los trámites 8 y 5/8, respectivamente (párr. 107 y apéndice VII);
- el anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los aditivos alimentarios, para que se apruebe en el trámite 5/8 (párr. 150 y apéndice XIII);
- las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas en la 65ª reunión del JECFA, para que se aprueben en el trámite 5/8 (párr. 157 y apéndice XIV, parte 1).

Anteproyectos de normas y textos afines en el trámite 5 del procedimiento

El Comité remitió:

- el anteproyecto de Directrices para el uso de aromatizantes (N03-2006) (con excepción de la sección 4 y los anexos A y B), para que se aprueben en el trámite 5 (párr. 123 y apéndice XI).

Propuestas de enmiendas al Manual de procedimiento

El Comité remitió, a través de la 59ª reunión del Comité Ejecutivo:

- las propuestas de enmiendas al mandato del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, para examen y aprobación (párr. 20 y apéndice II);
- las propuestas de enmiendas a los principios del análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, para que se aprueben e incorporen en el Manual de procedimiento (párr. 24 y apéndice III);
- las propuestas de enmiendas a las secciones sobre el formato de las normas del Codex (aditivos alimentarios) y sobre las relaciones entre los comités para productos y los comités de asuntos generales (introducción, aditivos alimentarios y contaminantes), para que se sometan a examen y se tomen las medidas necesarias (párr. 99 y apéndice VI).

Propuestas de revocación de normas actuales del Codex y textos afines

El Comité remitió:

- las especificaciones del Codex de identidad y pureza de aditivos alimentarios, para que se revoquen (párr. 157 y apéndice XIV, parte 2).

Propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, y para la interrupción de trabajos

El Comité acordó presentar, a través del Comité Ejecutivo, las propuestas para que se hagan nuevos trabajos sobre:

- la revisión del Sistema de clasificación de los alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (CODEX STAN 192-1995) (párr. 118 y apéndice X).

El Comité acordó:

- Interrumpir el trabajo sobre una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (párr. 107 y apéndice VIII).

Otros asuntos que se someten al examen del 30º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

El Comité acordó:

- eliminar la categoría de alimentos 02.2.1.2 (margarina y productos análogos) del anexo del cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (párr. 71);

- un conjunto de principios que se deben considerar como punto de partida para proponer revisiones a fin de incorporar en la NGAA disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos, y pedir a la Secretaría del Codex que recopile toda la información sobre aditivos alimentarios contenida en las normas del Codex para productos en un documento que se presente en la siguiente reunión del Comité. Además acordó proseguir el debate sobre cómo proceder con el trabajo de integración en su próxima reunión (párrs. 85-88);
- pedir aclaración de la petición del 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius de examinar la categoría de alimentos 02.2.1.2 "margarina y productos análogos", a fin de garantizar la correspondencia unívoca con las normas pertinentes para productos, a la luz de la posible revocación de la norma del Codex para la margarina (CODEX STAN 32-1981) una vez aprobado el proyecto de norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (párr. 116);
- poner la nota: "excluye la grasa de leche anhidra" en todas las entradas de la categoría de alimentos 2.1.1 "aceites de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee" de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, a fin de responder a la exclusión de la grasa de leche anhidra de los permisos relacionados con los antioxidantes, que antes figuraban en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma del Codex para productos a base de grasa de leche (CODEX STAN A-02-1973) (párr. 167).

RATIFICACIÓN O REVISIÓN DE LAS DOSIS MÁXIMAS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX

El Comité:

Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)

- ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el anteproyecto de norma para el gochujang, con algunas modificaciones. El Comité acordó pedir al Comité encargado de finalizar la norma que aclare la omisión del sorbato de sodio (SIN 201) y que aclare la clase funcional del polifosfato de sodio (SIN 452i) y del polifosfato de potasio (SIN 452ii), que asigne una dosis máxima de uso numérica y considere la agrupación de todos los fosfatos en la misma clase funcional, con una única dosis máxima de uso (párrs. 64-66 y apéndice V);

Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)

- ratificó la sección 4 "Aditivos alimentarios", así como las disposiciones sobre aditivos alimentarios del proyecto de norma para las grasas para untar y mezclas para untar, con algunas modificaciones. El Comité no ratificó la disposición sobre los extractos de annato y pidió al CCFO que proporcione dosis máximas de uso basadas en la bixina y norbixina congruentes con la IDA del JECFA. El Comité pidió al CCFO que explicara por qué se omitieron los betacarotenos (*Blakeslea trispora*) de la lista (párrs. 68-71 y apéndice V);

Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNEA)

- ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios del proyecto de normas regionales para el humus con tahina en lata y para las fowl medames gochujang en lata (párrs. 72-73 y apéndice V);

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

- ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el proyecto de norma revisada para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales, así como el texto introductorio de la sección A "Preparados para lactantes", con algunas modificaciones. El Comité no ratificó las disposiciones sobre la carragenina (SIN 407), en espera de los resultados de la 68ª reunión del JECFA, ni el texto introductorio de la sección sobre aditivos alimentarios de la sección B "Preparados para usos medicinales especiales destinados a lactantes" (párrs. 57-1 y apéndice V);
- ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Lista consultiva de aditivos alimentarios para formas especiales de nutrientes, con algunos cambios. El Comité no ratificó algún valor para la goma arábiga (SIN 414) y pidió al CCNFSDU que determinara la dosis de uso tecnológicamente justificada y revisara el nombre de la goma arábiga para que sea congruente con el SIN (párrs 62-63 y apéndice V).

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)

- ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en los proyectos de normas para las frutas y hortalizas encurtidas, los concentrados de tomate elaborado, los tomate en conserva y algunos críticos en lata, con algunas modificaciones (párr. 67 y apéndice V).

CUESTIONES QUE SE REMITEN A COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX**El Comité acordó:**

- informar a los comités del Codex de que el JECFA revisó la IDA y las especificaciones de identidad y pureza de los extractos de annato (párrs. 49-50 y apéndice IV).

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)

- pedir al CCFFP que aclare el tipo de extractos de annato y las bases (bixina o norbixina) de las dosis máximas de uso aceptables para los extractos de annato en las siguientes normas del Codex: Barritas, porciones y filetes de pescado congelados rápidamente, empanados o rebozados (CODEX STAN 166-1989) (párrs. 49-50 y apéndice IV);
- responder al CCFFP respecto a su petición de que se evalúe el ácido bórico y el tetraborato de sodio, que el JECFA ya evaluó el ácido bórico en 1961 y concluyó que este compuesto no se considera apto para uso como aditivo alimentario. A la luz de esta conclusión, con base en la preocupación toxicológica, se consideró de importancia decisiva que se examine la necesidad de esta sustancia, así como indicar si hay disponible nueva información toxicológica para hacer una evaluación de esta sustancia. Antes de que se proporcione esta información, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios no estaría en condiciones de recomendar esta evaluación al JECFA (párr. 165).

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

- remitir la explicación de las condiciones en las que las sustancias inertes y los gases de envasado se consideran aditivos o coadyuvantes de elaboración (párr. 143);
- informar al CCFL de la marcha de la revisión de los Nombres genéricos y Sistema Internacional de Numeración del Codex (CAC/GL 36-1999) (N07-2005) (párr. 145 y apéndice XII).

Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)

- pedir al CCFO que aclare el tipo de extractos de annato y las bases (bixina o norbixina) de las dosis máximas de uso aceptables para los extractos de annato en las siguientes normas del Codex: Grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981), Grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999) (párrs. 49-50 y apéndice IV).

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

- pedir al CCMMP que aclare el tipo de extractos de annato y las bases (bixina o norbixina) de las dosis máximas de uso aceptables para los extractos de annato en las siguientes normas del Codex: Queso no madurado, incluido el queso fresco (CODEX STAN 221-2001); Queso fundido o queso fundido para untar o extender de una variedad denominada (CODEX STAN A-8(a)-1978); Queso fundido y queso fundido para untar o extender (CODEX STAN A-8(b)-1978); Preparados a base de queso fundido (CODEX STAN A-8(c)-1978); Normal general para el queso (CODEX STAN A-6-1978); los proyectos de norma para distintos quesos en particular que se retuvieron en el trámite 8 en la 29ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius; y en la categoría de alimentos de la NGAA 02.2.1.1 (Mantequilla y mantequilla concentrada), a la que se remite en la norma del Codex para la mantequilla (manteca) (CODEX STAN A01-1971) (párrs. 49-50 y apéndice IV);
- informar al CCMMP de la evaluación actualizada de la exposición a la natamicina (SIN 235) realizada por el JECFA, y la conclusión de que es poco probable que se exceda la IDA (párrs. 40-50 y apéndice IV);

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

- remitir al JECFA, para que las examine, las dos preguntas formuladas por el CCNFSDU; primero pedir al JECFA que haga un examen específico y detallado sobre la pregunta general de la aplicabilidad de la IDA a los niños menores de 12 semanas de edad; y examinar los aditivos que figuran en los cuadros 2 y 3, a la luz de las recomendaciones del JECFA, cuando están disponibles (párr. 29);

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)

- pedir al CCPFV que aclare el tipo de extractos de annato y las bases (bixina o norbixina) de las dosis máximas de uso aceptables para los extractos de annato en la norma del Codex para los pepinos encurtidos (CODEX STAN 115-1981) (párrs. 49-50 y apéndice IV).

ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**Y LOS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX****El Comité acordó:**

- pedir información sobre la necesidad tecnológica y las dosis máximas de uso aceptables para los aditivos alimentarios que contienen aluminio, con miras a indicar dosis máximas de uso numéricas en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, y aplazar su eliminación del cuadro 3 hasta 2010, a fin de que estos aditivos alimentarios se puedan utilizar durante el período de transición (párr. 52);
- establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA para que examine: i) las recomendaciones pendientes que figuran en el documento CX/FA 07/39/9, partes 1 y 2), teniendo en cuenta las observaciones presentadas por escrito y la decisión pertinente tomada en la reunión en curso, así como nuevas observaciones en respuesta a la carta circular que distribuirá la Secretaría del Codex: i) propuestas de nuevos usos para aditivos alimentarios y observaciones sobre disposiciones aprobadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA, en respuesta a la carta circular que distribuirá la Secretaría del Codex. El grupo de trabajo electrónico presentará un informe que se distribuirá para recibir observaciones y someterlo a examen en la próxima reunión del Comité (párrs 104, 107, 109 y apéndice IX);
- restablecer el grupo de trabajo especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios antes de su próxima reunión (párr. 105);
- incluir en los cuadros 1 y 2 de la NGAA las dosis máximas de uso propuestas para el pululano, como figuran en el documento CX/FA 07/39/10 Add.1, en el trámite 4, para someterlas a examen posteriormente (párr. 111);
- establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos para que prepare un anteproyecto de revisión del Sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo por la Comisión, a fin de que se distribuya para recibir observaciones en el trámite 3 y someterlo a examen en la próxima reunión del Comité (párr. 118);
- establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos para que redacte de nuevo la sección 4 y los anexos A y B del anteproyecto de Directrices para la utilización de aromatizantes, que no se remitieron al 30^a período de sesiones de la Comisión para aprobarse en el trámite 5, a fin de distribuirlos para recibir observaciones en el trámite 3. Señaló que el texto nuevamente redactado se someterá a examen con otras secciones de las directrices, con miras a unificarlas en un único documento en su próxima reunión (párrs.123-124);
- establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos para que revise el documento de debate sobre directrices y principios para el uso de coadyuvantes de elaboración, a fin de seguir examinándolo en su siguiente reunión (párr. 130);
- aceptar con gusto el ofrecimiento de la Delegación de Nueva Zelandia de preparar una versión actualizada del Inventario de coadyuvantes de elaboración, para presentarlo en su siguiente reunión, y alentó a los miembros y observadores del Codex a que presenten información pertinente directamente a la Delegación de Nueva Zelandia (párr. 134);
- mantener en el trámite 7 la sección 2 del "Cuadro de las clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas" de los Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) (N07-2005), y pedir a la Secretaría del Codex que ponga al día y revise la sección 1 "Prólogo", a fin de eliminar la referencia a las disposiciones sobre etiquetado; y que actualice la sección 3 "Lista numérica internacional de aditivos alimentarios", a fin de que las funciones tecnológicas de los aditivos alimentarios que figuran en ella sean congruentes con las funciones tecnológicas presentes en la sección 2. Además acordó que se distribuirá en el trámite 6 todo el proyecto revisado de Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios, para recibir observaciones, y que se sometería a examen en la siguiente reunión del Comité (párr. 144 y apéndice XII);
- establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos que determinará los problemas relacionados con la falta de congruencia entre los nombres de los compuestos de las especificaciones del Codex y el Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios, y formulará recomendaciones pertinentes para que se examinen en la siguiente reunión del Comité (párr. 149);
- recomendará una lista de prioridades de aditivos alimentarios para que los evalúe el JECFA, y mejorará la carta circular que pide observaciones sobre la lista de prioridades, incluyendo los criterios para el establecimiento de prioridades, que figuran en el Manual de procedimiento, y pidiendo información no sólo de nuevas peticiones sino también información sobre compuestos que ya figuran en la lista de prioridades (párrs. 161, 164 y apéndice XV).

LISTA DE SIGLAS QUE APARECEN EN ESTE INFORME

BPF	Buenas prácticas de fabricación
CAC/GL	Directrices de la Comisión del Codex Alimentarius
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFP	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCGP	Comité del Codex sobre Principios Generales
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CCNEA	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CL	Carta circular
CRD	Documento de la sala de conferencias
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
ICE	Inventario de coadyuvantes de elaboración
IDA	Ingestión diaria admisible
ISTP	Ingestión semanal tolerable provisional
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
NGAA	Norma General para los Aditivos Alimentarios
OMS	Organización Mundial de la Salud
PUFA	Ácidos grasos poliinsaturados
SIMUVIMA	Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente
SIN	Sistema Internacional de Numeración

INTRODUCCIÓN

1. La treinta y nueve reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) se celebró en Beijing (China), del 24 al 28 de abril de 2007, por amable invitación del Gobierno de la República Popular de China. Presidió la sesión el Dr. Chen Junshi, Catedrático del Centro de China para la Prevención y el Control de Enfermedades, Ministerio de Sanidad. Asistieron a la reunión delegados representantes de 55 países miembros, una organización miembro y 29 organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta al presente informe como apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Henk Bekedam, representante de la OMS en China, dio la bienvenida a los delegados en nombre de la FAO y la OMS. Informó que la inocuidad de los alimentos se ha convertido en una prioridad de salud pública en muchos países, incluida China. Destacó las considerables repercusiones de la inocuidad de los alimentos y el comercio de alimentos en el crecimiento económico de muchos países, e hizo hincapié en la importancia de dar un enfoque transparente y científico a la elaboración de la legislación para la inocuidad de los alimentos a fin de proteger al consumidor e incrementar su confianza.

3. El Dr. Zhao Tonggang, Director General del Despacho de Supervisión de la Salud, del Ministerio de Salud de la República Popular China, dio la bienvenida a los participantes y puso de relieve la creciente importancia en China de la legislación sobre inocuidad de los alimentos para la protección de la salud pública y el comercio internacional de alimentos. Agradeció su apoyo a los miembros del Codex e indicó la voluntad de China de asumir la responsabilidad de país anfitrión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

División de competencias

4. El Comité señaló la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados miembros, de acuerdo al párrafo 5, Artículo II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, según figura en CRD6.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

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

6. Acordó incluir en el tema 13 del programa, "Otros asuntos y trabajos futuros", una petición de la delegación de Nueva Zelanda relacionada con la grasa de leche anhidra en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

7. El Comité acordó establecer grupos de trabajo durante la reunión, uno para el Sistema internacional de numeración (SIN) para los aditivos alimentarios y otro para la Lista de prioridades de aditivos alimentarios para su evaluación por el JECFA. Presidirían estos grupos Finlandia y los Países Bajos, en la inteligencia de que sus informes se incluirían en los temas 10b y 12 del programa, respectivamente.

NOMBRAMIENTO DEL RELATOR (Tema 2 del programa)

8. El Comité acordó designar como relator de la reunión al Dr. Paul Brent (Australia).

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

9. El Comité observó que la mayor parte de la información presentada en el documento CX/FA 07/39/2 es de carácter informativo. Se informó verbalmente al Comité que la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (París, 2-6 de abril de 2007) ratificó los procedimientos propuestos para considerar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA³, con algunos cambios de redacción, y remitió el documento a la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius.

¹ CX/FA 07/39/1.

² CX/FA 07/39/2, CX/FA 07/39/2 Add.1.

³ ALINORM 06/29/12, Apéndice VI.

10. El Comité observó que el documento CX/FA 07/39/2-Add.1, preparado por la Secretaría del Codex, propone cambios al texto sobre el análisis de riesgos, que figura en el Manual de Procedimiento, pertinentes para el Comité.

11. El Comité señaló asimismo que las siguientes tres cuestiones remitidas por la Comisión y por otros comités del Codex se examinarían en los temas del programa pertinentes, de la siguiente manera:

- La petición de la 29ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius relativa a la categoría de alimentos 02.2.1.2 (Margarina y productos análogos) en el tema 7c del programa;
- Las peticiones de la 34ª reunión del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos respecto a las sustancias inertes y los gases de envasado, en el tema 10a del programa; y
- La petición de la 28ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros para incluir dos aditivos alimentarios: i) el ácido bórico (SIN 284) y ii) el tetraborato sódico (SIN 285) en la lista de prioridades, en el tema 12 del programa.

12. En particular, el Comité hizo observaciones y tomó decisiones sobre las siguientes cuestiones:

Mandato del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

13. El Comité señaló la petición de la 29ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius para someter a examen su mandato en su 39ª reunión. Se recordó al Comité que el documento de trabajo CX/FA 07/39/7 preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la revisión del Manual de Procedimiento (tema 6b del programa) contiene propuestas de enmiendas al mandato del Comité.

14. El Comité acordó cambiar "permitidos" por "aceptables" en el inciso (a) del mandato, para mantener la congruencia con el Manual de Procedimiento.

15. El Comité examinó una propuesta de enmendar el inciso (b) para permitir la inclusión en la lista de prioridades de sustancias distintas de los aditivos alimentarios (p.ej., ingredientes de los alimentos, nutrientes).

16. A este respecto, el representante de la OMS, en nombre de las Secretarías de la FAO y la OMS para el JECFA, aclaró que, en algunos casos, los aditivos alimentarios evaluados por el JECFA también se pueden utilizar como ingredientes de alimentos, y manifestó el temor de que la propuesta de incluir otras sustancias sea demasiado amplia.

17. Respecto al asesoramiento científico relacionado con la cuestión de nutrición, el Comité informó que la FAO y la OMS se habían consultado sobre la posibilidad de reanudar las funciones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Nutrición, que podría proporcionar más adelante asesoramiento científico a los comités pertinentes del Codex.

18. Se señaló que sustancias como los nutrientes y los ingredientes funcionales quedarían fuera del mandato del Comité, y que de esas sustancias debería ocuparse principalmente el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), y que cualquier comité del Codex podía pedir a la FAO y la OMS asesoramiento científico especial, si fuera necesario para tratar cuestiones que se presenten, cuando así convenga.

19. Después de debatirlo, el Comité acordó dejar sin modificar el inciso (b).

20. El Comité acordó remitir la enmienda propuesta a su mandato a la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, a través de la 59ª reunión del Comité Ejecutivo, para examen y aprobación (véase el apéndice II).

Enmiendas propuestas a los "Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos"

21. El Comité señaló que los cambios propuestos a los "Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos", que figuran en el documento CX/FA 07/39/2- Add.1, tenían como objetivo reflejar la división del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) en el Comité sobre Aditivos Alimentarios y el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos. Además, el Comité señaló que las enmiendas propuestas se debatieron y se alcanzó un acuerdo sobre las mismas en la primera reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (Beijing, 16-20 de abril de 2007).

22. Una delegación pidió que se aclarara si la definición de evaluación de la inocuidad que figura en la nota 1 había sido realizada por el JECFA, a fin de enmendar la nota de conformidad. El representante de la OMS, en nombre de las Secretarías de la FAO y la OMS para el JECFA, aclaró que los términos "evaluación de riesgos" y "evaluación de la inocuidad" a menudo se utilizaban indistintamente y que no estaba previsto que el JECFA proporcionara nuevas definiciones de estos términos. Por lo tanto, el Comité decidió no revisar la nota.

23. El Comité no apoyó la propuesta de una delegación, de añadir una referencia al "CCFA" en el párrafo 17, a fin de permitir también al Comité pedir asesoramiento al JECFA en la evaluación de determinadas sustancias, como las sustancias tóxicas naturales, que no son aditivos alimentarios.

24. El Comité acordó remitir las enmiendas propuestas a los "Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos", con unos cuantos cambios de redacción, a la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, por medio de la 59ª reunión del Comité Ejecutivo, a fin de que se aprueben e incluyan en el Manual de Procedimiento (véase el Apéndice III).

Anteproyecto de norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a lactantes: Sección A: Proyecto de sección revisada para los preparados para lactantes

25. El Comité recordó que el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), en su 28ª reunión, acordó pedir a este Comité que formulara las siguientes preguntas al JECFA: en qué medida una IDA establecida por el JECFA, numérica o sin especificar, se aplica a los lactantes pequeños, menores de 12 semanas; qué principios científicos se deberían aplicar a la evaluación de aditivos destinados a este grupo de la población; y si el establecimiento de una IDA basta por sí misma o si es necesario tratar otras cuestiones.

26. Se recordó que el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales acordó:⁴

- remitir a este Comité los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 2, según se presentan en CX/FA 07/39/2 (incluidos los aditivos cuya idoneidad para uso en las secciones A y B debería determinarse) para recibir asesoramiento sobre su idoneidad en los productos comprendidos en las secciones A y B y para que los evalúe el JECFA, en caso necesario, a la luz del asesoramiento proporcionado sobre las cuestiones generales antes mencionadas;
- remitir a este Comité los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3, según aparecen en CX/FA 07/39/2 (incluidos los aditivos destinados exclusivamente a los preparados para usos medicinales especiales destinados a lactantes), a fin de recibir asesoramiento sobre su idoneidad en los productos comprendidos en la sección B, y para que los evalúe el JECFA en caso necesario.

⁴ ALINORM 07/30/26, párrs. 56-68 y apéndice III.

27. El representante de la OMS, interviniendo en nombre de las Secretarías de la FAO y la OMS para el JECFA, recordó que el JECFA había considerado estas cuestiones respecto a la aplicabilidad de las IDA a niños de menos de 12 semanas en varias ocasiones. En particular en su 25ª reunión se concluyó que, para casi todos los aditivos alimentarios, las IDA asignadas eran aplicables a todos los niños mayores de 12 semanas.⁵ El representante señaló la opinión del JECFA de que en general los aditivos alimentarios no deberían utilizarse en alimentos para lactantes y niños muy pequeños de menos de 12 semanas de edad.

28. El representante informó asimismo al Comité que en *EHC 70: Principios para la evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos*,⁶ figura una referencia más detallada sobre este tema, basada en el asesoramiento de la consulta de expertos FAO/OMS sobre alimentos para niños pequeños, celebrada en 1971, y otras consideraciones del JECFA. Se destacó que los estudios toxicológicos no habían tratado directamente el período del desarrollo en cuestión. El JECFA informó al Comité que se ha evaluado, caso por caso, la inocuidad de algunos aditivos alimentarios para uso en preparados para lactantes. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que los principios básicos del JECFA para el uso de aditivos en los alimentos destinados a niños de menos de 12 semanas de edad siguen siendo válidos. Determinados aditivos alimentarios se habían evaluado aplicando dichos principios en base a caso por caso.

29. El Comité acordó remitir al JECFA la cuestión planteada por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, a fin de que la examine. El Comité acordó que también procedería pedir al JECFA que haga primero un examen específico detallado de la cuestión general de la aplicabilidad de las IDA a los niños menores de 12 semanas, a fin de dar al Comité mayor orientación sobre este tema. El Comité también convino en examinar los aditivos que figuran en los Cuadros 2 y 3, a la luz del asesoramiento que proporcione el JECFA sobre esta cuestión, una vez que esté disponible, e informar al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales de esta decisión.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (Tema 4 del programa)⁷

30. Los representantes de la FAO y la OMS, con referencia al documento CX/FA 07/39/3, informaron al Comité de las actividades relacionadas con las recomendaciones planteadas en la 67ª reunión del JECFA sobre la elaboración de principios para la evaluación de riesgos, y la actualización y publicación de los resultados producidos por el JECFA. También hicieron referencia a las actividades de la FAO y la OMS en materia de suministro de asesoramiento científico al Codex y a los países miembros, que son de importancia para el Comité.

31. Se informó al Comité de la decisión de la 67ª reunión del JECFA de utilizar en su próxima reunión, que se celebraría del 19 al 28 de junio de 2007, en calidad de prueba, un método adicional de evaluación de la exposición para un número suficiente de aromatizantes que cumplan los criterios específicos para los límites de peso bajo y elevado.

32. Se informó al Comité que los cuatro volúmenes del Compendio de especificaciones para aditivos alimentarios (FAO, Monografías del JECFA núm. 1, 2005 y 2006), están disponibles en una base de datos actualizada que se encuentra en el sitio Web de la FAO para el JECFA⁸, y que se puede comprar también en versión impresa.

33. El Comité observó que está por concluir el proceso de selección para las listas de expertos del JECFA/FAO en fabricación, calidad y uso de aditivos alimentarios, y sobre la presencia, determinación y prevención de la formación de contaminantes y toxinas presentes de manera natural en los alimentos, y la lista mixta FAO/OMS de expertos del JECFA sobre evaluación de la exposición, para el período 2007-2011. Las listas de expertos se publicarán en los sitios Web de la FAO y la OMS para el JECFA, una vez aprobadas por las dos organizaciones.

⁵ Serie de Informes Técnicos de la OMS 617: Evaluación de Determinados Aditivos Alimentarios, OMS, Ginebra, 1978.

⁶ Environmental Health Criteria 70: Principles for the safety assessment of food additives and contaminants in food. OMS, Ginebra, 1987.

⁷ CX/FA 07/39/3.

⁸ <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>

34. Se informó al Comité que ya se terminó el marco FAO/OMS para el suministro de asesoramiento científico, incluida la recopilación de todos los procedimientos que se siguen para hacer las evaluaciones de riesgos en el ámbito de la inocuidad de los alimentos y la nutrición, y que se presentaría a la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius.

35. El Comité señaló que es esencial que los países y los patrocinadores de la industria presenten datos pertinentes a la FAO y la OMS, a fin de ayudar a estas organizaciones con el suministro oportuno de asesoramiento científico. Además, se recordó al Comité que para el uso eficaz de los recursos y para la planificación del trabajo del JECFA, es esencial la comunicación directa constante con la Secretaría conjunta FAO/OMS para el JECFA sobre los datos que se están produciendo y el calendario para la conclusión de los estudios en curso, tanto para las sustancias que figuran en la lista de prioridades de las sustancias que debe evaluar el JECFA, como para las sustancias de las cuales el JECFA ha pedido datos adicionales para concluir su evaluación de riesgos.

36. El Comité observó que la FAO y la OMS están organizando una consulta de expertos sobre los beneficios y los riesgos del uso de "cloro activo" en la producción y elaboración de alimentos, de acuerdo a la petición del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, y el Comité sobre Higiene de los Alimentos, que se llevará a cabo a fines de 2007. Se destacó la importancia de ofrecer asesoramiento experto e información en respuesta a las peticiones de información y de expertos, de acuerdo a lo publicado en los sitios Web de la FAO y la OMS.⁹

37. Se informó al Comité que la OMS, en colaboración con la FAO y con el Instituto Nacional Chino de Nutrición e Inocuidad de los Alimentos, organizaron el cuarto de una serie de talleres sobre estudios de las dietas regionales, con atención a la exposición a contaminantes presentes en los alimentos. También se informó que los cursos de capacitación sobre las dietas regionales fueron planificados en 2007 por la OMS para diversas regiones, que son: África, el Mediterráneo Oriental y Asia Suroriental, y que las dietas de grupos de consumo de SIMUVIMA/Alimentos se habían terminado.

Aditivos alimentarios en forma de nanopartículas

38. Con referencia al proyecto de informe de la 67ª reunión del JECFA, presentado en el sitio Web de la FAO para el JECFA, una delegación señaló a la atención del Comité la conclusión del JECFA de que las especificaciones y las IDA de los aditivos alimentarios evaluados hasta la fecha no se aplican a los materiales presentes en nanopartículas. La delegación consideró que a efectos de la gestión de riesgos, el Comité debería tener en cuenta esta cuestión en el futuro.

39. El representante de la FAO, interviniendo en nombre de la FAO y la OMS, informó al Comité que estas organizaciones han reconocido la aplicación posiblemente cada vez más frecuente de la nanotecnología en los alimentos y el sector agrícola. Por lo tanto, la FAO y la OMS están preparando una consulta de expertos que se celebrará en 2008 y, como primera medida, determinará cuáles son las aplicaciones actuales y previstas para el futuro, de la nanotecnología en el sector de los alimentos, y las cuestiones potenciales relacionadas con la inocuidad de los alimentos, y además indagará otros ámbitos de investigación y orientación internacional. El Comité señaló que aún no se han obtenido los recursos para financiar esta actividad, y tomó nota del amable ofrecimiento de una delegación de considerar hacer una contribución para que se realice la consulta.

67ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 4a del programa)¹⁰

40. La Secretaría Mixta para el JECFA presentó los resultados de su 67ª reunión (junio de 2006) pertinentes para el Comité, remitiéndose al resumen y las conclusiones de la reunión.

⁹ http://www.fao.org/ag/agn/food/risk_chlorine_en.stm; www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html.

¹⁰ El informe completo y las monografías toxicológicas o addenda de monografías sobre la mayoría de sustancias examinadas (Serie sobre Aditivos Alimentarios de la OMS N.º 58) estarán disponibles online en http://www.fao.org/ag/AGN/jecfa/whatisnew_en.stm; <http://www.who.int/entity/ipcs/food/jecfa/summaries/en>; <http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/reports/en/index.html>.

41. Para los extractos de annato se establecieron dos IDA nuevas. La IDA para la bixina de 0 a 12 mg/kg de peso corporal se refiere a la bixina que contiene extractos de annato que cumplen con las dos especificaciones, pero no a la bixina procesada con aceite, evaluada con anterioridad por el JECFA. La IDA de grupo para la norbixina y sus sales de sodio y potasio de 0 a 0,6 mg/kg de peso corporal (expresada como norbixina) es aplicable a la norbixina que contiene extractos que cumplen con las tres especificaciones. Se estableció una especificación temporal para la bixina procesada con aceite, que se suprimiría de no recibir más información sobre la caracterización química de los componentes de materia no colorante de los productos comerciales, antes de que termine 2008. La exposición estimada para la bixina y la norbixina es muy inferior a las IDA respectivas.

42. El JECFA estableció una IDA de grupo de 0 a 0,5 mg/kg de peso corporal para el licopeno sintético y el licopeno de *Blakeslea trispora*. Se establecieron nuevas especificaciones para ambas sustancias. La exposición estimada, incluida la exposición general, es compatible con la IDA.

43. La evaluación de la exposición actualizada para la natamicina (pimaricina) dio lugar a la conclusión de que no es probable que la IDA actual de 0 a 0,3 mg/kg de peso corporal se exceda.

44. Para propilparabena (propil *p*-hidroxibenzoato) el JECFA identificó una preocupación toxicológica importante y concluyó que el propilparabena debía excluirse de la IDA de grupo para las parabenos utilizadas en los alimentos. En consecuencia, las especificaciones del JECFA para propilparabena se suprimieron. La IDA de grupo de 0 a 10 mg/kg de peso corporal para los ésteres de metilo y etilo de ácido *p*-hidroxibenzoico se mantuvo.

45. El JECFA estableció una ISTP nueva de 1 mg/kg de peso corporal para el aluminio de todas las fuentes, incluyendo los aditivos alimentarios. Las IDA establecidas anteriormente y la ISTP para los compuestos de aluminio se suprimieron. La Secretaría del JECFA señaló el hecho de que en la base de datos actual había importantes lagunas y que se necesitaban más datos sobre la biodisponibilidad de los distintos aditivos que contienen aluminio. Es necesario realizar estudios toxicológicos apropiados para abordar los resultados sobre el desarrollo y el neurocomportamiento.

46. La Secretaría del JECFA transmitió al Comité una petición de información técnica, incluyendo métodos analíticos de medición de los solventes residuales para la goma de algarrobo y goma guar. Las especificaciones provisionales se suprimirán si esa información no se ha recibido antes de finales de 2007.

MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS (tema 4b del programa)¹¹

47. El Comité señaló las medidas que necesita aplicar el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios a consecuencia de los cambios en las IDA actuales y al establecimiento de otras IDA nuevas o temporales para aditivos alimentarios, de acuerdo a las recomendaciones formuladas por la 67ª reunión del JECFA.

48. El Comité examinó y en general estuvo de acuerdo con las recomendaciones del Grupo de especial de trabajo sobre la NGAA¹², respecto a los extractos de annato, licopeno, natamicina (pimaricina), propil-*p*-hidroxibenzoato y los aditivos alimentarios que contienen aluminio. El Comité debatió en particular las cuestiones que figuran a continuación.

¹¹ CX/FA 07/39/4; CRD 1 (Informe del Grupo especial de trabajo sobre la NGAA); CRD8 (Observaciones de Cuba).

¹² Asistieron a la reunión del Grupo especial de trabajo basado en la presencia física los siguientes miembros y organizaciones: Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, China, Dinamarca, Egipto, la Comunidad Europea, Finlandia, Francia, Alemania, Hungría, la India, Indonesia, Irán, Irlanda, Italia, Japón, Kenia, Madagascar, Malasia, Malí, México, Nepal, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Nigeria, Noruega, las Filipinas, Polonia, la República de Corea, Sudáfrica, España, Suecia, Suiza, Tailandia, Togo, el Reino Unido, los Estados Unidos de América, AAC, AIDGUM, AMFEP, BIOPOLYMER, CEFS, CIAA, EFEMA, ETA, EWF, IADSA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IFAC, IFT, IFU, IGTC, IOFI, IPPA, ISA, ISDI, MARINALG International, OFCA, la FAO y la OMS.

Extractos de annato

49. El Comité señaló que las disposiciones sobre los extractos de annato propuestas antes de la reunión en curso se basaban en la antigua IDA temporal, y añadió estar de acuerdo con las recomendaciones del Grupo de especial de trabajo sobre la NGAA de no ratificar las disposiciones para los extractos de annato en los proyectos de normas para productos y pedir observaciones que propongan dosis máximas de uso aceptables para aclarar el tipo de extractos de annato que se utilizan y las bases, de bixina o norbixina, para las dosis máximas de uso.

50. El Comité señaló que la eliminación de los extractos de annato de los proyectos para las normas para distintos quesos era consecuencia del procedimiento del Codex, y que el Comité pedía al Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos nuevas dosis máximas de uso para los extractos de annato en los proyectos de normas para los distintos quesos, a la luz de la evaluación de la 67ª reunión del JECFA (véase el párrafo 49 y el apéndice IV). El Comité señaló además la declaración del observador de la Federación Internacional de Lechería (FIL) de que estos aditivos alimentarios se utilizan desde hace muchos años en numerosos alimentos, incluidos quesos que son objeto de comercio internacional.

