

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

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 08/31/12**  
**Mayo de 2008**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS** **COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**31º período de sesiones**  
**Ginebra, Suiza, 30 de junio – 4 de julio de 2008**

## **INFORME DE LA 40ª REUNIÓN DEL** **COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Beijing, China**  
**21 - 25 de abril de 2008**

**Nota:** Se adjunta al presente informe la Carta Circular del Codex CL 2008/10-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 2008/10-FA  
Mayo de 2008

- 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 40ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (ALINORM 08/31/12)**

El informe de la 40ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios se examinará en el 31º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 30 de junio- 4 de julio de 2008).

**PARTE A – CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 31º PERÍODO DE SESIONES**

## **Proyectos y Anteproyectos de normas y textos afines en los Trámites 8 ó 5/8 del procedimiento**

- 1. 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. 81 y Apéndice VII);**
- 2. Revisión del Sistema de clasificación de alimentos de la NGAA, en el Trámite 5/8 (Párr. 95 y Apéndice IX);**
- 3. Directrices para el uso de aromatizantes (N3-2006), en el Trámite 8 (sección 1, 2, 3, 5, 6 y 7) y el Trámite 5/8 (sección 4) (Párr. 119 y Apéndice X).**
- 4. Revisión de Nombres genéricos y sistema internacional de numeración (CAC/GL 36-1989) (N07-2005), en el Trámite 8 (Párr. 147 y Apéndice XII);**
- 5. Enmiendas al Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios, en el Trámite 5/8 (Párr. 153 y Apéndice XII);**
- 6. Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios planteadas en la 68ª reunión del JECFA, en el Trámite 5/8 (Párr. 165 y Apéndice XIII, Parte 1);**

## **Otros**

- 7. Enmienda al Cuadro 3 de la NGAA (Párr. 52);**
- 8. Enmienda a las disposiciones para colorantes de la NGAA (Párr. 81 y Apéndice VII).**

Los Gobiernos y las organizaciones internacionales 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, (e-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), fax: +39 06 57054593; ) con copia a la Secretaría del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (e-mail: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc) *preferiblemente*, telefax: +86 10 67711813;) **antes del 15 de junio de 2008.**

**PARTE B – PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN**

9. **Observaciones en el Trámite 3 sobre las disposiciones para el sulfato de magnesio (SIN 518) en el Cuadro 3 de la NGAA y propuestas de nuevos usos en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3 (Párr. 28);**
10. **Observaciones en el Trámite 3 sobre nuevas disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA, inclusive aclaración de la base de las dosis máximas para los licopenos y los aditivos alimentarios que contienen aluminio (Párrs. 63-64, 77 y Apéndice VI, parte 1);**
11. **Información adicional sobre disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA, inclusive aclaración de la base de las dosis máximas para los aditivos alimentarios que contienen aluminio y la base de información para los fosfatos de sodio y aluminio (SIN 541) (Párr. 64, 77 y Apéndice VI, parte 3);**
12. **Propuestas de nuevas disposiciones para aditivos alimentarios en las subcategorías pertinentes de 02.2 (con excepción de la categoría de alimentos 2.2.1 «Mantequilla (manteca)») y en las categorías de alimentos 06.6.8, 12.9 y 12.10 y subcategorías relacionadas (Párr. 96);**
13. **Propuestas de cambios y/o adiciones al *Sistema internacional de numeración (SIN)* del Codex para aditivos alimentarios (Párr. 153).**

Los Gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre las enmiendas anteriores deberán hacerlo por escrito, ***preferiblemente por correo electrónico***, a la Secretaría del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (e-mail: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc), telefax: +86 10 67711813;) con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia, (e-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) ***preferiblemente***, fax: +39 06 57054593; ) **antes del 15 de diciembre de 2008.**

## ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES .....	página v
LISTA DE SIGLAS .....	página ix
INFORME DE LA 40ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS .....	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS .....	página 23
<b>Párrafos</b>	
INTRODUCCIÓN .....	1 - 3
APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa) .....	4 - 8
CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (Tema 2 del programa) .....	9 - 13
CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS Y POR LA 68ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 3 del programa) .....	14 - 32
RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 4 del programa) .....	33 - 56
NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA) (Tema 5 del programa)	
INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELÉCTRICOS SOBRE LA NGAA (Tema 5a del programa) .....	57 - 81
ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LA NGAA (N11-2007) (Tema 5b del programa) .....	82 - 96
DOCUMENTO DE TRABAJO DE RECOPIACIÓN DE TODA LA INFORMACIÓN SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS (Tema 5c del programa) .....	97 - 103
DIRECTRICES PARA EL USO DE AROMATIZANTES (N03-2006) (Tema 6 del programa) .....	104 - 119
COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 7 del programa)	
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE DIRECTRICES Y PRINCIPIOS PARA LA UTILIZACIÓN DE SUSTANCIAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 7a del programa) .....	120 - 133
INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (ICE), LISTA ACTUALIZADA (Tema 7b del programa) .....	134 - 137
SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 8 del programa)	
PROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DEL CODEX (CAC/GL 36-1989) (N07-2005) (Tema 8a del programa) .....	138 - 147
PROPUESTAS DE ADICIÓN Y/O ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 8b del programa) .....	148 - 153
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA FALTA DE CONCORDANCIA ENTRE NOMBRES DE COMPUESTOS DE LAS ESPECIFICACIONES DEL CODEX PARA IDENTIDAD Y PUREZA Y EL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 8c del programa) .....	154 - 159
ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 9 del programa) .....	160 - 165
LISTA DE PRIORIDADES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS CUYA EVALUACIÓN SE PROPONE AL JECFA (Tema 10 del programa) .....	166 - 172
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 11 del programa) .....	173 - 174
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 12 del programa) .....	175

## LISTA DE APÉNDICES

<b>Apéndice I:</b>	Lista de participantes .....	25
<b>Apéndice II:</b>	Medidas necesarias como resultado de los cambios en el estado de la ingesta diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas planteadas en la 68ª reunión del JECFA .....	45
<b>Apéndice III:</b>	Estado de ratificación y/o revisión de niveles máximos para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas del Codex .....	46
<b>Apéndice IV:</b>	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios - Suspensión del trabajo en proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para información) .....	59
<b>Apéndice V:</b>	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios – Enmiendas (incorporación de las notas 4 y 16) en los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes en las categorías de alimentos 04.1.1, 04.2.1, 08.1 y 09.1 y subcategorías correspondientes (para información) .....	74
<b>Apéndice VI:</b>	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios - Nuevos anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en los trámites 3 y 4 y disposiciones sobre aditivos alimentarios (adoptadas y en el procedimiento de trámites) para los cuales se pide información adicional (para recibir observaciones e información) .....	77
<b>Apéndice VII:</b>	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios - Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para adopción en los trámites 8 y 5/8).....	101
<b>Apéndice VIII:</b>	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios – Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para aprobación) .....	118
<b>Apéndice IX:</b>	Anteproyecto de revisión del Sistema de clasificación de los alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (N11-2007) (para adopción en el Trámite 5/8) .....	122
<b>Apéndice X:</b>	Directrices para el uso de aromatizantes (N03-2006) (para adopción en el Trámite 8 y 5/8) .....	127
<b>Apéndice XI:</b>	Documento de proyecto – Propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de Directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración.....	130
<b>Apéndice XII:</b>	Proyecto de revisión de Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios del Codex (N07-2005) (para adopción en el Trámite 8) ....	132
<b>Apéndice XIII:</b>	Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (para adopción en el Trámite 5/8 y para revocación).....	154
<b>Apéndice XIV:</b>	Lista de prioridades de aditivos alimentarios cuya evaluación se propone al JECFA (para aprobación) .....	157
<b>Apéndice XV:</b>	Respuesta del CCFA al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para regímenes Especiales sobre la aplicación de IDA a lactantes y niños pequeños (para remitir al CNFSDU) .....	160

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 40ª reunión del Comité del Codex para los Aditivos Alimentarios llegó a las siguientes conclusiones:

### CUESTIONES QUE SE PRESENTAN AL 31º 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:

- El proyecto y anteproyecto de Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentario (NGAA) para adopción en los trámites 8 y 5/8, respectivamente (párr. 81 y Apéndice VII);
- El anteproyecto de Revisión del Sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA (N11-2007), para que se apruebe en el Trámite 5/8 (párr. 95 y Apéndice IX);
- El proyecto y anteproyecto de Directrices para el uso de aromatizantes (N03-2006), para que se apruebe en el Trámite 8 (secciones, 1, 2, 3, 5, 6 y 7) y en el Trámite 5/8 (sección 4) (párr. 119 y Apéndice X);
- El proyecto de revisión de Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración del Codex (CAC/GL 36-1989) (N07-2005), para que se apruebe en el Trámite 8 (párr. 147 y Apéndice XII);
- El anteproyecto de Enmiendas al Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios, para que se apruebe en el Trámite 5/8 (párr. 153 y Apéndice XII); y
- El anteproyecto de Especificaciones de identidad y pureza para aditivos alimentarios, para que se apruebe en el Trámite 5/8 (párr. 165 y Apéndice XIII Parte 1).

#### Revocación de norma del Codex y textos afines

##### El Comité acordó pedir al 31º período de sesiones de la Comisión la revocación de:

- Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párr. 81, 95 y Apéndice VIII);
- Los *Requisitos generales para aromatizantes naturales* del Codex (CAC/GL 29-1985) (párr. 119); y
- Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios del Codex (párr. 165 y Apéndice XIII Parte 2).

#### Propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines

##### El Comité acordó presentar al 31º período de sesiones de la Comisión, a través de la 61ª reunión del Comité de Ejecutivo, los siguientes documentos para aprobación:

- El documento de proyecto – Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (párr. 132 y Apéndice XI); y
- La Lista de prioridades de aditivos alimentarios cuya evaluación se propone al JECFA (párr. 170 y Apéndice XIV).