Aditivos alimentarios que contienen aluminio

51. El Comité señaló la recomendación de eliminar el silicato de sodio y aluminio (SIN 554), el silicato de calcio y aluminio (SIN 556) y el silicato de aluminio (SIN 559) del Cuadro 3 de la NGAA, y examinar dosis máximas numéricas para el sulfato doble de aluminio y amonio (SIN 523), el silicato de sodio y aluminio (SIN 554), el silicato de calcio y aluminio (SIN 556) y el silicato de aluminio (SIN 559), de los cuales las dosis de uso en algunas categorías de alimentos están limitadas sólo por las buenas prácticas de fabricación en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA. Varias delegaciones señalaron que los aditivos alimentarios que contienen aluminio ya se utilizan ampliamente y que su eliminación del Cuadro 3 crearía problemas en el comercio.

52. Después de un debate, el Comité aceptó inicialmente pedir información sobre la necesidad tecnológica y las dosis máximas de uso aceptables para los aditivos alimentarios que contienen aluminio, la cual se proporcionaría para la próxima reunión del Comité, en 2008, con miras a incorporar en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA dosis máximas de uso numéricas, y a la vez aplazar la eliminación de los mismos del Cuadro 3 hasta 2010, a fin de que estos aditivos alimentarios se puedan utilizar durante el período de transición.

53. Respecto a las propuestas de algunas delegaciones de que el JECFA evalúe de nuevo los compuestos que contienen aluminio, el Comité señaló que esa petición se debería hacer con el compromiso de suministrar los datos necesarios, incluidos sobre la biodisponibilidad de estos compuestos, que no están disponibles para la evaluación actual.

54. Las recomendaciones finales del Comité se resumen en el apéndice IV.

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (Tema 5 del programa)¹³

55. De acuerdo con la sección del Manual de Procedimiento de la Comisión de Codex Alimentarius relativa a las relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales, el Comité consideró la ratificación de disposiciones para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración, planteadas en el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, sobre Grasas y Aceites y el Comité Coordinador FAO/OMS para Asia y para el Cercano Oriente.

56. El Comité consideró este tema a la luz de las recomendaciones del Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, que figuran en CRD1.

¹³ CX/FA 07/39/5; CX/FA 07/39/5 Add.1 Corrigendum; CRD1 (informe del Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA); CRD8 (Observaciones de Cuba); CRD9 (Observaciones de Corea).

Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (28ª reunión)

Proyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes (en el trámite 8)

57. El Comité ratificó las disposiciones para aditivos alimentarios del proyecto revisado de norma, incluido el texto de introducción de la sección sobre aditivos alimentarios, Sección A "Preparados para Lactantes" con algunas modificaciones propuestas por el Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, para hacer coincidir los números del SIN y los nombres de los aditivos alimentarios correspondientes con los de los nombres genéricos y el sistema internacional de numeración (CAC/GL 36-1989).

58. El Comité no ratificó la disposición para el carragenano (SIN 407), en espera del resultado de la 68ª reunión del JECFA en junio de 2007. A este respecto, el Comité tomó nota de la preocupación de algunas delegaciones por los efectos del lapso de tiempo que la no ratificación del carragenano podía crear, dado que el carragenano se utiliza en productos alimenticios que son objeto de comercio internacional. Asimismo indicó que el informe resumen y el informe completo de la 68ª reunión del JECFA estarían disponibles en forma electrónica antes de finales de julio/agosto de 2007 y enero/febrero de 2008, respectivamente, después de la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius.

59. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA de no ratificar el texto de introducción adicional a la sección sobre aditivos alimentarios de la Sección B "Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a Lactantes" porque lo consideró innecesario.

60. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA de dividir la disposición para el citrato sódico (SIN 331) en citrato disódico (INS 331i) y citrato trisódico (SIN 331iii).

61. El Comité convino en cambiar el nombre de los "gases de envase" por "gases de envasado" para que fuera consecuente con el debate sobre la revisión de los nombres genéricos y el sistema internacional de numeración (véase el tema 10a del programa).

Lista consultiva de aditivos alimentarios para formas especiales de nutrientes (en el trámite 5)

62. El Comité ratificó las disposiciones para aditivos alimentarios de la Lista consultiva con las modificaciones recomendadas por el Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, de añadir "para vitamina B₁₂ dry rubbing, 0,1% solamente" a la dosis máxima para el manitol (SIN 421) y aclarar que el acrónimo PUFA correspondía a los ácidos grasos poliinsaturados.

63. El Comité indicó que la 28ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales no había llegado a un acuerdo con respecto a las dosis de uso para la goma arábica (SIN 414) y había decidido colocar las dos cifras propuestas entre corchetes [10] y [100] mg/kg. Por lo tanto, no ratificó ningún valor para la goma arábica y convino en pedir al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales que identificara la dosis de uso que estaba justificada tecnológicamente y revisara el nombre de goma arábica por motivos de consistencia con el SIN.

Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (15ª reunión)

Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada Picante (Gochujang) (en el trámite 5)

64. El Comité ratificó las disposiciones para aditivos alimentarios en el anteproyecto de norma con algunas modificaciones propuestas por el Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, para hacer coincidir los nombres de los aditivos alimentarios y las clases funcionales con los nombres genéricos y el sistema internacional de numeración del Codex (CAC/GL 36-1989), y expresar la base de información de las dosis máximas de todos los aditivos alimentarios en mg/kg, para mayor claridad.

65. El Comité convino en ratificar la disposición para el uso de cloruro de potasio (SIN 508) como potenciador del aroma y pedir al Grupo de trabajo durante la sesión basado en la presencia física sobre el SIN (véase el tema 10b del programa) que revise la lista del SIN a fin de asignar esta función al cloruro de potasio (SIN 508).

66. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA de pedir al Comité encargado de finalizar la norma que:

- Explique por qué el sorbato de sodio (SIN 201) no figura con los demás aditivos alimentarios con clase funcional de conservante;
- Proporcione una aclaración sobre la clase funcional para el polifosfato de sodio (SIN 452i) y polifosfato de potasio (SIN 452ii);
- Asigne una dosis máxima de uso numérica a estos dos aditivos alimentarios, individualmente o en combinación como fósforo; y considere agrupar todos los fosfatos bajo la misma clase funcional con una sola dosis máxima de uso.

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (23ª reunión)

Proyectos de Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Encurtidas, para el Concentrado de Tomate Elaborado, para los Tomates en Conserva y para Algunos Frutos Cítricos en Conserva (en el trámite 8)

67. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los proyectos de normas con algunas modificaciones propuestas por el Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA para hacer coincidir los nombres de los aditivos alimentarios con los nombres genéricos y el sistema internacional de numeración del Codex (CAC/GL 36-1989), y especificar la base de información de las dosis máximas de los sulfitos y los EDTA en el Proyecto de Norma del Codex para Frutas y Hortalizas Encurtidas por motivos de consistencia con otras normas.

Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (20ª reunión)

Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (en el trámite 8)

68. El Comité ratificó la Sección 4 sobre Aditivos Alimentarios del proyecto de Norma con algunas modificaciones propuestas por el Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, para cambiar el nombre de los gases de envase por gases de envasado en el texto de introducción y aclarar la base de información de los tartratos, fosfatos y los EDTA.

69. El Comité convino en pedir al Grupo de trabajo durante la sesión basado en la presencia física sobre el SIN (véase el tema 10b del programa) que proporcione una aclaración al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites con respecto a los números del SIN apropiados para los tocoferoles (SIN 306, 307), los extractos de annato (160b), el beta-caroteno (sintético) (160ai), el beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y el ácido beta-apo-8'-carotenico, éster de metilo o etilo (SIN 160f).

70. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA de no ratificar las disposiciones para los extractos de annato y pedir al CCFO que proporcione dosis máximas de uso aceptables basadas en la bixina o norbixina consecuentes con la IDA del JECFA (véase el párrafo 49). El Comité también decidió pedir al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites que explique por qué se había omitido el beta-caroteno (*Blakeslea tripsora*).

71. El Comité ratificó la recomendación del Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA de suprimir la categoría de alimentos 02.1.2.1.2 (Margarina y productos análogos) del Anexo al Cuadro 3 porque la margarina estaba regulada por la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar.

Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (4ª reunión)

Proyecto de Norma regional para Humus con Tahina (garbanzos elaborados con tahina) en conserva (en el trámite 8)

72. El Comité ratificó las disposiciones para aditivos alimentarios del proyecto de norma con algunas modificaciones propuestas por el Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, para revisar la dosis máxima del ácido cítrico (SIN 330) según las BPF y hacer coincidir el nombre de la clase funcional con el de los nombres genéricos y el sistema internacional de numeración del Codex (CAC/GL 36-1989).

Proyecto de Norma regional para las Habas elaboradas (foul medames) en conserva (en el trámite 8)

73. El Comité ratificó las disposiciones para aditivos alimentarios en el proyecto de norma con algunas modificaciones propuestas por el Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, para revisar la dosis máxima del ácido cítrico (SIN 330) según las BPF y aclarar la base de información de los EDTA. Además el Comité decidió añadir a la base de información de los EDTA “solos o en combinación” por motivos de consistencia con otras normas.

Estado de ratificación y/o revisión de la dosis máxima para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas del Codex

74. El estado de ratificación y/o revisión de dosis máximas para aditivos alimentarios en las normas del Codex, teniendo en cuenta el resultado de las consideraciones bajo otros temas del programa pertinentes, se indica en el Apéndice V de este informe.

INTEGRACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS EN LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6 del programa)

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE LA INCORPORACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS EN LA NGAA (Tema 6a del programa)¹⁴

75. El Comité señaló que la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por los Estados Unidos de América, a fin de que prepare un documento de debate con una exposición completa de los efectos de la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que tienen relación con diversas normas para productos, que figuran en las categorías de alimentos de la NGAA, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y debatirlo en esta reunión.¹⁵

76. La delegación de los Estados Unidos de América, en calidad de Presidente del grupo de trabajo por medios electrónicos, presentó el informe de este grupo, que figura en el documento CX/FA 07/39/6, así como las seis recomendaciones contenidas en los párrafos del 25 al 33 del documento. El Presidente del grupo de trabajo por medios electrónicos reiteró que la Comisión del Codex Alimentarius había acordado que la NGAA sería la única referencia para las disposiciones sobre aditivos alimentarios, en el Codex Alimentarius. El Comité señaló que la plena integración de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA es una cuestión de gran complejidad debido a la magnitud del proyecto, la necesidad de un enfoque transparente que permita la consulta con los comités activos del Codex para productos y el potencial de que se produzcan efectos consiguientes no intencionales en las disposiciones sobre alimentos que se adopten en la NGAA.

77. El Comité felicitó al grupo de trabajo por medios electrónicos por su excelente trabajo, que ofreció una buena base para proseguir hacia la conclusión del trabajo de incorporación, así como información útil para comparar y dar ejemplos concretos de incorporación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos que tengan una relación de uno a muchas con la NGAA.

¹⁴ CX/FA 07/39/6; CX/FA 07/39/6 Add.1; CX/FA 07/39/6 Add.2; CRD8 (Observaciones de Cuba); CRD14 (Observaciones de Nueva Zelanda); CRD15 (Observaciones de Indonesia); CRD22 (Observaciones de la India).

¹⁵ ALINORM 06/29/12, párr. 64.

78. El Comité examinó la "Recomendación 1", que contiene los principios propuestos para revisar la NGAA a fin de incorporar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos. La delegación de la Comunidad Europea, con apoyo de otras delegaciones, indicó su preocupación respecto al uso de las dosis máximas numéricas de uso aceptables más elevadas para los aditivos alimentarios de todas las normas para productos comprendidas en la categoría, como punto de partida para el debate y observaciones por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. La delegación de la Comunidad Europea señaló la necesidad de determinar mecanismos que ofrezcan flexibilidad, como el uso de notas para casos específicos, a fin de que las dosis de uso excepcionalmente elevadas para los aditivos alimentarios no se elijan como punto de partida para el debate sino que se limiten exclusivamente al alimento normalizado en particular.

79. Otras delegaciones no estuvieron de acuerdo con este punto de vista y señalaron que el uso de notas debería limitarse a la menor cantidad posible, a fin de evitar confusión en la NGAA, y que los principios contenidos en la "Recomendación 1", como figuran en CX/FA 07/39/6, constituyen un excelente punto de partida para que el Comité adelante en la NGAA.

80. La delegación de los Estados Unidos de América, en calidad de Presidente del grupo de trabajo por medios electrónicos, se preguntó en respuesta a estas delegaciones si la preocupación surgía por la necesidad de proteger la especificidad de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos, y aceptó que un amplio uso de notas complicaría el uso de la NGAA. El Presidente del grupo de trabajo por medios electrónicos reafirmó además que las disposiciones que contiene la NGAA están plenamente justificadas. En vista de la cantidad de trabajo que suponen las recomendaciones de las delegaciones, en cuanto al análisis y el trabajo futuro de incorporación, propuso crear un anexo a la NGAA para trasladar toda la información relacionada con aditivos alimentarios contenida en las normas del Codex para productos, y determinar con claridad que las disposiciones que figuran en el anexo son excepciones a las normas presentes en los Cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA.

81. El Comité apoyó la propuesta de crear un anexo a la NGAA como medida inmediata hacia la incorporación total en la NGAA de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos, con miras a cumplir el objetivo de que la NGAA sea la única referencia autorizada para los aditivos alimentarios, de acuerdo con la decisión de la Comisión del Codex Alimentarius.¹⁶

82. Se hizo hincapié en que la creación del anexo no concluiría el trabajo de incorporación, pero daría al Comité más tiempo para debatir la mejor forma de proceder y, mientras tanto, permitiría terminar el trabajo sobre la NGAA (tema 7a del programa). También se puso de relieve la necesidad de que los comités sobre productos tengan en cuenta los principios convenidos para la incorporación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA con los de las normas del Codex para productos en la elaboración y revisión de las normas, a fin de no complicar ulteriormente el trabajo de incorporación del Comité mediante el planteamiento de necesidades contrastantes.

83. El Comité examinó los principios contenidos en la "Recomendación 1" y señaló que son producto de muchos años de trabajo, y que constituyen una buena base para el trabajo futuro de incorporación. El Comité aclaró los dos últimos puntos de la "Recomendación 1", con el fin de responder a la preocupación de algunas delegaciones sobre la necesidad de consultar a los comités de los productos para obtener observaciones cuando sea necesario.

84. El Comité enmendó los principios para responder a la necesidad de consultar a los comités sobre productos con respecto a disposiciones adoptadas y "en el procedimiento de trámites" en la NGAA, con miras a evaluar la necesidad tecnológica del aditivo en los alimentos normalizados en cuestión. Las excepciones a la NGAA se deberán justificar plenamente y limitarse todo lo posible.

85. El Comité acordó que el siguiente conjunto de principios se considere como punto de partida para proponer revisiones para la incorporación en la NGAA de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos:

- Sólo se tendrán en cuenta los aditivos alimentarios evaluados por el JECFA a los que se haya asignado una IDA numérica completa o una IDA no limitada o no especificada.

¹⁶ ALINORM 05/28/41, párr. 142.

- Sólo se tendrán en cuenta los aditivos alimentarios a los que se haya asignado un número del SIN.
- La dosis máxima de uso numérica más elevada para un aditivo alimentario entre todas las normas para productos reguladas por la categoría de alimentos será el punto de partida para el debate y observaciones por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.
- En el caso de los aditivos alimentarios que tienen una IDA numérica de grupo del JECFA, todas las dosis máximas aceptables de uso se incorporarán en la NGAA en el nombre del grupo (por ej., fosfatos, que identifica los nombres químicos específicos de los fosfatos evaluados por el JECFA y su correspondiente número del SIN), sin ulteriores limitaciones, a menos que se muestre que un aditivo o grupo de aditivos presentaría un peligro para la salud (de conformidad con la sección 3.1 del preámbulo de la NGAA), que desorientaría al consumidor, o si la necesidad tecnológica del aditivo no se puede justificar a partir de los criterios que figuran en los incisos del a) al d) de la sección 3.2 de preámbulo de la NGAA. Esas excepciones se deberán justificar plenamente y limitarse todo lo posible.
- Los aditivos alimentarios asignados a más de una clase funcional se incorporarán en los cuadros de la NGAA sin más restricciones a su clase funcional.
- Todas las disposiciones sobre aditivos (las que ya están adoptadas y las que están en trámite) para las clases funcionales de los aditivos alimentarios que tienen necesidad tecnológica en las normas del Codex, se referirán al Comité pertinente del Codex para formular observaciones. Si el comité del Codex del producto no está de acuerdo con la disposición para el uso de un aditivo o grupo de aditivos, deberá proporcionar una justificación de la excepción.
- Los proyectos (trámite 6/7) y anteproyectos (trámite 3/4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios que difieren de las que figuran en las normas para productos se mantendrán en la NGAA y el CCFA los examinará ulteriormente.

86. La delegación de Brasil expresó su preocupación sobre la redacción del quinto principio, porque podía haber casos en que la cantidad necesaria de aditivos alimentarios para lograr distintas funciones tecnológicas era bastante diferente o cuando el uso de aditivos alimentarios en una función estaba justificado para muchas categorías y restringido para otras.

87. El Comité concluyó el debate y estuvo de acuerdo con los principios arriba expuestos para orientar su trabajo de incorporación en la NGAA de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos. Además convino en pedir a la Secretaría del Codex que recopile información sobre los aditivos alimentarios contenidos en las normas del Codex para productos en un documento que se presente en la próxima reunión del Comité.

88. El Comité acordó proseguir en su próxima reunión el debate sobre la forma de proceder con el trabajo de incorporación, teniendo en cuenta la valiosa información contenida en el documento CX/FA 07/39/6, e informar a la Comisión del Codex Alimentarius y al Comité Ejecutivo sobre el adelanto realizado en este trabajo.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO SOBRE LA REVISIÓN DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTO (Tema 6b del programa)¹⁷

89. El Comité recordó que la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos había convenido en establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos bajo la dirección de Suiza a fin de examinar las enmiendas pertinentes al Manual de Procedimiento, incluyendo:

- i) El formato para las normas del Codex para productos, sección de aditivos alimentarios;
- ii) Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales; sección sobre aditivos alimentarios y contaminantes; y

¹⁷ CX/FA 07/39/7; CX/FA 07/39/7 Add.1 (Observaciones de Australia, Brasil, la Comunidad Europea, Estados Unidos e IDF); CX/FA 07/39/7 Add.2 (Observaciones de Kenia y Noruega); CRD8 (Observaciones de Cuba); CRD14 (Observaciones de Nueva Zelanda); CRD19 (Observaciones de China).

iii) El mandato del Comité,

con vistas a armonizar los textos con las enmiendas al Preámbulo de la NGAA y el proyecto de Procedimientos para consideración de la incorporación y revisión de disposiciones para aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios, tal como fue acordado por el Comité.¹⁸

90. El Comité indicó que el mandato del Comité se había tratado ya en el tema 3 del programa (véase el párrafo 13-20).

91. La delegación de Suiza, interviniendo en calidad de Presidente del grupo de trabajo por medios electrónicos, expuso al Comité las recomendaciones del grupo de trabajo por medios electrónicos, con respecto al *Formato para las Normas del Codex para Productos – Aditivos Alimentarios* y las *Relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales*. El Comité examinó la propuesta del grupo de trabajo por medios electrónicos del modo siguiente.

Formato para las Normas del Codex para Productos – Aditivos Alimentarios

92. La delegación de Suiza pidió que el Comité prestara atención a los dos enfoques distintos a las disposiciones para aditivos alimentarios presentes actualmente en las normas para productos, que contenían una lista de aditivos individuales o bien una referencia general a la NGAA. El Comité estuvo de acuerdo en que, en circunstancias normales, la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos debería incluir las clases funcionales justificadas tecnológicamente con una referencia general a la NGAA, pero indicando que podía haber casos en que esto podía no ser conveniente.

93. El Comité señaló que el texto propuesto que hace referencia a la NGAA ya estaba incorporado en algunas normas para productos y estuvo de acuerdo con el texto propuesto por el grupo de trabajo por medios electrónicos con una pequeña modificación de redacción.

94. Algunas delegaciones plantearon preguntas sobre cómo identificar los aditivos aceptables entre los aditivos del Cuadro 3, para los cuales no se indicaban las clases funcionales, si la referencia general a la NGAA contenía solamente las clases funcionales y no el nombre de los aditivos alimentarios. En respuesta a ello, la delegación de los Estados Unidos de América señaló que mientras las clases funcionales de aditivos alimentarios figuran solamente en el Cuadro 1 de la NGAA, en la “NGAA online” había información disponible sobre las clases funcionales de todos los aditivos alimentarios y en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989).

95. El Comité estuvo de acuerdo en que la segunda parte de la sección, que ofrecía también un formato para la incorporación de aditivos alimentarios y sus dosis máximas de uso, debía aplicarse solamente en circunstancias excepcionales y a tal fin introdujo un breve texto al principio de la segunda oración. Asimismo el Comité convino en que la información en los cuadros debía incluir los números del SIN y que los aditivos alimentarios deberían agruparse por clases funcionales. Pese a que el Comité señaló que la expresión de las dosis máximas de uso en un porcentaje no era una práctica común, convino en retener esta opción reconociendo que había ciertos casos en normas existentes para productos en que se utilizaban porcentajes.

96. El Comité acordó también que se añadiera una oración al final de la sección para indicar que las disposiciones para aromatizantes y coadyuvantes de elaboración, que no estaban reguladas ni en la NGAA ni incorporadas como clase funcional del Codex en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989), debían incluirse en la sección sobre aditivos alimentarios.

Relaciones entre los Comités para Productos y los Comités sobre Asuntos Generales

97. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de trabajo por medios electrónicos de indicar explícitamente “aditivos alimentarios” como sección a incluir en las normas para productos y hacer referencia a un comité sobre asuntos generales pertinente (es decir, el CCFA) en la parte de la introducción del documento.

¹⁸ ALINORM 06/29/12, párr. 68.

98. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de trabajo por medios electrónicos de crear una nueva sección de “aditivos alimentarios” en vez de “Aditivos alimentarios y contaminantes” y pedir al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos que adoptara las medidas necesarias. El Comité acordó revisar los textos de la sección para reflejar el debate relativo a la incorporación de disposiciones para aditivos alimentarios de las normas para productos en la NGAA y el *Formato para las Normas del Codex para Productos*. El Comité acordó proponer a la Comisión del Codex Alimentarius que trasladara la definición de “Buenas Prácticas de Fabricación” para aditivos alimentarios a la sección “Definiciones a efectos del Codex Alimentarius” (véase el Apéndice VI).

99. El Comité decidió remitir las enmiendas propuestas al *Formato para las Normas del Codex para Productos – Aditivos Alimentarios y Relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales a la 30ª* reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, a través de la 59ª reunión del Comité Ejecutivo, para someterlo a examen y seguir las medidas necesarias (véase el Apéndice VI).

EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7 del programa)

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA) (Tema 7a del programa)¹⁹

100. La delegación de los Estados Unidos de América, como Presidente del grupo de especial de trabajo sobre la NGAA que se reunió antes de la presente reunión del Comité, con referencia al informe del grupo especial de trabajo que figura en CRD1, informó al Comité de los resultados y una serie de recomendaciones sobre la adopción, interrupción y peticiones de información adicional sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la NGAA.

101. Se señaló que el grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA entabló un amplio debate de las disposiciones sobre aditivos alimentarios, incluidos los "edulcorantes", teniendo en cuenta las observaciones recibidas. Sin embargo, por limitaciones de tiempo, el grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA no pudo debatir las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las "sales de aspartamo y acesulfamo" (presentadas en CX/FA 07/39/9 parte 1, párrafos 58-60) y los "colores" (presentados en CX/FA 07/39/9 parte 2). Por lo tanto, el Comité aprobó la recomendación del grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA para que en la próxima reunión del Comité se examinen estas recomendaciones pendientes.

102. Se destacó que el grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA adoptó un enfoque horizontal en el examen de las disposiciones sobre aditivos alimentarios correspondientes a los "edulcorantes" y estuvo de acuerdo en los siguientes puntos:

- el uso de edulcorantes en las categorías de alimentos que figuran en el apéndice V del CRD1 se justifica tecnológicamente, y el uso de edulcorantes en otras categorías de alimentos que no figuran en la lista se deberá examinar caso por caso;
- al examinar los límites máximos de uso aceptables para el uso de edulcorantes en alimentos que correspondan a las categorías de alimentos 13.6 (complementos alimenticios), el Comité deberá esforzarse por establecer una dosis máxima de uso aceptable y única que abarque todas las formas de suplementos alimenticios (por ej., líquidos, tabletas, cápsulas de gel);
- la nueva nota 161 "Sujeto a la legislación nacional del país importador con miras, en particular, a ser congruente con la sección 3.2 del preámbulo", podría asociarse a ciertas disposiciones sobre edulcorantes con el fin de aclarar que las autoridades nacionales podrían establecer ulteriores restricciones al uso de edulcorantes para garantizar que en su jurisdicción ese uso se justifique tecnológicamente.

¹⁹ CX/FA 07/39/8, CX/FA 07/39/9, CX/FA 07/39/9-Add.1, CX/FA 07/39/9-Add.2, CRD1 (Informe del Grupo especial de trabajo sobre la NGAA), CRD8 (Observaciones de Cuba), CRD13 (Observaciones de AIDGUM), CRD15 (Observaciones de Indonesia), CRD16 (Observaciones de las Filipinas), CRD19 (Observaciones de China), CRD20 (Observaciones de Sudáfrica), CRD22 (Observaciones de la India).

103. En relación a la nueva nota 161, la delegación de la Comunidad Europea pidió aclaración de lo que había entendido sobre los antecedentes, a fin de confirmar que la nota podría asociarse a los edulcorantes para aclarar que las autoridades nacionales podrían necesitar ulteriores restricciones. Ello para garantizar que ese uso no desoriente al consumidor, tiene ventajas y se justifica tecnológicamente. La delegación de los Estados Unidos de América, Presidente del grupo especial de trabajo basado en la presencia física, confirmó que ese era el propósito de la nota 161 y señaló además el paralelo entre el uso de la nota para los edulcorantes y la situación de los aditivos en general, que obedece a las diferencias regionales y nacionales de enfoque.

104. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos,²⁰ dirigido por los Estados Unidos de América, que trabaje en inglés, para examinar las recomendaciones sobresalientes (que figuran en las partes 1 y 2 del documento CX/FA 07/39/9), teniendo en cuenta las observaciones presentadas (contenidas en los documentos CX/FA 07/39/9 Add.1, CX/FA 07/39/9 Add.2 y en los CRD pertinentes), las decisiones pertinentes tomadas en la presente reunión del Comité, y las nuevas observaciones que se presentarán en respuesta a la carta circular que presentará la Secretaría del Codex (véase el párrafo 106). Se acordó que el grupo de trabajo proporcionaría un informe con sus recomendaciones sobre los proyectos de dosis máximas para los colores y los aditivos alimentarios que figuran en el apéndice X y en la parte 1 de CX/FA 07/39/9, párrafos 58-60, para la próxima reunión del Comité, y que el informe del grupo de trabajo por medios electrónicos contendría las recomendaciones al Comité con vistas a tratar estas disposiciones en el procedimiento de trámites del Codex y adelantar en la NGAA.

105. El Comité acordó que un grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA se reuniría antes de la próxima reunión del Comité, bajo la dirección de los Estados Unidos de América, que trabajaría en inglés, para trabajar sobre la NGAA.

106. El Comité expresó su agradecimiento al Presidente y a los relatores (de las delegaciones de Noruega y los Estados Unidos de América) del grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, por su amplia contribución al adelanto del trabajo sobre la NGAA.

Estado de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios

107. El Comité aprobó la recomendación del grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA y acordó:

- remitir los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA a la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el trámite 8 y el trámite 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el Apéndice VII) e incluirlas en la NGAA;
- interrumpir el trabajo en una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el apéndice VIII) y eliminarlas de la NGAA;
- recabar observaciones en los trámites 3 y 6, e información adicional de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el apéndice IX para el 15 de septiembre de 2007, en la inteligencia de que si no se proporciona información adicional, la siguiente reunión del Comité suspenderá el trabajo sobre estas disposiciones sobre aditivos alimentarios y los eliminará de la NGAA.

108. Las delegaciones de los Estados Unidos de América, Malasia y Japón expresaron reservas sobre la inclusión de los ciclamatos en la NGAA, para adopción en el trámite 8, afirmando que el uso de ciclamatos en los alimentos en esos países está prohibido debido a temores sobre la inocuidad que no se han definido. Las delegaciones en cuestión señalaron que, debido al reconocimiento de que este edulcorante se usa en alimentos en otras regiones del mundo y en el contexto de la elaboración de una norma internacional, este edulcorante podía incluirse en la NGAA.

²⁰ Manifestaron su disponibilidad a participar en el grupo de trabajo por medios electrónicos: Australia, Brasil, Canadá, Cuba, La Comunidad Europea, la India, Japón, Malasia, Nueva Zelanda, Noruega, la República de Corea, Sudáfrica, Suiza, Tailandia, AIDGUM, CEFS, ELC, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IFU, ISA E ISDI.

109. El Comité trató las modalidades bajo las cuales podían examinarse nuevas propuestas para usos de aditivos alimentarios y observaciones sobre disposiciones en materia de aditivos alimentarios adoptadas. Se acordó añadir una solicitud de propuestas para nuevos usos de aditivos alimentarios y una solicitud para formular observaciones a las disposiciones adoptadas en materia de aditivos alimentarios en la NGAA a la circular pidiendo observaciones en el trámite 3 y 6, e información adicional sobre las disposiciones para aditivos alimentarios incluidas en el Apéndice IX (véase el terzo inciso, párrafo 107). Asimismo se acordó que el grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA (véase el párrafo 104) examinaría dichas respuestas y prepararía recomendaciones pertinentes para la próxima reunión del Comité.

DOSIS MÁXIMAS DE USO PARA EL PULULANO (SIN 1204) (Tema 7b del programa)²¹

110. El Comité recordó que la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos acordó incluir el pululano (SIN 1204) en el Cuadro 3 de la NGAA en el trámite 4, y pedir que se propusieran dosis de uso en las categorías de alimentos que figuran en el anexo al Cuadro 3.

111. El Comité aprobó la recomendación del Grupo de especial de trabajo sobre la NGAA de incluir las dosis máximas de uso propuestas para el pululano, que figuran en el documento CX/FA 07/39/10-Add.1, en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA. Además acordó retener estas disposiciones en el trámite 4, para examinarlas posteriormente.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN DE CLASIFICACIÓN DE LA NGAA (Tema 7c del programa)²²

112. El Comité recordó que la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos estableció un grupo de trabajo por medios electrónicos bajo la dirección de Indonesia, a fin de que elaborara un documento de debate para la revisión del Sistema de clasificación de alimentos de la NGAA para que el Comité lo examinara en su actual reunión²³.

113. La delegación de Indonesia, en calidad de presidente del grupo de trabajo por medios electrónicos, haciendo referencia al documento CX/FA 07/39/11, destacó que el objetivo de dicho trabajo era examinar la revisión del Sistema de clasificación de alimentos de la NGAA de forma que las categorías de alimentos que incluyan productos alimenticios a base de soja de la categoría de alimentos 06.8, Productos a base de soja (excluidos los productos de soja de la categoría de alimentos 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría de alimentos 12.10), 12.9 (Productos proteínicos), y 12.10 (Productos a base de soja fermentada)) sean reasignadas a subcategorías más apropiadas de alimentos a base de soja en el sistema jerárquico del sistema de clasificación.

114. La propuesta de nuevos trabajos fue apoyada por muchas delegaciones.

115. Varias delegaciones y un observador expresaron preocupación de que los términos “leche” y “queso” en las categorías de alimentos 6.8.1, 6.8.2 y 6.8.7 no eran consecuentes con los términos utilizados en los textos relevantes del Codex sobre la leche y los productos lácteos, y por tanto propusieron que esos términos se cambiaran, para evitar confusión con otras normas del Codex.

116. El Comité tomó nota de la petición de la 29ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius de “revisar la categoría de alimentos 02.2.1.2 a fin de garantizar una correspondencia unívoca con las normas pertinentes del Codex”²⁴ y convino en pedir una aclaración a esta petición a la luz de la posible revocación de la Norma del Codex para Margarina (CODEX STAN 32-1981) después de la adopción del proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar.²⁵

117. El Comité indicó que sería necesario evaluar las implicaciones de revisar las categorías de alimentos y evitar inconsistencias con otras disposiciones existentes para aditivos alimentarios en la NGAA y las normas existentes del Codex.

²¹ CX/FA 07/39/10; CX/FA 07/39/10-Add.1; CRD1 (informe del Grupo especial de trabajo sobre la NGAA)

²² CX/FA 07/39/11; CX/FA 07/39/2 para.9, CRD8 (Observaciones de Cuba); CRD10 (Observaciones de IDF). CRD22 (Observaciones de la India).

²³ ALINORM 06/29/12, párr. 215.

²⁴ ALINORM 06/29/41, párr. 51.

²⁵ ALINORM 07/30/17, párr. 52 y apéndice II.

118. El Comité decidió remitir el documento de proyecto proponiendo nuevo trabajo sobre la revisión del Sistema de clasificación de alimentos de la NGAA a la 59a reunión del Comité Ejecutivo para su revisión crítica y para su aprobación por la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (véase el Apéndice X). El Comité acordó también que, a reserva de la aprobación de nuevo trabajo por la Comisión, un grupo de trabajo por medios electrónicos²⁶ bajo la dirección de Indonesia, que trabajaría en inglés, prepararía un anteproyecto de revisión del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA, con vistas a distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a examen en el trámite 4 en la próxima reunión del Comité.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE AROMATIZANTES (N03-2006) (Tema 8 del programa)²⁷

119. La delegación de la Comunidad Europea, en calidad de Presidente del Grupo de especial de trabajo sobre las Directrices para el uso de aromatizantes,²⁸ presentó el informe del grupo de trabajo, que figura en CRD2. El Comité señaló que el grupo especial de trabajo basado en la presencia física se puso de acuerdo sobre las secciones: Alcance, Definiciones, Principios generales para el uso de aromatizantes; Higiene, Etiquetado, Evaluaciones del JECFA de los aromatizantes y sus especificaciones; y Materias primas aromáticas aptas para la preparación de aromas naturales. El Comité observó que el grupo de especial de trabajo debatió la forma de tratar la sustancia de posible interés toxicológico que podría estar presente en los aromatizantes, es decir, la sección 4 "Sustancias biológicamente activas" y el anexo A "Sustancias biológicamente activas y métodos asociados de análisis", y que muchas de las cuestiones debatidas quedan pendientes de solución, incluido si las "sustancias biológicamente activas" se deben mantener en las Directrices y, en caso afirmativo, cuáles son los criterios que deben regir su incorporación en la lista.

120. Algunas delegaciones manifestaron preocupación por la sección de las definiciones y propusieron enmiendas a los textos aprobados por el grupo especial de trabajo basado en la presencia física. Sin embargo, el Comité, teniendo en cuenta el considerable esfuerzo del grupo especial de trabajo basado en la presencia física para llegar a un acuerdo, acordó no hacer enmiendas significativas al texto y sólo introdujo algunos cambios menores de redacción para dar mayor claridad y congruencia al texto. Algunas delegaciones señalaron discrepancias entre los términos definidos en el anteproyecto de directrices y los que figuran en otros documentos del Codex, en particular los que corresponden al etiquetado. A este respecto, el Comité señaló que estas definiciones no necesariamente se aplican a otro propósito distinto de las Directrices, y que las disposiciones sobre etiquetado figuran en la sección 6.

121. El Comité señaló que existe una discrepancia entre las diferentes perspectivas para tratar la cuestión de las "sustancias biológicamente activas". Algunas delegaciones señalaron que estas sustancias, si bien son parte importante o están inevitablemente presentes en los aromatizantes naturales, se deberían tratar en las Directrices debido a su posible interés toxicológico. Otras delegaciones recomendaron que el anexo se podría utilizar para dar prioridad a la evaluación de los aromatizantes por el JECFA, en proporción a sus riesgos potenciales. Otras delegaciones propusieron que el anexo A se elimine del anteproyecto de Directrices si existen pocas perspectivas de resolver esta cuestión. El Comité acordó no continuar examinando detalladamente este asunto en la reunión en curso.

²⁶ Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, la India, Japón, Malasia, la República de Corea, las Filipinas y los Estados Unidos de América expresaron su disponibilidad para participar en el grupo de trabajo por medios electrónicos.

²⁷ CX/FA 07/39/12; CX/FA 07/39/12 Add.1 (Observaciones de Brasil, Canadá, ICBA y IOFI); CX/FA 07/39/12-Add.2 (Observaciones de la Comunidad Europea, la República de Corea, México, Noruega, Suiza y los Estados Unidos); CRD2 (Informe del Grupo especial de trabajo sobre las directrices para el uso de aromatizantes); CRD8 (Observaciones de Cuba); CRD11 (Observaciones de Suiza); CRD15 (Observaciones de Indonesia); CRD16 (Observaciones de las Filipinas); CRD19 (Observaciones de China).

²⁸ Participaron en el Grupo especial de trabajo basado en la presencia física los siguientes miembros y organizaciones: Alemania, Australia, Austria, Bélgica, Brasil, Canadá, China, la República de Corea, la Comunidad Europea, Cuba, Dinamarca, los Estados Unidos de América, España, las Filipinas, Finlandia, Francia, Ghana, la India, Hungría, Indonesia, Irán, Irlanda, Italia, Japón, Malasia, México, Nueva Zelandia, Nigeria, Noruega, los Países Bajos, Polonia, el Reino Unido, Sudáfrica, Suecia, Suiza, CIAA, EFFA, ETA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IOFI, MARINALG International, OFCA, la FAO y la OMS.

122. La Secretaría del JECFA, si bien estuvo de acuerdo en la importancia del trabajo y alentó su pronta conclusión, hizo hincapié en que el término "sustancias biológicamente activas" que aparece en la sección 4 y el anexo A no es adecuado, y que el anexo A actual contiene considerables incongruencias, por ejemplo, la pulegona, que ya evaluó el JECFA, lo que ilustra la falta de criterios claros para la inclusión de las sustancias en el anexo A, y recomendó que estas secciones no se incluyan si el anteproyecto de directrices ha de adelantarse en el procedimiento de elaboración del Codex.

Estado del anteproyecto de Directrices para el uso de aromatizantes (N03-2006)

123. El Comité acordó enviar el anteproyecto de Directrices a la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, para que lo adopte en el trámite 5, con excepción de la sección 4 y los anexos A y B, que se devuelvan al trámite 2 para que se redacten de nuevo (véase el apéndice XI). Con este objetivo, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos,²⁹ dirigido por los Estados Unidos, que trabajaría en inglés, para que prepare una propuesta para estas secciones, que se distribuirá para recabar observaciones en el trámite 3. Se acordó que el grupo de trabajo por medios electrónicos, al elaborar estas secciones, tendrá en cuenta las siguientes cuestiones, a fin de determinar si contemplar y en qué forma las "sustancias biológicamente activas" en el ámbito del anteproyecto de directrices.

- los criterios que deberán regir la incorporación en la lista del anexo A;
- las sustancias que se deberán incluir en esa lista;
- la información que deberá acompañar a las peticiones de incorporación en la lista;
- el procedimiento de evaluación de las sustancias que figuran en la lista;
- la forma de establecer las prioridades para evaluación por el JECFA de las sustancias que figuran en la lista; y
- un título apropiado para el anexo A (y la sección 4.0)

124. El Comité señaló que los textos nuevamente redactados se examinarán en la siguiente reunión del Comité, con las otras secciones de las directrices (adoptadas en el trámite 5), con miras a unificarlas en un solo documento.

COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 9 del programa)

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE DIRECTRICES Y PRINCIPIOS PARA EL USO DE LOS COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 9a del programa)³⁰

125. El Comité recordó que la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Indonesia, para que preparara un documento de debate sobre directrices y principios para el uso de los coadyuvantes de elaboración, en el que se tratarían: la justificación tecnológica, el uso inocuo y las medidas adecuadas de control para los coadyuvantes de elaboración, la relación entre los coadyuvantes de elaboración y los aditivos alimentarios, y otros temas relacionados con los coadyuvantes de elaboración.

126. En interés del tiempo, el Comité aceptó no examinar en detalle el documento CX/FA 07/39/13 sino centrar el debate en las recomendaciones, que destacan la necesidad de que estas directrices ayuden a los gobiernos a elaborar reglamentos nacionales para los coadyuvantes de elaboración, y propuso que todos los coadyuvantes de elaboración sean evaluados por el JECFA.

²⁹ Los siguientes miembros y observadores manifestaron su disponibilidad para participar en el grupo de trabajo por medios electrónicos: Australia, Austria, Bélgica, Canadá, China, la Comunidad Europea, Francia, la India, Indonesia, Italia, Japón, México, Noruega, la República de Corea, Sudáfrica, Suiza, Tailandia, el Reino Unido, los Estados Unidos, ICBA, ICGA, ICGMA, IFT, IFU, IOFI, la FAO y la OMS.

³⁰ CX/FA 07/39/13; CRD7 (Observaciones de IDF); CRD8 (Observaciones de Cuba); CRD14 (Observaciones de Nueva Zelanda); CRD17 (Observaciones de Nigeria); CRD19 (Observaciones de China); CRD20 (Observaciones de Sudáfrica); y CRD22 (Observaciones de la India).

127. Algunas delegaciones manifestaron su preocupación respecto a la recomendación de que todos los coadyuvantes de elaboración sean evaluados por el JECFA, dados los recursos limitados y la pesada carga de trabajo. Estas delegaciones mencionaron que los coadyuvantes de elaboración en uso pueden tener una trayectoria de uso inocuo o han sido examinados por el JECFA. En vista de la prioridad de que el Comité concluya el trabajo sobre la NGAA, estas delegaciones opinaron que el nuevo trabajo para la elaboración de estas directrices se examine en otra etapa posterior.

128. El representante de la OMS, en nombre de las Secretarías de la FAO y la OMS para el JECFA, expuso que la falta de datos disponibles sobre una gran cantidad de coadyuvantes de elaboración no permitiría al JECFA evaluar correctamente los coadyuvantes de elaboración, y reconoció que, en efecto, existe cierta dificultad respecto a los métodos de análisis para detectar los coadyuvantes de elaboración en los alimentos.

129. Algunos países apoyaron el inicio de un nuevo trabajo dado que en su opinión era necesario disponer de cierta orientación para garantizar el uso inocuo de estos compuestos.

130. El Comité no llegó a una conclusión sobre este nuevo trabajo y acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos,³¹ dirigido por Indonesia, que trabajaría en inglés, para que revise el documento de debate con el fin de aclarar el alcance del nuevo trabajo, a fin de someterlo a examen en su próxima reunión.

INVENTARIO DE COADIYUVANTES DE ELABORACIÓN (ICE), LISTA ACTUALIZADA (Tema 9b del programa)³²

131. El Comité recordó que la 38^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos había aceptado el ofrecimiento de la delegación de Nueva Zelandia de preparar una versión actualizada del Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE). El Comité indicó que el inventario, presentado en CX/FA 07/39/14, había sido actualizado para que incluyera todas las sustancias de la lista original en CAC/MISC 3 y las adiciones convenidas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos hasta su 38^a reunión.

132. El Comité indicó además que el cuadro principal del ICE se había convertido a una hoja electrónica, los coadyuvantes de elaboración de enzimas se habían trasladado a una sección aparte y las soluciones antimicrobianas de peroxiacido se habían añadido como agente antimicrobiano.

133. La delegación de Nueva Zelandia se ofreció como voluntaria para preparar una nueva versión actualizada del ICE para presentarla en la próxima reunión del Comité y propuso incluir las partes de introducción de algunos textos y un diagrama para aclarar la relación entre los aditivos alimentarios y los coadyuvantes de elaboración. La delegación indicó también la propuesta de cambiar el nombre del ICE por "Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración" e incluir dos agentes antimicrobianos.

134. El Comité expresó su aprecio a la delegación de Nueva Zelandia por su labor en la actualización del ICE y agradeció su ofrecimiento de preparar una versión actualizada para presentarla en su próxima reunión. Animó a los miembros y observadores del Codex a que proporcionaran información relevante directamente a la delegación de Nueva Zelandia a fin de actualizar el documento.

³¹ Manifestaron su disponibilidad para participar en el grupo de trabajo por medios electrónicos: Bélgica, China, Francia, la India, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, las Filipinas, Tailandia, el Reino Unido, los Estados Unidos de América, AMFEP, CIAA, ETA, IDF y ICGA.

³² CX/CF 07/39/14, CRD8 (Observaciones de Cuba); CRD14 (Observaciones de Nueva Zelandia); CRD22 (Observaciones de la India).

SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 10 del programa)

PROYECTO DE REVISIÓN DE LOS NOMBRES GENÉRICOS Y EL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DEL CODEX (CAC/GL 36-1989) (N07-2005) (Tema 10a del programa)³³

135. El Comité observó que la 29ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius aprobó el Proyecto de revisión de los nombres genéricos y el sistema internacional de numeración del Codex, en el trámite 5, y lo adelantó al trámite 6. Además recordó la decisión, tomada en la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, de mantener entre corchetes en el cuadro las sustancias inertes y los gases de envasado, y pedir al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos que aclare los requisitos de etiquetado para estas dos clases funcionales.³⁴ A este respecto, el Comité señaló que la 34ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos pidió al Comité, en respuesta a esta petición, que se aclararan las condiciones en las cuales las sustancias inertes y los gases para envasado se consideran aditivos o coadyuvantes de elaboración, posiblemente con algunos ejemplos específicos.³⁵

136. El Comité debatió si mantener las sustancias inertes y los gases de envasado en el cuadro de la sección 2 "Cuadro de clases funcionales, definiciones y propósitos tecnológicos". Algunas delegaciones apoyaron que se eliminen del cuadro, sosteniendo que tanto las sustancias inertes como los gases de envasado pueden funcionar a veces como aditivos alimentarios, pero que consideraban que las clases funcionales actuales son adecuadas para regular el propósito tecnológico y que no son necesarias nuevas clases funcionales. Afirmaron que las sustancias inertes se utilizan para mejorar o acentuar la característica de un ingrediente o aditivo en el alimento final, y que no tienen como propósito general producir efecto alguno en el producto final, además de proporcionar el efecto funcional del ingrediente o el aditivo. Respecto a los gases de envasado, se expuso que no producen efectos en los alimentos a la hora del consumo ya que su función es, en esencia, desplazar el aire en el envase o recipiente del alimento; los gases de envasado también se usan como espumantes o propulsores, o como antioxidantes, y que por lo tanto no es necesaria la clase funcional para los gases de envasado.

137. Otras delegaciones, en apoyo a que se incluyan en el cuadro las clases funcionales de las sustancias inertes y los gases de envasado, opinaron que estas sustancias son aditivos alimentarios con funciones tecnológicas distintivas. Estas delegaciones expusieron que las funciones de las sustancias inertes son distintas a contribuir simplemente a la incorporación del aditivo o nutriente en el alimento, y que desempeñan funciones más complejas, como proteger contra la oxidación y otras formas de degradación. Respecto a los gases de envasado se dijo que por lo general son sustancias inertes que se añaden a los alimentos con fines de conservación, por ejemplo para reducir la formación de microbios o retrasar la descomposición, y que se usan en sustitución de otros aditivos alimentarios de conservación. Se señaló que los antioxidantes actúan mediante reacción química, mientras que los gases desplazan el oxígeno y, de esta manera, constituyen una clase funcional aparte. Se señaló asimismo que la Norma General para los Aditivos Alimentarios ya contiene disposiciones sobre gases de envasado y sustancias inertes, y que la definición del Codex de los aditivos alimentarios³⁶ comprende ambas sustancias.

138. El Comité enmendó las definiciones de sustancias inertes y gases de envasado, añadiendo al final la definición de sustancia inerte "uso del aditivo alimentario o nutriente" y al final de la definición de gases de envasado "con la intención de proteger los alimentos, por ejemplo, de la oxidación o descomposición", para describir mejor sus funciones. El Comité aceptó la definición revisada y estuvo de acuerdo en mantener tanto las sustancias inertes como los gases de envasado en la lista de las clases funcionales de los aditivos alimentarios, y eliminar los corchetes de ambos términos.

³³ ALINORM 06/29/12 Apéndice XV; CL 2006/37-FA; CX/FA 07/39/15; CRD8 (Observaciones de Cuba); CRD15 (Observaciones de Indonesia); CRD16 (Observaciones de las Filipinas); CRD20 (Observaciones de Sudáfrica); y CRD22 (Observaciones de la India).

³⁴ ALINORM 06/29/12, párr. 96.

³⁵ ALINORM 06/29/22, párrs. 7-13.

³⁶ Manual de Procedimiento del Codex (Definiciones para los fines del Codex Alimentarius).

139. El Comité señaló que las disposiciones sobre el etiquetado de los aditivos alimentarios figuran en la sección 4.2.3.3 de la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados.³⁷ Observó además que las clases funcionales se utilizan en la Norma general del Codex para los Aditivos Alimentarios y en diversas normas para productos, con otros propósitos distintos del etiquetado. Reconoció el valor de las categorías y el sistema internacional de numeración como orientación para los aditivos alimentarios en general, y que las disposiciones sobre el etiquetado de los aditivos alimentarios sólo figuren en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

140. En vista de lo anterior, el Comité acordó eliminar del título de la columna de las clases tecnológicas el texto "(para etiquetado)" y remitir al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos la decisión de si se deben etiquetar las sustancias inertes y los gases de envasado.

141. Para mantener la congruencia con la definición de aditivos alimentarios que figura en el Manual de Procedimiento, el Comité acordó sustituir en el título de la columna "subclases para funciones tecnológicas" por "propósito tecnológico", y enmendar el título correspondiente de la sección 3 "Sistema Internacional de Numeración para los Aditivos Alimentarios".

142. Además acordó que la sección 1 "Introducción" y la sección 3 "Sistema Internacional de Numeración para los Aditivos Alimentarios" necesitan revisarse y eliminar la referencia al etiquetado, y hacer congruentes el "propósito tecnológico" de los aditivos enumerados con las clases revisadas que figuran en la sección 2.

143. Respecto a la petición de la 34ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, el Comité acordó enviar la siguiente respuesta:

Respecto a las condiciones de uso de las sustancias inertes y los gases de envasado como aditivos, el Comité se remite a la definición de ambas clases según figuran en la sección 2 revisada del SIN, que proporcionan la información general correspondiente (véase el apéndice VIII B).

Respecto a las condiciones de uso de las sustancias inertes, en el Codex Alimentarius hay ejemplos en la *Sección D (Lista de referencia sobre aditivos alimentarios para formas especiales de nutrientes)* de la *Lista de referencia de compuestos de nutrientes para su uso en alimentos para regímenes especiales para lactantes y niños pequeños*. Los productos que allí figuran incluyen la goma arábica, el dióxido de silicón y el manitol.

Respecto a las condiciones de uso de los gases de envasado, en la NGAA del Codex Alimentarius hay ejemplos en los que figuran el dióxido de carbono (SIN 290), el nitrógeno (SIN 941) y el óxido nitroso (SIN 942) con esta función.

Dado que las sustancias inertes y los gases de envasado son nuevas clases funcionales de aditivos alimentarios en el Codex y la Comisión aún no las aprueba, en estos momentos no se dispone de gran cantidad de ejemplos.

Las condiciones de uso de los coadyuvantes de elaboración no se tratan en el ámbito del Codex Alimentarius, pero existe un Inventario de Coadyuvantes de Elaboración (CX/FA 07/39/14) para información de los países miembros, que incluye, bajo el título Propulsores y Gases de envasado, gases como el aire, el argón, el helio, el hidrógeno, etc.

³⁷ CODEX STAN 1-1985.

Estado del Proyecto de revisión de los Nombres genéricos del Codex y el Sistema Internacional de Numeración (CAC/GL 36-1989) (N07-2005)

144. El Comité acordó mantener la sección 2 "Cuadro de las clases funcionales, definiciones y propósitos tecnológicos" en el proyecto de revisión de *Nombres genéricos y Sistema Internacional de Numeración*, en el trámite 7 (véase el apéndice XII), y pedir a la Secretaría del Codex que ponga al día y revise la Sección 1 "Introducción", a fin de eliminar la referencia a las disposiciones sobre etiquetado; y actualizar la sección 3 "Sistema internacional de numeración para los aditivos alimentarios" a fin de dar congruencia a la "función tecnológica" de los aditivos alimentarios allí enumerados con las subclases revisadas (con fines tecnológicos) que figuran en la sección 2. Además se acordó que todos los nombres genéricos y el Sistema Internacional de Numeración revisados (es decir las secciones 1, 2 y 3) se distribuirían para recabar observaciones en el trámite 5, y que se someterían de nuevo a examen en la siguiente reunión del Comité.

145. El Comité acordó asimismo informar al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos de la marcha de este trabajo.

PROPUESTAS DE ADICIONES Y/O ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 10b del programa)³⁸

146. La delegación de Finlandia, que intervino en su calidad de Presidente del Grupo de trabajo durante la reunión basado en la presencia física sobre el Sistema internacional de numeración (SIN)³⁹, presentó el informe del grupo de trabajo que figura en CRD4. La delegación indicó que el grupo de trabajo había examinado todas las observaciones por escrito en respuesta a la circular CL 2006/40-FA (parte 2) presentadas antes de la presente reunión y las peticiones que, debido a falta de tiempo, no pudieron considerarse en la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.⁴⁰

147. El Comité estuvo de acuerdo con las siguientes recomendaciones del grupo de trabajo:

- Tener un solo SIN general para los licopenos (SIN 160d), tocoferoles (SIN 307), lecitinas (SIN 322) y extractos de annato (SIN 160b) y designar nuevos SIN diferentes y funciones técnicas (objetivos tecnológicos) para varios tipos de licopenos, tocoferoles, lecitinas y extractos de annato, así como varios beta carotenos bajo el SIN 160a, para que sea consecuente con el enfoque ya utilizado para otros compuestos (Ej. luteínas);
- Agrupar bajo los citratos de calcio (SIN 333), que ya estaban incluidos en el SIN, los distintos tipos de citratos de calcio y designarles nuevos números del SIN y funciones técnicas diferentes (objetivos tecnológicos), y dar otro nombre al compuesto bajo el número del SIN 380 citrato de triamonio; y
- Designar las mismas funciones técnicas (objetivos tecnológicos), es decir, espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante, a todos los almidones modificados; simplificar los nombres de los dos almidones modificados (N.ºs del SIN 1400 y 1412); y suprimir los dos números del SIN para los almidones modificados que ya no se fabrican (es decir Nos. del SIN 1423 y 1443).

148. Además el Comité acordó añadir potenciador del aroma como función técnica (objetivo tecnológico) al cloruro potásico (SIN 508), tal como recomendó el grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA.

³⁸ CL 2006/40-FA (parte 2); CX/FA 07/39/16; CRD 4 (informe del Grupo especial de trabajo durante la reunión basado en la presencia física sobre el Sistema internacional de numeración (SIN)); CRD8 (Observaciones de Cuba); CRD18 (Observaciones de IADSA); CRD19 (Observaciones de China); y CRD22 (Observaciones de la India).

³⁹ A la reunión del grupo especial de trabajo durante la reunión basado en la presencia física asistieron los siguientes miembros y organizaciones: Brasil, Canadá, Dinamarca, la Comunidad Europea, Finlandia, Francia, Alemania, Japón, Malasia, México, Nueva Zelanda, Serbia, Sudáfrica, Suecia, Suiza, el Reino Unido, los Estados Unidos de América, AAC, ETA, EWF, IADSA, ICGA, IDF, IFU y IFT, y la FAO.

⁴⁰ ALINORM 06/29/12, párr. 103.

149. El Comité observó además que el grupo de trabajo basado en la presencia física durante la reunión había debatido las inconsistencias entre los nombres de los compuestos de las especificaciones del Codex y el Sistema internacional de numeración para los aditivos alimentarios, y convino en la recomendación de establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos⁴¹, bajo la dirección de la delegación de Dinamarca, que trabajaría en inglés, para identificar los problemas y formular recomendaciones para que el Comité las tuviera en cuenta en su próxima sesión.

Estado de las enmiendas al Sistema internacional de numeración para los aditivos alimentarios

150. El Comité decidió remitir los anteproyectos de enmiendas al Sistema internacional de numeración para los aditivos alimentarios a la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en los trámites 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el apéndice XIII). Asimismo decidió que las propuestas de cambios/adiciones adicionales al Sistema internacional de numeración se pedirían mediante una carta circular al informe de esta sesión.

ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 11 del programa)⁴²

151. La Delegación de Dinamarca, en calidad de Presidente del Grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre especificaciones,⁴³ reunido antes de la reunión en curso del Comité, informó con relación al CRD3 al Comité que ese Grupo especial de trabajo basado en la presencia física examinó: i) las especificaciones de 14 aditivos a los cuales se dieron especificaciones completas (nuevas y revisadas) en la 67ª reunión del JECFA,⁴⁴ teniendo en cuenta las observaciones presentadas; y ii) una revisión de las especificaciones aprobadas por el Codex para once aditivos alimentarios que se determinó que difieren considerablemente de las especificaciones del JECFA.

152. Se señaló que las definiciones de las categorías I a V (según figuran en el anexo 1 de CX/FA 07/39/17), utilizadas hasta ahora en la revisión de las especificaciones de aditivos alimentarios, se modificaron como se expone a continuación para uso en el grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre especificaciones:

- Categoría I - Apta para presentarse a la Comisión para su aprobación final como especificaciones del Codex;
- Categoría II – Apta para presentarse a la Comisión para su aprobación final como especificaciones del Codex después de los cambios editoriales señalados, y
- Categoría III – Requiere sustanciales cambios específicos antes de estar en condiciones de presentarse a la Comisión (Nota: *La sustancia se deberá proponer para que se vuelva a evaluar en el tema del programa "Lista de prioridades de aditivos alimentarios propuestos para que los evalúe el JECFA". La propuesta debe estar acompañada de los detalles sobre los cambios solicitados, debe indicar quién los promueve y la fecha en que pueden estar disponibles los datos de apoyo para el JECFA.*)

153. El Comité suscribió la recomendación del grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre especificaciones, de enviar las siguientes monografías para que se aprueben:

- Trece monografías de especificaciones de aditivos alimentarios (categoría I); y

⁴¹ Brasil, la Comunidad Europea, Finlandia, Mongolia, Serbia y el Reino Unido expresaron su disponibilidad para participar en el grupo de trabajo por medios electrónicos.

⁴² CX/FA07/39/17, CX/FA07/39/17-Add.1, CRD3 (Informe del Grupo especial de trabajo sobre especificaciones), CRD8 (Observaciones de Cuba), CRD12 (Observaciones de Nueva Zelandia), CRD19 (Observaciones de China) y CRD22 (Observaciones de la India).

⁴³ Asistieron las siguientes delegaciones y organizaciones observadoras: Bélgica, Canadá, Dinamarca, Finlandia, Francia, Alemania, Indonesia, Irlanda, Japón, la República de Corea, Malasia, las Filipinas, Serbia, Sudáfrica, Suecia, Suiza, el Reino Unido, los Estados Unidos de América, AAC, AMFEP, Biopolymere, la Comunidad Europea, ETA, EWF, ICBA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IGTC, IOFI, Marinalg International, la FAO y la OMS.

⁴⁴ FAO JECFA Monografías 3 (2006).

- Una monografía de especificación de los "Preparados enzimáticos usados en la elaboración de alimentos: especificaciones generales y consideraciones".

154. El Comité suscribió asimismo la revisión de dos especificaciones, del almidón acetilado oxidado y el maltitol.

155. Respecto a las once especificaciones del Codex aprobadas, el Comité suscribió la recomendación del grupo especial de trabajo basado en la presencia física; revocar las especificaciones de 5 aditivos alimentarios y adoptar especificaciones para cuatro aditivos alimentarios.

156. El Comité acordó aplazar el examen de las especificaciones de los ésteres de sucrosa de ácidos grasos hasta tener los resultados de la evaluación de la 68ª reunión del JECFA (junio de 2007). El Comité señaló que el sulfato de aluminio y sodio está en la lista de prioridades para evaluación por el JECFA (tema 12 del programa).

Estado de las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios presentadas en la 67ª reunión del JECFA

157. El Comité acordó remitir las Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios (véase el Apéndice XV) a la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, para que las adopte en el trámite 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el Apéndice XIV, parte 1) y para revocación (véase el Apéndice XIV, parte 2).

158. El Comité acordó que no se convocaría un grupo especial de trabajo basado en la presencia física sobre especificaciones antes de la siguiente reunión del Comité, y señaló que éste evaluaría en su próxima reunión la necesidad de establecer un grupo de trabajo sobre especificaciones, que trabaje entre las reuniones, cuando sea necesario, y que el Comité estudiaría la forma de mejorar el trabajo sobre este tema a través de medios electrónicos.

LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (Tema 12 del programa)⁴⁵

159. La delegación de los Países Bajos, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo durante la reunión sobre prioridades para evaluación por el JECFA⁴⁶, presentó el informe del grupo de trabajo que figura en CRD5. El Comité indicó que el grupo de trabajo durante la sesión había examinado lo siguiente: las peticiones pendientes desde la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y nuevas peticiones; y la petición de la 28ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros de evaluación del ácido bórico y el tetraborato sódico.

160. El Comité señaló la necesidad de dar prioridad al trabajo en vista de los recursos del JECFA y la larga lista de sustancias a evaluar. La Secretaría del JECFA informó al Comité que la reunión del JECFA en 2008 estaría dedicada por completo a los aditivos alimentarios puesto que el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos no había pedido la evaluación de ningún contaminante. Con respecto a la lista de prioridades, se observó que se había dado alta prioridad a todas las peticiones de evaluación por el JECFA pendientes desde la última reunión del Comité, a excepción del sulfato de aluminio y sodio porque posiblemente no se dispondría de datos hasta 2009. El Comité observó que se había dado también alta prioridad a la petición australiana de evaluar la exposición de los sulfitos porque había una indicación de una posible preocupación para la salud; a la petición sobre la aplicabilidad de la IDA para lactantes (véase el párrafo 29); y a los aromas.

161. El Comité estuvo de acuerdo con la Lista de prioridades de los aditivos alimentarios recomendada para su evaluación por el JECFA, tal como se presentó en el Apéndice XV.

⁴⁵ CL 2005/41-FA; CX/FA 07/39/18; CX/FA 07/39/18 Add.1; CX/FA 07/39/2; CRD5 (informe del Grupo de trabajo durante la reunión basado en la presencia física sobre prioridades para su evaluación por el JECFA); CRD8 (Observaciones de Cuba); CRD19 (Observaciones de China); CRD21 (Observaciones de Japón).

⁴⁶ A la reunión del grupo de trabajo durante la reunión basado en la presencia física asistieron los siguientes miembros y organizaciones: Australia, Bélgica, Canadá, Dinamarca, Finlandia, la Comunidad Europea, Francia, Alemania, Irlanda, Japón, Malasia, los Países Bajos, Nueva Zelanda, Nigeria, las Filipinas, la República de Corea, Serbia, Suecia, Suiza, el Reino Unido, los Estados Unidos de América, AAC, EFA, ETA, IADSA, ICBA, ICGA, IDF, IFAC, IGTC, IOFI, la FAO y la OMS.

162. El Comité observó también que a fin de permitir al JECFA planear y organizarlo todo eficientemente dentro de sus limitados recursos era importante tener un proceso de prioridad, presentar datos científicos en respuesta a peticiones específicas; y ofrecer directamente a la Secretaría del JECFA información sobre los progresos de nueva información y el momento de disponibilidad de los datos.

163. Dos delegaciones pidieron claridad sobre el proceso para que se incorporen sustancias a la lista de aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA.

164. El Comité ratificó la recomendación del grupo de trabajo durante la reunión sobre prioridades para evaluación por el JECFA de mejorar la carta circular solicitando observaciones sobre la lista de prioridades incluyendo criterios de prioridad en el Manual de Procedimiento del Codex y solicitando información no solamente sobre nuevas peticiones sino también sobre compuestos ya incluidos en la lista de prioridades.

Petición del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

165. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del grupo de trabajo durante la reunión de enviar la siguiente respuesta al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros:

El JECFA evaluó el ácido bórico en 1961 y concluyó que este compuesto no se considera apropiado para uso como aditivo alimentario. A la luz de esta conclusión, basada en una preocupación toxicológica, es sumamente importante revisar la necesidad de esta sustancia y también indicar si se dispone de nuevos datos toxicológicos a fin de permitir realizar una evaluación de esta sustancia. Antes de que se proporcione tal información, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios no está en posición de recomendar esta evaluación al JECFA.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 13 del programa)

Incorporación de la grasa de leche anhidra en la categoría de alimentos de la NGAA

166. La delegación de Nueva Zelanda recordó la decisión de la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos de integrar en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con correspondencia unívoca con las categorías de alimentos de la NGAA, aprobada por la 29ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius.⁴⁷ La delegación señaló la exclusión de la grasa de leche anhidra de los permisos para los antioxidantes, y pidió al Comité que resuelva esta omisión añadiendo la nota: "Excluye la grasa de leche anhidra" en todas las entradas de la categoría 2.1.1 de la NGAA.

167. El Comité suscribió esta recomendación y acordó pedir a la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius que resuelva esta omisión.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 14 del programa)

168. Se informó al Comité que la celebración de la 40ª reunión del Comité estaba programada provisionalmente en Beijing (China), del 21 al 26 de abril de 2008. El lugar y la fecha exactos serían determinados por la Secretaría del Codex de común acuerdo con el país anfitrión.

169. Una delegación sugirió que la próxima reunión del Comité se celebrara en conexión con el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos a fin de facilitar la participación de delegados de países en desarrollo en ambos Comités.