#### Otros asuntos que se presentan al 31º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción

##### El Comité remitió:

- La enmienda al Anexo del cuadro 3 de la NGAA a fin de incorporar la siguiente nota: "En las leches fermentadas, sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación, es aceptable el uso de reguladores de la acidez, gases de envasado y conservantes que figuran en el cuadro 3, según la definición de la Norma del Codex para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2004), que corresponden a la categoría de alimentos 01.2.1.2 (Leches fermentadas [naturales] tratadas térmicamente después de la fermentación)" (párr. 52);
- Las enmiendas a las disposiciones sobre colorante en la NGAA que aparecen en las categorías de alimentos 04.1.1, 04.2.1, 08.1 y 09.1 y subcategorías correspondientes, para incluir las notas 4 y 16, para adopción (párr. 81 y Apéndice VII); y
- La revisión consiguiente del Anexo del cuadro 3 de la NGAA y de la sección sobre aditivos alimentarios de la Norma del Codex para la mantequilla (manteca) (CODEX STAN A-1-1971), a fin de que refleje la revisión del Sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA GSFA (párr. 92).

### Otros asuntos para información del 31º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

#### El Comité acordó:

- Suspender los trabajos de una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA (párr. 77, 95 y Apéndice IV);
- Enmendar los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes de las categorías 04.1.1, 04.2.1, 08.1 y 09.1, y subcategorías correspondientes de la NGAA, para incluir las notas 4 y 16 (párr. 77 y Apéndice V); e
- Incluir una serie de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en los trámites 3 y 4 en la NGAA (párr. 77 y Apéndice VI).

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

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

El Comité señaló que no hay homogeneidad entre los nombres de los aditivos y la nomenclatura del SIN, por lo cual pidió a la Secretaría la revisión de todas las disposiciones a fin de que concuerden con la nomenclatura del SIN (véase el párr. 34).

#### El Comité:

*Normas del Codex para la leche y los productos lácteos: niveles máximos para los extractos de annato, incluidos los cambios consiguientes en las disposiciones para los betacarotenos (vegetales)*

- Ratificó las disposiciones para los extractos de annato, incluidos los cambios consiguientes en las disposiciones para los betacarotenos (*vegetales*), de acuerdo a lo propuesto por la 8ª reunión del CCMMP (párr. 35-37 y Apéndice III).

*Lista de aditivos alimentarios de la Norma para la leche fermentada (CODEX STAN 243-2003), incluidas las disposiciones sobre aditivos alimentarios para las bebidas a base de leche fermentada*

- Ratificó todas las disposiciones como las propuso la 8ª reunión del CCMMP, con excepción de lo correspondiente al licopeno (párr. 42-52 y Apéndice III).

*Anteproyecto de enmienda a la lista de aditivos alimentarios para la Norma del Codex para las natas (cremas) y natas (cremas) preparadas (CODEX STAN A-9-1976)*

- Ratificó todas las disposiciones como las propuso la 8ª reunión del CCMMP, con una enmienda para eliminar el texto: "sólo para cremas batidas (incluidas las natas/cremas envasadas a presión)" que figura después del título de la clase funcional "Propulsor" (párr. 53-54 y Apéndice III); y
- Aceptó ratificar la disposición sobre los ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol (SIN 472e) con un nivel máximo de 5000 mg/kg como estabilizador/espesante, en espera de la decisión final sobre la incorporación de este aditivo por el 31º período de sesiones de la Comisión (párr. 55 y Apéndice III).

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

#### El Comité acordó:

#### **Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)**

- Informar al CCFFP del trabajo en curso del CCFA sobre las disposiciones para los extractos de annato (a base de bixina y a base de norbixina) en la NGAA, y recomendar al CCFFP que tenga en cuenta estas disposiciones al presentar la aclaración, pedida en su 39ª reunión, de los tipos de extractos de annato y las bases (bixina o norbixina) en las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros (párr. 13).

#### **Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)**

- Informar a la próxima reunión del CCFL sobre la finalización de la revisión de los Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración del Codex (párr. 147).

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

- Pedir aclaración al CCMMP sobre el tipo de licopeno en que se basan los niveles máximos para los licopenos que figuran en la Norma para las leches fermentadas, así como la justificación técnica de estos niveles (párr. 47).

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

- Informar de su debate sobre la carragaenina y la AEE así como de la evaluación de la 68ª reunión del JECFA de estas dos sustancias a la 30ª reunión del CCNFSDU (para. 27);
- Remitir una respuesta al CCNFSDU sobre la aplicación de las IDA a los lactantes y los niños pequeños (párr. 171 y Apéndice XV).

### OTRAS CUESTIONES DE INTERÉS

#### Grupos de trabajo

##### El Comité aceptó establecer:

##### *Un grupo de trabajo presencial*

- NGAA: para que examine (i) las recomendaciones que figuran en el documento CX/FA 08/40/5 parte B y las observaciones correspondientes presentadas por escrito que no se examinaron en esta reunión; (ii) las observaciones y la información sobre el anteproyecto de disposiciones para el sulfato de magnesio en el cuadro 3 y las nuevas propuestas para el uso del sulfato de magnesio en las categorías del Anexo al cuadro 3; (iii) las observaciones sobre el nuevo proyecto de disposiciones del Apéndice VI, parte 1, y la información adicional sobre anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el Apéndice VI parte 3); (iv) las propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en las subcategorías de 02.2 y en las categorías 0.6, 12.9 y 12.10 y sus subcategorías; y (v) el informe del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA y las observaciones correspondientes (que se realizará inmediatamente antes de la próxima reunión del Comité y estará dirigido por los Estados Unidos) (párr. 80).

##### *Grupos de trabajo por medios electrónicos:*

- Ámbito de aplicación de una selección de categorías de alimentos y uso de colorantes: preparación de un documento de debate que describa completamente y contenga propuestas para tratar el ámbito de aplicación de los productos que figuran en la categoría de alimentos 16.0 "Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)" y en la categoría 5.1 "Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate" y en sus subcategorías; así como el uso de colorantes en los productos de la categoría 8.1 "Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza" (país anfitrión: Estados Unidos de América) (párr. 73);
- NGAA: preparación de un informe con recomendaciones para la adopción, revisión o suspensión de las sales amónicas del ácido fosfático (SIN 442); la nisina (SIN 234); los sorbatos (SIN 200-203); los sucroglicéridos (SIN 474); los fosfatos (338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450i-iii, 451i-ii, 452i-v, 452); el citrato de estreaorilo (SIN 484); la ciclodextrina, beta- (SIN 459); el galato de propilo (SIN 310); los ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305); y los hidroxibenzoatos (SIN 214, 218); y examen de las disposiciones para el acesulfamo aspartamo (SIN 962) a fin de garantizar la homogeneidad con las disposiciones para el aspartamo (SIN 951) y el acesulfame potásico (SIN 950). El informe se distribuirá para recibir observaciones (país anfitrión: Estados Unidos de América) (párr. 78);
- Directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración: preparación de un documento de anteproyecto a fin de distribuirlo para recibir observaciones en el Trámite 3, siempre que lo apruebe el 31º período de sesiones de la Comisión, para que el Comité lo examine en su próxima reunión (país anfitrión: Indonesia) (párr. 133); y
- Falta de concordancia entre los nombres de los compuestos en las especificaciones del Codex y el SIN: examen y preparación de recomendaciones más específicas para las sustancias que no se pudieron examinar en la 40ª reunión del CCFRA, a fin de recibir observaciones y examinarlas en su próxima reunión (país anfitrión: Dinamarca) (párr. 159).

#### Petición de observaciones, información y propuestas

##### El Comité acordó pedir:

- Observaciones sobre la incorporación del sulfato de magnesio (SIN 518) en el cuadro 3 de la NGAA y pedir propuestas de nuevos usos en las categorías que figuran en el Anexo del cuadro 3 de la NGAA, para que las examine el grupo de trabajo presencial sobre la NGAA (párr. 28);
- Que se aclare si los niveles máximos para los licopenos se expresaron para el pigmento con una pureza del 95%, de conformidad con el nuevo límite analítico de las especificaciones del Codex para los licopenos, y se presenten propuestas para revisar de conformidad estos niveles máximos (párr. 63);

- Aclaración de: (i) los proyectos de disposiciones para los aditivos alimentarios que contienen aluminio y si los niveles máximos se basan en el aluminio; (ii) las bases de notificación para los fosfatos de aluminio y sodio (SIN 541); y (iii) si los niveles máximos se basan en el aluminio o en el fosfato (párr. 64);
- Observaciones sobre los nuevos anteproyectos de disposiciones que figuran en el Apéndice VI, parte 1, e información adicional sobre anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (párr. 80);
- Propuestas para nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en las subcategorías de 02.2 (con excepción de la categoría 02.2.1 "Mantequilla (manteca)") y en las categorías 0.6.8, 12.9 y 12.10, así como en sus correspondientes subcategorías (párr. 96);
- Propuestas para hacer otros cambios o adiciones al Sistema internacional de numeración (párr. 153);
- Observaciones sobre el texto de la carta circular, en particular sobre el punto 8 del modelo, además de la petición de observaciones y adiciones para la lista de prioridades (párr. 172);

### Otros asuntos

#### El Comité:

- Acordó incorporar los siguientes compuestos en el Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE): cloruro sódico acidificado (CSA); asparaginasa de *Aspergillus oryzae* expresada como *Aspergillus oryzae*; isoamilasa de *Pseudomonas amyloclavata*; y fosfolipasa A1 de *Fusarium venenatum* producida por *Aspergillus oryzae* (párr. 32 y Apéndice II);
- Acordó mantener las disposiciones sobre la carragaenina y la AEE que figuran en las categorías de alimentos 13.1.2 y 13.2 de la NGAA, en el Trámite 7, hasta que se presenten más datos para que los evalúe el JECFA. Señaló que la Delegación de las Filipinas coordinará la recopilación de estos datos (párr. 27);
- Acordó pedir a Suiza que prepare un documento de trabajo más concreto en el que se determinen con claridad los problemas de falta de homogeneidad en la presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del codex para productos, y que formule recomendaciones concretas, teniendo en cuenta el documento CX/FA 08/40/7 y las recomendaciones presentadas en el documento CX/FA 07/39/6, para examinar el documento en la próxima reunión del Comité y remitirlo posteriormente a la Comisión a través del Comité Ejecutivo, a fin de recibir ulterior orientación, según corresponda (párr. 103);
- Aceptó el amable ofrecimiento de la Delegación de Nueva Zelandia de preparar una versión actualizada del Inventario de sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración (ICE) que incluya las decisiones pertinentes del Comité, la nueva información presentada en el CRD 14, así como información de los miembros y observadores y referencias actualizadas de acuerdo al *Compendio combinado de especificaciones* del JECFA, para analizarla en su próxima reunión (párr. 137);
- Acordó pedir a la Secretaría del Codex la enmienda de los nombres de las sustancias que contienen sulfatos para homologarlas con las especificaciones del Codex (párr. 158);
- Fue informado de que su 41ª reunión está provisionalmente programada para celebrarse en China, del 16 al 20 de marzo de 2009 (párr. 175).