⁴⁷ ALINORM 06/29/12, párr. 63 y apéndice VII; ALINORM 06/29/41, párrs. 39-51 y apéndice IV.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 07/30/12)
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	8 y 5/8	30 ^a CAC	Párr. 107 y apéndice VII
Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración para los Aditivos Alimentarios	5/8	30 ^a CAC	Párr. 150 y apéndice XIII
Especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios presentadas en la 67 ^a reunión del JECFA	5/8	30 ^a CAC	Párr. 157 y apéndice XIV Parte 1
Anteproyecto de revisión de Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración del Codex para los aditivos alimentarios – CAC/GL 36-2003” (N07-2005)	7/6	40 ^a CCFA	Párr. 144 y apéndice XII
Anteproyecto de directrices para el uso de aromatizantes (N03-2006) (con excepción de la sección 4 y los anexos A y B)	5	30 ^a CAC	Párr. 123 y apéndice XI
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	3/6	40 ^a CCFA	Párr. 107 y apéndice IX
Anteproyecto de directrices para la utilización de aromatizantes (N03-2006) (Sección 4 y anexos A y B)	2/3	Grupo de trabajo electrónico	Párr. 123
Revisión del Sistema de clasificación de los alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	1/2/3	30 ^a CAC	Párr.118 y apéndice XI
Proyecto de enmiendas al Manual de procedimiento: Mandato del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios	Para adopción	30 ^a CAC	Párr. 20 y apéndice II
Proyecto de enmiendas al Manual de procedimiento: Principios del análisis de riesgos aplicado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos	Para adopción	30 ^a CAC	Párr. 24 y apéndice III
Proyecto de enmiendas al Manual de procedimiento: Secciones sobre Formato de las normas del Codex (aditivos alimentarios) y Relaciones entre los comités del Codex para productos y los comités de asuntos generales (Introducción y Aditivos alimentarios y contaminantes)	Para adopción	30 ^a CAC	Párr. 99 y apéndice VI
Especificaciones del Codex para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios	Para revocarse	30 ^a CAC	Párr. 157 y apéndice XIV Parte 2
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	descontinuación	30 ^a CAC	Párr. 107 y apéndice VIII
Documento de trabajo de recopilación de toda la información sobre aditivos alimentarios contenida en las normas del Codex para	---	Secretaría del Codex	Párr. 87

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 07/30/12)
productos			
Informe del Grupo de trabajo electrónico sobre la NGAA	---	Grupo de trabajo electrónico	Párrs. 104, 107, 109 y apéndice IX
Documento de debate sobre las Directrices y principios para el uso de coadyuvantes de elaboración	---	Grupo de trabajo electrónico	Párr. 130
Inventario de coadyuvantes de elaboración (lista actualizada)	---	Nueva Zelandia	Párr. 134
Documento de debate sobre problemas y recomendaciones relacionadas con la falta de concordancia entre nombres de compuestos de las especificaciones del Codex para la identidad y pureza de aditivos alimentarios y el Sistema Internacional de Numeración para los Aditivos Alimentarios	---	Grupo de trabajo electrónico	Párr. 149
Lista de prioridades de los aditivos alimentarios cuya evaluación se propone al JECFA	---	Secretaría del Codex	Párr. 161 y apéndice XV
Documento de trabajo de información y apoyo para el debate sobre la NGAA	---	Secretaría del Codex	ALINORM 06/29/12 Párr. 72

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

Chairperson **Dr. CHEN Junshi**
Président Professor
Presidente National Institute of Nutrition and Food Safety
 China CDC
 29 Nanwei Road
 Xuanwu District
 Beijing CHINA
 Phone: +86 10 83132922
 Fax: +86 10 83132922
 Email: jshchen@ilsichina.org

Angola

Filomena JUSTINO
 1337
 Luanda ANGOLA
 Phone: +244 49242234961
 Fax: +244 4924223496

Enga Engracia MIGUEL
 Coordinator
 1337

Luanda ANGOLA
 Phone: +244 2222323724
 Fax: +244 2222323724
 E-mail: secretariadocodex@yahoo.com.fr

Venceslau MONTEIRO
 Second Secretary
 Ta Yuan Diplomatic-1-8-1
 Angola-Embassy
 Beijing CHINA
 Phone: +86 10 65326968

**Australia
Australie**

Paul BRENT
 Acting Chief Scientist
 Food Standards Australia New Zealand
 55 Blackall Street, Barton, ACT, AUSTRALIA
 Phone: +61 262712279
 Fax: +61 262712278
 E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Leanne LAAJOKI
 Acting Section Manager
 Food Standards Australia New Zealand
 55 Blackall Street, Barton, ACT, AUSTRALIA
 Phone: +61 262712639
 Fax: +61 262712278
 E-mail: leanne.laajoki@foodstandards.gov.au

Robert SOLOMON

Acting Manager
 International Food Standards, Department of
 Agriculture Fisheries and Forestry
 Phone: +61 262725945
 Fax: +61 262724367
 E-mail: rob.solomon@daff.gov.au

**Austria
Autriche**

Aleksander ZILBERSZAC
 Federal Ministry of Health, Family and Youth
 Radetzkystraße 2
 A-1030 Vienna, AUSTRIA
 Phone: +431 71100/4617
 Fax: +431 713 79 52
 E-mail: alexander.zilberszac@bmgfj.gv.at

**Belgium
Belgique
Bélgica**

Christine VINKX
 Expert on Food Additives and Contaminants
 Place Victor Horta 40, BOX 10
 B-1060 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 524 73 59
 Fax: +32 2 524 73 99
 E-mail: Christine.Vinkx@health.fgov.be

**Brazil
Brésil
Brasil**

Daniela ARQUETE
 Expert on Regulation
 Sepn 511 - Bloco A - Edifício Bittar II - Asa Norte
 Brasília BRAZIL
 Phone: +55 61 3448 6290
 Fax: +55 61 3448 6274
 E-mail: daniela.arquete@anvisa.gov.br

Mauricio LYRIO
Counselor-Head of Trade Policy
Embassy of Brazil in Beijing
Phone: +86 10 6532 2120
E-mail: maulyrio@yahoo.com

Ester AGUIAR
Veterinary Official Inspector
Esplanada Dos Ministérios Bloco « D » Anexo « A »,
4° Andar – Sala 443 – CEP 70043-900
Brasília, BRAZIL
Phone: +55 61 3218 2438
Fax: +55 61 3218 2727
E-mail: eaguiar@agricultura.gov.br

Ligia SCHREINER
Expert on Regulation
Sepn 511 – Bloco A – Edifício Bittar II
CEP: 70.750-541 Brasília BRAZIL
Phone: +55 61 3448-6290
Fax: +55 61 3448 6274
E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Maria Cecilia TOLEDO
Professor of Food Toxicology
FEA- UNICAMP- CP 6121
Campinas-SP CEP-13083-862 BRAZIL
Phone: +55 19 35212170
Fax: +55 19 35212170
E-mail:
macecil@fea.unicamp.br/toledomcf@hotmail.com

Cameroon
Cameroun
Camerún

Georges OKALA
Sub-Director of Food and Nutrition
Ministry of Public Health
Yaoundé CAMEROON
Phone: +237 775 83 65/+237 222 66 28
E-mail: okalageorges@yahoo.fr

Canada
Canada
Canadá

John SALMINEN
Chief
Chemical Health Hazard Assessment Division,
Food Directorate, Health Canada
P.L.2201B1 Ottawa, Ontario CANADA
Phone: +1 613 957 1700
Fax: +1 613 990 1543
E-mail: chhad_bcs@hc-sc.gc.ca

Kelly HISLOP
Section Head
Foods and Contaminants Section,
Food Directorate, Health Canada
P.L.2201B1 Ottawa, Ontario CANADA
Phone: +1 613 957 3835
Fax: +1 613 990 1543
E-mail: chhad_bcs@hc-sc.gc.ca

Carl STROWBRIDGE
Scientific Evaluator
Foods and Contaminants Section, Food Directorate,
Health Canada
P.L.2201B1 Ottawa, Ontario CANADA
Phone: +1 613 957 1701
Fax: +1 613 990 1543
E-mail: chhad_bcs@hc-sc.gc.ca

Zhiwu ZHANG
Dairy Specialist
Beijing Project Office,
Agriculture and Agri-food Canada
Suite 425, 8A Guanghua Rd.
Beijing CHINA
Phone: +86 10 65832453
Fax: +86 10 65832456
E-mail: zhangzhiwu@ccag.com.cn

China
Chine

Jun YU
Deputy Director General
Ministry of Health, China
N0.1 Nanlu Xizhimenwai
Beijing 100044 CHINA
Phone: +86 10 68792403
Fax: +86 10 68792387
E-mail: food@moh.gov.cn

Qizhang JIN
Vice President of CAFFCI
Committee of Food Additive Standardization
Technology
137 Longwu Road
Shanghai 200232 CHINA
Phone: +86 21 64087272
Fax: +86 21 64701646
E-mail: qzjin@citiz.net

Huiyi LI
Professor
Committee of Food Additive Standardization
Technology
No.32 Xiaoyun Road, Chaoyang District
Beijing 100027 CHINA
Phone: +86 10 64645335
Fax: +86 10 64645335
E-mail: lihuiyicn@yahoo.com.cn

Xiulan LIU
Deputy Director General
State Food and Drug Administration
Jinxing Road, Yuelu, Changsha, Hunan province,
410005 Changsha, CHINA
Phone: +86 731 8633375
Fax: +86 731 8633376
E-mail: aolxl@hn-fda.gov.cn

Ji LOU
 Professor
 Committee of Food Additive Standardization
 Technology
 14 Beisanhuan Donglu
 Beijing CHINA
 Phone: +86 10 59202521
 Fax: +86 10 64273692
 E-mail: louji@brici.ac.cn

Qingzhong QI
 Secretary General
 Committee of Food Additive Standardization
 Technology
 7-1-601, Ocean Prospect, No.15, Deshengmen West
 Str.
 Beijing 100082 CHINA
 Phone: +86 10 82290623
 Fax: +86 10 82290625
 E-mail: cfaa2003@yahoo.com.cn

Jieping SHI
 Director of Division
 Department of Food Safety Coordination, State Food
 and Drug Administration
 A38, Beilishi road
 Beijing 100810 CHINA
 Phone: +86 10 88330509
 Fax: +86 10 88370947
 E-mail: shijp@sda.gov.cn

Zhaoying TIAN
 Engineer
 Standardization Administration of the People's
 Republic of China
 No. 9, Madian Donglu, Haidian District
 Beijing CHINA
 Phone: +86 10 82262906
 Fax: +86 10 82260687
 E-mail: tianzy@sac.gov.cn

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

Wing-hong LAM
 Superintendent, Food Surveillance & Labelling
 43/F, Queensway Government Offices
 66 Queensway, Hong Kong
 CHINA
 Phone: +852 28675567
 Fax: +852 25214784
 E-mail: winghlam@fehd.gov.hk

Huirong XU
 Chief Health Inspector (Risk Assessment)
 43/F, Queensway Government Offices
 66 Queensway, Hong Kong
 CHINA
 Phone: +852 28675806
 Fax: +852 28933547
 E-mail: fwhui@fehd.gov.hk

Xiaoguang YANG
 Professor
 National Institute of Nutrition and Food Safety,
 Chinese Center for Disease Control and Prevention
 29 Nanwei road
 Beijing 100050 CHINA
 Phone: +86 10 83132798
 Fax: +86 10 83132808
 E-mail: xgyangcdc@vip.sina.com

Linping ZHANG
 Director of Division
 Ministry of Health, China
 NO.1 Nanlu Xizhimenwai
 Beijing 100044, CHINA
 Phone: +86 10 68792403
 Fax: +86 10 68792408
 E-mail: lingpingzhang@yahoo.com

Yanxia ZHAO
 Director
 Ministry of Commerce
 No.2 Dongchangan Street
 Beijing, CHINA
 Phone: +86 10 65197242
 Fax: +86 10 65197061
 E-mail: zhaoyanxia@mofcom.gov.cn

Cuba

Miguel Oscar GARCÍA ROCHÉ
 Researcher
 Infanta 1158
 Havana, CUBA
 Phone: +53 7 8782880
 Fax: +53 7 8738313
 E-mail: miguelgarcia@infomed.sld.cu

Democratic People's Republic of Korea République populaire démocratique de Corée República Popular Democrática de Corea

Kyu Un HAN
 Researcher
 Ryongbuc-dong Taesong District,
 Pyongyang, DPR OF KOREA
 Phone: +850 2 381 8011
 Fax: +850 2 381 4605
 E-mail: ksct@co.chesin.com

Yong Il KIM
 Reasearcher
 Ryongbuc-dong Taesong District,
 Pyongyang, DPR OF KOREA
 Phone: +850 2 381 8011
 Fax: +850 2 381 4605
 E-mail: ksctc@co.chesin.com

Denmark
Danemark
Dinamarca

Annette GROSSMANN
 Scientific Adviser
 Ministry of Family and Consumer Affairs
 Danish Veterinary and Food Administration
 Moerkhoej Bygade 19
 DK 2860 Soeborg DENMARK
 Phone: +45 33956201
 Fax: +45 33956289
 E-mail: ang@fvst.dk

Christian Bruun KASTRUP
 Consultant
 Frederiks Allé 22
 8000 – Aarhus C DENMARK
 Phone: +45 87 31 21 91
 Fax: +45 86 13 75 37
 E-mail: cbk@mejeri.dk

Inge MEYLAND
 Senior Scientific Adviser
 National Food Institute, DTU, Mørkhøj Bygade 19,
 DK-2860 Søborg, DENMARK
 Phone: +45 72347051
 Fax: +45 72347001
 E-mail: ime@food.dtu.dk

Anders Laurell Blom MØLLER
 Scientific Adviser
 Ministry of Family and Consumer Affairs
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19,
 DK-2860 Søborg DENMARK
 Phone: +45 33 95 61 97
 Fax: +45 33 95 62 89
 E-mail: albm@fvst.dk

Ecuador
Équateur

Luis Fernando ROJAS
 Commercial Counsellor of Ecuador Embassy
 Sanliyun Diplomatic Compound Unit 2, Office No.62
 Beijing CHINA
 Phone: +86 10 65325118
 Fax: +86 10 65320410
 E-mail: corpeichina@126.com

Egypt
Égypte
Egipto

Manal Abdel Mottela ATWA
 Head of Food Additives Lab.
 Regional Center for Food and Feed(RCCF)
 Agriculture Research Center-Egypt
 9 EL Gama St.Giza
 Cairo, EGYPT
 Phone: +202 5732280/0101067106
 Fax: +202 5732280
 E-mail: manal_atwa@yahoo.com

Ehsan HEGAZI
 Senior Food Standard Specialist, Coordinator and Head
 of Food Additives Committee, Egyptian
 Organization for Standardization and Quality(EOS)
 16 Tadreeb EL-Modarrebeen st, America,
 Cairo, EGYPT
 Phone: +202 2845531-2845522-2845524
 Fax: +202 2845504
 E-mail: moi@idsc.net.eg

Estonia
Estonie

Anneli TUVIKE
 Chief Specialist
 The Food Safety Bureau
 Lai Street 39/41, Tallinn ESTONIA
 Phone: +372 6256213
 Fax: +372 6256210
 E-mail: anneli.tuvike@agri.ee

European Community (Member Organization)
Communauté Européenne (Organisation Membre)
Comunidad Europea (Organización Miembro)

Michael SCANNELL
 Head of Unit
 Directorate General for Health and Consumer
 Protection
 Rue Froissart 101, 2/54
 B-1049 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 299.33.64
 Fax: +32 2 299 85 66
 E-mail: michael.scannell@ec.europa.eu

Wim DEBEUCKELAERE
 Administrator
 DG Health and Consumer Protection
 Rue Belliard 232 4/33
 B-1049 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 2985095
 Fax: +32 2 2991856
 E-mail: wim.debeuckelaere@ec.europa.eu

Olga SOLOMON
 DG Health and Consumer Protection
 Rue Belliard 232 4/33
 B-1049 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 2955959
 Fax: +32 2 2991856
 E-mail: olga.solomon@ec.europa.eu

Mark WILLIS
 Administrator
 DG Health and Consumer Protection
 Rue Belliard 232 4/33
 B-1049 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 2954585
 Fax: +32 2 2991856
 E-mail: mark.willis@ec.europa.eu

Finland
Finlande
Finlandia

Liisa RAJAKANGAS
 Senior Adviser
 Ministry of Trade and Industry
 P.O.Box 32
 FI-00023 Government FINLAND
 Phone: +358 9 1606 3730
 Fax: +358 9 1606 2670
 E-mail: liisa.rajakangas@ktm.fi

Taina RAUTIO
 Senior Officer
 Finish Food Safety Authority Evira
 Mustialankatu 3
 FI-00790 Helsinki FINLAND
 Phone: +358 2077 24289
 Fax: +358 2077 24350
 E-mail: taina.rautio@evira.fi

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

France
Francia

Paule ESCARGUEIL
 Inspecteur Principal
 DGCCRF Bureau C2-59 boulevard Vincent Auriol-
 75703 Paris CEDEX 13 FRANCE
 Phone: +33 1 44 97 32 05
 Fax: +33 1 44 97 24 86
 E-mail: paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr

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

Nelly DELFAUT
 Chargee de Mission
 Association Transformation Laitiere
 42 rue de Chateaudum
 75314 Paris Cedex 09 FRANCE
 Phone: +33 1 49 70 72 66
 Fax: +33 1 42 80 63 65
 E-mail: trs@atla.asso.fr

Nadine JOSIEN
 Roquette Frères
 Regulatory Affairs
 62080 Lestrem FRANCE
 Phone: +33 3 21 63 37 47
 Fax: +33 3 21 63 38 50
 E-mail: nadine.josien@roquette.com

Germany
Allemagne
Alemania

Hermann Josef BREI
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 Rochusstraße 1
 D-53123 Bonn GERMANY
 Phone: +49 228 529 4655
 Fax: +49 228 529 4965
 E-mail: hermann.brei@bmelv.bund.de

Claudia DIETRICH
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 D-53123 Bonn GERMANY
 Phone: +49 228 529 3785
 Fax: +49 228 529 4965
 E-mail: claudia.dietrich@bmelv.bund.de

Brigitte GROTHE
 Adviser
 Claire Waldoff-Straße 7
 D-10117 Berlin GERMANY
 Phone: +49 30 206 143 137
 Fax: +49 30 206 143 237
 E-mail: bgrothe@bll.de

Rainer GURTLER
 Federal Institute for Risk Assessment
 Thielallee 88-92
 D-14195 Berlin GERMANY
 Phone: +49 30 84123431
 Fax: +49 3084123763
 E-mail: rainer.guertler@bfr.bund.de

Andreas LERNHART
 Administrator
 Rue de la Loi 175
 B-1048 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 281 6241
 Fax: +32 2 281 7928
 E-mail: andreas.lernhart@consilium.europa.eu

Michael PACKERT
 Adviser
 Gottlieb-Daimler-Straße 12
 D-68168 Mannheim GERMANY
 Phone: +49 621 421 573
 Fax: +49 621 421 574
 E-mail: michael.packert@suedzucker.de

Anke SENTKO
 Sträßlerweg 13
 D-77830 Bühlertal GERMANY
 Phone: +49 7223 7768
 Fax: +49 7223 74528
 E-mail: sentko@t-online.de

Ghana

Kwamina VAN-ESS
 Deputy Chief Executive(Food Division)
 P.O.Box CT 2783,Cantonement
 Accra, GHANA
 Phone: +233 0 21 661248,673090,910761
 Fax: +223 0 21 660389
 E-mail: fdb@ghana.com/kwaminav@yahoo.com

Hungary

Hongrie

Hungría

Karolyne SZERDAHELYI
 Senior Counsellor
 PO Box 1, 1860, Budapest 55
 Budapest, HUNGARY
 Phone: +36 1 301 4110
 Fax: +36 1 301 4808
 E-mail: tanya.szerdahelyi@fvm.hu

Inde

India

Shilpa AGRAWAL
 Federation of Indian Chambers of Commerce and
 Industry(FICCI)
 Federation House, Tansen Marg
 New Delhi-110001 INDIA
 Phone: +91 9899938146
 Fax: +91 124 2348150
 E-mail: shagrawal@apac.ko.com

Rajesh KAPUR
 Advisor (Food and Nutrition)
 Ministry of Science and Technology,
 Department of Biotechnology
 Government of India
 New Delhi-110003 INDIA
 Phone: +91 11 24360745
 Fax: +91 11 24360745 OR
 E-mail: kapur.dbt@nic.in

Sudershan RAO
 Senior Research Officer
 National Institute of Nutrition
 Hyderabad HYD-500007 INDIA
 Phone: +91 40 27008921
 Fax: +91 40 27019074
 E-mail: vemulasr@yahoo.com

Shaminder Pal SINGH
 Head FICCI-CIFTI Codex Cell
 Confederation of Indian Chambers of Commerce and
 Industry
 Federation House, Tansen Marg
 New Delhi INDIA
 Phone: +91 9810608422/+91 124 4539231
 Fax: +91 124 4539200
 E-mail: shamindr@gmail.com

Indonesia

Indonésie

Sri Irawati SUSALIT
 Director of Food Product Standardization
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23
 Jakarta Pusat INDONESIA 10560
 Phone: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: iras48@yahoo.com

Machra FATHMI
 Ministry of Industry
 Jl Gatot Subroto kav 52-53
 Jakarta INDONESIA
 Phone: +62 21 5253526
 Fax: +62 21 5253526

Yusup Akbar HIKMATULOH
 Ministry of Industry
 Jl Gatot Subroto kav 52-53
 Jakarta INDONESIA
 Phone: +62 21 5252709
 Fax: +62 21 5252 709
 E-mail: akbar_utami@yahoo.com

Mima Meilina RANGKUTI
 Ministry of Industry
 Jl Gatot Subroto kav 52-53
 Jakarta INDONESIA
 Phone: +62 21 5252709
 Fax: +62 21 5252709
 E-mail: mmeilina@yahoo.com

Dyah SETYOWATI
 Staff of Directorate of Food Product Standardization
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl.Percetakan Negara No.23
 Jakarta Pusat INDONESIA 10560
 Phone: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: subdit_spo@yahoo.com

Achmad SUFIARDI
 Director for Food SME'S Industry
 Ministry of Industry
 Jakarta, INDONESIA
 Phone: +62 21 5253526
 Fax: +62 21 5253526
 E-mail: sulis_sufiaid@yahoo.com

SUPRIYADI
 Department of Food and Agric. Products Technology
 Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada
 University
 Jakarta 55281 INDONESIA
 Phone: +62 274 549650
 Fax: +62 274 549650
 E-mail: suprif248@ugm.ac.id

SURADI
 Ministry of Industry
 Jl Gatot Subroto kav 52-53
 Jakarta INDONESIA
 Phone: +62 21 5252236
 Fax: +62 21 5252236
 E-mail: irsuradi@yahoo.co.id

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

Hamid FEIZI
 Deputy Director General
 Temperate Fruits and Nut Office-Ministry of Jihad-
 Agriculture
 N0908-9th Flour-Jihad Agriculture Ministry,
 Taleghani Ave.
 Tehran, IRAN
 Phone: +982164582908
 Fax: +982164582910
 E-mail: hfeizi@yahoo.com

Iraq

Ismael AbdulKhdom Daher AL-ROBYAEE
 Head, Food Additives Unit, Nutrition Research
 Institute
 Adhamyia P.O.Box 4010
 Baghdad, IRAQ
 Phone: +964 7901579285
 E-mail: xina-esmail@yahoo.com

Ireland
Irlande
Irlanda

Rhodri EVANS
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court, Lr. Abbey Street
 Dublin 1, IRELAND
 Phone: +353 1 8171303
 Fax: +353 1 8171203
 E-mail: revans@fsai.ie

Emer O'REILLY
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court, Lr. Abbey Street
 Dublin 1, IRELAND
 Phone: +353 1 8171344
 Fax: +353 1 8171244
 E-mail: eoreilly@fsai.ie

Italy
Italie
Italia

Ciro IMPAGNATIELLO
 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e
 Forestali
 Via XX Settembre, 20
 00187 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 46656046
 Fax: +39 06 4880273
 E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Japan
Japon
Japón

Yuichi KATO
 Deputy Director
 Standards and Evaluation Division
 Department of Food Safety
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
 Tokyo100-8916 JAPAN
 Phone: +81 3 3595 2341
 Fax: +81 3 3501 4868
 E-mail: katou-yuichi@mhlw.go.jp

Kyoko SATO
 Section Chief
 Division of Food Additives
 National Institute of Health Sciences
 158-8501 Tokyo JAPAN
 Phone: +81 3 3700 9403
 Fax: +81 3 3700 9403
 E-mail: ksato@nihs.go.jp

Ryosuke OGAWA
 Director
 International Affairs Division
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo, JAPAN
 Phone: +81 3 3502 8732
 Fax: +81 3 3507 4232
 E-mail: ryosuke_ogawa@nm.maff.go.jp

Rieko MIYATA
 Official
 International Affairs Division
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo JAPAN
 Phone: +81 3 3502 8732
 Fax: +81 3 3507 4232
 E-mail: rieko_miyata@nm.maff.go.jp

Eiko OHTAKE
 Assessment Division
 Food Safety Commission Secretariat
 Prudential Tower 6F 2-13-10 Nagata-cho, Chiyoda-ku
 100-8989 Tokyo, JAPAN
 Phone: +81 3 5251 9143
 Fax: +81 3 3591 2236
 E-mail: eiko.otake@cao.go.jp

Shimmo HAYASHI
 Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku,
 Tokyo 150-0001, JAPAN
 Phone: +81 3 3403 2111
 Fax: +81 3 3478 0059
 E-mail: shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

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

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

Hiroyuki OKAMURA
 Technical Adviser
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku,
 Tokyo 150-0001, JAPAN
 Phone: +81 3 3403 2111
 Fax: +81 3 3478 0059
 E-mail: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Kenya

Robert M. KILONZO
 Public Health Officer
 P.O.Box30016-00100
 Nairobi, KENYA
 Phone: +254 020 2717077extension45204
 Fax: +254 020 2710055
 E-mail: rmkilonzo@yahoo.co.uk

Madagascar

Lantoniaina Béatrice RALIJERSON
 Head of Laboratory, Quality Control
 TIKO Group-TIA Andranomanelatra
 110 Antsirabe, MADAGASCAR
 Phone: +261 33 11 473 19
 Fax: +261 44 244 33
 E-mail: beatrice@tiko.mg

Malaysia

Malaisie

Malasia

Zaleenah ZAINUDDIN
 Senior Principal Assistant Director
 Food Safety and Quality Division, Ministry of Health
 Malaysia
 Level 3,Block E7,Parcel E,Precinct 1,Federal
 Government Administration Centre
 62590 Putrajaya MALAYSIA
 Phone: +603 8883 3518
 Fax: +603 8889 3815
 E-mail: zaleenah@moh.gov.my/zaleenahzain@yahoo.com

Ruhana ABDUL LATIF
 Assistant Director
 Food Safety and Quality Division, Ministry of Health
 Malaysia
 Level 3,Block E7,Parcel E,Precinct 1,Federal
 Government Administration Centre
 62590 Putrajaya, MALAYSIA
 Phone: +603 8883 3552
 Fax: +603 8889 3815
 E-mail: ruhana_latif@moh.gov.my

Siti Noorbaiyah ABDUL MALEK
 Assoc.Prof. Food Technology Programme,
 Faculty of Applied Science
 Universiti Teknologi Mara
 40450 Shah Alam, MALAYSIA
 Phone: +603 5544 4611
 Fax: +603 5544 4562
 E-mail: sitin865@salam.uitm.edu.my

Mali

Malí

Sekouba KEITA
 Agence Nationale de La Sécurité Sanitaire des
 Aliments(ANSSA)
 P.O.BOX 2362
 Bamako MALI
 Phone: +223 2220754
 Fax: +223 2220747
 E-mail: scodexmali@yahoo.fr

Gaoussou KANOUTE
 Executive Director
 National Quality Control Laboratory of Health
 P.O. Box 232
 Bamako MALI
 Phone: +223 2224770
 Fax: +223 2232281
 E-mail: pgkanoute@yahoo.fr

Mexico
Mexique
México

Carlos ALMANZA
 Gerente de Evaluación Epidemiológica de Riesgos
 /COFEPRIS/Secretaria de Salud
 Monterrey 33 Col. Roma, Deleg. Cuauhtemoc
 C.P. 06700
 México, D.F. MÉXICO
 Phone: +5255 55148583
 E-mail: carlosalmanza@salud.gob.mx

Mongolia
Mongolie
Mongolia

Batsuuri NANTSAG
 State Secretary of Ministry Food and Agriculture
 Government Building, Peace avenue 16a
 Ulaanbaatar-210349 MONGOLIA
 Phone: +976 11 262802, +976 99115785
 Fax: +976 11 452554, +976 11 262853
 E-mail:
[ng_batsuuri@yahoo.com/dkhisigjargal@yahoo.com/
 n_odelger2006@yahoo.com](mailto:ng_batsuuri@yahoo.com/dkhisigjargal@yahoo.com/n_odelger2006@yahoo.com)

Nepal
Népal

Arunanand MISHRA
 Deputy Director General
 Department of Food Technology and Quality Control
 Babar Mahal
 Kathmandu, NEPAL
 Phone: +97714262739
 Fax: +977 1 4262337
 E-mail: dftqc@mail.com.np

Netherlands
Pays-Bas
Países Bajos

Judith Wieke TAS
 PO Box 20350
 2500 EJ The Hague
 THE NETHERLANDS
 Phone: +31 70 340 6365
 Fax: +31 70 340 5554
 E-mail: jw.tas@minvws.nl

Niek SCHELLING
 National Codex Alimentarius Coordinator
 PO box 20401
 2500 EK The Hague
 THE NETHERLANDS
 Phone: +31 70 378 4426
 Fax: +31 70 378 6145
 E-mail: n.schelling@minlv.nl

New Zealand
Nouvelle-Zélande
Nueva Zelandia

John VAN DEN BEUKEN
 Programme Manager(Composition)
 NZFSA
 PO BOX 2835
 Wellington, NEW ZEALAND
 Phone: +64 4 8942581
 Fax: +64 4 8942583
 E-mail: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Janet GOODMAN
 Senior Food Adviser
 NZFSA, PO BOX 2835
 Wellington, NEW ZEALAND
 Phone: +64 4 894 2575
 Fax: +64 4 894 2583
 E-mail: janet.goodman@nzfsa.govt.nz

Nigeria
Nigéria

Abimbola Opeyemi ADEGBOYE
 Principal Regulatory Officer
 National Agency for Food and Drug Administration
 and Control
 Central Laboratory Complex Oshodi-Apapa
 Expressway, Oshodi, Lagos, NIGERIA
 Phone: +234 8053170810/+234 1 4772453
 Fax: +234 1 4772453
 E-mail:
bimbostica@yahoo.cm/nafdacrdiv@yahoo.co.uk

O A. ADENOLA
 Director (SGRD)
 Federal Ministry of Agriculture and Water Resources
 Abuja
 Nigeria

Talatu Kudi ETHAN
 Assistant Chief Standards Officer
 Standard Organization of Nigeria(SDN)
 13/14 Victoria Arobieke St., Lekki Phase 1,
 Lekki Lagos, NIGERIA
 Phone: +234 8033378217
 Fax: +234 12708246
 E-mail: talatuethan@yahoo.com

Norway
Norvège
Noruega

Ingvild Kristine TØMMERBERG
 Advisor
 PB 383
 2381Brumunddal, NORWAY
 Phone: +47 23216764
 Fax: +47 23216801
 E-mail: inkto@mattilsynet.no

Oman
Omán

Saleh AL-ZAODJALI
 Director
 P.O.BOX 550-P.C 113
 Muscat, OMAN
 Phone: +968 24813238
 Fax: +968 24815992
 E-mail: dgsm123@omantel.net.om

Philippines
Philippines
Filipinas

Alicia LUSTRE
 Director
 Food Development Center National Food Authority,
 Department of Agriculture
 FTI cor. DBP Avenue, FTI Complex
 Taguig City, Metro Manila
 PHILIPPINES
 Phone: +63 2 8384715
 Fax: +63 2 8384692
 E-mail: lustre@pacific.net.ph

Edgar CALBITAZA
 Food and Drug Regulation Officer
 Bureau of Food and Drugs Civic Drive
 Filinvest Corporate City,
 Alabang Muntinlupa PHILIPPINES
 Phone: +63 2 8424584
 Fax: +63 2 8424625
 E-mail: e_calbitaza@yahoo.com

Poland
Pologne
Polonia

Joanna GAJDA
 Head of Food Additives Laboratory
 Department of Food Research
 24 Chocimska Str.
 00-79 Warsaw POLAND
 Phone: +48 22 54 21 335
 Fax: +48 22 54 21 225
 E-mail: jgajda@pzh.gov.pl

Republic of Korea
République de Corée
República de Corea

Gui Im MOON
 Deputy Director
 Korea Food and Drug Administration
 231 Jinheung-ro, Eunpyung-ku,
 Seoul 122-704, REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 2 380 1687
 Fax: +82 2 385 1399
 E-mail: luna@kfda.go.kr

Yanghee CHO
 Director
 Div. Technical Regulatory and QA, Amway Korea Ltd.
 4F Textile Bldg., #944-31, Daechi-3Dong, Gangnam-
 Gu
 Seoul REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 2 3468 6170
 Fax: +82 2 3468 6249
 E-mail: yang-hee_cho@amway.com

Jaeho HA
 Principal Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 #San 46-1, Baekhyun-Dong, Bundang-Gu
 Seongnam-Si, Gyeonggi-Do
 REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 31 780 9127
 Fax: +82 31 780 9264
 E-mail: jhkfri@kfri.re.kr

Kyu-Jai HAN
 Senior Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 #San 46-1, Baekhyun-Dong, Bundang-Gu
 Seongnam-Si, Gyeonggi-Do
 REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 31 780 9120
 Fax: +82 31 780 9264
 E-mail: hankj@kfri.re.kr

Yooran KIM
 Senior Researcher
 Korea Food and Drug Administration
 231 Jinheung-ro, Eunpyung-ku,
 Seoul 122-704, REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 2 380 1347
 Fax: +82 2 385 2461
 E-mail: yurani00@kfda.go.kr

Eunho PARK
 National Agriculture Products Quality Management
 Service
 560,3ga,Dangsan-Dong, Youngdeungpo-Gu
 Seoul REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 22165 6140
 Fax: +82 2 2165 6008
 E-mail: giyo0604@naqs.go.kr

Jae Ho WOON
Deputy Director
National Veterinary Research and Quarantine Service/
480 Anyang 6-dong, Manan-gu, Anyang city,
Gyeonggi province
430-824 Anyang REPUBLIC OF KOREA
Phone: +82 31 467 1992
Fax: +82 31 467 1989
E-mail: woonjh@nvrqs.go.kr

Serbia
Serbie

Ivan STANKOVIC
Professor of Bromatology and Food Safety Control
Institute of Bromatology, Faculty of Pharmacy
450 Vojvode Stepe
11000 Belgrade SERBIA
Phone: +381 11 3970379
Fax: +381 11 3972840
E-mail: istank@pharmacy.bg.ac.yu or
istank2003@yahoo.com

Slovenia
Slovénie
Eslovenia

Urska BLAZNIK
Research Scientist
National Institute of Public Health
Trubarjeva 2
1000 Ljubljana SLOVENIA
Phone: +38 612441587
Fax: +38 612441471
E-mail: urska.blaznik@ivz-rs.si

South Africa
Afrique du Sud
Sudáfrica

Maryke HERBST
Assistant Director
Private Bag X828
Pretoria SOUTH AFRICA
Phone: +12 3120164
Fax: +12 3123180
E-mail: herbsm@health.gov.za

Moira BYERS
Researcher
PO Box 41417, Craighall, 2024
Jonannesburg SOUTH AFRICA
Phone: +11 7895777
Fax: +865 144 190
E-mail: mby@cgcsa.co.za

Spain
Espagne
España

Augusta GIL
Jefe Servicio Normativa Tecnica
AESAN
Paseo Habana 74 TN 6º A
28036 Madrid SPAIN
Phone: +34 913380664
Fax: +34 913380169
E-mail: agile@msc.es

Sudan
Soudan
Sudán

Meyada Mohamed HASSAN AWAD ELKARIEM
Senior Official
Sudanese Standards and Metrology Organization
Phone: +249 1 22316578
Fax: +249 1 83774852
E-mail: maelkareem@hotmail.com

Sweden
Suède
Suecia

Marianne SJÖBLOM
Head of Section
Ministry of Agriculture
Mäster Mikael's gata 6
116 20 Stockholm SWEDEN
Phone: +046 8 4051121
Fax: +046 8 206496
E-mail: marianne.sjoblom@agriculture.ministry.se

Evelyn JANSSON ELFBERG
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Box 622
SE-75126 Uppsala SWEDEN
Phone: +46 18 175500
Fax: +46 18 105848
E-mail: evelyn.jansson.elfberg@slv.se

Switzerland
Suisse
Suiza

Michel DONAT
Head of Section Foodstuff and Commodities
Direction Unit Consumer Protection
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern SWITZERLAND
Phone: +41 31 322 95 81
Fax: +41 31 322 95 74
E-mail: michel.donat@bag.admin.ch

Karin FELTES
Global Regulatory Affairs Manager
DSM Nutritional Products
PO Box 3255
Basle SWITZERLAND
Phone: +41 61 688 13 66
Fax: +41 61 688 13 47
E-mail: karin.feltes@dsm.com

Hervé NORDMANN
Director, Scientific & Regulatory Affairs
Ajinomoto
CH-1143 Apples SWITZERLAND
Phone: +41 21 800 37 63
Fax: +41 21 800 40 87
E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

Manfred LÜTZOW
Saqual GmbH
Zürcherstrasse 147
CH-5432 Neuenhof SWITZERLAND
Phone: +41 56 406 23 58
Fax: +41 56 406 23 59
E-mail: maluetzow@saqual.com

Danielle MAGNOLATO
Regulatory Affairs Manager
Givaudan Schweiz AG
CH-8310 Kempthal SWITZERLAND
Phone: +41 52 354 08 04
Fax: +41 52 354 08 17
E-mail: danielle.magnolato@givaudan.com

Afsaneh Mohammad SHAFII
Regulatory Advisor
Nestec Ltd.
CH-1800 Vevey SWITZERLAND
Phone: +41 21 924 3982
Fax: +41 21 924 4547
E-mail: afsaneh.shafii@nestle.com

Mark STAUBER
Direction Unit Consumer Protection
Section Foodstuff and Commodities
Swiss Federal Office of Public Health
Unit Consumer Protection Directorate
CH-3003 Bern SWITZERLAND
Phone: +41 31 322 95 59
Fax: +41 31 322 95 74
E-mail: mark.stauber@bag.admin.ch

Thailand
Thaïlande
Tailandia

Somchai CHARNNARONGKUL
Deputy Secretary General
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nok Avenue
Bangkok THAILAND
Phone: +662 2803882
Fax: +662 2803886
E-mail: tosomchai@yahoo.com

Churairat ARPANANTIKUL
Secretary-General of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center,
Zone C, 4th Floor,
60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey 10110
Bangkok THAILAND
Phone: +6689 480 8381
Fax: +662 345 1281-3
E-mail: churairat.arpanantikul@intl.pepsico.com

Pornphan INTUSATITAYAKUL
Senior Technical Officer
Thai Frozen Foods Association
92/6 6th Fl. Sathorn Thani II, North Sathorn Rd.,
Bangkok THAILAND
Phone: +662 2355622
Fax: +662 2355625
E-mail: pornphan@thai-frozen.or.th

Vanida KHAOTHIAR
Food Technologist
Food and Drug Administration
Nonthaburi THAILAND
Phone: +662 5907126
Fax: +662 5907177
E-mail: vdkt@fda.moph.go.th

Jutima LIKITRATANAPORN
Thailand Food and Drug Administration
Nonthaburi THAILAND
Phone: +662 5907207
Fax: +662 5907011
E-mail: july@fda.moph.go.th

Nalinthip PEANEE
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nok Avenue
Bangkok THAILAND
Phone: +662 2831600 ext. 1182
Fax: +662 2831669
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

Tharathorn THANAWANICHNARM
Technical Administrator
Thai Food Processors' Association
170/21-22, 9th Floor Ocean Tower 1 Building, New-
Rachadapisek Rd., Klongtoey 10110
Bangkok THAILAND
Phone: +662 261 2684-6
Fax: +662 261 2996-7
E-mail: technical@thaifood.org