## LISTA DE SIGLAS

AEE	Alga <i>Euchema</i> elaborada
AESA	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
CAC/GL	Directrices de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCFFP	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CE	Comunidad Europea
CL	Carta circular
CRD	Documento de la sala de conferencias
CSA	Cloruro sódico acidificado
DMDC	Bicarbonato de dimetilo
EEUU	Estados Unidos de América
EDTA	Feredetato sódico (III) del ácido etilendiaminotetracético
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
GSFA	Norma General para los Aditivos Alimentarios
ICE	Inventario de coadyuvantes de elaboración
IDA	Ingestión diaria aceptable
INFOSAN	Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos
ISTP	Ingesta semanal tolerable provisional
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
OMS	Organización Mundial de la Salud
SIN	Sistema Internacional de Numeración
SPET	Técnica de la porción única para evaluar la exposición
UE	Unión Europea

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 40ª reunión en Beijing (China), del 21 al 25 de abril de 2008, por amable invitación del Gobierno de la República Popular 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 63 países miembros, una organización miembro y observadores de 29 organizaciones internacionales. La lista de participantes, incluida la Secretaría, se presenta en el Apéndice I a este informe.

### Apertura de la reunión

2. Su Excelencia, el Dr. Chen Xiaohong, Viceministro de Sanidad, dio la bienvenida a los participantes. El Viceministro señaló que la seguridad alimentaria se había convertido en una cuestión global que va más allá de los Gobiernos nacionales individuales y destacó el importante papel del Comité en el ámbito de los aditivos alimentarios. El Viceministro informó al Comité de que la legislación revisada sobre aditivos alimentarios en China se basaba en la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) y señaló la importancia de la supervisión de los usos de aditivos alimentarios en su control práctico, e indicó el compromiso del Ministerio con el apoyo a la labor ulterior del CCFA.

### División de competencias

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Comunidad Europea (CE) y sus Estados miembros, de conformidad con el párrafo 5, Artículo II del procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, según presentado en el documento CRD 1.

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

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

5. El Comité acordó examinar bajo el Tema 11 del programa «Otros asuntos y trabajos futuros» una presentación de la delegación de Paraguay relativa al esteviol glicosidos, presentada en CRD 6.

6. El Comité acordó también establecer grupos de trabajo durante la reunión, abiertos a todos los miembros y observadores interesados, que trabajarían solamente en inglés, sobre:

- El sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios, bajo la presidencia de Finlandia, que examinaría también observaciones específicas sobre objetivos tecnológicos de los aditivos alimentarios presentadas en respuesta a CX/FA 08/40/11, y;
- La lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA, bajo la presidencia de Canadá.

7. Se acordó que los informes de los dos grupos de trabajo durante la sesión citados se examinarían bajo los temas 8b y 10 del programa, respectivamente.

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 ESPECIALES DEL CODEX (Tema 2 del programa)<sup>2</sup>

9. El Comité tomó nota de la información presentada en el documento CX/FA 08/40/2. Acordó examinar las cuestiones siguientes bajo los temas del programa pertinentes:

- La petición de la 8ª reunión del Comité del Codex sobre la Leche y Productos Lácteos (CCMMP) de asociar determinadas clases funcionales nuevas con determinados aditivos alimentarios en los *nombres genéricos y el sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios* (CAC/GL 36-1989), bajo el Tema 8b del programa. El Comité acordó también pedir al Grupo de trabajo durante la reunión sobre el SIN que examinara esta cuestión;

---

<sup>1</sup> CX/FA 08/40/1.

<sup>2</sup> CX/FA 08/40/2; CRD 5 (Información del JECFA al CCFA); CRD 7 (Observaciones de la India).

- La referencia de la 29ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Usos Dietéticos Especiales (CCNFSDU) relativa a la aplicabilidad de las ingestiones diarias admisibles (IDA) para lactantes de menos de 12 semanas, bajo el Tema 10 del programa. El Comité acordó pedir al Grupo de trabajo durante la reunión sobre la lista de prioridad para el JECFA que examinara esta cuestión.

10. En particular, el Comité comentó y/o adoptó decisiones sobre lo siguiente:

#### **Plan estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius**

11. El Comité tomó nota de que las actividades 1.1, 2.2, 2.3, 2.5, 3.3, 4.1, 5.5 y 5.6 del plan estratégico 2008-2013 identificaban al CCFA como una de las partes responsables para su implementación.

#### **Revisión de la estructura del comité del Codex y los mandatos de los comités y unidades especiales del del Codex**

12. Con respecto a la propuesta 3 (intervalo de las reuniones) y la propuesta 4 (duración de las reuniones), el Comité era de la opinión que el intervalo y la duración actuales de la reunión eran apropiados teniendo en cuenta la carga de trabajo actual. Asimismo se tomó nota de los esfuerzos realizados para reducir el número de grupos de trabajo basados en la presencia física anteriores a la reunión y durante la reunión.

#### **29ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)**

13. El Comité convino en informar al CCFFP de su trabajo actual sobre las disposiciones para los extractos de annato (base de bixina y norbixina) en la NGAA (véase el Apéndice V). Asimismo acordó proponer al CCFFP que tuviera en cuenta esas disposiciones, tal como había solicitado la 39ª reunión, al aclarar los tipos de extractos de annato y la base (bixina o norbixina) en las Normas del Codex para el pescado y productos pesqueros<sup>3</sup>.

#### **CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA 68ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 3 del programa)<sup>4</sup>**

14. Los Representantes de la FAO y la OMS, haciendo referencia al documento CX/FA 08/40/3, informaron al Comité de las actividades pertinentes realizadas por la FAO y la OMS en torno al asesoramiento científico al Codex y los países miembros, así como de otras cuestiones de interés para el Comité. En particular, se proporcionó información sobre los resultados de la 68ª reunión del JECFA.

#### **Actividades de la FAO y la OMS**

15. El Representante de la FAO, interviniendo en nombre de la FAO y la OMS, destacó que el incremento reciente de peticiones de asesoramiento científico con respecto a la seguridad alimentaria de los Estados miembros de la FAO y la OMS, y los órganos auxiliares exigía la movilización de fondos a fin de facilitar la provisión de asesoramiento científico en particular, entre otras cosas, en cuanto a nuevas cuestiones y cuestiones que están surgiendo. El Representante animó a los miembros a contribuir a la Iniciativa Mundial para el Asesoramiento Científico Relacionado con la Inocuidad Alimentaria (GIFSA), establecida por la FAO y la OMS a fin de facilitar la recaudación de fondos presupuestarios extraordinarios entre los miembros y la sociedad civil para mantener niveles presupuestarios adecuados a fin de proveer asesoramiento científico.

16. El Representante informó además al Comité de los avances de las reuniones previstas de expertos sobre: el uso de cloro que contiene desinfectantes en el procesado de alimentos (mayo de 2008); y sobre una revisión de las aplicaciones de la nanotecnología existentes y esperadas en los sectores alimentario y agrícola, y cuestiones afines a la seguridad alimentaria (finales de 2008).

---

<sup>3</sup> ALINORM 07/30/12 Rev. párrs. 49-50.

<sup>4</sup> CX/FA 08/40/3.

17. El Representante de la OMS informó al Comité de los cursos de formación sobre los estudios de la dieta total que estaban previstos para 2008 en Hong Kong y Brasil<sup>5</sup>. Se observó que las Normas Internacionales de Salud revisadas que entraron en vigor en junio de 2007 exigen que se informe obligatoriamente a la OMS a través de INFOSAN<sup>6</sup> de los incidentes en la salud pública de importancia internacional. Asimismo se informó al Comité que el Foro Internacional de Alto Nivel sobre Seguridad Alimentaria (Beijing, 26-27 de noviembre de 2007) adoptó la Declaración de Beijing sobre Seguridad Alimentaria<sup>7</sup>.

18. El Comité observó que el Fondo Fiduciario del Codex subvencionaba la participación en la presente reunión de 15 países y expresó su agradecimiento a los países que contribuían al fondo.

### **68ª reunión del JECFA**

19. La Secretaría Conjunta del JECFA presentó los resultados de la 68ª reunión del JECFA (junio de 2007) pertinentes para el Comité. Se proporcionó el resumen y las conclusiones de la reunión sobre la evaluación por el JECFA de un método adicional para la evaluación de la exposición a aromatizantes en base al consumo diario de una porción de alimento, denominada técnica de exposición de una sola porción (SPET). Se necesitaría más información sobre los niveles de uso de los aromatizantes con un volumen intermedio y alto de penetración en el mercado antes de poder llegar a una conclusión definitiva sobre los métodos futuros de evaluación de la exposición para aromatizantes.

### **Medidas necesarias como resultado de los cambios en el estado de la ingestión diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas**

20. El Comité tomó nota de las medidas necesarias a adoptar por el CCFA como resultado de los cambios en las IDA existentes y/o el establecimiento de nuevas IDA o IDA temporales para aditivos alimentarios, tal como recomendó la 68ª reunión del JECFA.

21. El Comité examinó y en general estuvo de acuerdo con las recomendaciones que figuran en el Cuadro 1 del documento de CX/FA 08/40/3 y con añadir los siguientes compuestos al *Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE)*: cloruro sódico acidificado (CSA); asparaginasa de *Aspergillus oryzae* expresada en *Aspergillus oryzae*; isoamilasa de *Pseudomonas amyloclavata*; y fosfolipasa A1 de *Fusarium venenatum* producida por *Aspergillus oryzae*.