Kamlert WANTHANEE
Medical Scientist
Bureau of Quality and Safety of Food
Tiwanond Rd., 11000
Nonthaburi THAILAND
Phone: +662 951 0000 ext. 99626
Fax: +662 951 1023
E-mail: wanth@dmisc.moph.go.th

Togo

Egue KOKOU
 Director of Laboratory
 BP:1163
 Togo
 Phone: +228 2507448/9463943
 Fax: +228 2251559
 E-mail: eguekokou@yahoo.fr

**Uganda
Ouganda**

Geoffrey ONEN
 Senior Government Analyst
 Government Chemist and Analytical Laboratory
 P.O.BOX 2174 Kampala UGANDA
 Phone: +256712832871
 E-mail: onengff1@yahoo.com

**United Kingdom of Great Britain and Northern
 Ireland
 Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du
 Nord
 Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte**

Stephen JOHNSON
 Head of Food Additives
 Food Standards Agency
 125, Kingsway, Aviation House, Room 506
 London ENGLAND, WC2B 6NH
 Phone: +44 20 7276 8508
 Fax: +44 20 7276 8514
 E-mail: stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk

Glynis GRIFFITHS
 Senior Executive Officer
 Food Standards Agency
 Room 515c, Aviation House, 125 Kingsway
 London ENGLAND, WC2B 6NH
 Phone: +44 20 7276 8556
 Fax: +44 20 7276 8514
 E-mail: glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk

Brian WHITEHOUSE
 Consultant
 6 Church Bank, Richmond Road
 Bowdon, Cheshire WA14 3NW
 UNITED KINGDOM
 Phone: +44 161 928 6681
 Fax: +44 161 928 6681
 E-mail: brian@churchbank.demon.co.uk

**United Republic of Tanzania
 République-Unie de Tanzanie
 República Unida de Tanzania**

Claude J.S. MOSHA
 Chief Standards Officer,
 Head, Agriculture and Food Section,
 Tanzania Bureau of Standards
 P.O.BOX 9524
 Dar Es Salaam TANZANIA
 Phone: +255 22 2450206
 Fax: +255 22 2450959
 E-mail: cjmoshar@yahoo.co.uk or
clau.mosha@tbs.org.tz

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

Dennis KEEFE
 Manager, International Activities
 U.S.FDA, Center for Food Safety and Applied
 Nutrition, Office of Food Additive Safety
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740-3835
 USA
 Phone: +1 301 436 1284
 Fax: +1 301 436 2972
 E-mail: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Timothy ADAMS
 Scientific Director of the Flavor and Extract
 manufacturers ASS.
 1620 I Street NW
 Washington D.C. USA
 Phone: +1 202 331 2325
 Fax: +1 202 463 8998
 E-mail: tadams@therobertsgroup.net

Susan CARBERRY
 Supervisory Chemist
 U.S.FDA, Center for Food Safety & Applied Nutrition,
 Office of Food Additive Safety;
 5100 Paint Branch Parkway; HFS-265
 College Park, MD 2740-3835 USA
 Phone: +1 301 436 1269
 Fax: +1 301 436 2972
 E-mail: susan.carberry@fda.hhs.gov

Carrie HENDRICKSON
 Consumer Safety Officer
 U.S.FDA Center for Food Safety and Applied
 Nutrition
 Office of Food Additive Safety, 5100 Paint Branch
 Parkway, HFS-275
 College Park, MD 20740-3835 USA
 Phone: +1 301 436 1202
 Fax: +1 301 436 2964
 E-mail: carrie.hendrickson@fda.hhs.gov

Mark HEPP
 U.S.FDA; Center for Food Safety and Applied
 Nutrition
 Office of Food Additive Safety, 5100 Paint Branch
 Parkway, HFS-275
 College Park, MD, 20740-3835 USA
 Phone: +1 301 436 1203
 Fax: +1 301 436 2965
 E-mail: mark.hepp@fda.hhs.gov

Julia HOWELL
 President J.C. Howell Consulting, LLC
 1681 Villa Rica Road, SW
 Powder Springs, Georgia 30127 USA
 Phone: +1 770 439 6119
 Fax: +1 770 439 7977
 E-mail: jchowell1@aol.com

Mari KIRRANE
 Wine Technical Advisor
 Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau
 221 Main St, Suite 1340
 San Francisco, CA 94105 USA
 Phone: +1 415 625 5793
 Fax: +1 415 625 5781
 E-mail: mari.kirrane@ttb.gov

Fred SHINNICK
 Executive Director, Regulatory Affairs
 Senomyx, Inc.
 4767 Nexus Centre Drive
 San Diego, CA 92121 USA
 Phone: +1 858 646 8303
 Fax: +1 858 404 0750
 E-mail: fred.shinnick@senomyx.com

Dawn A. WILLIAMS
 Office of Scientific and Technical Advice
 USDA/FAS Market Access and Bilateral Issues
 Division Plant Branch
 Suite 5633 1400 Independence Ave. SW
 Washington, DC 20250 USA
 Phone: +1 202 720 0897
 Fax: +1 202 720 3799
 E-mail: dawn.williams@fas.usda.gov

Zambia Zambie

Gladys Chirwa KABAGHE
 Nutritionist-Food Quality
 Lusaka ZAMBIA
 Phone: +260 1 227803
 Fax: +260 1 221426
 E-mail: gladysckabaghe@yahoo.com

UNITED NATIONS AND SPECIALIZED AGENCIES

Food and Agriculture Organization of the UN (FAO)

Annika WENNBERG
 Senior Officer
 FAO Joint Secretary to JECFA,
 Nutrition and Consumer Protection Division,
 FAO, Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome ITALY
 Phone: +39 06 57053283
 Fax: +39 06 57054593
 E-mail: annika.wennberg@fao.org

World Health Organization (WHO)

Angelika TRITSCHER
 WHO Joint Secretary to JECFA
 Avenue Appia 20
 1211 Geneva SWITZERLAND
 Phone: +41 22 791 3569
 Fax: +41 22 791 4848
 E-mail: tritschera@who.int

Myoengsin CHOI
 Scientist
 Avenue Appia 20
 1211 Geneva SWITZERLAND
 Phone: +41 22 791 1523
 Fax: +41 22 791 4848
 E-mail: choim@who.int

Gerald MOY
 GEMS/Food Manager
 Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne
 Diseases
 1211 Geneva SWITZERLAND
 Phone: +41 22 791 3698
 Fax: +41 22 791 2111
 E-mail: moyg@who.int

Seongsoo PARK
 Scientist
 Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne
 Diseases
 20, Avenue Appia
 1211 Geneva SWITZERLAND
 Phone: +41 22 791 33 64
 Fax: +41 22 791 48 07
 E-mail: parks@who.int

INTERNATIONAL INTERGOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**International Organization of Vine and Wine (OIV)**

Jean-Claude RUF
 Head of Scientific and Technical Department
 18 rue d'Aguesseau
 Paris FRANCE
 Phone: +33 1 44 94 80 94
 Fax: +33 1 42 66 90 63
 E-mail: jruf@oiv.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**European Cereals Starch Industry Association (AAC)**

Huan LI
 Executive of Regulatory Affairs
 43, Avenue des Arts
 Bruxelles BELGIUM
 Phone: +32 2 289 6760
 Fax: +32 2 513 5592
 E-mail: aaf@aaf-eu.org

Association internationale pour le développement des gommés naturelles (AIDGUM)

John LUPIEN
 Via Aventina,30
 00153 Rome ITALY
 Phone: +39 06 5725 0042
 Fax: +39 06 574 3786
 E-mail: john@jrlupien.net

Association of Manufactures and Formulators of Enzyme Products (AMFEP)

Mette Marie LADEGAARD
 Regulatory Affairs Manager
 Novozymes A/S
 Krogshøjvej 36
 DK-2880 Bagsvaerd
 Denmark
 Phone: +45 4442 3073
 Fax: +45 4498 4647
 E-mail: mml@novozymes.com

Huub SCHERES
 Regulatory Affairs Director
 Genencor, Danisco Division
 Danisco_Genencor, Archimedesweg 30
 2333 CN Leiden
 Netherlands
 Phone: +31 0 71 568 6168
 Fax: +31 0 71 568 6169
 E-mail: huub.scheres@danisco.com

BIOPOLYMER INTERNATIONAL

Jean-Claude ATTALE
 Regulatory Affairs Director
 Avenue des Gaulois, 9
 B-1040 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 736 53 54
 Fax: +33 1 39 04 67 99
 E-mail: biopolymer@ecco-eu.com
 or jean-claude.attale@cargill.com

European Committee of Sugar Producers (CEFS)

Oscar RUIZ DE IMANA
 Head of Scientific & Regulatory Affairs
 Avenue Tervuren 182
 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 7620760
 Fax: +32 2 7710026
 E-mail: oscar.ruiz@cefs.org

Confederation of the Food and Drink Industries of the EU (CIAA)

Michael KNOWLES
 Group SRA Director
 Coca-Cola European Union Group
 Chaussee de Mons, 1424
 1070 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 559 2710
 Fax: +32 2 559 2378
 E-mail: mknowles@eur.ko.com

European Food Emulsifier Manufacturers' Association (EFEMA)

Lisa JENSEN
 Regulatory Affairs Advisor
 Danisco
 Edwin Rahrs Vej 38
 DK-8220 Brabrand
 Denmark
 Phone: +45 89435123
 Fax: +45 89435169
 E-mail: lisa.jensen@danisco.com

European Flavour & Fragrance Association (EFFA)

Dan DILS
 Executive Director
 Avenue des Arts, 6
 1210 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 214 20 40
 Fax: +32 2 230 02 65
 E-mail: ddils@effaorg.org

Enzyme Technical Association (ETA)

Michael AUERBACH
 Senior Science Advisor
 Danisco USA Inc.
 565 Taxter Road, Ste. 590
 Elmsford, New York, 10523-2300
 USA
 Phone: 800-255-6837 ext. 2506 / +913 764 8100
 Fax: +1 914 592 1407
 E-mail: michael.auerbach@danisco.com

European Wax Federation (EWF)

Alexandra HADJIYIANNI
 Secretariat General
 165 Boulevard du Souverain
 1160 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 5669131
 Fax: +32 2 5669111
 E-mail: alexandra.hadjiyianni@wax.org

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

Peter Berry OTTAWAY
 Technical Advisor
 50, Rue de l'Association
 Brussels-1000 BELGIUM
 Phone: +32 2 2091155
 Fax: +32 2 2233064
 E-mail: secretariat@iadsa.be

David PINEDA ERENO
 Manager, Regulatory Affairs
 50, Rue de l'Association
 Brussels-1000 BELGIUM
 Phone: +32 2 2091155
 Fax: +32 2 2233064
 E-mail: secretariat@iadsa.be

International Council of Beverages Associations (ICBA)

Paivi JULKUNEN
 Chair, ICBA Committee for Codex
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-Ku
 Tokyo 103-0022
 Japan
 Phone: +1 404 676 2677
 Fax: +1 404 598 2677
 E-mail: pjulkunen@na.ko.com

Simon BROOKE-TAYLOR
 Consultant
 BROOKE-TAYLOR & Co Pty Ltd
 P.O. Box 544
 Bright Vic 3741
 AUSTRALIA
 Phone: +61 03 5750 1893
 Fax: +61 03 5750 1893
 E-mail: simon@brooketaylor.com.au

Nancy HIGLEY
 Technical Advisor
 ICBA
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-Ku
 Tokyo 1030022
 Japan
 Phone: +1 914 742 4856
 Fax: +1 914 749 3356
 E-mail: nancy.higley@pepsi.com

Kensuke WATANABE
 Technical Advisor
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-Ku Tokyo, Japan
 Tokyo 103-0022
 Japan
 Phone: +81 3 3270 7300
 Fax: +81 3 3270 7306
 E-mail: ken-watanabe@suntoryfoods.co.jp

International Chewing Gum Association (ICGA)

John ELDRED
 Counsel
 C/O, Keller and Heckman
 Suite 3604, The Bund Center, 222 Yan'an Dong Lu
 Shang Hai 200002
 China
 Phone: +86 21 6335 1000
 Fax: +86 21 6335 1618
 E-mail: eldred@khlaw.com

Jean SAVIGNY
 Counsel
 Rue Blanche 25
 Brussels 1060 BELGIUM
 Phone: +32 2 5410570
 E-mail: savigny@khlaw.be

Thomas VOLLMUTH
 Director, Wm. Wrigley Jr. Company
 1132 Blackhawk Street,
 Chicago, IL 60622 USA
 USA
 Phone: +1 312 794 6024
 Fax: +1 312 794 6162
 E-mail: thomas.vollmuth@wrigley.com

International Council of Grocery Manufacturers Associations (ICGMA)

Peggy ROCHETTE
 Sr. Director International Policy
 Grocery Manufacturers Association
 1350 I Street NW
 Washington DC
 USA
 Phone: +1 202 639 5921
 Fax: +1 202 639 5991
 E-mail: prochette@fpa-food.org

International Dairy Federation (IDF/FIL)

Aurélie DUBOIS
 Assistant to the Technical Director
 International Dairy Federation
 Diamant Building
 80, Boulevard Auguste Reyers
 1030 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 706 8645
 Fax: +32 2 733 0413
 E-mail: adubois@fil-idf.org

Allen RAY SAYLER
 Senior Director
 International Dairy Foods Association
 1250 H Street, North West Suite 900
 Washington, DC 20005
 USA
 Phone: +1 202 220 3544
 Fax: +1 202 331 7820
 E-mail: asayler@idfa.org

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

International Food Additives Council (IFAC)

Franklin FENG
 Technical Services Supervisor
 CP Kelco, 701, Xingyuan Tech Plaza,
 No. 481 Guiping Rd.
 Shanghai 200233
 China
 Phone: +86 21 5175 8488
 E-mail: franklin.feng@cpkelco.com

Lyn O'Brien NABORS
 President
 1100 Johnson Ferry Road – Suite 300
 Atlanta, Georgia 30084
 USA
 Phone: +1 404 252 3663
 Fax: +1 404 252 0774
 E-mail: lnabors@kellencompany.com

Jacky FEI
 Technical Sales Manager
 CP Kelco, 701, Xingyuan Tech Plaza,
 No.481 Guiping Rd.
 Shanghai 200233
 China
 Phone: +86 21 5175 8488
 E-mail: jacky.fei@cpkelco.com

Richard GREEN
 Director, Regulatory Affairs
 CP Kelco, 8355 Aero Drive
 San Diego, CA 92123
 USA
 Phone: +1 858 467 6549
 Fax: +1 858 467 6505
 E-mail: rick.green@cpkelco.com

Randy MA
 11/F, R.1177, Block A, Gateway Plaza
 No.18 Xiaguangli,Chaoyang District
 Beijing
 China
 Phone: +86 10 592 31096
 Fax: +86 10 592 31090
 E-mail: rma@kellencompany.com

Cloris TIAN
 Regulatory Specialist
 Shanghai Colorcon
 No.688 Chungdong Road, Shanghai,
 Xinzhuang Industry Zone
 China
 Phone: +86 21 5442 2222
 Fax: +86 21 5442 2229
 E-mail: ctian@colorcon.com

Alfons WESTGEEST
 Avenue Marcel Thiry 204
 B-1200 Brussels BELGIUM
 Phone: +322 664 9610
 Fax: +322 774 9690
 E-mail: awestgeest@kelleneurope.com

Institute of Food Technologists (IFT)

Cory BRYANT
 Sr. Research Scientist
 1025 Connecticut Ave. NW, Suite 503
 Washington, DC
 USA
 Phone: +1 202 330 4978
 Fax: +1 202 315 5168
 E-mail: cmbryant@ift.org

Rodney GRAY
 Vice President, Regulatory Affairs, Martek,
 Chair IFT Global Regulations and Policies Committee
 6480 Dobbin Road
 Columbia MD
 USA
 Phone: +1 443 542 2327
 Fax: +1 410 740 2985
 E-mail: rgray@martek.com

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

James HOW
Cargill
Beijing
China
Phone: +86 10 84863191ext823
Fax: +86 10 84863868
E-mail: james_how@cargill.com

Paul KUZNESOF
Pmkuznesof, LLC 8802 Leonard Drive
Silver Spring, MD 20910
USA
Phone: +1 301 585 1253
Fax: +1 301 585 1253
E-mail: paul.kuznesof@pmkuznesof.com

International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)

Bruno JUD
23, Boulevard des Capucines
PARIS France
Phone: +33 1 47428280
Fax: +33 1 47428281
E-mail: ifu@ifu-fruitjuice.com/bjud@unipektin.ch

International Glutamate Technical Committee (IGTC)

Masanori KOHMURA
Manager
15-1 Kyobashi, 1-Chome, Chuo-ku
Tokyo 104-8315
Japan
Phone: +81 3 5250 8184
Fax: +81 3 5250 8403
E-mail: masanori_kohmura@ajinomoto.com

International Organization of the Flavor Industry (IOFI)

Thierry CACHET
Scientific Director
Avenue des Arts 6
B-1210 Brussels
Belgium
Phone: +32 22142052
Fax: +32 22142069
E-mail: tcachet@iofiorg.org

International Pectin Producers' Association (IPPA)

Colin MAY
Executive Secretary
P.O.Box 151, Wellington
Hereford HR4 8YZ
England
Phone: +44 1432830529
Fax: +44 1432830716
E-mail: executive-secretary@ippa.info

International Sweeteners Association (ISA)

Frances HUNT
Secretary General
Avenue des Gaulois, 9
Brussels BELGIUM
Phone: +32 27365354
Fax: +32 27323427
E-mail: isa@ecco-eu.com

Robert PETERSON
VP Regulatory Affairs
Tate and Lyle 2200 E.Eldorado
Decatur, IL 60044
USA
Phone: 217 848 0643
Fax: 217 421 4753
E-mail: robert.peterson@tateandlyle.com

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Amandine DEVERGIES
Scientific and Regulatory Affairs
194 Rue de Rivoli
75001 Paris FRANCE
Phone: +33 1 53 45 87 87
Fax: +33 1 53 45 87 80
E-mail: andree.bronner@isdifederation.org

Lisa CRAIG
194 Rue de Rivoli
75001 Paris FRANCE
Phone: +33 1 53 45 87 87
Fax: +33 1 53 45 87 80
E-mail: andree.bronner@isdifederation.org

Xuejun ZHAO
194 Rue de Rivoli
75001 Paris FRANCE
Phone: +33 1 53 45 87 87
Fax: +33 1 53 45 87 80
E-mail: andree.bronner@isdifederation.org

Marinalg International

Eunice CUIRLE
Avenue Brugman 12 A Box 12
1060 Brussels
Belgium
Phone: +32 2 5383825
Fax: +32 2 5383826
E-mail: marinalg@marinalg.org

Natural Food Colours Association (NATCOL)

Mary O'CALLAGHAN
General Secretary
P.O. Box 3255, Boycestown
Carrigaline, Co. Cork
Ireland
Phone: +353 21 4919673
Fax: +353 21 491 9673
E-mail: secretariat@natcol.org

Pierre KIRSCH
Senior Scientist
Avenue du Pesage 18/Boite 13
1050 Brussels
Belgium
Phone: +32 4 73 97 40 02
E-mail: kirsch@khlaw.be

**Organisation des fabricants de produits
cellulosiques alimentaires (OFCA)**

George MANSVELD
Manager Regulatory Affairs Asia-Pacific
Kerkweide 27
Leidschendam
Netherlands
Phone: +31 651614279
Fax: +31 703902715
E-mail: gmansveld@herc.com

Dereke CHIH CHIEN TSAO
Manager Regulatory Affairs Asia-Pacific
Kerkweide 27
Leidschendam
Netherlands
Phone: +886932381765
Fax: +886 225044077
E-mail: dtsao@herc.com

SECRETARIAT

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

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

Noriko ISEKI
Senior Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome ITALY
Phone: +39 06570 53195
Fax: +39 06570 54593
E-mail: noriko.iseki@fao.org

Masashi KUSUKAWA
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome ITALY
Phone: +39 06 570 54796
Fax: +39 06570 54593
E-mail: masashi.kusukawa@fao.org

YmShik LEE
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome ITALY
Phone: +39 570 55854
Fax: +39 06570 54593
E-mail: ymsaik.lee@fao.org

Kazuaki MIYAGISHIMA
Secretary, Codex Alimentarius Commission
FAO/WHO Food Standards Programme, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome ITALY
Phone: +39 06570 54390
Fax: +39 06570 54593
E-mail: kazuaki.miyagishima@fao.org

Chinese Secretariat

Xiumei LIU
Chief Scientist
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing CHINA
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: xiumeiliu@ccfa.cc/secretariat@ccfa.cc

Yongxiang FAN
Director
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021 CHINA
Phone: +86 10 87720035
Fax: +86 10 87720035
E-mail: fyx@ccfa.cc

Fei GUO
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing CHINA
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: amoing0927@yahoo.com.cn

Xuegui KAN
Senior Consultant
Ministry of Health
No.1 Nanlu Xizhimenwai
Beijing 100044 CHINA
Phone: +86 10 87768526
Fax: +86 10 67711813
E-mail: kanxuegui@ccfa.cc

Ling LI
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021 CHINA
Phone: +86 10 87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: wcumsliling007@tom.com

Huanchen LIU
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021 CHINA
Phone: +86 10 87720035
Fax: +86 10 67711813
E-mail: hcflash@163.com

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

Jing TIAN
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021 CHINA
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: tianjing@ccfa.cc

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

Lihua ZHU
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021 CHINA
Phone: +86 10-87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: zhulihua2011@yahoo.com.cn

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

Tanja ÅKESSON
Codex Contact Point
P.O.Box 20401
2500 EK The Hague
THE NETHERLANDS
Phone: +31 70 3784045
Fax: +31 70 3786141
E-mail: t.z.j.akesson@Minlnv.nl

Apéndice II**PROPUESTAS DE ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO DEL CODEX****MANDATO DEL COMITÉ SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS*****Mandato:***

- (a) establecer o ratificar las dosis máximas ~~permitidos~~ aceptables para cada aditivo alimentario;
- (b) preparar listas de prioridades de aditivos alimentarios para que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios haga la evaluación de riesgos;
- (c) asignar clases funcionales a los distintos aditivos alimentarios;
- (d) recomendar especificaciones de identidad y pureza para los aditivos alimentarios a fin de que los adopte la Comisión;
- (e) examinar métodos de análisis para la determinación de los aditivos presentes en los alimentos;
y
- (f) examinar y elaborar normas o códigos para otros temas relacionados, como el etiquetado de los aditivos alimentarios cuando se venden como tales.

PROPUESTAS DE ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO DEL CODEX

PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS APLICADOS POR EL ~~COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS~~ EL COMITÉ SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y EL COMITÉ SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1) En el presente documento se aborda la aplicación de los principios de análisis de riesgos por el ~~Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC)~~ el Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), por un lado, y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), por otro. En relación con los temas que no pueda abordar el JECFA, este documento no excluye la posibilidad de que se consideren recomendaciones formuladas por otros órganos especializados internacionalmente reconocidos, en la medida en que lo apruebe la Comisión.
- 2) Este documento debe leerse en concomitancia con los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos en el marco del Codex Alimentarius*.

SECCIÓN 2. ~~CCFAC~~ EL CCFA/CCCF y JECFA

- 3) El ~~(CCFAC)~~ CCFA/CCCF y el JECFA reconocen que la comunicación entre los evaluadores de riesgos y los encargados de la gestión de riesgos es fundamental para el éxito de sus actividades de análisis de riesgos.
- 4) El ~~(CCFAC)~~ CCFA/CCCF y el JECFA deberían seguir elaborando procedimientos para mejorar la comunicación entre ambos comités.
- 5) El ~~(CCFAC)~~ CCFA/CCCF y el JECFA deberían asegurar que todas las partes interesadas participen en sus aportaciones al proceso de análisis, y que éstas sean plenamente transparentes y estén perfectamente documentadas. La documentación, al mismo tiempo que respeta los intereses legítimos relativos a la protección de la confidencialidad, debería ponerse a disposición, en tiempo oportuno, de todas las partes interesadas que la soliciten.
- 6) El JECFA, en consulta con el ~~(CCFAC)~~ CCFA/CCCF, debería seguir tratando de elaborar criterios mínimos de calidad aplicables a los datos necesarios para que el JECFA realice las evaluaciones de riesgos. El ~~(CCFAC)~~ CCFA/CCCF aplican estos criterios al preparar su lista de prioridades para el JECFA. La Secretaría del JECFA debería determinar, al preparar el programa provisional para las reuniones del JECFA, si se han cumplido esos criterios mínimos de calidad aplicables a los datos.

SECCIÓN 3. ~~CCFAC~~ EL CCFA/CCCF

- 7) El ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF se encargan principalmente de hacer propuestas sobre gestión de riesgos para su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC).
- 8) El ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF tendrán que basar sus recomendaciones a la CAC en materia de gestión de riesgos en las evaluaciones de riesgos, incluidas las evaluaciones de la inocuidad¹, de aditivos alimentarios, sustancias tóxicas naturales y contaminantes de los alimentos realizadas por el JECFA.

¹ La evaluación de la inocuidad se define como un proceso basado en la ciencia que consiste en: 1) la determinación de un nivel sin efecto adverso observado (NSEAO) para un agente químico, biológico o físico a partir de estudios de alimentación en animales y otras consideraciones científicas; 2) la aplicación subsiguiente de factores de inocuidad para establecer una IDA o ingesta tolerable; y 3) la comparación de la IDA o ingesta tolerable con la exposición probable al agente (definición provisional, podrá modificarse cuando se disponga de la definición del JECFA).

- 9) En aquellos casos en que el JECFA haya realizado una evaluación de la inocuidad y el ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF o la CAC determinen que hace falta orientación científica suplementaria, el ~~CCFAC~~ CCFA, el ~~CCCF~~ o la CAC podrán hacer una petición más específica al JECFA a fin de obtener la orientación científica necesaria para adoptar una decisión sobre gestión de riesgos.
- 10) Las recomendaciones del ~~CCFAC~~ CCFA a la CAC en materia de gestión de riesgos por lo que respecta a los aditivos alimentarios se guiarán por los principios que se describen en el Preámbulo y en los anexos pertinentes de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.
- 11) Las recomendaciones del ~~CCFAC~~ CCFA a la CAC en materia de gestión de riesgos por lo que respecta a los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales se regirán por los principios que se describen en el Preámbulo y en los anexos pertinentes de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Naturales Presentes en los Alimentos.
- 12) Las recomendaciones del ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF a la CAC en materia de gestión de riesgos relativas a los aspectos de las normas alimentarias relacionados con la salud y la inocuidad tendrán que basarse en las evaluaciones de los riesgos realizadas por el JECFA, y en otros factores legítimos que sean pertinentes para la protección de la salud de los consumidores y para la garantía de prácticas leales en el comercio de alimentos de conformidad con los *Criterios para tomar en cuenta los otros factores mencionados en la 2ª Declaración de Principios*.
- 13) Las recomendaciones del ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF a la CAC en materia de gestión de riesgos tendrán que tomar en cuenta las incertidumbres correspondientes y los factores de inocuidad descritos por el JECFA.
- 14) El ~~CCFAC~~ CCFA sólo tendrá que ratificar dosis máximas de uso para aquellos aditivos respecto de los cuales: 1) el JECFA haya establecido especificaciones de identidad y pureza, y 2) el JECFA haya concluido una evaluación de la inocuidad o haya realizado una evaluación cuantitativa de los riesgos.
- 15) El ~~CCFAC~~ CCCF sólo tendrá que ratificar niveles máximos para aquellos contaminantes respecto de los cuales: 1) el JECFA haya concluido una evaluación de la inocuidad o haya realizado una evaluación cuantitativa de los riesgos, y 2) pueda determinarse el nivel del contaminante en los alimentos mediante los planes de muestreo y métodos de análisis apropiados utilizados por el Codex. El ~~CCFAC~~ CCCF deberá tener en cuenta las capacidades analíticas de los países en desarrollo a menos que consideraciones relacionadas con la salud pública exijan un criterio diferente.
- 16) Cuando recomiende dosis máximas de uso de aditivos o niveles máximos para contaminantes y sustancias tóxicas naturales presentes en los alimentos, el ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF tendrán que tomar en cuenta las diferencias en la exposición alimentaria y los hábitos regionales y nacionales de consumo de alimentos evaluados por el JECFA.
- 17) Antes de concluir propuestas relativas a límites máximos para contaminantes y sustancias tóxicas naturales, el ~~CCFAC~~ CCCF recabará el asesoramiento científico del JECFA sobre la validez de los aspectos relacionados con el análisis y el muestreo, la distribución de las concentraciones de contaminantes y sustancias tóxicas naturales presentes en los alimentos y otras cuestiones técnicas y científicas pertinentes, incluida la exposición alimentaria, según convenga para proporcionar una base científica apropiada a su asesoramiento al ~~CCFAC~~ CCCF.
- 18) Al establecer sus normas, códigos de prácticas y directrices, el ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF tendrán que indicar claramente cuándo aplica, además de la evaluación de riesgos del JECFA, otros factores legítimos de interés para la protección de la salud de los consumidores y para la garantía de prácticas leales en el comercio de alimentos de conformidad con los *Criterios para tomar en cuenta los otros factores mencionados en la 2ª Declaración de Principios* y tendrá que especificar los motivos que le inducen a hacerlo.
- 19) La comunicación de riesgos del ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF al JECFA comprende el establecimiento de prioridades respecto de las sustancias que haya de examinar el JECFA con miras a obtener la mejor evaluación de riesgos posible, a los efectos de determinar condiciones de uso inocuo de los aditivos alimentarios y elaborar niveles máximos seguros o códigos de prácticas para los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales presentes en los alimentos.
- 20) Cuando prepare su lista de prioridades para el examen de las sustancias por parte del JECFA, el ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF tendrán en cuenta los aspectos siguientes:

- la protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud y la prevención de prácticas comerciales desleales;
- el mandato del ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF;
- el mandato del JECFA;
- el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius, sus planes pertinentes de trabajo y los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*;
- la calidad, cantidad, idoneidad y disponibilidad de los datos pertinentes para llevar a cabo una evaluación de riesgos, comprendidos los datos procedentes de los países en desarrollo;
- las perspectivas de concluir el trabajo en un período de tiempo razonable;
- la diversidad de las legislaciones nacionales y cualesquiera impedimentos evidentes al comercio internacional;
- los efectos sobre el comercio internacional (es decir, la magnitud del problema en el comercio internacional);
- las necesidades y preocupaciones de los países en desarrollo; y
- la labor ya emprendida por otras organizaciones internacionales.

21) Cuando remita sustancias al JECFA, el ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF tendrán que proporcionarle información de antecedentes y explicará de manera clara los motivos de la petición cuando se proponga la evaluación de alguna sustancia química.

22) El ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF podrán remitir también una variedad de opciones en materia de gestión de riesgos a fin de recibir orientación del JECFA sobre los riesgos inherentes y la probable reducción de los riesgos asociada con cada opción.

23) El ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF piden al JECFA que estudie cualesquiera métodos o directrices que esté examinando el ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF con el fin de determinar dosis máximas para el uso de aditivos alimentarios o niveles máximos para contaminantes y sustancias tóxicas naturales. El ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF realizan tales peticiones a fin de recibir orientación del JECFA sobre las limitaciones, la aplicabilidad y los medios apropiados para poner en práctica el método o las directrices en la labor del ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF.

SECCIÓN 4. JECFA

24) El JECFA se encarga principalmente de realizar las evaluaciones de riesgos sobre las cuales el ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF, y en último término la CAC, basan sus decisiones sobre gestión de riesgos.

25) El JECFA debería seleccionar a los expertos científicos sobre la base de su competencia e independencia, teniendo en cuenta la representación geográfica para garantizar que abarque todas las regiones.

26) El JECFA debería esforzarse por proporcionar al ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF evaluaciones de riesgos basadas en principios científicos que comprendan los cuatro componentes de las evaluaciones de riesgos definidos por la CAC, y evaluaciones de la inocuidad que puedan servir de base para los debates del ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF sobre gestión de riesgos. Por lo que respecta a los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales, el JECFA debería determinar en la medida de lo posible los riesgos asociados con los diversos niveles de ingestión. Sin embargo, teniendo en cuenta la falta de información apropiada, incluidos datos sobre los seres humanos, en el futuro previsible esa labor sólo podrá ser posible en unos pocos casos. Por lo que respecta a los aditivos, el JECFA debería seguir aplicando su proceso de evaluación de la inocuidad para establecer la ingestión diaria admisible (IDA).

27) El JECFA debería esforzarse por proporcionar al ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF evaluaciones cuantitativas de los riesgos y evaluaciones de la inocuidad de aditivos alimentarios, contaminantes y sustancias tóxicas naturales basadas en principios científicos y realizadas de manera transparente.

- 28) El JECFA debería proporcionar información al ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF sobre la aplicabilidad y cualesquiera dificultades de la evaluación de los riesgos para la población en general y para subgrupos particulares de ésta y, en la medida de lo posible, debería determinar los riesgos para poblaciones que pueden presentar una mayor vulnerabilidad (por ejemplo, niños, mujeres en edad de procrear, ancianos).
- 29) Asimismo el JECFA debería esforzarse por proporcionar al ~~CCFAC~~ CCFA las especificaciones de identidad y pureza indispensables para la evaluación del riesgo relacionado con el empleo de aditivos.
- 30) El JECFA debería esforzarse por basar sus evaluaciones de riesgos en datos mundiales, incluidos los procedentes de países en desarrollo. Esos datos comprenderán datos de vigilancia epidemiológica y estudios de exposición.
- 31) El JECFA se encarga de evaluar la exposición a aditivos, contaminantes y sustancias tóxicas naturales.
- 32) Al determinar la ingestión de aditivos o de contaminantes y sustancias tóxicas naturales en el curso de sus evaluaciones de riesgos, el JECFA debería tener en cuenta las diferencias regionales en las modalidades de consumo de alimentos.
- 33) El JECFA debería notificar al ~~CCFAC~~ CCCF sus opiniones científicas sobre los aspectos relacionados con la validez y la distribución de los datos disponibles acerca de los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales presentes en los alimentos que se hayan utilizado en las evaluaciones de la exposición, y debería facilitar información detallada sobre la magnitud de la contribución a la exposición aportada por determinados alimentos que pueda ser pertinente para las medidas u opciones en materia de gestión de riesgos adoptadas por el ~~CCFAC~~ CCCF.
- 34) El JECFA debería comunicar al ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF la magnitud y el origen de las incertidumbres en sus evaluaciones de riesgos. Al comunicar esta información el JECFA debería proporcionar al ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF una descripción de la metodología y los procedimientos que haya utilizado para estimar cualesquiera incertidumbres en su evaluación de riesgos.
- 35) El JECFA debería comunicar al ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF el fundamento de todos los supuestos utilizados en sus evaluaciones de riesgos, incluidos los supuestos por omisión utilizados para explicar las incertidumbres.
- 36) La presentación del JECFA al ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF sobre los resultados de las evaluaciones de riesgos se limitará a exponer sus deliberaciones, así como las conclusiones de sus evaluaciones de riesgos y evaluaciones de la inocuidad, de manera completa y transparente. La comunicación de las evaluaciones de riesgos del JECFA no incluirá las consecuencias de sus análisis sobre el comercio u otras repercusiones no relacionadas con la salud pública. En caso de que el JECFA incluyera evaluaciones de riesgos de otras opciones de gestión de riesgos, deberá asegurarse de que estén en consonancia con los Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos del ~~Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos~~ Comité sobre Aditivos Alimentarios y del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF).
- 37) Al establecer el programa para una reunión del JECFA, la Secretaría del JECFA colabora estrechamente con el ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF para asegurar que se aborden en tiempo oportuno las prioridades del ~~CCFAC~~ CCFA/CCCF en materia de gestión de riesgos. Por lo que respecta a los aditivos alimentarios, normalmente la Secretaría del JECFA debería conceder prioridad en primer lugar a los compuestos a los que se haya asignado una IDA temporal o un valor equivalente. En segundo lugar normalmente se debería conceder prioridad a los aditivos alimentarios o grupos de aditivos que se hayan evaluado con anterioridad y para los cuales se haya estimado una IDA o un valor equivalente y se disponga de nueva información. En tercer lugar se debería conceder normalmente prioridad a los aditivos alimentarios que no hayan sido evaluados anteriormente. Por lo que respecta a los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales, la Secretaría del JECFA debería conceder prioridad a las sustancias que planteen un riesgo importante para la salud pública y que constituyan además un problema conocido o previsto en el comercio internacional.
- 38) Al establecer el programa para una reunión del JECFA, la Secretaría del JECFA debería conceder prioridad a las sustancias que constituyan un problema conocido o previsto en el comercio internacional o que planteen una situación de emergencia o un riesgo inminente para la salud pública.