#### Clorito sódico acidificado (CSA)

22. La delegación de la Comunidad Europea (CE) informó al Comité de que actualmente en la CE no está aprobado el uso de las sustancias antimicrobianas en o sobre productos de origen animal a no ser que hubieran sido evaluadas por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Si bien se utilizaba un marco normativo y en el futuro podrían realizarse posibles evaluaciones. Este punto de vista recibió el apoyo de la delegación de Noruega.

#### Carragenano (SIN 407) y alga *Euclima* elaborada (AEE) (SIN 407a)

23. El Comité fue informado de la opinión del JECFA de que en base a la información disponible, no era aconsejable utilizar el carragenano ni el AEE en preparados para lactantes. La Secretaría del JECFA aclaró que lo que había llevado a dicha conclusión conservadora no era la existencia de datos que planteaban alguna preocupación específica, sino más bien la falta de datos sobre los posibles efectos en el sistema gastrointestinal e inmune sin desarrollar. Como principio general a falta de datos específicos para demostrar la inocuidad de estas sustancias para este grupo de edad, el JECFA consideraba que la IDA no era aplicable a lactantes de menos de 12 semanas.

24. Varias delegaciones señalaron que el carragenano y el AEE se han utilizado en preparados líquidos para lactantes desde la década de 1950 sin observar efectos adversos notables y que cualquier medida adoptada por este Comité tendría amplias consecuencias sobre el comercio internacional. En respuesta, la Secretaría del JECFA señaló que solamente podían identificarse efectos adversos si se buscaban específicamente y que ese no había sido el caso en relación con estas sustancias en particular. Se habían puesto a disposición del JECFA estudios de vigilancia posteriores al mercado, pero no incluían los puntos finales más convenientes.

<sup>5</sup> <http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/index3.html>.

<sup>6</sup> [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html).

<sup>7</sup> [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/meetings/forum07/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/meetings/forum07/en/index.html).

25. La delegación de Filipinas señaló que el Sureste de Asia era el mayor productor de carragenano y AEE, y propuso que se realizara más trabajo para proporcionar información pertinente que aborde la cuestión en el caso de los lactantes, y retener en el Trámite 7 los proyectos de disposiciones en la NGAA hasta que se pudieran proporcionar datos al JECFA para someterlos a ulterior evaluación. Varias delegaciones apoyaron esta propuesta. Varios observadores expresaron su disposición para proporcionar datos pertinentes en el futuro.

26. El Comité observó que actualmente en la NGAA no había ninguna disposición (aprobada o en el procedimiento de trámites) para alimentos destinados a niños de menos de 12 semanas y que el Cuadro 1 de la NGAA incluía solamente disposiciones para el carragenano y el AEE en las categorías de alimentos 13.1.2 «Fórmulas (preparados) de continuación» y 13.2 «Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños» que actualmente estaban en el Trámite 7. Asimismo observó que no había ninguna disposición para el carragenano y el AEE (aprobada o en el procedimiento de trámites) asociada con la categoría de alimentos 13.1.1 «Preparados para lactantes». La Secretaría del JECFA aclaró además que el JECFA había planteado preocupaciones para los lactantes de menos de 12 semanas de edad, pero los datos eran también insuficientes para establecer la inocuidad para los lactantes de hasta 12 meses. La Secretaría señaló también que se necesitaban datos para abordar todas las cuestiones para los lactantes de 12 meses o menos; y que podían encontrarse detalles en la monografía toxicológica de la 68ª reunión del JECFA.

27. El Comité acordó retener en el Trámite 7 las disposiciones actuales para el carragenano y el AEE en las categorías de alimentos 13.1.2 y 13.2 de la NGAA, en espera de la presentación de más datos para su evaluación por el JECFA. Tomó nota de que la delegación de Filipinas coordinaría la recopilación de dichos datos. Asimismo convino en remitir el debate anterior y el informe de la evaluación del JECFA en su 68ª reunión a la 30ª reunión de CCNFSDU.

#### Sulfato de magnesio (SIN 518)

28. El Comité convino en incluir el sulfato de magnesio en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuirlo a fin de recabar observaciones en el Trámite 3. Convino además pedir propuestas sobre nuevos usos en las categorías de alimentos que se enumeran en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA para que el Grupo de trabajo por medios electrónicos basado en la presencia física sobre la NGAA las someta a consideración.

#### Esteviol glicosidos

29. El Comité tomó nota de que la IDA temporal establecida anteriormente para esteviol glicosidos había sido ampliada en espera de los resultados de los estudios en curso para su evaluación por el JECFA y que este aditivo alimentario se había incluido en la convocatoria de petición de datos para la 69ª reunión del JECFA (junio de 2008).

#### Ciclotetraglucosa y jarabe de ciclotetraglucosa

30. El Comité tomó nota de que se había establecido una IDA temporal «no especificada».

#### Etilendiaminotetraacetato de hierro sódico (EDTA)

31. El Comité tomó nota de las conclusiones del JECFA de que el uso del EDTA de hierro sódico era apropiado como una fuente de hierro para la fortificación alimentaria a fin de cumplir las necesidades nutricionales de hierro, siempre que no se rebasen las normas de salud de referencia.

32. Las recomendaciones finales relativas a «medidas necesarias como consecuencia de los cambios en el estado de la ingestión diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas» del Comité se resumen en el Apéndice II.

### **RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (Tema 4 del programa)<sup>8</sup>**

33. De conformidad con la sección «*Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales*» del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité examinó la aprobación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración tratadas en la 8ª reunión del CCMMP.

---

<sup>8</sup> CX/FA 08/40/4; CRD 8 (Observaciones de la India, Indonesia, Malasia y Nueva Zelandia).

34. El Comité señaló que había falta de unidad entre los nombres de los aditivos y la nomenclatura del SIN y, por tanto, pidió a la Secretaría que se examinen todas las disposiciones para garantizar su homogeneidad con la nomenclatura del SIN.

**Normas del Codex para la leche y los productos lácteos - niveles máximos para los extractos de annato, incluidos los cambios consiguientes en las disposiciones para los betacarotenos (vegetales)**

35. El Comité examinó los aditivos alimentarios propuestos por el CCMMP para su ratificación, norma por norma y, además de algunos cambios de redacción y la indicación de su ratificación que figuran en el Apéndice III, hizo las observaciones y recomendaciones siguientes.

*Betacarotenos (vegetales)*

36. Un observador manifestó su preocupación de que el nivel máximo propuesto para los betacarotenos vegetales de 600 mg/kg podía ser demasiado elevado en las normas para *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 y extender* (CODEX STAN A-8(b)-1978) y *Preparados a base de queso fundido «process(ed) chesse food» y «process(ed) cheese spread»* (CODEX STAN A-8(c)-1978).

37. El Comité señaló que el CCMMP justificó tecnológicamente el nivel propuesto de 600 mg/kg y que no planteaba ninguna preocupación en cuanto a la inocuidad; por tanto ratificó este nivel en las tres normas. El Comité también indicó que en toda revisión futura de estas normas, el CCMMP podría considerar la modificación de estos niveles de la forma que estime conveniente.

**Lista de aditivos alimentarios de la Norma del Codex para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003), incluyendo las disposiciones para aditivos alimentarios para bebidas a base de leche fermentada**

38. El Comité señaló que, de conformidad con la sección 4.1 del Preámbulo de la NGAA, podía haber aditivos adicionales no sólo en las leches fermentadas aromatizadas sino también en las bebidas elaboradas a base de leches fermentadas y, por tanto, aprobó la enmienda propuesta.

39. El Comité examinó la lista de aditivos por clases funcionales y además de los cambios de redacción y el estado de su ratificación que figura en el Apéndice III, hizo las observaciones y recomendaciones siguientes.

Colorantes

40. La delegación de los Estados Unidos de América (EE.UU.) indicó al Comité que en EE.UU los lotes de indigotina, azul brillante, amarillo ocaso FCF, rojo allura, verde sólido FCF y eritrosina deben estar certificados para garantizar la inocuidad de su uso. La delegación señaló también que en su país no está autorizado el uso de algunos colorantes de la lista de CODEX STAN 243-2003, debido a que hay aspectos sin resolver con relación a la inocuidad.

41. El Comité tomó nota de la información de la delegación de la CE de que varios colorantes en la lista de aditivos alimentarios propuestos, como tartrazina, amarillo ocaso FCF y rojo allura, en la CE estaban permitidos a niveles más bajos de lo que se proponía en CODEX STAN 243-2003, y que generalmente en los países de la CE el verde sólido FCF no estaba permitido.

Licopenos

42. La delegación de la CE indicó la evaluación reciente de la EFSA sobre la inocuidad del licopeno y se opuso rotundamente al nivel propuesto para el licopeno, de 500 mg/kg. Esta delegación hizo énfasis en que un nivel tan alto no es necesario tecnológicamente, que la IDA es baja y sería fácil excederla, en especial para los niños. La delegación de EE.UU., en calidad de Presidente del Grupo de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, señaló que algunos participantes del grupo de trabajo habían planteado cuestiones de inocuidad relacionadas con los niveles propuestos para el licopeno.

43. La Secretaría del JECFA informó al Comité que el licopeno sintético y el de *Blakeslea trispora* fueron evaluados por el JECFA en su 67ª reunión, y que se estableció una IDA de grupo de 0 - 0,5 mg/kg de peso corporal. En la evaluación de la exposición alimentaria, el JECFA examinó la ingestión de licopenos a partir de su presencia natural en los alimentos y de su uso como aditivos alimentarios. En base a una evaluación conservadora de la ingestión, suponiendo el uso de aditivos al nivel máximo en todas las categorías de alimentos propuestas y la ingestión a través de fruta y hortalizas, la ingestión elevada (superior al percentil 95) fue de 30 mg/persona al día.

44. La delegación de los Estados Unidos de América, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, señaló la recomendación de este grupo de suspender la decisión sobre los licopenos hasta que el JECFA investigue los niveles de uso y haga una evaluación de la alimentación. Algunos observadores indicaron que proporcionarán nuevos datos de apoyo a un uso inferior de los licopenos como aditivo alimentario, para una evaluación por el JECFA en el futuro.

45. El Comité señaló que la NGAA autoriza el uso de los SIN 160d(i) y 160d(iii).

46. El Comité indicó que los licopenos fueron examinados por el Grupo de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA y que éste había recomendado que se aclaren los niveles de uso propuestos para estas sustancias, a fin de garantizar que se expresen en base a una pureza del pigmento del 95%.

47. Tras mantener un debate, el Comité decidió suspender la aprobación de los licopenos y decidir sobre su situación durante el examen del tema 5(a) del programa sobre la NGAA. Debido a la preocupación manifestada por diversas delegaciones respecto a los niveles máximos propuestos para los licopenos, el Comité aceptó además pedir al CCMMP que aclare en qué tipo de licopenos se basan los niveles propuestos, así como la justificación técnica de esos niveles.

#### Conservantes

48. El Comité señaló la inquietud manifestada por la delegación de la CE, que cuestionó la necesidad de la nisina, los benzoatos y los sorbatos en las leches fermentadas aromatizadas y las bebidas a base de leches fermentadas sometidas a tratamiento térmico, ya que este tratamiento proporciona el efecto necesario de conservación para estos productos.

49. El Comité aprobó los conservantes propuestos por el CCMMP.

#### Edulcorantes

50. El Comité tomó nota de la información que en los Estados Unidos de América y Malasia, los ciclamatos, el alitamo y el neotamo no estaban aprobados, y en la CE y Noruega no estaban aprobados los ciclamatos y el alitamo.

51. El Comité tomó nota de la aclaración proporcionada por la Secretaría del JECFA en la OMS de que estos edulcorantes habían sido evaluados por el JECFA y se habían establecido IDA; por tanto el Comité ratificó los niveles propuestos para estos edulcorantes, tomando nota de las reservas de las delegaciones anteriores.

52. El Comité tomó nota de las observaciones de la delegación de los Estados Unidos de América de que la norma contiene una referencia a ciertas clases funcionales de aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 de la NGAA, y que era necesario armonizar las disposiciones de la *Norma para leches fermentadas* con las disposiciones de la NGAA. Con este objetivo, el Comité estuvo de acuerdo en recomendar al 31º período de sesiones de la Comisión que se incluya una nota en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA, a fin de garantizar que no haya contradicción entre el Cuadro 3 y la norma arriba citada. El Comité estuvo de acuerdo en la siguiente nota: «*En las leches fermentadas, sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación, es aceptable el uso de reguladores de la acidez, gases de envasado y conservantes que figuran en el Cuadro 3, según la definición de la Norma del Codex para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2004), que corresponden a la categoría de alimentos 01.2.1.2 «Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación».*

#### **Anteproyecto de enmiendas a la lista de aditivos alimentarios para la Norma del Codex para las natas (cremas) y natas (cremas) preparadas (CODEX STAN A-9-1976)**

53. La delegación de la Comunidad Europea consideró que en las natas (cremas) naturales pasterizadas sólo es necesario un número limitado de aditivos alimentarios. La delegación de la CE recomendó que si bien otros aditivos podrían ser necesarios en algunos productos particulares comprendidos en esta norma, el ámbito de aplicación general de la misma no deberá considerarse una forma de permitir el uso de un gran número de aditivos alimentarios, como los fosfatos, en las natas (cremas) naturales pasterizadas.

### Gases para envasar e impelentes

54. El Comité estuvo de acuerdo en suprimir el texto «Para usar solamente con natas (cremas) montadas/batidas (incluidas las natas (cremas) envasadas a presión», del título de la clase funcional, después de «impelentes», ya que queda comprendido en el nombre de esta clase. El Comité acordó mantener los «Gases para envasar» e «impelentes» como clases funcionales separadas.

55. La delegación señaló a la atención del Comité el hecho de que la disposición de 5000 mg/kg para los ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol (SIN 472e) se había suprimido por error de la lista de estabilizadores/espesantes en la *Norma del Codex para las natas (cremas) y natas (cremas) preparadas*. La delegación propuso que el CCFA ratifique el SIN 472e a un nivel máximo de 5000 mg/kg como estabilizador/espesante en las natas (cremas) y natas (cremas) preparadas. El Comité acordó aprobar esta propuesta en el entendimiento que la decisión final sobre la incorporación de este aditivo alimentario debía dejarse para el 31º período de sesiones de la Comisión.

### **Estado de aprobación y/o revisión de niveles máximos para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas del Codex**

56. El estado de aprobación y/o revisión de los niveles máximos para aditivos alimentarios en las normas del Codex se presenta en el Apéndice III de este informe.

## **NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA) (Tema 5 del programa)**

### **INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE LA NGAA (Tema 5a del programa)<sup>9</sup>**

57. La delegación de los Estados Unidos de América, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA<sup>10</sup>, que se reunió inmediatamente antes de la presente sesión del Comité, presentó el informe del grupo de trabajo, que figura en CRD 2, a la sesión plenaria. El grupo de trabajo examinó el informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA y las observaciones presentadas por escrito. El Comité indicó que, debido a la falta de tiempo, al Grupo de trabajo basado en la presencia física no le había sido posible examinar todas las recomendaciones del Grupo de trabajo por medios electrónicos.

58. El Comité examinó las recomendaciones propuestas del Grupo de trabajo basado en la presencia física, y adoptó las siguientes decisiones y efectuó las observaciones siguientes:

#### **Recomendación 1a «Incorporación de anteproyectos de disposiciones»**

59. El Comité observó que no era necesario mantener un amplio debate sobre esta recomendación porque las disposiciones recomendadas no se sometían a consideración para su adopción sino únicamente para incorporarlas en la NGAA a fin de someterlas a un examen ulterior.

60. El observador de NHF expresó su preocupación con respecto a la incorporación en la NGAA de las disposiciones para aditivos alimentarios que contienen aspartamo, neotamo, sucralosa y aluminio porque en su opinión el uso de estos compuestos en los alimentos no estaba justificado y podía crear problemas para la salud. La Secretaría del JECFA, sin embargo, señaló que el JECFA debía evaluar todos los aditivos alimentarios en cuanto a inocuidad e IDA antes de incorporarlos en la NGAA, y que este procedimiento establecido protegía la salud humana y la seguridad de los consumidores.

<sup>9</sup> CX/FA 08/40/5 (Parte 1 y Parte 2); CX/FA 08/40/5 Add.1 (Observaciones de los Estados Unidos de América, CEFS, ICA, IFMA e IFU); CX/FA 08/40/5 Add.2 (Observaciones de la Comunidad Europea, China, Noruega e IADSA); CRD 2 (Informe del Grupo de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA); CRD 9 (Observaciones de Filipinas, la India, Malasia, República de Corea, Suiza, CEFIC e IFMA); CRD 19 (Observaciones de Chile).

<sup>10</sup> Los siguientes miembros y organizaciones asistieron al grupo de trabajo basado en la presencia física: Alemania, Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, China, Dinamarca, Egipto, los Estados Unidos de América, Filipinas, Finlandia, Francia, Indonesia, Irlanda, Japón, Kenya, Madagascar, Malasia, México, Noruega, Nueva Zelandia, Polonia, República de Corea, Reino Unido, Serbia, Sierra Leona, Suecia, Suiza, Tailandia, AIDGUM, AMFEP, CEFIC, CEFS, EFEMA, ETA, IAI, ICA, IADSA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IGTC, IOFI, ISA, ISDI, NATCOL, OFCA, la FAO y la OMS.

61. Además de varias enmiendas de redacción, el Comité convino en los cambios siguientes:
- Enmendar las dosis máximas de: licopenos en la categoría de alimentos 01.1.2 a 500 mg/kg; y del silicato de sodio y aluminio en la categoría de alimentos 11.1.2 a 15000 mg/kg;
  - Modificar la nota «J» para que dijera «Los productos que cumplen la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981) únicamente pueden utilizar colorantes para decorar la superficie» a fin de tomar en consideración que la norma permitía el uso de colorantes para «decoración solamente»; y modificar también la nota K para que dijera «para uso únicamente en mezclas previas de arroz en grano recubierto de nutrientes»;
  - Suprimir la sal de potasio asociada con el ácido ciclámico (SIN 952) y la función de «acentuadores del sabor» para armonizarlo con las *especificaciones del Codex para aditivos alimentarios* (CAC/MISC 6-2007) y con el fin tecnológico asociado a este aditivo alimentario en CAC/GL 36-1989. Asimismo observó que el JECFA no había evaluado la sal de potasio. Esta enmienda se aplicaría en toda la NGAA;
  - Suprimir la disposición para el aditivo alimentario goma arábiga (goma de acacia) (SIN 414) asociada con las categorías de la alimentos 11.5 «miel» y 14.1.3 «néctares de fruta y hortalizas» porque la miel es un producto natural y en las categorías de alimentos 14.1.2 y 14.1.3 solamente están permitidas las pectinas (SIN 440).
62. Con respecto a la goma arábiga (goma de acacia) (SIN 414) la delegación de Sudán era de la opinión que la función técnica asociada con el uso de este aditivo alimentario debía incluir también los emulsionantes.

#### **Recomendación 1b «Licopeno (SIN 160di, 160diii) - Incorporación de anteproyectos de disposiciones»**

63. El Comité observó que las dosis máximas propuestas para los licopenos podían dar lugar a que se exceda la IDA. El Comité apoyó la recomendación del Grupo de trabajo basado en la presencia física de aclarar si las dosis máximas propuestas<sup>11</sup> estaban expresadas en base a los pigmentos con una pureza del 95%, de conformidad con el límite de ensayo en las especificaciones del Codex para los licopenos y revisar estas dosis máximas de acuerdo con ello.

#### **Recomendación 1c «Aditivos alimentarios que contienen aluminio (SIN 523, 541i, 541ii, 554, 556, 559) - Incorporación de anteproyectos de disposiciones»**

64. El Comité tomó nota de la preocupación expresada por algunas delegaciones de que las disposiciones propuestas para los aditivos alimentarios que contienen aluminio parecían elevadas y podían dar lugar a que se exceda la ingestión semanal tolerable provisional (ISTP). El Comité estuvo de acuerdo con las recomendaciones del Grupo de trabajo basado en la presencia física de que se pidiera aclaración sobre: (i) disposiciones propuestas para los aditivos alimentarios que contienen aluminio y si las dosis máximas se basan en el aluminio<sup>12</sup>; (ii) la base de información para los fosfatos de sodio y aluminio (SIN 541); y (iii) si las dosis máximas se basan en el aluminio o en el fosfato. Cuando esta información estuviera disponible, se utilizaría para solicitar al JECFA que realice una evaluación de la exposición. La Secretaría del JECFA recomendó que el Comité incluyera en dicha petición los proyectos de disposiciones que la 67ª reunión del JECFA utilizó en su evaluación de la exposición de los aditivos alimentarios que contienen aluminio.