Apéndice IV

**MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA
INGESTA DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS
PLANTEADAS EN LA 67ª REUNIÓN DEL JECFA**

SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la 39ª reunión del CCFA
160b	<p>Extractos de bija:</p> <p>Bija B - bixina extraída con solventes (≥ 85 % bixina, ≤ 2.5 % norbixina)</p> <p>Bija E - bixina elaborada en solución acuosa (≥ 25 % bixina, ≤ 7 % norbixina)</p> <p>Bija C - norbixina extraída con solventes (≥ 85 % norbixina)</p> <p>Bija F - norbixina elaborada con álcalis, precipitada en ácido (≥ 35 % norbixina)</p> <p>Bija G - norbixina elaborada con álcalis, no precipitada en ácido (≥ 15 % norbixina)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asignar el SIN 160b (i) al grupo de aditivos de los extractos de bija, a base de bixina (bijas B y E) y el SIN 160b (ii) a los extractos de bija a base de norbixina (bija C, F y G), respectivamente (véase el tema 10b del programa). 2. Descontinuar todo el trabajo de los proyectos y anteproyectos de normas para los extractos de bija en la NGAA (tema 7a del programa). 3. Pedir propuestas de límites máximos de uso aceptables basados en la bixina o la norbixina, a fin de incluirlas en la NGAA. 4. Pedir observaciones que propongan límites de uso aceptables para aclarar los tipos de extractos de bija y las bases (bixina o norbixina) para los límites máximos de uso aceptables a fin de que se incorporen en la Norma del Codex para los fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006). 5. Pedir a los siguientes comités del Codex que aclaren los tipos de extractos de bija y las bases (bixina o norbixina) a fin de consignar los límites máximos de uso aceptables para los extractos de bija en sus normas: <ol style="list-style-type: none"> a. CCMMP: Queso no madurado incluido el queso fresco (CODEX STAN 221-2001); Queso fundido o queso fundido para untar o extender de una variedad denominada (CODEX STAN A-8(a)-1978); “Queso fundido” y “queso fundido para untar o extender” (CODEX STAN A-8(b)-1978); Preparados a base de queso fundido (CODEX STAN A-8(c)-1978); Norma general para el queso (CODEX STAN A-6-1978); y los proyectos de normas para distintos quesos que se retuvieron en el trámite 8 en la 29ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius. b. CCMMP: categoría de alimentos de la NGAA 02.2.1.1 (Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada) a que se hace referencia en la Norma del Codex para la Mantequilla (CODEX STAN A01-1971). c. CCFO: Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981); Norma para grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999). d. CCFFP: Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).

SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la 39ª reunión del CCFA
		<p>e. CCPFV: Norma para pepinos encurtidos (CODEX STAN 115-1981).</p> <p>6. Informar a los Comités del Codex de que el JECFA ha revisado la IDA y especificaciones de identidad y pureza para los extractos de annato.</p>
160d	Licopeno (sintético)	<p>1. Asignar el SIN 160d al grupo de aditivos de los licopenos, y los SIN 160d (i) y 160d (iii) al licopeno (sintético) y el licopeno de <i>Blakeslea trispora</i>, respectivamente (véase el tema 10b del programa).</p> <p>2. Pedir información sobre la necesidad tecnológica y los límites máximos expresados para el licopeno, para incorporarlos en la NGAA</p>
-	Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i>	
235	Natamicina (pimaricina)	Informar al CCMMP de la evaluación actualizada de la exposición realizada por el JECFA, y de la conclusión de que es poco probable que se exceda la IDA.
216	Propilparaben (propil p-hidroxibenzoato)	<p>1. Descontinuar los trabajos de todos los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre el propilparaben en la NGAA en el grupo de aditivos "p-hidroxibenzoatos), y recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) que revoque las disposiciones actuales que están en las normas pertinentes (por ej., Compotas (conservas de frutas) y jaleas (CODEX STAN 79-1981) y para la Salsa picante de mango (CODEX STAN 160-1987)).</p> <p>2. Pedir a la Comisión del Codex Alimentarius que retire la especificación del Codex para el propilparaben (véase el tema 11 del programa).</p>
541i, 541ii 523 554 556 559	<p>Todos los aditivos alimentarios que contienen aluminio y que figuran en la NGAA (anteproyectos, proyectos y adoptados):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fosfatos de sodio y aluminio (ácidos y bases) - Sulfato de amonio y aluminio - Silicato de sodio y aluminio (aluminosilicato de sodio) - Silicato de calcio y aluminio - Silicato de aluminio 	<p>1. Pedir información sobre la necesidad tecnológica y los límites máximos aceptables, en particular para los aditivos alimentarios para los cuales la dosis de uso sólo está limitada por BPF, con miras a incluir las disposiciones para los aditivos alimentarios que contienen aluminio en los cuadros 1 y 2 de la NGAA para la próxima reunión del CCFA, en 2008.</p> <p>2. Eliminar el silicato de sodio y aluminio (SIN 554), silicato de calcio y aluminio (SIN 556) y el silicato de aluminio (SIN 559) del cuadro 3 de la NGAA en la reunión del CCFA de 2010.</p> <p>3. Examinar las disposiciones que figuran en la NGAA para los aditivos que contienen aluminio y, al mismo tiempo, garantizar que se establezcan límites máximos de uso aceptables.</p>

ESTADO DE RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX

COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (28ª REUNIÓN)

Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes (en el trámite 8) (ALINORM 07/30/26, Apéndice III)

SECCIÓN A. Preparados para lactantes

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente los aditivos alimentarios que se enumeran en esta sección o en la Lista consultiva del Codex de sales minerales y compuestos vitamínicos para usos en alimentos para lactantes y niños pequeños (CAC/GL 10-1979) pueden estar presentes en los alimentos descritos en la sección 2.1 de esta norma, como consecuencia de transferencia de una materia prima a otro ingrediente (incluido un aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, dependiendo de las siguientes condiciones:

- a) La cantidad del aditivo alimentario en las materias primas u otros ingredientes (incluyendo aditivos alimentarios) no excede la dosis máxima especificada; y
- b) El alimento al cual se transfiere el aditivo alimentario no contiene el aditivo alimentario en una cantidad mayor que la que se introduciría por el uso de las materias primas o ingredientes bajo buenas prácticas de fabricación, de acuerdo con las disposiciones sobre transferencia del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CAC/STAN 192-1995).

El uso de los siguientes aditivos alimentarios es aceptable en la preparación de los preparados para lactantes, que se describen en la sección 2.1 de esta norma (en 100 ml del producto, listo para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante, a no ser que se indique lo contrario):

Estado de ratificación del texto anterior: Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

SECCIÓN B: Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

“Para los Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes pueden necesitarse aditivos alimentarios adicionales. Dicho uso puede ser determinado por las autoridades nacionales.”

Estado de ratificación del texto anterior: NO Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

SIN	Aditivo	DM en 100 ml	Estado de ratificación:
Espesasantes			
412	Goma guar	0,1 g en preparados líquidos que contienen proteínas hidrolizadas	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
410	Goma de algarrobo (Locust bean gum)	0,1 g en todos los tipos de preparados para lactantes	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
1412	Fosfato de dialmidón	0,5 g individualmente o en combinación en preparados para lactantes a base de soja solamente	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
1414	Fosfato de dialmidón		Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

SIN	Aditivo	DM en 100 ml	Estado de ratificación:
	acetilado	2,5 g individualmente o en combinación en proteínas hidrolizadas y/o preparados para lactantes a base de aminoácido	reunión del CCFA
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado		Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
1440	Almidón hidroxipropílico		Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
407	Carragenano ¹	0,03 g en preparados líquidos a base de soja y leche normal solamente 0,1 g en preparados líquidos para lactantes a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácido	NO ratificado. En espera de la evaluación del JECFA en junio de 2007
Emulsionantes			
322	Lecitinas	0,5 g en todos los tipos de preparados para lactantes ²	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
471	Mono- y diglicéridos	0,4 g en todos los tipos de preparados para lactantes ²	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
Reguladores de la acidez			
524	Hidróxido de sodio	0,2 g individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, potasio y calcio en la sección 3.1.3 (e) en todos los tipos de preparados para lactantes	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
500ii	Carbonato de ácido de sodio	0,2 g individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, potasio y calcio en la sección 3.1.3 (e) en todos los tipos de preparados para lactantes	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
500i	Carbonato sódico		Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
525	Hidróxido potásico		Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
501ii	Carbonato ácido de potasio		Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
501i	Carbonato potásico		Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
526	Hidróxido cálcico		Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
270	Ácido L(+) láctico		Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes
330	Ácido cítrico	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
331	Citrato sódico	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	NO ratificado como citrato sódico (SIN 331). Ratificado por la 39ª reunión del CCFA como disposiciones aparte para el citrato disódico (SIN 331i) y el citrato trisódico(331iii)

¹ La evaluación por el JECFA está pendiente. Las autoridades nacionales pueden restringir su uso hasta que se haya terminado la evaluación del JECFA.

² Si se añade más de una de las sustancias con el SIN 322, 471 la dosis máxima para cada una de dichas sustancias se reduce la parte relativa presente de la otra sustancia.

SIN	Aditivo	DM en 100 ml	Estado de ratificación:
332	Citrato de potasio	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA
Antioxidantes			
306	Mezcla de tocoferol concentrado	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes individualmente o en combinación	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA con N.º de SIN rectificado
304	Palmitato de ascorbilo	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes individualmente o en combinación	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA con N.º de SIN rectificado y supresión de "L-" (ninguna mención de restricción específica a la forma L en el informe de la reunión del CCNFSDU)
Gases de envasado el nombre del efecto funcional se cambió para ser consecuente con el SIN			
290	Dióxido de carbono	BPF	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA
941	Nitrógeno		Ratificado por la 39^a reunión del CCFA

D. Anteproyecto de Lista consultiva de aditivos alimentarios para formas nutritivas especiales (en el trámite 5) (ALINORM 07/30/26, Apéndice V)

Por motivos de estabilidad y manejo seguro, algunas vitaminas y otros nutrientes tienen que ser convertidos en preparados apropiados, Ej. los productos recubiertos de goma arábica, preparados dry rubbing. A tal fin pueden utilizarse los aditivos alimentarios incluidos en la norma respectiva del Codex específica. Además, los siguientes aditivos alimentarios pueden utilizarse como sustancias inertes nutrientes.

Estado de ratificación del texto anterior: Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

SIN	Aditivo/Sustancia inerte	DM en alimento listo para el consumo (mg/kg)	<u>Estado de ratificación</u>
414	Goma arábica (goma de acacia)	[10] ó [100]	NO ratificado. El CCNSFDU debería identificar la dosis que está justificada tecnológicamente y revisar el nombre de acuerdo con el SIN .
551	Dióxido de silicio	10	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
421	Mannitol	10 (<u>para vitamina B₁₂ dry rubbing, 0,1% solamente</u>)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA con la aclaración de la frase entre paréntesis.
1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	100	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
301	Ascorbato sódico	75 (<u>en preparados de recubrimiento de nutrientes que contienen ácidos grasos poliinsaturados (PUFA) solamente</u>)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA con la aclaración del acrónimo en la frase entre paréntesis y con cambio del nombre para ser consecuente con el SIN.

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA (15ª REUNIÓN)

Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada Picante (Gochujang) (en el trámite 5) (ALINORM 07/30/15, Apéndice II)**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los aditivos alimentarios que se indican a continuación pueden utilizarse dentro del ámbito de una cantidad permitida.

Estado de ratificación del texto anterior: Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

SIN	Aditivo	DM	Estado de ratificación
4.1 Conservantes			
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg como ácido sórbico, individualmente o en combinación	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA con revisión de la base de información a mg/kg. Pedir que se explique por qué se excluyó el sorbato sódico (SIN 201).
202	Sorbato potásico		
203	Sorbato de calcio		
4.2 Texturizantes			
452(i)	Polifosfato de sodio	Limitado por BPF	Pedir que se proporcione: 1) una aclaración de la clase funcional. El SIN para los polifosfatos no reconoce los texturizantes como un efecto funcional para estas sustancias. 2) una dosis máxima de uso numérica, individualmente o en combinación como fósforo. Los fosfatos tienen una IDA de grupo numérica del JECFA indicada "como fósforo." Pedir que se considere: 3) agrupar todos los fosfatos bajo la misma clase funcional con una DM individual. (5000 mg/kg).
452(ii)	Polifosfato de potasio	Limitado por BPF	
4.3 Aromatizantes			el nombre del efecto funcional se cambió para ser consecuente con el SIN
621	Glutamato monosódico	Limitado por BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA con cambio del nombre para que sea consecuente con el SIN.
508	Cloruro de potasio	Limitado por BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA (función de aromatizante asignada al cloruro de potasio en el SIN)
4.4 Antioxidantes			el nombre del efecto funcional se cambió para ser consecuente con el SIN
325	Lactato de sodio	Limitado por BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
4.5 Reguladores de la acidez			
296	Ácido málico (D-, L-)	Limitado por BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
339i	Ortofosfato monosódico	5000 mg/kg individualmente o en combinación como fósforo	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
339ii	Ortofosfato disódico		
340i	Ortofosfato monopotásico		
340ii	Ortofosfato dipotásico		
4.6 Estabilizantes			
412	Goma guar	Limitado por BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
414	Goma arábica (goma acacia)	Limitado por BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
415	Goma xantán	Limitado por BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (23ª REUNIÓN)

Proyecto de Norma del Codex para Frutas y Hortalizas Encurtidas (en el trámite 8)
(ALINORM 07/30/27, Apéndice II)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS			
SIN	Aditivo	DM	Estado de ratificación
4.1 Reguladores de la acidez			
260	Ácido acético, Glacial	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA con nombre modificado para que sea consecuente con el SIN.
262(i)	Acetato de sodio	BPF	Ratificar
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL-)	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA con nombre modificado para que sea consecuente con el SIN.
296	Ácido málico (D-, L-)	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA con nombre modificado para que sea consecuente con el SIN.
330	Ácido cítrico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
4.2 Agentes antiespumantes			
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
4.3 Antioxidantes			
300	Ácido ascórbico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
4.4 Colores			
101i, ii	Riboflavinas	500 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
140	Clorofilas	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
141i, ii	Complejos cúpricos de clorofila	100 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
150d	Color caramelo, Clase IV	500 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
160ai, aii, <u>aiii</u> , e, f	Carotenoides	500 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
162	Rojo de remolacha	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
163ii	Extracto de piel de uva	500 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
4.5 Agentes endurecedores			
327	Lactato de calcio	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
509	Cloruro de calcio	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS			
SIN	Aditivo	DM	Estado de ratificación reunión del CCFA
4.6 Aromatizantes			
621	Glutamato monosódico	BPF	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA con nombre modificado para que sea consecuente con el SIN.
4.7 Conservantes			
200-203	Sorbatos	1000 mg/kg como ácido sorbico	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA
210-213	Benzoatos	1000 mg/kg como ácido benzoico	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg como SO₂ residual	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA con adición de base de información
4.8 Sequestrantes			
385, 386	EDTAs	250 mg/kg como disodio de calcio anhidro EDTA	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA con adición de base de información
451i	Trifosfato pentasódico	2200 mg/kg como fósforo	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA con corrección de los nombres de los aditivos
452i	Polifosfato sódico		
4.9 Edulcorantes			
950	Acesulfamo potásico	200 mg/kg	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA
951	Aspartamo	200 mg/kg	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA
954	Sacarina	160 mg/kg	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA
955	Sucralosa	150 mg/kg	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA

Proyecto de Norma para el Concentrado de Tomate Elaborado (en el trámite 8)
(ALINORM 07/30/27, Apéndice III)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS			
SIN	Aditivo	DM	Estado de ratificación
4.1 Reguladores de la acidez			
330	Ácido cítrico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
331i	Citrato disódico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
331iii	Citrato trisódico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
332i	Citrato dipotásico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
332iii	Citrato tripotásico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
333	Citratos de calcio	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

Proyecto de Norma del Codex para los Tomates en Conserva (en el trámite 8)
(ALINORM 07/30/27, Apéndice IV)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS			
sin	Aditivo	DM	Estado de ratificación
4.1 Reguladores de la acidez			
330	Ácido cítrico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
331i	Citrato disódico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
331iii	Citrato trisódico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
332i	Citrato dipotásico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
332ii	Citrato tripotásico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
333	Citratos de calcio	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
575	Gluconodelta-lactona	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
4.2 Agentes endurecedores			
327	Lactato de calcio	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
333	Citratos de calcio	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
509	Cloruro de calcio	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

Proyecto de Norma para Algunos Frutos Cítricos en Conserva (en el trámite 8)
(ALINORM 07/30/27, Apéndice V)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS			
Todos los reguladores de la acidez del Cuadro 3 y de la categoría de alimentos 04.1.2.4			
Para las naranjas mandarinas, variedades de naranja dulces y pomelos a las dosis máximas establecidas por la NGAA			
SIN	Aditivo	DM	Estado de ratificación
4.1 Reguladores de la acidez			
330	Ácido cítrico	BPF (pomelos)	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA
4.2 Agentes endurecedores			
Para todos los frutos cítricos regulados por la norma			
509	Cloruro de calcio	BPF	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA
327	Lactato de calcio	BPF	Ratificado por la 39^a reunión del CCFA

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES (20ª REUNIÓN)**Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (en el trámite 8) (ALINORM 07/30/17, Apéndice II)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente están justificadas las clases de aditivos alimentarios que se enumeran a continuación y pueden utilizarse en productos regulados por esta norma. Dentro de cada clase de aditivos solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, o se hace referencia a ellos, y únicamente en las funciones y dentro de las dosis especificadas.

Clases funcionales de aditivos

- a. Reguladores de la acidez,
- b. Antiespumantes,
- c. Antioxidantes,
- d. Colores,
- e. Emulsionantes,
- f. Aromatizantes,
- g. Gases de envasado,
- h. Conservantes,
- i. Estabilizantes, y
- j. Espesantes.

El uso de los reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colores, emulsionantes, aromatizantes, gases de envasado, conservantes, estabilizantes y espesantes de acuerdo con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios es aceptable en los alimentos regulados por esta Norma.

Estado de ratificación del texto anterior: Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

Con el nombre revisado para los gases de envasado para que sea consecuente con el SIN.

4.1 Aromatizantes

Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes artificiales.

Estado de ratificación del texto anterior: Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima de uso	Estado de ratificación
4.2 Reguladores de la acidez			
262(ii)	Diacetato sódico	1,000 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
334; 335(i), 335(ii); 336(i), 336(ii); 337	Tartratos	100 mg/kg (individualmente o en combinación, como ácido tartárico)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA con aclaración de la base de información
338; 339(i), 339(ii),	Fosfatos	1,000 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima de uso	Estado de ratificación
339(iii); 340(i), 340(ii), 340 (iii); 341 (i), 341 (ii), 341 (iii); 342(i), 342(ii); 343(i), 343(ii), 343(iii); 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi); 450(vii), 451(i), 451(ii); 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v); 542		(individualmente o en combinación, como fósforo)	del CCFA con aclaración de la base de información
4.3 Antiespumantes			
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg (para freír solamente)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
4.4 Antioxidantes			
304, 305	Ésteres de ascorbilo	500 mg/kg (como estearato de ascorbilo)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg (base de grasa o aceite) solo o en combinación.	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
321	Butilhidroxitoluol		Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
310	Galato de propilo		Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
319	Butihidroquinona terciaria		Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
388, 389	Tiodipropionatos	200 mg/kg (como ácido tiodipropiónico)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
306 , 307	Tocoferoles	500 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA Con números del SIN apropiados para los tocoferoles.
385, 386	EDTAs	100 mg/kg (individualmente o en combinación, como disodio de calcio anhidro EDTA)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA con aclaración de la base de información
384	Citratos de isopropilo	100 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
4.5 Colores			
120	Carmines	500 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
160b	Extractos de annato	[100 mg/kg]	No ratificado 1) Pedir al CCFO que proporcione una dosis máxima de uso aceptable en base a bixina o norbixina, consecuente con las IDA del JECFA. 2) Pedir al CCFA que aclare los números del Sin apropiados basados en las IDA y especificaciones del JECFA.

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima de uso	Estado de ratificación
150b	Color caramelo, clase II	500 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
150c	Color caramelo, clase III	500 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
150d	Color caramelo, clase IV	500 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
160a(i)	Carotenos, vegetales (carotenos naturales)	1000 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
100(i)	Curcumina	10 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg (individualmente o en combinación)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA 1) Pedir al CCFO que explique por qué se ha omitido el beta-caroteno (<i>Blakeslea trispora</i>). 2) Pedir al CCFA que aclare los números del SIN apropiados basados en las IDA y especificaciones del JECFA.
160e	Beta-apo-8'-carotenal		
160f	Ácido beta-apo-8'-carotenoico, éster de metilo o etilo		
101(i), 101(ii)	Riboflavinas	300 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
4.6 Emulsionantes			
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10,000 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	5,000 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
476	Polirricionelato de poliglicerol	4,000 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
432, 433, 434, 435, 436	Polisorbatos	10,000 mg/kg (individualmente o en combinación)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	20,000 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
491, 492, 493, 494, 495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	10,000 mg/kg (individualmente o en combinación)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
481(i), 482(i)	Estearoil-2-lactilatos	10,000 mg/kg (individualmente o en combinación)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
484	Citrato de estearilo	100 mg/kg (base de grasa o aceite)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
474	Sucroglicéridos	10,000 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
473	Sucroésteres de ácidos grasos	10,000 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
479	Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico con mono y diglicéridos de ácidos grasos	5,000 mg/kg (en emulsiones grasas para freír u hornear solamente).	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
4.7 Conservantes			
210, 211, 212, 213	Benzoatos	1,000 mg/kg (individualmente o en	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima de uso	Estado de ratificación
		combinación (como ácido benzoico))	
200, 201, 202, 203	Sorbatos	2,000 mg/kg (individualmente o en combinación (como ácido sórbico))	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
Si se utiliza en combinación, el uso combinado no excederá de 2000 mg/kg de cuya cantidad la porción de ácido benzoico no será superior a 1000 mg/kg.			
4.8 Estabilizantes y espesantes			
405	Alginato de propano 1,2-diol	3,000 mg/kg	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EL CERCANO ORIENTE (4ª REUNIÓN)

1. Proyecto de Norma regional para Humus con Tahina en Conserva (en el trámite 8) (ALINORM 07/30/40, Apéndice. II)**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Únicamente pueden utilizarse los aditivos que se indican a continuación y solamente dentro de los límites especificados.

Proyecto de Norma regional para Humus con Tahina en conserva			
N.º del SIN	Aditivo alimentario	DM	Estado de ratificación
4.1 Reguladores de la acidez			El nombre del efecto funcional se ha modificado para ser consecuente con el SIN
330	Ácido cítrico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA según revisado. El requisito de acidez máxima ya está incluido en la sección de "Factores específicos de calidad" de la Norma
4.2 Antiapelmazantes			El nombre del efecto funcional se ha modificado para ser consecuente con el SIN
500i	Carbonato de sodio	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA
4.3 Estabilizantes			
501i	Carbonato potásico	BPF	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA

Proyecto de Norma regional para las Habas Elaboradas (Foul Medames) en Conserva (en el trámite 8) (ALINORM 07/30/40, Apéndice III)**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Únicamente pueden utilizarse los aditivos que se indican a continuación y solamente dentro de los límites especificados.

Proyecto de Norma regional para las Habas Elaboradas (Foul Medames) en conserva			
N.º del SIN	Aditivo alimentario	DM	Estado de ratificación
4.1 A Reguladores de la acidez			
330	Ácido cítrico	GMP	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA según revisado.
4.2 Antioxidantes, conservantes			
385, 386	EDTAs	365 mg/kg (individualmente o en combinación) (como disodio de calcio anhidro EDTA)	Ratificado por la 39ª reunión del CCFA , incluyendo la base de información proporcionada como nota (suprimir nota).

PROPUESTAS DE ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO

SECCIONES SOBRE EL FORMATO DE LAS NORMAS DEL CODEX (ADITIVOS ALIMENTARIOS) Y SOBRE RELACIONES ENTRE LOS COMITÉS DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS Y LOS COMITÉS DE ASUNTOS GENERALES (INTRODUCCIÓN Y ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES)

PARTE A - FORMATO DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS - ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~Esta sección deberá contener los nombres de los aditivos permitidos y, cuando sea pertinente, la dosis máxima de uso permitidas en el alimento. Deberá prepararse de conformidad con las disposiciones que figuran en la sección sobre aditivos alimentarios y contaminantes en las *Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales* una referencia general a las secciones correspondientes de la Norma General para los Aditivos Alimentarios y podrá~~ deberá formularse como sigue:

“Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones que figuran en la sección del Codex Alimentarius deberán ser ratificadas por el [han sido ratificadas por el] Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.”

“[Clase funcional del aditivo alimentario] utilizado de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] o incluido en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma.”

Las excepciones o adición a la Norma General para los Aditivos Alimentarios que son necesarias para su interpretación con respecto al producto en cuestión se justificarán plenamente y se limitarán todo lo posible. En los casos que sea necesario incorporar explícitamente aditivos alimentarios en una norma para productos, los nombres de los aditivos/clases funcionales permitidos y, cuando proceda, la cantidad máxima permitida en el alimento se prepararán de acuerdo con la orientación dada en la sección sobre Aditivos alimentarios en las Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités sobre asuntos generales, y podrán formularse del modo siguiente:

“Las siguientes disposiciones respecto de aditivos alimentarios y sus especificaciones que se incluyen en la sección del Codex Alimentarius estarán sujetas a ratificación [han sido ratificadas] por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.”

A continuación deberá figurar el siguiente cuadro, a saber:

“Número del SIN, nombre del aditivo, dosis máxima (en porcentaje o en mg/kg) agrupación por clases funcionales.”

En esta sección se incluirán también disposiciones para aromatizantes y coadyuvantes de elaboración.

PARTE B -RELACIONES ENTRE LOS COMITÉS DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS Y LOS COMITÉS DE ASUNTOS GENERALES

Los comités del Codex pueden solicitar asesoramiento y orientación a los comités que se ocupan de cuestiones aplicables a todos los alimentos, respecto a cualesquiera extremos que entren en el ámbito de su competencia.

Los Comités del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, Métodos de Análisis y Toma de Muestras, Higiene de los Alimentos, Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales y Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos podrán establecer disposiciones generales sobre las cuestiones que derivan de su mandato. Estas disposiciones sólo deberán incorporarse en las normas del Codex para productos mediante referencia, a menos que sea necesario hacerlo de otro modo.

Las normas del Codex para productos deberán contener secciones sobre higiene, etiquetado y métodos de análisis y muestreo, donde estén incluidas todas las disposiciones pertinentes de la norma. Las disposiciones de las normas generales, códigos o directrices del Codex se incorporarán en las normas del Codex para productos mediante referencia únicamente, a menos que sea necesario hacerlo de otro modo. Cuando los Comités del Codex consideren que las disposiciones generales no son aplicables a una o más normas para productos, podrán pedir a los Comités competentes que aprueben las excepciones a las disposiciones generales del Codex Alimentarius. Estas peticiones deberán estar totalmente justificadas y fundamentarse en los datos científicos disponibles y otras informaciones pertinentes. Las secciones sobre higiene, etiquetado, aditivos alimentarios y métodos de análisis y muestreo que contengan disposiciones específicas o disposiciones que complementen las normas generales, códigos o directrices del Codex deberán remitirse también a los Comités del Codex competentes en el momento más oportuno durante los trámites 3, 4 y 5 del Procedimiento de elaboración de normas del Codex y textos afines, si bien esta remisión no deberá retrasar el adelantamiento de la norma a los siguientes trámites del Procedimiento.

Cuando los Comités de asuntos generales y los Comités sobre productos establezcan disposiciones y/o recomendaciones relativas a la inspección y certificación, deberán remitirse a los principios y directrices elaborados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos e introducir las correspondientes modificaciones en las normas, directrices y códigos de su incumbencia a la mayor brevedad posible.

[ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS - Ningún cambio]

ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~Los comités del Codex sobre productos deberán preparar una sección relativa a aditivos alimentarios en cada uno de los proyectos de normas para productos y dicha sección habrá de contener todas las disposiciones de la norma que se refieran a aditivos alimentarios. En esta sección se incluirán los nombres de los aditivos que se consideren tecnológicamente necesarios o cuyo uso en el alimento, con sujeción a ciertas dosis máximas según sea necesario, esté generalmente permitido examinarán la Norma General para los Aditivos Alimentarios con vistas a incorporar una referencia a la Norma General. Todas las propuestas de adiciones o revisiones a la Norma General a fin de establecer una referencia a la Norma General se remitirán al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios considerará tales propuestas para su ratificación. Las revisiones de índole sustancial que sean ratificadas por el Comité sobre Aditivos Alimentarios se remitirán al comité para productos a fin de que ambos comités lleguen a un consenso en un estadio temprano del procedimiento de trámites.~~

Si el comité del Codex para productos estima que una referencia general a la Norma General para los Aditivos Alimentarios no sirve a su fin, preparará una propuesta para remitirla al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su consideración y ratificación. El comité para productos proporcionará una justificación sobre por qué no sería conveniente una referencia general a la Norma General a la luz de los criterios para el uso de aditivos alimentarios establecidos en el Preámbulo de la Norma General, particularmente en la sección 3.

~~Todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (incluidos los coadyuvantes de elaboración), y a los contaminantes que figuran en las normas del Codex para productos deberán remitirse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos preferentemente después antes de que las normas hayan sido adelantadas al Trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex o antes de que el Comité del producto en cuestión las examine en el Trámite 7, si bien esta remisión no deberá retrasar el adelantamiento de la norma a los trámites siguientes del Procedimiento.~~

Todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos habrán de ser ratificadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos teniendo en cuenta la justificación tecnológica sometida por los Comités sobre productos, las recomendaciones del Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios relativas a la inocuidad en el uso alimentario (ingestión diaria admisible (IDA) y otras restricciones), así como una estimación de la ingestión potencial y, cuando sea posible, efectiva de los aditivos alimentarios, a fin de garantizar la observancia de los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios del Preámbulo de los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios.

~~Al preparar los documentos de trabajo para el~~ Cuando se remita una sección sobre aditivos alimentarios de una norma para productos para su ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, la Secretaría ~~deberá presentar~~ preparará un informe al Comité ~~respecto de la ratificación de disposiciones sobre aditivos alimentarios (incluidos los coadyuvantes de elaboración), con arreglo a los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios deberán indicar que incluya las clases funcionales y la justificación tecnológica. Con respecto a casos excepcionales en que se den aditivos alimentarios específicos y sus dosis máximas, el informe también~~ indicará el número del Sistema Internacional de Numeración (SIN), la ingestión diaria aceptable (IDA) asignada por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, la justificación tecnológica, la dosis propuesta y si el aditivo ha sido ratificado (o ratificado temporalmente) con anterioridad por el Comité sobre Aditivos Alimentarios.

~~Quando se envíen normas para productos a los gobiernos, para recabar observaciones en el Trámite 3, dichas normas deberán contener la declaración de que las disposiciones “relativas a aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y a su incorporación en la Norma General para Aditivos Alimentarios, o en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos.”~~

~~Quando se establezcan disposiciones para los aditivos alimentarios, los Comités del Codex deberán aplicar los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios y el Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Deberá darse una explicación completa de cualquier excepción respecto de estas recomendaciones.~~

Quando exista ya un Comité sobre productos en funciones, las propuestas para el uso de aditivos en cualquier norma para productos que se esté examinando, deberán ser preparadas por el Comité pertinente, y deberán remitirse al Comité sobre Aditivos Alimentarios para su ratificación e inclusión en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Si el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos decide no ratificar determinadas disposiciones relativas a los aditivos (~~uso del aditivo, o dosis en el producto final~~), deberán exponerse claramente las razones de esta decisión. La sección que se esté examinando deberá devolverse al Comité para productos interesado si se requiere más información, o para información si el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos decide enmendar la disposición.

Quando no exista ningún comité sobre productos en funciones, las propuestas respecto de nuevas disposiciones sobre aditivos, o de enmienda de disposiciones vigentes para su inclusión en la Norma General para los Aditivos Alimentarios, deberán ser remitidas directamente por los países miembros al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

Por ***buenas prácticas de fabricación (BPF)*** se entiende que:

- ~~• la cantidad de aditivo añadida al alimento no excede de la cantidad razonablemente necesaria para obtener el efecto físico, nutricional o técnico que se trata de obtener en el alimento;~~
- ~~• la cantidad de aditivo que pasa a formar parte del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tiene por objeto obtener ningún efecto físico o tecnológico en el mismo alimento, se reduce al máximo razonablemente posible;~~
- ~~• el aditivo es de calidad alimentaria apropiada y está preparado y manipulado de la misma forma que un ingrediente alimentario. La calidad alimentaria se consigue ajustándose a las especificaciones en su conjunto y no simplemente a criterios individuales respecto de la inocuidad.~~

Trasladar la anterior definición de buenas prácticas de fabricación en el uso de aditivos alimentarios a la sección “Definiciones para los fines del Codex Alimentarius”

Por buenas prácticas de fabricación (BPF) en el uso de aditivos alimentarios se entiende que:

- la cantidad de aditivo añadida al alimento no excede de la cantidad razonablemente necesaria para obtener el efecto físico, nutricional o técnico que se trata de obtener en el alimento;

- la cantidad de aditivo que pasa a formar parte del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tiene por objeto obtener ningún efecto físico o tecnológico en el mismo alimento, se reduce al máximo razonablemente posible;

el aditivo es de calidad alimentaria apropiada y está preparado y manipulado de la misma forma que un ingrediente alimentario. La calidad alimentaria se consigue ajustándose a las especificaciones en su conjunto y no simplemente a criterios individuales respecto de la inocuidad.