#### **Enfoque horizontal para el examen de disposiciones para aditivos alimentarios para «colorantes»**

65. El Comité observó que había acordado adoptar un enfoque horizontal en el examen de disposiciones para aditivos alimentarios para «colorantes» del mismo modo que el enfoque adoptado para los «edulcorantes». Al examinar el Apéndice 2 de CRD 2 «Categorías de la NGAA en las cuales se justifica tecnológicamente el uso de uno más aditivos de colorantes» observó que las notas siguientes debían asociarse con determinadas categorías de alimentos y que la NGAA debía revisarse de acuerdo con ello:

- Nota 52 «Excluida la leche de chocolate» con la categoría de alimentos 0.1.1.2;
- Nota 92 «Excluidas las salsas a base de tomate» con la categoría de alimentos 04.2.2.6;
- Nota 153 «Para uso en los fideos instantáneos solamente» con la categoría de alimentos 06.4.3;

<sup>11</sup> Obsérvese que estas disposiciones están incluidas en el Apéndice VI, parte 1.

<sup>12</sup> Obsérvese que estas disposiciones están incluidas en el Apéndice VI, parte 1.

- Nota 160 «Para uso en los productos listos para tomar y mezclas previas para productos listos para tomar solamente» con la categoría de alimentos 14.1.5;
- Nota H «Excepto para uso en la leche de coco» con la categoría de alimentos 04.1.2.8;
- Nota J «Los productos que cumplen la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981) únicamente pueden utilizar colorantes para decorar la superficie» con la categoría de alimentos 05.1.4;
- Nota K «para uso únicamente en mezclas previas de arroz en grano recubierto de nutrientes» con la categoría de alimentos 06.1.

### Recomendación 2

66. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación de añadir la Nota 4 «Para decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto» y la Nota 16 «Para uso en el glaseado, recubrimiento o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados» a todas las disposiciones (adoptadas en el procedimiento de trámites) para el uso de colorantes en las categorías de alimentos: 04.1.1 «Frutas frescas», 04.2.1 «Hortalizas frescas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas», 08.1 «Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza», 09.1 «Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos» y en las subcategorías relacionadas.

### Recomendación 3

67. El Comité observó que en el Apéndice 3 de CRD 2 «Recomendaciones para adopción» varias disposiciones se habían indicado inadvertidamente en el Trámite 6, en vez de en el Trámite 8, y que la nota J debía suprimirse en la categoría de alimentos 05.2.

68. La delegación de la CE expresó sus reservas al uso de aditivos alimentarios a las categorías de alimentos 6.4.1 «Pastas y fideos frescos y productos análogos» y 6.4.3 «Pastas y fideos precocidos y productos análogos» puesto que no reconocía la necesidad de estos aditivos en la pasta fresca, deshidratada o precocida.

69. El Comité estuvo de acuerdo con los cambios siguientes:

- Revisar las dosis máximas para la sucralosa (SIN 995) en las categorías de alimentos 14.2.7 «bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej. cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebidas gaseosas, bebidas refrescantes) con bajo contenido de alcohol» y 15.0 «Aperitivos listos para el consumo» a 700 mg/kg y 1000 mg/kg, respectivamente;
- Suprimir la función de «acentuadores del sabor» asociada con la sacarina (y el sodio, y las sales de sodio y potasio) (SIN 954) y asociar la función de «agente de tratamiento de las harinas» a los sulfitos (SIN 220-225, 227-228 y 539) para armonizarlo con la función tecnológica asociada con el metabisulfito de sodio (SIN 223) en las especificaciones del Codex. Estas enmiendas se aplicarían en toda la NGAA;
- Añadir la Nota 161 a la dosis máxima de ponceau 4R (rojo cochinilla A) (SIN 124) en la categoría de alimentos 01.7.

### Recomendación 4

70. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación de suspender el trabajo sobre todos los proyectos y anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios con la excepción de las disposiciones para: acesulfame potásico (SIN 950) en la categoría de alimentos 01.2; alitame (SIN 956) en la categoría de alimentos 01.4.4; rojo allura AC (SIN 129) en la categoría de alimentos 01.1.2; caramelo IV – proceso al sulfito amónico (SIN 150d) en las categorías de alimentos 1.8.1 y 02.3; indigotina (SIN 132) en las categorías de alimentos 01.6.1 y 05.1.3; ponceau 4R (rojo cochinilla A) (SIN 124) en las categorías de alimentos 05.1.2 y 05.1.3; y amarillo ocaso FCF (SIN 110) en las categorías de alimentos 05.1.2 y 05.1.3. Estas disposiciones debían someterse a evaluación ulterior.

### Recomendación 5

71. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de revocar las disposiciones para aditivos alimentarios enumeradas en el Apéndice 5 de CRD 2.

## Recomendación 6

72. El Comité acordó examinar las disposiciones para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) a fin de garantizar que están basadas en las dosis máximas de uso para el aspartamo (SIN 951) y el acesulfame K (SIN 950).

## Otras recomendaciones

### Ámbito de aplicación de las categorías de alimentos

73. El Comité tomó nota de que el Grupo de trabajo basado en la presencia física no pudo alcanzar un consenso sobre las disposiciones para aditivos alimentarios asociadas con las categorías de alimentos 01-15 debido a la incertidumbre sobre el ámbito de aplicación de los productos en dicha categoría. Asimismo tomó nota de la necesidad de aclarar la naturaleza de los productos incluidos en la categoría de alimentos 5.1 «Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate» y las subcategorías relacionadas; y el uso de colorantes en los productos incluidos en la categoría de alimentos 8.1 «carne fresca, incluida la de aves de corral y caza» y en la categoría de alimentos 1.2.1.1 «Leches fermentadas (naturales no tratadas térmicamente después de la fermentación)». A este fin, acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos<sup>13</sup>, bajo la Presidencia de los Estados Unidos de América, para que preparara un documento de debate que describiera por completo y contuviera propuestas para abordar estas cuestiones para someterlas a consideración en su 41ª reunión. El Grupo de trabajo por medios electrónicos estaría abierto a todos los miembros y trabajaría solamente en inglés.

### Aditivos de colorantes sintéticos

74. La Secretaría del JECFA para la FAO proporcionó aclaración sobre los valores de referencia toxicológicos pertenecientes a las lacas de aluminio de colorantes. La Secretaría del JECFA observó que tenían que tomarse en consideración tanto la IDA como la ISTP a la hora de establecer dosis máximas para los colorantes y sus lacas de aluminio. En relación con el aluminio, la Secretaría del JECFA explicó que la parte de pigmento de color de las lacas está cubierta por la IDA del colorante respectivo y la parte de aluminio por la ISTP para el aluminio. Por tanto, se recomendó al Comité que examinara ambos valores de referencia en base a la proporción de pigmento de aluminio de las lacas y su deliberación sobre las dosis máximas para colorantes en la NGAA.

75. El Comité acordó que las dosis máximas para estas sustancias deberían establecerse tomando en consideración ambos compuestos de los aditivos alimentarios sintéticos y toda la información disponible.

76. El Comité tomó además nota de que la recomendación 9 sobre la enmienda del nombre de la categoría de alimentos 12.10.2 y la recomendación 10 sobre la petición al JECFA de realizar una evaluación de la exposición para el ácido ciclámico (SIN 952) se abordarían durante el Tema 5b del programa «Anteproyecto de revisión del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA» y el Tema 10 del Programa «Lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA» respectivamente.

77. El Comité determinó:

- Suspender el trabajo en diversos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el Apéndice IV<sup>14</sup>);
- Enmendar los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes que figuran en las siguientes categorías de alimentos y sus subcategorías: 04.1.1, 04.2.1 08.1 y 09.1 para incluir las notas 4 y 16 (véase el Apéndice V);
- Incluir en la NGAA una serie de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas en el Trámite 3 y 4 (véase el Apéndice VI, parte 1 y parte 2); y
- Pedir información adicional sobre proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el Apéndice VI, parte 3).

---

<sup>13</sup> Los siguientes miembros y observadores expresaron su disposición para participar en el Grupo de trabajo: Brasil, la Comunidad Europea, China, Francia, Indonesia, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Reino Unido, República de Corea, Suecia, Tailandia, CEFIC, EFEMA, ICA, ICGMA y NATCOL.

<sup>14</sup> Obsérvese que el Apéndice IV combina las recomendaciones de suspensión y revocación planteadas en los debates bajo los temas 5(a) y 5(b) del programa.

### **Grupos de trabajo por medios electrónicos y basados en la presencia física**

78. El Comité decidió establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por los Estados Unidos de América, abierto a todos los miembros y observadores y que trabajaría exclusivamente en inglés. Se determinó que este grupo prepararía un informe para su distribución y recabar observaciones, y someterlo a examen en la siguiente reunión, y contendría recomendaciones para la adopción, revisión o suspensión de:

- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA para: las sales amónicas del ácido fosfatídico (SIN 442); la nisina (SIN 234); los sorbatos (SIN 200-203); los sucroglicéridos (SIN 474); los fosfatos (338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450i-iii, 451i-ii, 452i-v, 452); el citrato de estearoilo (SIN 484); la ciclodextrina beta- (SIN 459); el galato de propilo (SIN 310); los ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305); y los hidroxibenzoatos, p- (SIN 214, 218); y
- Las disposiciones para el aspartamo y acesulfamo (SIN 962) a fin de garantizar su concordancia con las disposiciones para el aspartamo (SIN 951) y el acesulfame potásico (SIN 950).

79. El Comité acordó además establecer un Grupo de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, dirigido por los Estados Unidos de América, que se reuniría inmediatamente antes de su siguiente reunión. El Comité señaló que el Grupo de trabajo basado en la presencia física, abierto a todos los miembros y observadores, trabajará en inglés solamente. La Presidencia señaló que averiguaría la posibilidad de proporcionar servicio de intérpretes en otros idiomas.

80. Se determinó que el Grupo de trabajo basado en la presencia física examinaría:

- Las recomendaciones que contiene el documento CX/FA 08/40/5 parte B, que no se habían examinado en la presente reunión y las observaciones relacionadas presentadas por escrito;
- Las observaciones y la información sobre el anteproyecto de disposiciones para el sulfato de magnesio en el Cuadro 3, así como las nuevas propuestas para el uso del sulfato de magnesio en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3 (véase el párr. 28);
- Las observaciones sobre los nuevos anteproyectos de disposiciones (véase el Apéndice VI parte 1) y la información adicional sobre los anteproyectos y proyectos de disposiciones (véase el Apéndice VI parte 3);
- Las propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en las subcategorías pertinentes de 02.2, y en las categorías de alimentos 0.6.8, 12.9 y 12.10, y subcategorías correspondientes (véase el tema 5b del programa); y
- El informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA y las observaciones correspondientes.

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

81. El Comité determinó remitir al 31º período de sesiones de la Comisión:

- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA para su adopción en el Trámite 8 y el Trámite 5/8 (véase el Apéndice VII);
- Las enmiendas (es decir, la incorporación de las notas 4 y 16) de las disposiciones sobre colorantes en las categorías y sus subcategorías 04.1.1, 04.2.1, 08.1 y 09.1 para su adopción (véase el Apéndice VII<sup>15</sup>);
- Las disposiciones sobre aditivos alimentarios para su revocación (véase el Apéndice VIII<sup>16</sup>).

<sup>15</sup> Obsérvese que el Apéndice VII incluye también recomendaciones de enmiendas (la incorporación de las Notas 4 y 16) a las disposiciones adoptadas para colorantes.

<sup>16</sup> Obsérvese que el Apéndice VIII incluye también recomendaciones de revocaciones planteadas en el debate bajo el tema 5(a) y 5(b) del programa.

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS DE LA NGAA (N11-2007) (Tema 5b del programa)<sup>17</sup>**

82. El Comité recordó que el 30º período de sesiones de la Comisión aprobó el nuevo trabajo sobre el anteproyecto de revisión del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA.

83. La delegación de Indonesia, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos para la revisión del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA, presentó el documento CX/FA 08/40/6. La delegación explicó que el grupo de trabajo había examinado la revisión de las categorías de alimentos vigentes para reasignar más adecuadamente los productos de soja y reflejar las consecuencias para la categoría 02.2 «Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite», y subcategorías afines, a consecuencia de la adopción de la *Norma del Codex para las grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CODEX STAN 253-2006). La delegación destacó la necesidad de examinar en la sesión plenaria el uso de los términos «leche» y «queso» en los títulos y descriptores de algunas categorías de alimentos. El Comité examinó la revisión del anteproyecto, adoptó las decisiones siguientes e hizo las observaciones que se presentan a continuación.

**Revisión de los títulos y descriptores de las categorías de alimentos****Productos a base de soja**

84. Algunas delegaciones propusieron modificar el título de las categorías 06.8.1 y 06.8.2 a fin de incluir el término «leche» en las mismas. Al proponerlo se destacó que en algunos países se consumen tradicionalmente algunos productos, como la leche de coco o las leches de soja. Que la sección 4.6.2 de la *Norma General del Codex para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999) permite utilizar términos lecheros para productos tradicionales; que los términos «leche» y «queso» se asocian a productos no lecheros en algunos textos del Codex; y que el término «leche de soja» no debía confundir a los consumidores. El Comité observó que el sistema de clasificación de alimentos es un instrumento para asignar el uso de los aditivos alimentarios en la NGAA y no tiene como finalidad el etiquetado.

85. Otras delegaciones consideraron que el término «leche» y «queso» no se deberían incluir en el título ni en el descriptor porque ello podría confundir a los consumidores; con su introducción se podría crear un conflicto con la *Norma general del Codex para el uso de términos lecheros*; y porque la categoría de alimentos 06.8.1 comprende una variedad mucho más amplia de productos que la leche de soja.

86. Tras mantener un debate el Comité decidió no modificar el título de la categoría 06.8.1 y añadir una oración al descriptor para indicar que se había hecho también referencia a un tipo de bebidas de soja como «leches de soja». La oración debía decir «en un número de países esta categoría incluye un producto al que se hace referencia como leche de soja».

87. El Comité estuvo de acuerdo en cambiar «proteína» por «productos» en la última oración de esta categoría ya que los productos de soja se definen en la descripción.

88. El Comité estuvo de acuerdo en modificar la descripción de la categoría 12.9.2.3 «Otra salsa de soja», para incluir también las salsas de soja no fermentadas.

89. El Comité señaló que el «paneer» es un queso no madurado. Por tanto, decidió pasar el texto sobre el *paneer*, que figura en el descriptor de la categoría 12.1.0 «Productos a base de soja fermentada», al descriptor de la categoría 01.6.1 «Queso no madurado», después de la referencia a la mozzarella y la scamorza.

90. El Comité aceptó las demás propuestas del Grupo de trabajo por medios electrónicos respecto a la clasificación y descripción de los productos de soja.

---

<sup>17</sup> CX/FA 08/40/6; CX/FA 08/40/6 Add.1 (Observaciones de Australia, Brasil, Japón e IFMA); CX/FA 08/40/6 Add.2 (Observaciones de los Estados Unidos de América); CRD 10 (Observaciones de Filipinas, la India y Japón); CRD 19 (Observaciones de Chile).

### Emulsiones grasas principalmente del tipo agua en aceite

91. El Comité aceptó las propuestas del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la modificación de los nombres y los descriptores de las subcategorías pertinentes de 02.2. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de una delegación de modificar el título de la categoría 02.2.2 «Grasas para untar» para que diga «Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar», a fin de que refleje con mayor exactitud los productos que contiene esta categoría.

### Revisión consiguiente de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la NGAA

92. El Comité estuvo de acuerdo con las propuestas del Grupo de trabajo por medios electrónicos de hacer las revisiones consiguientes a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Anexo al Cuadro 3 y los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, así como en la sección sobre aditivos alimentarios de la Norma del Codex para la mantequilla (manteca) (CODEX STAN A-1-1971), de acuerdo con las partes III y IV del documento CX/FA 08/40/6.

93. El Comité también señaló que los cambios arriba mencionados al sistema de clasificación de alimentos repercutirían en algunas decisiones tomadas durante el debate del tema 5(a) del programa, respecto a los extractos de annato (base de bixina y norbixina), el amarillo ocaso, los licopenos y el ponceau 4R.

94. Un observador opinó que debería mantenerse el trabajo sobre algunos colorantes de la categoría 02.2.1.2 «Margarina y productos análogos» y la disposición para el rojo allura AC (SIN 129), indigotina (SIN 132), amarillo ocaso (SIN 110), todos en la categoría de alimentos 02.2.1.2 «margarina y productos análogos» y la resina de guayaco (SIN 324) en la categoría de alimentos 02.2.1.3 «Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina», para su examen ulterior.

### Estado del anteproyecto de revisión del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA (N11-2007)

95. El Comité decidió remitir la revisión del anteproyecto de revisión del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA al 31º período de sesiones de la Comisión, para su adopción en el Trámite 5/8 (véase el Apéndice IX). Además señaló que la recomendación de revocación y suspensión del trabajo, consiguiente a la revisión del sistema de clasificación de alimentos, se remitiría al 31º período de sesiones de la Comisión para su aprobación (véanse los apéndices VIII y IV<sup>18</sup>).

96. El Comité resolvió que las propuestas de incorporación de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en todas las nuevas categorías de alimentos y en las que ya se revisaron (con excepción de la categoría 02.2.1 «Mantequilla [manteca]») se pedirán a través de una carta circular, para examinarlas ulteriormente en su próxima reunión.

### **DOCUMENTO DE TRABAJO DE RECOPIACIÓN DE TODA LA INFORMACIÓN SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS (Tema 5c del programa)<sup>19</sup>**

97. El Comité recordó que en su última reunión acordó pedir a la Secretaría del Codex que recopilara en un documento toda la información sobre los aditivos alimentarios incluidos en las normas del Codex para productos, a fin de someterlo a la consideración de su 40ª reunión y considerar cómo proseguir con la labor de integración tomando en consideración la información que figura en el documento CX/FA 07/39/6<sup>20</sup>.

98. La Secretaría del Codex señaló a la atención del Comité algunos de los problemas identificados al recopilar la información: (i) inconsistencias en la presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos del Codex; y (ii) disposiciones «ratificadas temporalmente».

99. El Comité acordó que era necesario abordar estos problemas a fin de facilitar el avance en la integración de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

100. La delegación de Suiza señaló a la atención del Comité ejemplos concretos de disposiciones sobre aditivos alimentarios que no eran coherentes con el formato de las normas del Codex para productos, que figuran en CRD 11, y observó que un trabajo ulterior sobre esta cuestión podía ser de utilidad.

<sup>18</sup> Obsérvese que los Apéndices IV y VIII combinan las recomendaciones de suspensión y revocación planteadas en el debate bajo el tema 5(a) y 5(b) del programa.

<sup>19</sup> CX/FA 08/40/7; CRD 11 (Observaciones de Malasia y Suiza).

<sup>20</sup> ALINORM 07/30/12 Rev., párrs. 81, 85 y 87-88.

101. El Comité observó que la solución de los problemas identificados requeriría que los comités de productos realizaran un trabajo considerable y, a falta de un comité activo responsable de la norma en cuestión, por el CCFA. En opinión del Comité esta carga de trabajo adicional para los comités de productos y el avance dependería de las prioridades que los comités podían asignar a este trabajo.

102. En relación con ello, una delegación sugirió que era necesario informar al Comité Ejecutivo de este asunto, puesto que es responsable de aconsejar a la Comisión sobre prioridades en los trabajos, y pedir el asesoramiento de la Comisión sobre cómo abordar esta cuestión. Varias delegaciones apoyaron esta sugerencia.