Apéndice VII

**PROYECTO (EN EL TRÁMITE 8) Y ANTEPROYECTO (EN EL TRÁMITE 5/8) DE
DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA INCLUSIÓN EN
LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS¹**

ACEITE DE RICINO

Aceite de ricino SIN: 1503

Efecto funcional: antiaglutinante, diluyentes-soporte, Agentes gelificantes, antiadherente

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	350 mg/kg		8
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	500 mg/kg		8
05.3	Goma de mascar	2100 mg/kg		8
13.6	Complementos alimenticios	1000 mg/kg		8

ACESULFAME POTÁSICO

Acesulfame potásico SIN: 950

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	350 mg/kg	Nota 161	8
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	350 mg/kg	Nota 161	8
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	350 mg/kg	Nota 161	8
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	800 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	200 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	350 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.7	Frutas confitadas	500 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	350 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	350 mg/kg	Nota 161	5/8
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	350 mg/kg	Nota 161	8
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	200 mg/kg	Nota 144	5/8

¹ Los proyectos y anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios que sustituyen a las disposiciones adoptadas actualmente de la NGAA se destacan en gris.

ACESULFAME POTÁSICO

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	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	350 mg/kg	Nota 161	8
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	350 mg/kg	Nota 97	8
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	350 mg/kg	Notas 97 & 161	8
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000 mg/kg	Nota 161	8
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500 mg/kg	Nota 161	5/8
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500 mg/kg	Nota 161	8
05.2.1	Caramelos duros	500 mg/kg	Notas 156 & 161	8
05.2.2	Caramelos blandos	1000 mg/kg	Notas 157 & 161	8
05.2.3	Turrón y mazapán	1000 mg/kg	Nota 161	8
05.3	Goma de mascar	5000 mg/kg	Nota 161	8
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500 mg/kg	Nota 161	8
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1200 mg/kg	Nota 161	8
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	350 mg/kg	Nota 161	8
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1000 mg/kg	Nota D	8
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	Nota 144	8
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg	Nota 144	5/8
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	350 mg/kg	Nota 161	8
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1000 mg/kg	Nota 159	8
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		5/8
12.4	Mostazas	350 mg/kg		8
12.5	Sopas y caldos	110 mg/kg	Nota 161	8
12.6	Salsas y productos análogos	1000 mg/kg		8
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	350 mg/kg	Nota 161	8
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	500 mg/kg		8
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	450 mg/kg		8
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	450 mg/kg		5/8

ACESULFAME POTÁSICO

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
13.6	Complementos alimenticios	2000 mg/kg		8
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	350 mg/kg	Notas 127 & 161	5/8
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	600 mg/kg	Nota 161	8
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	600 mg/kg	Notas 160 & 161	5/8
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	350 mg/kg		5/8
15.0	Aperitivos listos para el consumo	350 mg/kg		8

ALCOHOL POLIVINÍLICO

Alcohol polivinílico SIN: 1203

Efecto funcional: Agentes gelificantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
13.6	Complementos alimenticios	45000 mg/kg		5/8

ALITAME

Alitame SIN: 956

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	100 mg/kg	Nota 161	8
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100 mg/kg	Nota 161	8
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100 mg/kg	Nota 161	8
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	300 mg/kg	Nota 161	8
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300 mg/kg	Nota 161	8
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300 mg/kg	Nota 161	8
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300 mg/kg	Nota 161	8
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300 mg/kg	Nota 161	8
05.3	Goma de mascar	300 mg/kg	Nota 161	8
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300 mg/kg	Nota 161	8
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	200 mg/kg	Nota 159	8
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		8
12.5	Sopas y caldos	40 mg/kg	Nota 161	8

ALITAME

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300 mg/kg		8
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	40 mg/kg	Nota 161	8

ASPARTAMO

Aspartamo SIN: 951

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	600 mg/kg	Nota 161	8
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	2000 mg/kg	Nota 161	8
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1000 mg/kg	Nota 161	8
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1000 mg/kg	Nota 161	8
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	300 mg/kg	Nota 144	8
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	1000 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.7	Frutas confitadas	2000 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	1000 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1000 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	1000 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1000 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	1000 mg/kg	Nota 161	8
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300 mg/kg	Nota 144	5/8
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	3000 mg/kg	Nota 97	8
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1000 mg/kg	Nota 161	8
05.3	Goma de mascar	10000 mg/kg	Nota 161	8
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000 mg/kg	Nota 161	8
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1000 mg/kg	Nota 161	8
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1000 mg/kg	Nota 161	8
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1700 mg/kg	Nota D	8

ASPARTAMO

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	Nota 144	8
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	Nota 144	8
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300 mg/kg	Nota 144	5/8
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	1000 mg/kg	Nota 161	8
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	3000 mg/kg	Nota 159	8
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		8
12.4	Mostazas	350 mg/kg		8
12.6	Salsas y productos análogos	350 mg/kg		8
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	350 mg/kg	Notas 161 & F	8
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1000 mg/kg		8
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	800 mg/kg		8
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	1000 mg/kg		8
13.6	Complementos alimenticios	5500 mg/kg		8
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	600 mg/kg	Nota 161	8
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	600 mg/kg	Notas 127 & 161	8
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	600 mg/kg	Nota 161	8
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	600 mg/kg	Nota 160 & 161	5/8
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	600 mg/kg		8

BUTILHIDROXIANISOL, BHA

Butilhidroxianisol SIN: 320

Efecto funcional: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg	Notas 15 & 133	5/8
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	200 mg/kg	Notas 15 & 130	8
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	200 mg/kg	Notas 15 & 130	8
07.0	Productos de panadería	200 mg/kg	Notas 15 & 130	8

BUTILHIDROXITOLUENO, BHT

Butilhidroxitoluol SIN: 321

Efecto funcional: Antioxidantes, Adyuvantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg	Nota 15	5/8
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200 mg/kg	Notas 15 & 130	8
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	200 mg/kg	Notas 15 & 130	8
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	200 mg/kg	Notas 15 & 130	8
07.0	Productos de panadería	200 mg/kg	Notas 15 & 130	8
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	100 mg/kg	Notas 15, 130 & B	8
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	100 mg/kg	Notas 15, 130 & 162	8

CICLAMATOS

Ácido cicláamico (y sus sales de sodio, potasio y calcio) SIN: 952

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	250 mg/kg	Notas 17 & 161	8
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	250 mg/kg	Notas 17 & 161	8
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	250 mg/kg	Notas 17 & 161	8
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	250 mg/kg	Notas 17 & 161	8
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	1000 mg/kg	Notas 17 & 161	8
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000 mg/kg	Notas 17 & 161	8
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	2000 mg/kg	Notas 17 & 161	8
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	250 mg/kg	Notas 17 & 161	8
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	250 mg/kg	Notas 17 & 161	8
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	250 mg/kg	Notas 17, 127 & 161	8
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	500 mg/kg	Notas 17 & 161	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500 mg/kg	Notas 17 & 161	8
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500 mg/kg	Notas 17 & 161	8
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	500 mg/kg	Notas 17, 156 & 161	
05.3	Goma de mascar	3000 mg/kg	Notas 17 & 161	8

CICLAMATOS

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500 mg/kg	Notas 17 & 161	8
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	250 mg/kg	Nota 17 & 161	8
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1600 mg/kg	Notas 17 & D	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	250 mg/kg	Notas 17 & 161	8
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	500 mg/kg	Nota 17 & 159	8
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	Nota 17	8
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	400 mg/kg	Nota 17	8
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	400 mg/kg	Nota 17	8
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	400 mg/kg	Nota 17	5/8
13.6	Complementos alimenticios	1250 mg/kg	Notas 17	8
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	250 mg/kg	Notas 17 & 161	5/8
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	250 mg/kg	Notas 17, 127 & 161	5/8
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	250 mg/kg	Nota 17	8

DIMETILPOLISILOXANO

Dimetilpolisiloxano SIN: 900a

Efecto funcional: Antiespumantes, antiaglutinante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	10 mg/kg	Nota 152	5/8
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50 mg/kg	Nota 153	5/8
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	10 mg/kg		8

EDTA

Etilen-diamino-tetracetato de calcio y sodio (EDTA cálcico disódico) SIN: 385 Etilendiaminotetraacetato disódico SIN: 386

Efecto funcional: Antioxidantes, Sustancias conservadoras, secuestrante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	25 mg/kg	Nota 21	8

ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS

Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos SIN: 477

Efecto funcional: Emulsionantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	5000 mg/kg	Notas 97	8
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	5000 mg/kg	Nota 2 & 153	5/8

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL

Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos SIN: 472e de glicerol

Efecto funcional: Emulsionantes, secuestrante, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	6000 mg/kg		8
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	6000 mg/kg		8

EXTRACTO DE QUILAYA

Extracto de quilaya SIN: 999

Efecto funcional: Espumantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50 mg/kg	Notas 132 & C	8

NEOTAMO

Neotamo SIN: 961

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	20 mg/kg	Nota 161	5/8
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100 mg/kg	Nota 161	5/8
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100 mg/kg	Nota 161	5/8
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100 mg/kg	Nota 161	5/8
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100 mg/kg	Nota 161	5/8
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	33 mg/kg	Nota 161	5/8
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	70 mg/kg	Nota 161	5/8
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	70 mg/kg	Nota 161	5/8
04.1.2.7	Frutas confitadas	65 mg/kg	Nota 161	5/8
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	Nota 161	5/8
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100 mg/kg	Nota 161	5/8
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	65 mg/kg	Nota 161	5/8

NEOTAMO

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100 mg/kg	Nota 161	5/8
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	65 mg/kg	Nota 161	5/8
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	10 mg/kg	Nota 144	5/8
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	33 mg/kg	Nota 161	5/8
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	33 mg/kg	Nota 161	5/8
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	33 mg/kg	Notas 97 & 161	5/8
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	Nota 161	5/8
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	80 mg/kg	Nota 161	5/8
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100 mg/kg	Nota 161	5/8
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	330 mg/kg	Notas 158 & 161	5/8
05.3	Goma de mascar	1000 mg/kg	Nota 161	5/8
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100 mg/kg	Nota 161	5/8
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	160 mg/kg	Nota 161	5/8
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	33 mg/kg	Nota 161	5/8
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	130 mg/kg	Nota D	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100 mg/kg	Nota 161	5/8
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	70 mg/kg	Nota 159	5/8
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		5/8
12.4	Mostazas	12 mg/kg		5/8
12.5	Sopas y caldos	20 mg/kg	Nota 161	5/8
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	65 mg/kg		5/8
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	70 mg/kg		5/8
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	12 mg/kg		5/8
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	12 mg/kg		5/8
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	33 mg/kg	Notas F & 161	5/8

NEOTAMO

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	33 mg/kg		5/8
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	33 mg/kg		5/8
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	65 mg/kg		5/8
13.6	Complementos alimenticios	90 mg/kg		5/8
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	65 mg/kg	Nota 161	5/8
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	65 mg/kg	Notas 127 & 161	5/8
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	33 mg/kg	Nota 161	5/8
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	50 mg/kg	Nota 160	5/8
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	33 mg/kg		5/8
15.0	Aperitivos listos para el consumo	32 mg/kg		5/8

PERÓXIDO DE BENZOÍLO

Peróxido de benzoílo SIN: 928

Efecto funcional: Decolorantes (no para las harinas), Agentes de tratamiento de las harinas, Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	100 mg/kg	Nota A	8
06.2.1	Harinas	75 mg/kg		8

POLISORBATOS

Monolaurato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 432

Monooleato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 433

Monopalmitato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 434

Monoesterato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 435

Triestearato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 436

Efecto funcional: Antiespumantes, Adyuvantes, Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Espumantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	4000 mg/kg		8
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4000 mg/kg		8
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	3000 mg/kg		8
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	5000 mg/kg	Nota MM	8
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	5000 mg/kg	Nota MM	8
02.2.1.3	Mezclas de manteca (manteca) y margarina	5000 mg/kg	Nota MM	8
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	5000 mg/kg	Nota MM	8

POLISORBATOS

Efecto funcional: Antiespumantes, Adyuvantes, Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Espumantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	5000 mg/kg	Nota MM	8
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	3000 mg/kg	Nota MM	8
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	1000 mg/kg	Nota 154	5/8
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	3000 mg/kg		8
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	3000 mg/kg		8
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	3000 mg/kg		8
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	500 mg/kg		8
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000 mg/kg		8
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	5000 mg/kg	Nota XX	8
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	5000 mg/kg		8
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1000 mg/kg		8
05.3	Goma de mascar	5000 mg/kg		8
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	3000 mg/kg		8
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	5000 mg/kg	Nota 153	5/8
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	5000 mg/kg	Nota 2	8
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	5000 mg/kg		8
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	5000 mg/kg		8
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1500 mg/kg		8
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	3000 mg/kg		8
12.2.2	Aderezos y condimentos	5000 mg/kg		8
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	3000 mg/kg		8
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	5000 mg/kg		8
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	5000 mg/kg	Nota 127	8
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	5000 mg/kg		8
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	2000 mg/kg		8
12.9.5	Otros productos proteínicos	4000 mg/kg	Nota 15	8
13.6	Complementos alimenticios	25000 mg/kg		8

POLISORBATOS

Efecto funcional: Antiespumantes, Adyuvantes, Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Espumantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500 mg/kg	Nota 127	5/8
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	120 mg/kg		8
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	120 mg/kg		8

SACARINA (Y SUS SALES DE SODIO, POTASIO Y CALCIO)

Sacarina (y sus sales de sodio, potasio y calcio) SIN: 954

Efecto funcional:		Acentuadores del aroma, Edulcorantes		
No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	80 mg/kg	Nota 161	8
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100 mg/kg	Nota 161	8
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100 mg/kg	Nota 161	8
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	160 mg/kg	Nota 144	8
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200 mg/kg	Nota 161	8
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	200 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	200 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100 mg/kg	Nota 161	8
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	160 mg/kg	Nota 144	8
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	80 mg/kg	Nota 161	8
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200 mg/kg	Nota 161	8
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500 mg/kg	Nota 161	8
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500 mg/kg	Nota 161	8
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	500 mg/kg	Nota 161 & 163	8
05.3	Goma de mascar	2500 mg/kg	Nota 161	8
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500 mg/kg	Nota 161	8
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	100 mg/kg	Nota 161	8
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	170 mg/kg	Nota D	8

SACARINA (Y SUS SALES DE SODIO, POTASIO Y

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	160 mg/kg	Nota 144 8	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	160 mg/kg	Nota 144	8
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	160 mg/kg	Nota 144	8
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg	Nota 144	8
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100 mg/kg	Nota 144	8
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		8
12.4	Mostazas	320 mg/kg		8
12.5	Sopas y caldos	110 mg/kg	Nota 161	8
12.6	Salsas y productos análogos	160 mg/kg		8
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	200 mg/kg		8
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	300 mg/kg		8
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	200 mg/kg		8
13.6	Complementos alimenticios	1200 mg/kg		8
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	200 mg/kg	Nota 160	8
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	80 mg/kg		8
15.0	Aperitivos listos para el consumo	100 mg/kg		8

SUCRALOSA

Sucralosa SIN: 955

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300 mg/kg	Nota 161	8
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	400 mg/kg	Nota 161	8
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	400 mg/kg	Nota 161	5/8
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	320 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	180 mg/kg	Nota 144	5/8
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	400 mg/kg	Nota 161	8

SUCRALOSA

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	400 mg/kg	Nota 161	5/8
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	400 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.7	Frutas confitadas	800 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	400 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	400 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	150 mg/kg	Nota 161	8
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	400 mg/kg	Nota 161	5/8
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	400 mg/kg		8
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	400 mg/kg	Notas 161 & L	8
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	400 mg/kg	Nota 161	8
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	580 mg/kg	Nota 97	8
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	400 mg/kg	Notas 97 & 161	8
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	400 mg/kg	Notas 161 & L	8
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	800 mg/kg	Nota 161	8
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	800 mg/kg	Nota 161	8
05.3	Goma de mascar	5000 mg/kg	Nota 161	8
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	400 mg/kg	Nota 161	8
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	200 mg/kg	Nota 72	8
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	120 mg/kg	Nota 144	5/8
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	120 mg/kg	Nota 144	5/8
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	400 mg/kg	Nota 161	5/8
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		5/8
12.4	Mostazas	140 mg/kg		8
12.6	Salsas y productos análogos	450 mg/kg	Nota 127	8
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1250 mg/kg	Notas 161 & L	8

SUCRALOSA

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	400 mg/kg		8
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	320 mg/kg		8
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	400 mg/kg		8
13.6	Complementos alimenticios	2400 mg/kg		5/8
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	300 mg/kg	Nota 161	5/8
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	300 mg/kg	Notas 127 & 161	5/8
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300 mg/kg	Notas 127 & 161	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	300 mg/kg	Notas 160 & 161	5/8

SULFITOS

Dióxido de azufre	SIN: 220	Sulfito sódico	SIN: 221
Sulfito ácido de sodio	SIN: 222	Metabisulfito sódico	SIN: 223
Metabisulfito potásico	SIN: 224	Sulfito de potasio	SIN: 225
Sulfito ácido de calcio	SIN: 227	Bisulfito de potasio	SIN: 228
Tiosulfato de sodio	SIN: 539		

Efecto funcional: Antioxidantes, Decolorantes (no para las harinas), Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.2.1	Frutas congeladas	500 mg/kg	Nota 44 & 155	8
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	150 mg/kg	Nota 44	8
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30 mg/kg	Nota 44	8
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	150 mg/kg	Notas 44 & 140	8
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	70 mg/kg	Nota 44	8
12.4	Mostazas	250 mg/kg	Notas 44 & 106	8
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg	Nota 44	8
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	350 mg/kg	Nota 44 & X	8

TERBUTILHIDROQUINONA, TBHQ

Butilhidroquinona terciaria SIN: 319

Efecto funcional: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg	Notas 15 & 130	5/8
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	100 mg/kg	Notas 15, 130 & B	8
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	100 mg/kg	Notas 15, 130 & 162	8

Notas a las observaciones de los aditivos alimentarios que han sido revisados de la norma general

- Nota 2 En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.
- Nota 15 Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 17 Como ácido ciclámico.
- Nota 21 Como EDTA cálcico disódico anhidro.
- Nota 44 Como SO₂ residual.
- Nota 72 Tomando como base el producto listo para el consumo.
- Nota 97 En el producto acabado/productos finales a base de cacao y chocolate.
- Nota 106 Salvo para uso en mostaza de Dijon a 500 mg/kg.
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 130 Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310)
- Nota 132 Excepto para uso a una dosis de 230 mg/kg (extracto seco) en bebidas semicongeladas.
- Nota 133 Toda combinación de butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) a una dosis de 200 mg/kg, siempre que no se superen los límites individuales de uso.
- Nota 140 Excepto para uso en abulon enlatado a una dosis de 1000 mg/kg.
- Nota 144 Para uso en productos agrídulces únicamente.
- Nota 152 Para freír únicamente.
- Nota A Excluyendo el suero líquido y los productos de suero que se utilizan como ingrediente en preparados para lactantes.
- Nota B Para productos deshidratados únicamente.
- Nota C Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(i) únicamente. La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponina.
- Nota D Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.
- Nota L Pastas para untar a base de grasa.
- Nota X Dosis máxima aceptable basada en el estado combinado del total de sulfitos, que equivale a 70 mg/kg en estado individual.
- Nota MM Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.
- Nota XX La dosis de uso individual, en combinación no debe sobrepasar los 15.000 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 153 Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 154 Para uso en la leche de coco únicamente.
- Nota 155 Para uso en las manzanas cortadas y congeladas únicamente.
- Nota 156 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2500 mg/kg.
- Nota 157 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2000 mg/kg.
- Nota 158 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1000 mg/kg.
- Nota 159 Para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.
- Nota 160 Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.
- Nota 162 Para uso en productos deshidratados y productos tipo salami únicamente.
- Nota 163 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3000 mg/kg.

Apéndice VIII

SUSPENSIÓN DE PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

ACEITE DE RICINO

Aceite de ricino

SIN: 1503

Efecto funcional: antiaglutinante, diluyentes-soporte, Agentes gelificantes, antiadherente

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	BPF		6

ACESULFAME POTÁSICO

Acesulfame potásico

SIN: 950

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	1000 mg/kg		3
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	3000 mg/kg		3
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	BPF		6
01.6.1	Queso no madurado	500 mg/kg		3
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	2500 mg/kg		6
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	300 mg/kg		3
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	200 mg/kg		3
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200 mg/kg		3
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	1000 mg/kg		6
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	2000 mg/kg		6
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	1000 mg/kg		6
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	1000 mg/kg		6
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	500 mg/kg		6
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	1000 mg/kg		6
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	500 mg/kg		6
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	450 mg/kg		3
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	350 mg/kg		6
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	350 mg/kg	Notes 127	3
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	350 mg/kg		6
14.2.2	Sidra y sidra de pera	350 mg/kg		6
14.2.3	Vinos de uva	500 mg/kg		3

ACESULFAME POTÁSICO**Efecto funcional:** Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	500 mg/kg		3
14.2.5	Aguamiel	500 mg/kg		3
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	350 mg/kg		3
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1000 mg/kg		6
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	1000 mg/kg		6
15.3	Aperitivos a base de pescado	350 mg/kg		6

ALCOHOL POLIVINÍLICO

Alcohol polivinílico SIN: 1203

Efecto funcional: Agentes gelificantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2000 mg/kg		3
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	15000 mg/kg		3
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	5000 mg/kg		3
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	15000 mg/kg		3

ALITAME

Alitame SIN: 956

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	100 mg/kg		6
05.0	Confitería	300 mg/kg		6
07.0	Productos de panadería	200 mg/kg		6

ASPARTAMO

Aspartamo SIN: 951

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	6000 mg/kg		3
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	6000 mg/kg		3
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	1000 mg/kg		6
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	500 mg/kg		6
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	350 mg/kg		6
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	350 mg/kg		6
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	350 mg/kg		6

ASPARTAMO**Efecto funcional:** Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	800 mg/kg	Note 84	3
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	600 mg/kg	Note 145	6
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	600 mg/kg	Notes 127 & 145	6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	600 mg/kg	Note H	6
14.2.2	Sidra y sidra de pera	600 mg/kg		6
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	700 mg/kg		6
14.2.5	Aguamiel	700 mg/kg		6
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	700 mg/kg		6

BENZOATOS

Ácido benzoico SIN: 210 Benzoato sódico SIN: 211

Benzoato potásico SIN: 212 Benzoato cálcico SIN: 213

Efecto funcional: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1500 mg/kg	Note 13	3

BUTILHIDROXIANISOL, BHA

Butilhidroxianisol SIN: 320

Efecto funcional: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	175 mg/kg	Notes 15 & 133	6

BUTILHIDROXITOLUENO, BHT

Butilhidroxitoluol SIN: 321

Efecto funcional: Antioxidantes, Adyuvantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	75 mg/kg	Notes 15 & 133	3

CICLAMATOS

Ácido ciclámico (y sus sales de sodio, potasio y calcio) SIN: 952

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.2.7	Frutas confitadas	500 mg/kg	Note 17	6
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	100 mg/kg	Note 17	6
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	500 mg/kg	Note 17	6
05.2.1	Caramelos duros	2500 mg/kg	Note 17	6
05.2.2	Caramelos blandos	500 mg/kg	Note 17	6

CICLAMATO

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.2.3	Turrón y mazapán	500 mg/kg	Note 17	6
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	1600 mg/kg	Note 17	6
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	2000 mg/kg	Note 17	6
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	1600 mg/kg	Note 17	6

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL

Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos SIN: 472e de glicerol

Efecto funcional: Emulsionantes, secuestrante, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10000 mg/kg	Note 16	3
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10000 mg/kg	Note 16	3
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	5000 mg/kg		3
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	5000 mg/kg		3
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	5000 mg/kg		3

EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO

Extractos de bija, bixina, norbixina, annato SIN: 160b

Efecto funcional: Colores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	50 mg/kg	Note 9	7
01.6.1	Queso no madurado	50 mg/kg	Note 74	7
01.6.2	Queso madurado	50 mg/kg		7
01.6.4	Queso elaborado	600 mg/kg		7
01.6.5	Productos análogos al queso	20 mg/kg	Note 3	7
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100 mg/kg		7
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	10 mg/kg		7
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 mg/kg	Note 9	7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10 mg/kg	Note 9	7
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	20 mg/kg	Note 9	7
02.2.1.3	Mezclas de mantquilla (manteca) y margarina	10 mg/kg		7

EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO

Efecto funcional: Colores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	30 mg/kg		Note 9 7
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	20 mg/kg	Note 8	4
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	10 mg/kg		7
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200 mg/kg	Note 8	4
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	20 mg/kg	Note 16	7
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200 mg/kg	Note 8	4
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	10 mg/kg		7
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	BPF		7
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	20 mg/kg		7
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150 mg/kg		7
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	200 mg/kg		7
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	20 mg/kg	Note 16	7
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	300 mg/kg		7
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	10 mg/kg		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 de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	200 mg/kg	Note 9	7
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	200 mg/kg	Note 8	4
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	BPF		7
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	BPF		7
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	BPF		7
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	25 mg/kg	Note 9	7
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	25 mg/kg	Note 9	7
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	200 mg/kg	Note 8	4
05.3	Goma de mascar	500 mg/kg	Note 9	7
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000 mg/kg		7
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	75 mg/kg	Note 9	7

EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO

Efecto funcional: Colores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100 mg/kg		4
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100 mg/kg		4
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	40 mg/kg	Note 9	7
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	20 mg/kg		7
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	120 mg/kg		4
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	20 mg/kg	Note 8	7
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	15 mg/kg	Note 9	7
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	40 mg/kg	Note 9	7
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	15 mg/kg	Note 9	7
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	20 mg/kg	Note 16	7
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000 mg/kg	Notes 9 & 94	7
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	50 mg/kg	Note 9	7
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	1000 mg/kg	Notes 9 & 78	7
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	20 mg/kg	Note 16	7
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	50 mg/kg	Note 9	7
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	50 mg/kg	Note 9	7
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	20 mg/kg	Note 16	7
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	60 mg/kg	Note 9	7
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	20 mg/kg	Note 16	7
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		4
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10 mg/kg	Note 9	7
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30 mg/kg	Note 9	7
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10 mg/kg	Note 9	7
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	30 mg/kg	Note 9	7
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	15 mg/kg	Note 9	7
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	15 mg/kg	Note 9	7

EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO

Efecto funcional: Colores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	15 mg/kg	Notes 9 & 22	7
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		4
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	10 mg/kg	Note 8	7
10.1	Huevos frescos	100 mg/kg	Note 4	4
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	10 mg/kg		7
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	100 mg/kg		4
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	60 mg/kg		4
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	30 mg/kg	Note 9	7
12.4	Mostazas	100 mg/kg	Note 8	7
12.5	Sopas y caldos	150 mg/kg	Note 8	7
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	100 mg/kg	Note 8	7
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	100 mg/kg	Note 8	7
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	100 mg/kg	Note 8	7
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	400 mg/kg		7
13.6	Complementos alimenticios	60 mg/kg		4
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50 mg/kg	Note 9	7
14.2.3.1	Vino de uva no espumoso	10 mg/kg		4
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	10 mg/kg		4
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	15 mg/kg		4
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	10 mg/kg		7
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	10 mg/kg		7
15.0	Aperitivos listos para el consumo	300 mg/kg	Note 9	7
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	200 mg/kg		7

NEOTAMO

Neotamo

SIN: 961

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		3
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		3
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	BPF		3
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	BPF		3
01.6.1	Queso no madurado	33 mg/kg		3
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	100 mg/kg		3
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	10 mg/kg		3
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	10 mg/kg		3
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10 mg/kg		3
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	33 mg/kg		3
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	25 mg/kg		3
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	65 mg/kg	Note 145	3
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	65 mg/kg	Notes 127 & 145	3
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	20 mg/kg	Note H	3
14.2.2	Sidra y sidra de pera	20 mg/kg		3
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	23 mg/kg		3
14.2.5	Aguamiel	23 mg/kg		3
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	23 mg/kg		3

PERÓXIDO DE BENZOÍLO

Peróxido de benzoílo

SIN: 928

Efecto funcional: Decolorantes (no para las harinas), Agentes de tratamiento de las harinas, Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	1000 mg/kg	Note 55	6

POLISORBATOS

Monolaurato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 432

Monooleato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 433

Monopalmitato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 434

Monoesterato de

sorbitán polioxietilado (20) SIN: 435

Triesteato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 436

01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	10000 mg/kg		3
07.0	Productos de panadería	3000 mg/kg	Note 11	6
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	500 mg/kg		6
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	500 mg/kg		6

POLISORBATOS

Efecto funcional: Antiespumantes, Adyuvantes, Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Espumantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	45000 mg/kg	Note 102	6

SACARINA (Y SUS SALES DE SODIO, POTASIO Y CALCIO)

Sacarina (y sus sales de sodio, potasio y calcio) SIN: 954

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg		6
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	500 mg/kg		6
05.2.1	Caramelos duros	3000 mg/kg		6
05.2.2	Caramelos blandos	500 mg/kg		6
05.2.3	Turrón y mazapán	500 mg/kg		6
08.2.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes	2000 mg/kg		6
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	500 mg/kg		6
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	160 mg/kg		6
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	300 mg/kg		6
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	160 mg/kg		6
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	500 mg/kg		6
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	200 mg/kg		3
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	80 mg/kg	Note 145	
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	80 mg/kg	Notes 127 & 145	6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	80 mg/kg		6
14.2.2	Sidra y sidra de pera	80 mg/kg		6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	200 mg/kg		6

SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO

Sal de aspartamo y acesulfamo SIN: 962

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	2270 mg/kg	Note 113	3
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	2270 mg/kg	Note 113	3
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	2270 mg/kg	Note 113	3
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	6820 mg/kg	Note 113	3
01.6.1	Queso no madurado	1130 mg/kg	Note 113	3

SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	4660 mg/kg	Note 119	3
05.2.1	Caramelos duros	5680 mg/kg	Notes 113 & 145	3
05.2.2	Caramelos blandos	4540 mg/kg	Notes 113 & 145	3
05.2.3	Turrón y mazapán	2270 mg/kg	Notes 113 & 145	3
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	770 mg/kg	Note 119	3
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	540 mg/kg	Note 119	3
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	540 mg/kg	Note 119	3
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	540 mg/kg	Note 119	3
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	1020 mg/kg	Note 113	3
14.2.5	Aguamiel	1080 mg/kg	Note 113	3
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	790 mg/kg	Note 113	3

SUCRALOSA

Sucralosa

SIN: 955

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.3.1	Leche condensada (natural)	BPF		6
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	BPF		6
01.6.1	Queso no madurado	BPF		6
01.6.2	Queso madurado	BPF		6
01.6.4	Queso elaborado	BPF		6
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	BPF		6
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	600 mg/kg		6
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	750 mg/kg		6
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	800 mg/kg		6
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	750 mg/kg		6
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	450 mg/kg		6
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	450 mg/kg		6
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	1500 mg/kg		6
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	450 mg/kg		6

SUCRALOSA

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	450 mg/kg		6
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	450 mg/kg	Note 127	6
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	450 mg/kg		6
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	400 mg/kg		3
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	300 mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	1500 mg/kg		3
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	600 mg/kg		6
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	600 mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	1500 mg/kg		3
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	700 mg/kg		6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	250 mg/kg		
14.2.2	Sidra y sidra de pera	50 mg/kg		
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	700 mg/kg		

SULFITOS

Dióxido de azufre	SIN: 220	Sulfito sódico	SIN: 221
Sulfito ácido de sodio	SIN: 222	Metabisulfito sódico	SIN: 223
Metabisulfito potásico	SIN: 224	Sulfito de potasio	SIN: 225
Sulfito ácido de calcio	SIN: 227	Bisulfito de potasio	SIN: 228
Tiosulfato de sodio	SIN: 539		

Efecto funcional: Antioxidantes, Decolorantes (no para las harinas), Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	350 mg/kg	Note 44	6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	50 mg/kg	Note 44	6
07.1.1	Panes y panecillos	50 mg/kg	Note 44	6
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	50 mg/kg	Note 44	6
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50 mg/kg	Note 44	6
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	500 mg/kg	Note 44	6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	350 mg/kg	Note 44	6

Notas a los comentarios de los aditivos alimentarios que han sido revisado de la norma general

- Note 3 Tratamiento superficial.
- Note 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Note 8 Como bixina.
- Note 9 Como bixina o norbixina total.
- Note 11 Tomando como base la harina.
- Note 13 Como ácido benzoico.
- Note 15 Tomando como base las grasas o los aceites.
- Note 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Note 17 Como ácido ciclámico.
- Note 22 Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
- Note 44 Como SO₂ residual.
- Note 55 Dosis añadida.
- Note 74 Dosis de uso para quesos de color naranja intenso; 25 mg/kg para quesos de color naranja; 10 mg/kg para quesos de color normal.
- Note 78 Sólo para uso en tocino (embutido fresco, curado).
- Note 84 Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.
- Note 94 Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).
- Note 102 Para uso como agente tensoactivo o humectante para los colores en los alimentos.
- Note 113 Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico.
- Note 119 Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartame.
- Note 127 Según se sirve al consumidor.
- Note 133 Toda combinación de butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) en un nivel de 200 mg/kg, siempre que no se superen los límites individuales de uso.
- Note 145 Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.
- Note H Para uso en cerveza de energía reducida o sin alcohol únicamente.

Apéndice IX**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****PETICIÓN DE INFORMACIONES ADICIONALES****ACESULFAME POTÁSICO**

Acesulfame potásico

SIN: 950

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	500 mg/kg		3	Justificación para el uso en leches fermentadas
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	2000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica respecto a la dosis de uso
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
01.6.5	Productos análogos al queso	350 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
04.1.2.1	Frutas congeladas	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
04.1.2.2	Frutas desecadas	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
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	350 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
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))	2500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)

ACESULFAME POTÁSICO

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
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 de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	1000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	1000 mg/kg		3	Justificar la necesidad en las subcategorías apropiadas y proponer dosis de uso
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	Nota 144	3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	2000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
12.3	Vinagres	2000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	350 mg/kg	Nota 161		Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	350 mg/kg		3	Justificación tecnológica ¿o es resultado de una transferencia?

ALITAME

Alitame SIN: 956

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	60 mg/kg		6	Justificación para uso en leches fermentadas
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	100 mg/kg			Necesidad tecnológica
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	200 mg/kg		6	Justificar la necesidad en las subcategorías apropiadas y proponer dosis de uso
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	100 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)

ASPARTAMO

Aspartamo

SIN: 951

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	2000 mg/kg		6	Justificación para uso en leches fermentadas
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	6000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	6000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica en cremas para batir y si esta es una categoría adecuada para esos productos
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	5000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
01.6.1	Queso no madurado	1000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
01.6.5	Productos análogos al queso	1000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
04.1.2.1	Frutas congeladas	2000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de
04.1.2.2	Frutas desecadas	3000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	1000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	1000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)

edulcorantes)

ASPARTAMO

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información
					solicitada
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	1000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
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))	3000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1000 mg/kg	Nota 161	6	Necesidad tecnológica en productos específicos
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 de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	2500 mg/kg	Nota 161	6	Necesidad tecnológica en productos específicos
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	1000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	3000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	2500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	3000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
05.2.1	Caramelos duros	10000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
05.2.2	Caramelos blandos	3000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)

ASPARTAMO

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
05.2.3	Turrón y mazapán	3000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	4000 mg/kg		6	Justificar la necesidad en las subcategorías apropiadas y proponer dosis de uso
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	300 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	300 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
12.2.2	Aderezos y condimentos	2000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
12.3	Vinagres	BPF		3	Proporcionar dosis de uso numérica
12.5	Sopas y caldos	600 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
15.0	Aperitivos listos para el consumo	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica

CICLAMATOS

Ácido cicláamico (y sus sales de sodio, potasio y calcio) SIN: 952

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Information Requested
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF	Nota 17	6	Justificación para uso en leches fermentadas: proporcionar dosis de uso numéricas
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	500 mg/kg	Nota 17	6	Necesidad tecnológica
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	500 mg/kg	Nota 17	6	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	1500 mg/kg	Nota 17	6	Necesidad tecnológica
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	1500 mg/kg	Nota 17	6	Necesidad tecnológica

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL

Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos SIN: 472e
de glicerol

Efecto funcional: Emulsionantes, secuestrante, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	5000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica en cremas (informar al CCMMMP)
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	3000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	5000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica

NEOTAMO

Neotamo SIN: 961

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	65 mg/kg		3	Justificación para el uso en leches fermentadas
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	BPF		3	Necesidad tecnológica; proponer dosis de uso numéricas
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	33 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	65 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
01.6.5	Productos análogos al queso	33 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	10 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
04.1.2.1	Frutas congeladas	100 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
04.1.2.2	Frutas desecadas	100 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	33 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)

NEOTAMO

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información
					solicitada
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	33 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
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	33 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
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))	33 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	33 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	70 mg/kg		3	Justificar la necesidad en las subcategorías apropiadas y proponer dosis de uso
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	80 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	10 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	65 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)
12.3	Vinagres	12 mg/kg		3	Necesidad tecnológica (esta categoría no figura en la lista general para uso de edulcorantes)

POLISORBATOS

Monalaurato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 432

Monooleato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 433

Monopalmitato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 434

Monoesterato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 435

Triesteato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 436

Efecto funcional: Antiespumantes, coadyuvantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	5000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
01.6.1	Queso no madurado	80 mg/kg	Nota 38	6	Necesidad tecnológica
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	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
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	30 mg/kg	Notas 7 y 100	6	Necesidad tecnológica
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	5000 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
07.1.1	Panes y panecillos	3000 mg/kg		6	Pedir información sobre la ingesta
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	5000 mg/kg	Nota 11	6	Pedir información sobre la ingesta
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	10000 mg/kg	Nota 11	6	Pedir información sobre la ingesta
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	5000 mg/kg	Nota 11	6	Pedir información sobre la ingesta
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	5000 mg/kg	Nota 11	6	Pedir información sobre la ingesta
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	5000 mg/kg	Nota 11	6	Pedir información sobre la ingesta
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	5000 mg/kg		6	Pedir información sobre la ingesta
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000 mg/kg		6	Aclaración de los alimentos que comprende esta categoría

SACARINA (Y SUS SALES DE SODIO, POTASIO Y CALCIO)

Sacarina (y sus sales de sodio, potasio y calcio) SIN: 954

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	200 mg/kg		6	Justificación del uso en leches fermentadas
01.2.2	Cuajada (natural)	100 mg/kg		6	Justificación del uso en leches fermentadas
01.6.5	Productos análogos al queso	100 mg/kg			Necesidad tecnológica

SACARINA (Y SUS SALES DE SODIO, POTASIO Y

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información
					solicitada
04.1.2.7	Frutas confitadas	5000 mg/kg	Nota 161	3	Necesidad tecnológica (incl. dosis de uso numérica)
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
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	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
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))	160 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
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	200 mg/kg		Nota 1616	Necesidad tecnológica en productos específicos
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 de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	200 mg/kg	Nota 161	6	Necesidad tecnológica en productos específicos
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	100 mg/kg	Notas 161	6	Necesidad tecnológica
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	15 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1200 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	160 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300 mg/kg	Nota 159	6	Necesidad tecnológica
12.10.3	Pasta de soja fermentada (p. ej. miso)	200 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
12.2.2	Aderezos y condimentos	1500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
12.3	Vinagres	80 mg/kg	Notas 161	6	Necesidad tecnológica

SACARINA (Y SUS SALES DE SODIO, POTASIO Y

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	200 mg/kg	Notas 161 y F	6	Necesidad tecnológica en productos específicos
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	80 mg/kg	Notas 161	3	Necesidad tecnológica
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	300 mg/kg	Notas 127 y 161	6	Necesidad tecnológica en productos específicos
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	500 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	2000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica

SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO

Sal de aspartamo y acesulfamo SIN: 962

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	1130 mg/kg	Nota 113	3	Justificación del uso en leches fermentadas

SUCRALOSA

Sucralosa SIN: 955

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	400 mg/kg		3	Justificación del uso en leches fermentadas
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	250 mg/kg		6	Justificación del uso en leches fermentadas
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		6	Justificación del uso en leches fermentadas; proporcionar dosis de uso numéricas (informar al CCMMP)
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	580 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	580 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
01.6.5	Productos análogos al queso	BPF		6	Necesidad tecnológica
04.1.2.1	Frutas congeladas	400 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
04.1.2.2	Frutas desecadas	1500 mg/kg		3	Necesidad tecnológica

SUCRALOSA

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	150 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	150 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	150 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
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	150 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
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 de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	150 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	150 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1000 mg/kg	Nota 161 y 164	3	Necesidad tecnológica
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1000 mg/kg	Nota 161	6	Necesidad tecnológica
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	650 mg/kg		6	Necesidad tecnológica en productos específicos
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	700 mg/kg		Nota D	Necesidad tecnológica
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1500 mg/kg	Nota 159	6	Necesidad tecnológica
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	400 mg/kg		3	Necesidad tecnológica
12.2.2	Aderezos y condimentos	700 mg/kg		6	Necesidad tecnológica
12.3	Vinagres	BPF		3	Necesidad tecnológica
12.5	Sopas y caldos	600 mg/kg	Nota 161	6	Necesidad tecnológica
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	700 mg/kg			Necesidad tecnológica
15.0	Aperitivos listos para el consumo	1000 mg/kg		6	Necesidad tecnológica (incl. dosis de uso numérica)

SULFITOS

Dióxido de azufre	SIN: 220	Sulfito sódico	SIN: 221
Sulfito ácido de sodio	SIN: 222	Metabisulfito sódico	SIN: 223
Metabisulfito potásico	SIN: 224	Sulfito de potasio	SIN: 225
Sulfito ácido de calcio	SIN: 227	Bisulfito de potasio	SIN: 228
Tiosulfato de sodio	SIN: 539		

Efecto funcional: Antioxidantes, Decolorantes (no para las harinas), Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Información solicitada
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500 mg/kg	Nota 44	6	Necesidad tecnológica para diferentes dosis de uso en distintas regiones; preocupación respecto a la ingesta
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	750 mg/kg	Nota 44	6	Necesidad tecnológica para diferentes dosis de uso en distintas regiones; preocupación respecto a la ingesta
12.5	Sopas y caldos	1000 mg/kg	Nota 44	6	Necesidad tecnológica

Notas a los comentarios de los aditivos alimentarios que han sido revisados de la norma general

- Nota 7 La dosis de uso no se refiere al alimento acabado.
- Nota 11 Tomando como base la harina.
- Nota 17 Como ácido ciclámico.
- Nota 38 Dosis en la mezcla que se ha de descremar.
- Nota 100 Para uso como agente dispersante en aceite de eneldo utilizado en el alimento final.
- Nota 113 Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico.
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 144 Para uso en productos agrídulces únicamente.
- Nota F Para pastas para untar a base de leche únicamente.
- Nota 161 Sujeto a la legislación nacional del país importador en particular para estar en consonancia con la sección 3.2 del preámbulo.
- Nota 159 Para uso en jarabes para panqueques o jarabes de arce.
- Nota 164 Para uso en dulces pequeños y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA) (CODEX STAN 192-1995)

1. Propósito y alcance de la Norma

El objetivo de este trabajo es examinar la revisión del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA (CODEX STAN 192, anexo B) a fin de que las categorías de alimentos que incluyen productos a base de soja (06.8 [Productos a base de soja [excluidos los productos de la categoría de alimentos 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10], 12.9 [Productos proteínicos], y 12.10 [Productos a base de soja fermentada]) se reasignen a los tipos de grupo más apropiados de los alimentos a base de soja de las categorías del sistema de clasificación. La propuesta:

- (i) incorporaría todos los productos a base de soja pertinentes que actualmente figuran en las categorías 12.9 en nuevas subcategorías comprendidas en 06.8;
- (ii) revisaría las categorías 12.9 y 12.10 en virtud de la reasignación de algunas clases de alimentos en la categoría 06.8; y
- (iii) revisaría la categoría 12.10 para incorporar en ella algunos productos proteínicos distintos de los de soja.
- (iv) Revisar la categoría de alimentos 02.2 (emulsiones grasas principalmente del tipo agua en aceite) a la luz de la decisión de la 30ª reunión con respecto a las normas incluidas en esta categoría de alimentos (es ceder el proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar).

El sistema de clasificación de los alimentos es un componente esencial de la NGAA. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la NGAA se establecen sobre la base de información de su uso en los alimentos que figuran en las distintas categorías de alimentos. Es esencial una organización correcta de las categorías de alimentos para la interpretación apropiada de la NGAA.

2. Pertinencia y oportunidad

La revisión propuesta del sistema de clasificación de los alimentos dará mayor claridad, transparencia y precisión a la NGAA. Actualmente las categorías de alimentos que contienen alimentos a base de soja figuran en tres categorías de alimentos que no reflejan con exactitud la agrupación de estos tipos de productos en las categorías del sistema de clasificación de los alimentos. La revisión propuesta corregiría esta falta de congruencia. Además la revisión propuesta garantizará la plena correspondencia de la categoría de alimentos 02.2 de la NGAA, a la luz de la decisión de la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius respecto a la adopción del proyecto de Norma para Preparados para Untar de Grasas y Mezclas de Grasas para Untar.

La propuesta de revisar el sistema de clasificación de los alimentos (CODEX STAN 192-1995, anexo B) requerirá también:

- (i) la modificación de las disposiciones que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, a fin de reflejar la reasignación de las categorías de alimentos; y
- (ii) la revisión de los títulos de las categorías de alimentos del anexo del cuadro 3 de la NGAA.

Se requerirá por lo menos un año y cuando mucho dos años para que se distribuyan las revisiones propuestas al sistema de clasificación de los alimentos, recibir observaciones y llegar a un acuerdo, así como para hacer las modificaciones editoriales consiguientes al anexo del cuadro 3 de la NGAA. La revisión de las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA, que ejecutarían plenamente el sistema de clasificación revisado, necesitaría un año adicional.

3. Principales aspectos que se deberán tratar

A consecuencia de la decisión del CCFAC en su 38ª reunión (ALINORM 06/29/12, párr. 215), la NGAA (CODEX STAN 192-1995) se deberá revisar de la siguiente manera:

- (i) el sistema de clasificación de los alimentos se deberá revisar de acuerdo a la propuesta (anexo B de la NGAA);
- (ii) las disposiciones que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos interesadas (02.2, 06.8, 12.9 y 12.10) se reasignarían de acuerdo a la propuesta; y
- (iii) se harían las modificaciones editoriales consiguientes al anexo del cuadro 3 de la NGAA, para mantener la congruencia con la propuesta.

4. Evaluación con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de trabajo* (Manual de procedimiento, 15ª ed., p. 74-75)

La propuesta contribuirá a:

- La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos y tener en cuenta las necesidades específicas de los países en desarrollo.
- La diversificación de las legislaciones de los países y los aparentes impedimentos consiguientes o potenciales para el comercio internacional.
- El ámbito del trabajo y el establecimiento de las prioridades entre las diversas secciones del trabajo.

Los productos a base de soja son un alimento básico en muchos países. El sistema de clasificación de los alimentos forma parte integral de la NGAA. Se prevé que la propuesta dará mayor precisión y transparencia al sistema de clasificación y reflejará mejor el uso de aditivos alimentarios en los alimentos a base de soja. Esto incrementará la protección del consumidor y garantizará las prácticas leales en el comercio de alimentos.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es congruente con la *Declaración de visión estratégica* del Proyecto de marco estratégico del Proyecto de plan a plazo medio 2003-2007 (ALINORM 01/04, apéndice II), y del Proyecto de plan estratégico 2008-2013 (ALINORM 06/29/3A, apéndice II, y ALINORM 06/29/41, Párrs. 152 – 155), que se remitirán a la Comisión para su adopción final en julio de 2007. La propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a la protección de la salud humana y a las prácticas leales en el comercio de alimentos.

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

El sistema de clasificación de los alimentos forma parte integral de la NGAA (Codex STAN 192-1995).

7. Indicación de toda necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico experto

No se prevé necesidad de colaboración de organismos de científicos expertos.

8. Indicación de toda necesidad de aportaciones técnicas a la norma de órganos externos

No hay necesidad de aportaciones de órganos externos. Los miembros y observadores del Codex tienen la competencia técnica necesaria para elaborar estas enmiendas al sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA.

9. El plazo propuesto para la conclusión del nuevo trabajo, incluidas la fecha de inicio, la fecha propuesta de adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta de adopción por la Comisión.

Suponiendo que la Comisión apruebe esta propuesta de nuevo trabajo en 2007, el trabajo podría iniciarse en 2008. Se propone que el sistema de clasificación de los alimentos revisado se pudiera adoptar en el trámite 5 ese mismo año (2008) o en la siguiente reunión (2009). La adopción del sistema de clasificación de los alimentos en el trámite 8, por lo tanto, podría realizarse en 2008 (procedimiento acelerado), pero probablemente a más tardar en 2010.

La adopción de los cambios editoriales consiguientes al anexo del Cuadro 3 de la NGAA podría verificarse al mismo tiempo que la adopción de la revisión del sistema de clasificación de los alimentos. La ejecución de la propuesta en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, por lo tanto, sería en 2009, pero probablemente a más tardar en 2011.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE AROMATIZANTES**(N03-2006)****(En el trámite 5)****1.0 ALCANCE**

Estas directrices presentan los principios para el uso inocuo de los componentes de los aromatizantes evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y de los cuales se ha determinado que no son motivo de preocupación por razones de inocuidad en las dosis estimadas de ingesta, o para los cuales el JECFA ha establecido ingestas diarias admisibles (IDA), y el Codex ha establecido y adoptado las correspondientes especificaciones de identidad y pureza.¹ Además, la directriz proporciona principios para el establecimiento de prácticas que no conduzcan a error al consumidor.

2.0 DEFINICIONES

2.1 Aroma es la suma de aquellas características de cualquier material que se toma en la boca, percibidas principalmente por los sentidos del gusto y el olfato, y también por los receptores generales del dolor y el tacto de la boca, según los recibe e interpreta el cerebro. La percepción del sabor es una propiedad de los aromas.

2.2 Aromatizantes, son los productos que se añaden a los alimentos para impartirles, modificar o acentuar el aroma de los alimentos (con excepción de los acentuadores del aroma considerados aditivos alimentarios, que figuran en Nombres genéricos y Sistema Internacional de Numeración de aditivos alimentarios del Codex - CAC/GL 36-1989). Los aromatizantes no incluyen las sustancias que tienen un sabor exclusivamente dulce, amargo o salado (por ejemplo, el azúcar, el vinagre y la sal de mesa). Los aromatizantes pueden ser sustancias aromatizantes, compuestos aromatizantes naturales o aromatizantes para dar sabor ahumado, y pueden contener ingredientes de alimentos no aromatizantes (sección 2.3) que hacen compatibles los aromatizantes con los alimentos y las bebidas en los que se utilizan. Su objetivo no es su consumo como tales.

2.2.1 Sustancias aromatizantes, son sustancias definidas químicamente, formadas por síntesis química u obtenidas de materiales de origen vegetal o animal.

2.2.1.1 Sustancias aromatizantes naturales, son sustancias aromatizantes obtenidas por procedimientos físicos que pueden producir cambios inevitables pero no intencionales en la estructura química de los componentes del aromatizante (por ejemplo, destilación y extracción con solventes), o por **procesos** enzimáticos o microbiológicos, de material de origen vegetal o animal. Ese material puede no haber sido elaborado o estar elaborado para consumo humano a través de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos (por ejemplo secado, torrefacción [tostado] y fermentación).

2.2.1.2 Sustancias aromatizantes sintéticas, son las sustancias aromatizantes obtenidas por síntesis química.

¹ Esta directriz no supone que los usos de componentes aromatizantes que todavía no han sido evaluados por el JECFA no sean inocuos o que su utilización en los alimentos sea inaceptable por otro motivo.

2.2.2 Compuestos aromatizantes naturales, son los preparados que contienen sustancias aromatizantes obtenidas por procedimientos físicos que pueden producir cambios inevitables pero no intencionales en la estructura química de los componentes del aromatizante (por ejemplo, destilación y extracción con solventes), o por **procesos** enzimáticos o microbiológicos, de material de origen vegetal o animal. Ese material puede no haber sido elaborado o estar elaborado para consumo humano a través de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos (por ejemplo secado, torrefacción [tostado] y fermentación). Los compuestos aromatizantes naturales incluyen el aceites esenciales, esencias, o extractivos, proteínas hidrolizadas, destilados, o cualquier producto del tostado, aplicación de calor o enzimolisis.

2.2.3 Aromatizantes que dan sabor ahumado, son compuestos complejos de componentes del humo obtenidos sometiendo a pirolisis madera sin tratar en una cantidad limitada y controlada de aire, destilación en seco y vapor a muy elevada temperatura, y a continuación sometiendo el humo de la madera a un sistema de extracción acuosa o destilación, condensación y separación para la recogida de la fase acuosa. Los principales principios aromatizantes son ácidos carboxílicos, compuestos con grupos carbonilos y compuestos fenólicos.²

2.3 Ingredientes de alimentos no aromatizantes, son ingredientes de alimentos, como los aditivos alimentarios o productos alimentarios que se pueden añadir a los aromatizantes y son necesarios para disolverlos, dispersarlos o diluirlos, o para la producción, almacenamiento, manipulación y utilización de aromatizantes.

3.0 PRINCIPIOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DE AROMATIZANTES

3.1 El uso de aromatizantes en los alimentos no debe conducir a dosis de ingesta que no sean inocuos.

3.2 Los aromatizantes deberían tener la pureza idónea para la utilización en alimentos. Las impurezas inevitables no deberían estar presentes en el alimento final en niveles que representen un riesgo inaceptable para la salud.

3.3 El uso de aromatizantes se justifica sólo cuando imparten o modifican el sabor del alimento, siempre que ese uso no conduzca al consumidor a error sobre la índole o calidad del alimento.

3.4 Los aromatizantes deberían utilizarse en condiciones de buenas prácticas de fabricación, lo que incluye limitar la cantidad utilizada en el alimento a la dosis más baja necesaria para producir el efecto aromatizante pretendido.

3.5 Los aromatizantes pueden contener ingredientes de alimentos que no son aromatizantes, incluidos aditivos alimentarios y productos alimenticios, necesarios para producirlos, almacenarlos manipularlos y utilizarlos. Esos ingredientes también pueden utilizarse para facilitar la dilución, disolución o dispersión de los aromatizantes en los alimentos. Los ingredientes de alimentos que no son aromatizantes deberían:

- a) Limitarse a la dosis más baja necesaria para garantizar la inocuidad y la calidad de los aromatizantes, y facilitar su almacenamiento y utilización;
- b) Reducirse a la dosis más baja que sea razonablemente posible cuando no tengan como fin cumplir una función tecnológica en el alimento mismo; y
- c) utilizarse respetando las disposiciones establecidas en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA; CODEX STAN 192), siempre que tengan como propósito proporcionar una función tecnológica en el alimento terminado.

² FAO JECFA Monografías 1 (Volumen 3) 2005 FAO Roma.

4.0 SUSTANCIAS BIOLÓGICAMENTE ACTIVAS

(Devuelto al trámite 2 para que lo redacte de nuevo un grupo de trabajo electrónico. Véase ALINORM **07/30/12 para. 123**)

5.0 HIGIENE

5.1 Los aromatizantes se deberían preparar y manipular de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969).

5.2 Los aromatizantes deberían estar libres de contaminación del suelo, residuos de alimentos, tierra, grasa, contaminación por plagas o por contaminantes químicos, físicos o microbianos, u otra materia inaceptable, en la medida de lo posible, de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación.

5.3 Los aromatizantes, utilizados en cantidades apropiadas en los alimentos, y probados con métodos adecuados de muestreo y análisis, no deberían contener microorganismos, parásitos ni sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que representen un riesgo inaceptable para la salud.

6.0 ETIQUETADO

El etiquetado de alimentos debería realizarse de conformidad con los requisitos establecidos en la Norma General del Codex para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 107-1981). El etiquetado de alimentos que contienen aromatizantes añadidos debería respetar los requisitos establecidos en la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

7.0 EVALUACIONES DEL JECFA DE LOS AROMATIZANTES Y SUS ESPECIFICACIONES

Los aromatizantes cuya inocuidad está evaluada por el JECFA figuran en el sitio web OMS JECFA (<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/index.html>), a través del enlace *Base de datos de resúmenes de evaluaciones*, o solicitándolos a la Secretaría del JECFA en la OMS. Las especificaciones de las sustancias aromatizantes evaluadas por el JECFA figuran en una base de datos en línea en la que se pueden hacer búsquedas, en el sitio web FAO JECFA (http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp), o solicitándolo a la Secretaría del JECFA en la FAO.

8.0 MATERIAS PRIMAS AROMÁTICAS APTAS PARA LA PREPARACIÓN DE AROMATIZANTES NATURALES

En el Anexo B de esta directriz figuran referencias de listas de materias primas aptas para la preparación de sustancias aromáticas naturales y compuestos aromáticos naturales.

[ANEXO A: SUSTANCIAS BIOLÓGICAMENTE ACTIVAS Y MÉTODOS ASOCIADOS DE ANÁLISIS]

(Devuelto al trámite 2 para que lo redacte de nuevo el grupo de trabajo electrónico. Véase ALINORM **07/30/12 para. 123**)

[ANEXO B: REFERENCIA A LAS LISTAS DE MATERIAS PRIMAS AROMÁTICAS APTAS PARA LA PREPARACIÓN DE AROMATIZANTES]

(Devuelto al trámite 2 para que lo redacte de nuevo el grupo de trabajo electrónico. Véase ALINORM **07/30/12 para. 123**)

Apéndice XII

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LOS NOMBRES GENÉRICOS Y EL SISTEMA
INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DEL CODEX**

(N07-2005)

***(SECCIÓN 2 – CUADRO DE CLASES FUNCIONALES, DEFINICIONES Y PROPÓSITOS
TECNOLÓGICOS)***

(en el trámite 7 del procedimiento)

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	PROPÓSITOS TECNOLÓGICOS
1. Regulador de la acidez	Aditivos alimentarios que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un Alimento.	Reguladores de acidez, ácidos, acidificantes, álcalis, bases, soluciones reguladoras, agentes reguladores, agentes de regulación del pH.
2. Antiaglutinantes	Aditivos alimentarios que reducen la tendencia de los componentes de un alimento a adherirse unos a otros.	Agentes antiaglutinantes, agentes antiadherentes, agentes de secado, polvos para empolverar.
3. Antiespumantes	Aditivos alimentarios que impiden o reducen la formación de espuma.	Eliminadores o reductores de espuma
4. Antioxidantes	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación.	Antioxidantes, sinérgicos de antioxidantes, agentes antipardeamiento.
5. Decolorantes	Aditivos alimentarios utilizados (no en las harinas) para decolorar un alimento. Los decolorantes no contienen pigmentos.	Decolorantes
6. Incrementadores del volumen	Aditivos alimentarios que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.	Incrementadores del volumen, agentes de relleno.
7. Gasificantes	Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un Alimento.	Gasificantes
8. Sustancias inertes	Aditivos alimentarios que se utilizan para disolver, diluir, dispersar o modificar de otras maneras un aditivo alimentario o nutriente sin alterar su función (y sin generar por sí mismos efecto tecnológico alguno) con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o el uso del aditivo alimentario o nutriente.	Sustancias inertes, disolventes inertes, sustancias inertes portadoras de nutrientes diluyentes de otros aditivos alimentarios, agentes encapsuladores.
9. Colores	Aditivos alimentarios que dan o restituyen color a un alimento.	Pigmentos de coloración y decoración, colorantes de superficie.
10. Agentes de retención de color	Aditivos alimentarios que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento.	Agentes de retención del color, fijadores de color, estabilizadores del color, complementos del color.

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	PROPÓSITOS TECNOLÓGICOS
11. Emulsionantes	Aditivos alimentarios que forman o mantienen una emulsión uniforme de dos o más fases en un alimento.	Emulsionantes, plastificantes, agentes dispersantes, agentes tensoactivos, inhibidores de la cristalización, correctores de la densidad de los aceites aromatizantes en las bebidas, estabilizadores de una suspensión, agentes enturbiadores.
12. Sales emulsionantes	Aditivos alimentarios que, en la fabricación de alimentos elaborados, se utilizan para reordenar las proteínas de los mismos a fin de prevenir la separación de la grasa.	Sales emulsionantes, sales de mezcla
13. Agentes endurecedores	Aditivos alimentarios que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o mantener un gel.	Agentes endurecedores
14. Acentuadores del sabor	Aditivos alimentarios que realzan el sabor y/o el perfume que tiene un alimento.	Acentuadores del sabor, aromatizantes sinergistas.
15. Agentes de tratamiento de las harinas	Aditivos alimentarios que se añaden a la harina o a la masa para mejorar la calidad de cocción o el color de la misma.	Agentes de tratamiento de las harinas, blanqueadores de las harinas, mejoradores de harina, acondicionadores de masa, reforzadores de la masa.
16. Espumantes	Aditivos alimentarios que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.	Agentes espumantes, agentes de batido, agentes de aireación.
17. Agentes gelificantes	Aditivos alimentarios que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel.	Agentes gelificantes
18. Agentes de glaseado	Aditivos alimentarios que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora.	Agentes de glaseado, agentes sellantes, agentes de revestimiento, agentes de acabado en superficie, agentes de abrillantado, agentes formadores de película.
19. Humectantes	Aditivos alimentarios que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de sequedad en la atmósfera.	Agentes humectantes, agentes de retención de humedad.
20. Gases de envasado	Aditivos alimentarios gaseosos, introducidos en un envase antes, durante o después de su llenado con un alimento con la intención de proteger el alimento, por ejemplo, de la oxidación o deterioro..	Gases de envasado
21. Sustancias conservadoras	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por microorganismos.	Sustancias conservadoras, conservadores antimicrobianos, agentes antimicóticos, agentes de control de bacteriófagos, agentes fungistáticos, agentes inhibidores

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	PROPÓSITOS TECNOLÓGICOS
		de mohos y hongos filamentosos, sinergistas antimicrobianos.
22. Propulsores	Aditivos alimentarios gaseosos que expulsan un alimento de un recipiente.	Propulsores
23. Leudantes	Aditivos alimentarios o combinaciones de aditivos alimentarios que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa o rebozo.	Leudantes
24. Sequestrantes	Aditivos que controlan la disponibilidad de un catión.	Sequestrantes
25. Estabilizadores	Aditivos alimentarios que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias.	Estabilizadores, estabilizadores de espuma, estabilizadores coloidales, estabilizadores de emulsión.
26. Edulcorantes	Aditivos alimentarios (diferentes de los azúcares mono o disacáridos) que confieren a un alimento un sabor dulce.	Edulcorantes, edulcorantes intensos, edulcorantes masivos
27. Espesantes	Edulcorantes, edulcorantes intensos, edulcorantes masivos.	Espesantes, agentes de soporte, aglutinantes, agentes texturizadores

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN PARA
ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(En el trámite 5/8 del procedimiento)

NUMERO DEL SIN	COMPUESTO	FUNCIÓN TÉCNICA
160a(ii)	Carotenos, extractos vegetales naturales Carotenes, beta, Natural Extracts	Colour
160a(ii)	Beta carotenos, (vegetales)	Color
160a(iii)	Beta carotenos (<i>Blakeslea trispora</i>)	Color
160a(iv)	Beta carotenos (Algae)	Color
160b	Annatto, Bixin bixina, Norbixin norbixina	Colour
160b	Extractos de annato	Color
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	Color
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	Color
160d(i)	Lycopene Licopeno	Colour
160d	Licopenos	Color
160d(i)	Licopeno (sintético)	Color
160d(ii)	Licopeno (tomate)	Color
160d(iii)	Licopeno (<i>Blakeslea trispora</i>)	Color
306	Mixed Tocopherols Concentrate Mezcla de tocoferol concentrado	Antioxidante
307	Alfa Tocopherol tocopherol, alpha	Antioxidante
307	Tocoferoles	Antioxidante
307a	d-alfa-tocoferol concentrado	Antioxidante
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	Antioxidante
307c	dl-alfa-tocoferol	Antioxidante
322	Lecithina	Antioxidante, Emulsifier emulsionante
322	Lecitinas	Antioxidante, emulsionante
322(i)	Lecitina	Antioxidante, emulsionante
322(ii)	Lecitina parcialmente hidrolizada	Antioxidante, emulsionante
333(i)	Citrato monocalcico	Regulador de la acidez, endurecedor, secuestrante, estabilizante
333(ii)	Citrato dicalcico	Regulador de la acidez, endurecedor, secuestrante, estabilizante
333(iii)	Citrato tricalcico	Regulador de la acidez, endurecedor, secuestrante, estabilizante
380	Citratos de amonio Ammonium Citrates	Acidity regulator Regulador de la acidez
380	Citrato de triamonio	Regulador de la acidez
508	Cloruro de potasio	Agente gelificante, estabilizante, Potenciador del aroma
1400	Dextrinas, almidón tostado blanco y amarillo White and Yellow	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante
1401	Almidón tratado con ácido	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante
1402	Almidón tratado con álcalis	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante
1403	Almidón blanqueado	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante
1404	Almidón oxidizado	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante

NUMERO DEL SIN	COMPUESTO	FUNCIÓN TÉCNICA
1405	Almidones tratados con enzimas	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante
1410	Fosfato de monoalmidón	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante
1412	Fosfato de dialmidón <u>esterificado con trimetafosfato de sodio, esterificado con oxiclورو de fósforo</u> Esterified with Sodium Trimetaphosphate; Esterified with Phosphorous Oxychloride	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante
1423	<u>Acetylated Distarch Glycerol</u> <u>Glicerol de dialmidón acetilado</u>	<u>Estabilizante, espesante</u> Stabilizer, Thickener
1440	Almidón hidroxipropílico	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Espesante, estabilizante, aglutinante, emulsionante
1443	<u>Glicerol de hidroxipropilo de dialmidón</u> Hydroxypropyl Distarch Glycerol	<u>Stabilizer, Thickener</u> <u>Estabilizante, espesante</u>

Apéndice XIV**ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****PARTE 1****ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE SE RECOMIENDAN A LA COMISIÓN PARA QUE LAS ADOPTE****(En el trámite 5/8)**

- Almidón oxidado acetilado
- Extractos de annato (bixina extraída con solvente)
- Extractos de annato (norbixina extraída con solvente)
- Extractos de annato (bixina elaborada con sustancia acuosa)
- Extractos de annato (norbixina elaborada con álcali, precipitada con ácido)
- Extractos de annato (norbixina extraída con álcali, no precipitada con ácido)
- Malato (DL) de calcio
- Especificaciones y consideraciones generales para las preparaciones de enzimas utilizadas en la elaboración de los alimentos
- Polivinilpirrolidona insoluble
- Licopeno (sintético)
- Licopeno de *Blakeslea trispora*
- Ácido málico (DL)
- Maltitol
- Trifosfato pentapotásico
- Polivinilpirrolidona
- Hidrogenmalato (DL) de sodio
- Malato (DL) de sodio
- Tartrato de sodio L
- Dióxido de titanio
- Zeaxantina (sintética)

PARTE 2**ENMIENDAS A LAS ESPECIFICACIONES DEL CODEX DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, CUYA REVOCACIÓN SE RECOMIENDA A LA COMISIÓN****(Para revocación)**

- Butil p-hidroxibenzoato
- Hidrogensulfito de calcio
- Cera de parafina
- Propil p- hidroxibenzoato
- Cúrcuma

Apéndice XV**LISTA DE PRIORIDADES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS CUYA EVALUACIÓN SE PROPONE AL JECFA**

	<i>Preguntas que requieren respuesta</i>	<i>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuesto por</i>
Amarillo ocazo ¹	Revisión de las especificaciones (límite adicional para el Sudán I)	Disponible	CE, EE.UU.
Ligninsulfonato	Evaluación de la inocuidad y especificaciones (Portador de vitaminas, carotenoides, otros nutrientes y fórmulas de aditivos)	Nov 2006 Toxicidad y especificaciones	Suiza
Fitoesteroles, fitoestanoles y sus ésteres ¹	Evaluación de la inocuidad y especificaciones	Dic 2006 Toxicidad y especificaciones	Suiza
Éster de etilo del arginato láurico ¹	Evaluación de la inocuidad y la ingesta, y especificaciones	Disponible Toxicidad y especificaciones	EE.UU.
Difosfato trisódico ¹	Especificaciones	Disponible	IFAC/ CE
Fosfato de monomagnesio ¹	Especificaciones	Disponible	IFAC/ CE

¹ Alta prioridad para su evaluación por el JECFA.

	<i>Preguntas que requieren respuesta</i>	<i>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuesto por</i>
Extracto de paprika/oleoresinas de paprika ¹	Inocuidad como color de los alimentos, especificaciones y evaluación de la exposición NOTA: ¿Se puede extender la evaluación actual de la inocuidad y las especificaciones de las oleoresinas de la paprika para su uso como especie al uso como color para los alimentos?	Nov 2007 Toxicidad, analítico y exposición	Suiza
Colorantes de alimentos ¹ : Curcumina; amaranto; tartrazina, amarillo ocaso, FCF; verde sólido, carmín	La evaluación de la exposición en la alimentación se basa en el anteproyecto (trámite 3) y el proyecto (trámite 6) de disposiciones, además de los límites de uso basados en la evaluación de la exposición.	Disponible Corea: 2007, evaluación de la ingesta de todas las fuentes de alimentos	CCFAC
Colores de alimentos ¹ : Tartrazina, amarillo ocaso, FCF; verde sólido, amaranto	Evaluación del potencial para la hipersensibilidad.	Suecia: datos antiguos Corea: estudio clínico disponible en 2007	CCFAC
Sulfitos ¹	Evaluación de la exposición en la alimentación de todos los alimentos debido al temor de que se pueda exceder la IDA.	Disponible Australia, Nueva Zelandia, EE.UU.	CCFAC
Sulfato de aluminio y sodio	Evaluación de la inocuidad y especificaciones	Posiblemente 2009	Suiza

	<i>Preguntas que requieren respuesta</i>	<i>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuesto por</i>
Asparaginasa	Evaluación de la inocuidad y especificaciones	Dic 2007 Toxicidad, metabolismo y especificaciones	Países Bajos, Francia
Fosfolipasa C	Evaluación de la inocuidad y especificaciones	Nov 2007 Toxicidad, exposición, especificaciones	EE.UU.
Aromas ¹	Aproximadamente 200 compuestos, incluidos el grupo de compuestos sustituidos del furano y el estragol de alquilalcoxis bencenos, metilo de eugenol, safro, isosafrol	Fines de 2007 CE sobre los alquilalcoxis bencenos	EE.UU.
Aplicabilidad de la IDA a los lactantes ¹	¿En qué medida una IDA establecida por el JECFA, numérica o sin especificar, se aplica a los lactantes menores de 12 semanas? ¿qué principios científicos se deberían aplicar a la evaluación de los aditivos destinados a este grupo de la población? ¿El establecimiento de una IDA es suficiente o es necesario tratar otras cuestiones?		CCNFSDU/CCFA
Oligoésteres de la sucrosa tipo I y II	Evaluación de la inocuidad y especificaciones	Nov 2007 Toxicidad, exposición, especificaciones	Japón