103. Tras un debate, el Comité acordó pedir a Suiza que preparara un documento de debate más concentrado en la cuestión que identificara claramente los problemas y con recomendaciones concretas, que tuvieran en consideración el documento CX/FA 08/40/7, así como las recomendaciones que figuran en el documento CX/FA 07/39/6, para someterlo a su consideración en la siguiente reunión del Comité y subsiguientemente remitirlo a la Comisión a través del Comité Ejecutivo para que sirva de orientación según proceda.

#### **ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA UTILIZACIÓN DE AROMATIZANTES (N03-2006) (Tema 6 del programa)<sup>21</sup>**

104. El Comité recordó que en su última reunión había convenido en remitir todas las secciones del anteproyecto de directrices para la utilización de aromatizantes al 30º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5, a excepción de la Sección 4 y los Anexos A y B. El Comité había acordado establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por los Estados Unidos de América, para que redactara de nuevo las partes restantes de las directrices, para su distribución y recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en la presente reunión. El Comité había acordado también que los textos redactados de nuevo serían examinados en su siguiente reunión junto con las demás secciones de las directrices con vistas a consolidarlos en un solo documento<sup>22</sup>.

#### **Sección 4 Sustancias aromatizantes y componentes de complejos aromatizantes con recomendaciones específicas**

105. El Comité acordó examinar el informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos que figura en el documento CX/FA 08/40/8. La delegación de los Estados Unidos de América, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos, señaló a la atención del Comité las conclusiones principales del Grupo de trabajo por medios electrónicos de que la Sección 4 cubriría las sustancias aromatizantes y los componentes de complejos aromatizantes naturales; que se habían establecido criterios objetivos para la inclusión de sustancias en el Anexo A; y que el Anexo A no incluiría sustancias hasta que cumplieran los criterios de la Sección 4, inclusive el requerimiento de una evaluación de riesgos completa por el JECFA.

106. Algunas delegaciones no apoyaron la inclusión de los «aromatizantes» en la Sección 4 porque, en su opinión, las sustancias a regular por esta sección eran las que podían presentar peligros para la salud, que no deberían añadirse a los alimentos como tales. La delegación de la CE, con el apoyo de otras delegaciones, expresó su preocupación por la pérdida de la información en el Anexo A a los *Requisitos generales del Codex para aromatizantes naturales* (CAC/GL 29-1985), que consideraba de utilidad.

107. En respuesta a estas observaciones y preocupaciones, una delegación opinó que en el futuro la evaluación de los aromatizantes por el JECFA podía dar lugar a una recomendación específica para la gestión de riesgos, en cuyo caso no habría ninguna razón para diferenciar «un aromatizante» y «un complejo aromatizante natural» que contienen la misma sustancia.

---

<sup>21</sup> ALINORM 07/30/12-Rev Apéndice XI; CX/FA 08/40/8; CX/FA 08/40/8 Add.1 (Observaciones en el Trámite 6 de Australia, la Comunidad Europea, República Dominicana, ICBA y IOFI. Observaciones en el Trámite 3 de: Australia, la Comunidad Europea e ICBA); CX/FA 08/40/8 Add.2 (Observaciones en el Trámite 6 de los Estados Unidos de América y Noruega); CRD 12 (Observaciones de la India, Indonesia y Suiza); CRD 19 (Observaciones de Chile); CRD 21 (Propuesta de la Comunidad Europea).

<sup>22</sup> ALINORM 07/30/12-Rev., párrs. 123-124.

108. La Secretaría del JECFA aclaró que las IDA numéricas se habían asignado a algunas sustancias aromatizantes antes del establecimiento del marco actual de evaluación basado en umbrales de preocupación toxicológica y la estimación de la exposición por los alimentos a través del estudio maximizado de la ingestión diaria. La Secretaría del JECFA señaló también que la evaluación de la exposición realizada durante la evaluación de las sustancias aromatizantes definidas químicamente presentes también como componentes naturales de los alimentos había revelado que la exposición de su adición intencional a los alimentos era normalmente muy pequeña en comparación con la de su presencia natural.

109. Algunas delegaciones observaron que los aromatizantes naturales que contienen las sustancias que se indican en el Anexo A a los *Requisitos generales para aromatizantes naturales* se utilizaban ampliamente y propusieron mantener la validez del Anexo hasta que las sustancias incluidas en el mismo fueran evaluadas por el JECFA e incluidas en las nuevas directrices. Algunas delegaciones destacaron además que cuando se identificara un peligro para la salud humana, deberían considerarse ciertas medidas de gestión de riesgos incluso antes de que se hubiera concluido una evaluación del JECFA.

110. El Comité observó que de acuerdo con las *Declaraciones de principios relativas al papel de la ciencia en el procedimiento de toma de decisiones del Codex y la medida en que se toman en consideración otros factores*, las normas del Codex y textos afines deberían basarse en buenos análisis científicos y evidencia. Recordó además que la Comisión había aprobado 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* y se habían incorporado al Manual de Procedimiento del Codex.

111. El Presidente, haciendo referencia a las distintas preocupaciones de las delegaciones, recordó al Comité que de acuerdo con los *Principios de análisis de riesgos aplicados por el CCFA y el CCCF*, el JECFA debería realizar la evaluación de riesgos de los aromatizantes, incluidos los «complejos aromatizantes naturales» y que las nuevas directrices deberían dar orientación a los miembros en la gestión de los riesgos para aromatizantes. El Presidente animó a las delegaciones a buscar soluciones que representaran un compromiso apropiado y convenido para todos los miembros.

112. Seguidamente, el Comité acordó basar su debate en una propuesta revisada para la Sección 4, que fue preparada por varias delegaciones interesadas y representaba una solución equilibrada, que figura en CRD 21.

113. El Comité apoyaba por lo general la propuesta revisada e introdujo varias modificaciones destinadas a mejorar la claridad y coherencia. El Comité observó que la Sección 4 revisada ya no necesitaba los Anexos A y B.

### **Proyecto de directrices para la utilización de aromatizantes (a excepción de la Sección 4 y los Anexos A y B)**

114. El Comité revisó las secciones restantes de las directrices, que habían sido aprobadas en el Trámite 5 por el 30º período de sesiones de la Comisión, sección por sección.

#### 2.0 Definiciones

115. El Comité acordó:

- Incluir los «aromatizantes de proceso térmico» y mezclas de varios tipos de aromatizantes, y hacer referencia a la Sección 3.5 del Proyecto de directrices en vez de mencionar la compatibilidad con los alimentos y bebidas en la definición de los «aromatizantes»; y
- Añadir una oración para aclarar que las sustancias aromatizantes naturales eran las identificadas o detectadas en animales o vegetales en su definición.

#### 5.0 Higiene

116. El Comité acordó armonizar toda la sección con el idioma estandarizado que figura en el Manual de Procedimiento del Codex.

#### 8.0 Materias primas aromáticas apropiadas para la preparación de aromatizantes naturales

117. El Comité observó que como consecuencia de las revisiones convenidas en la Sección 4, esta sección debería suprimirse.

118. La delegación de la CE agradeció la finalización del trabajo de estas importantes directrices. Asimismo observó que en consecuencia los *Requisitos generales para aromatizantes naturales* (CAC/GL 29-1985) se recomendarían para su revocación. La delegación observó además que muchos miembros del Codex, incluida la CE, habían elaborado medidas nacionales compatibles con la Sección 3 de CAC/GL 29-1985 y que tales medidas serían también compatibles con la Sección 4 de las nuevas directrices.

### **Estado de las directrices para la utilización de aromatizantes (N03-2006)**

119. El Comité acordó remitir las directrices consolidadas para su adopción en el Trámite 8 (la Sección 1, 2, 3, 5, 6 y 7) y el Trámite 5/8 (la Sección 4) por el 31º período de sesiones de la Comisión (véase el Apéndice X). El Comité acordó además recomendar la revocación de los *Requisitos generales para aromatizantes naturales* (CAC/GL 29-1985).

### **COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 7 del programa)**

#### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE DIRECTRICES Y PRINCIPIOS PARA EL USO DE LAS SUSTANCIAS QUE SE USAN COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 7a del programa)<sup>23</sup>**

120. El Comité recordó que en su reunión anterior no se llegó a una conclusión sobre el inicio de un nuevo trabajo sobre directrices y principios para el uso de los coadyuvantes de elaboración, y que se estableció un grupo de trabajo por medios electrónicos para revisar el documento de debate, a fin de aclarar el ámbito de aplicación del nuevo trabajo, para que el Comité lo examinará en su 40ª reunión.

121. La delegación de Indonesia, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos, presentó el documento que figura en CX/FA 08/40/9 e informó al Comité que el ámbito de aplicación y el objetivo del nuevo trabajo se exponen en el documento de proyecto adjunto a CX/FA 08/40/9. La delegación además mencionó que, en consulta con otras delegaciones, propusieron un documento revisado de proyecto, presentado en CRD 20.

122. Respecto a los documentos de proyecto para nuevos trabajos, se informó al Comité que el 30º período de sesiones de la Comisión pidió que, en el futuro, todos los documentos de proyecto se preparen correctamente, de conformidad con las disposiciones del Manual de Procedimiento.<sup>24</sup>

123. El Comité decidió examinar el documento revisado de proyecto que figura en CRD 20, sección por sección, y además de algunos cambios de redacción, hizo las modificaciones siguientes.

#### **Propósito y ámbito de aplicación del nuevo trabajo**

124. El Comité aclaró que el ámbito de aplicación del trabajo es más pertinente a las «políticas» nacionales que a los «reglamentos», y revisó la sección 1 de acuerdo con ello.

125. El Comité señaló que el texto de las directrices debería referirse a las «sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración» en vez de a los «coadyuvantes de elaboración», como se indica en el ámbito de aplicación, e hizo a continuación las enmiendas correspondientes en las demás secciones del documento.

#### **Principales aspectos a contemplar**

126. El Comité decidió sustituir el texto de esta sección con el que propuso la delegación de la CE en CRD 13.

127. El Comité también decidió incluir una declaración sobre el ámbito de aplicación del trabajo y las prioridades relativas de las diversas secciones del mismo, ya que el documento de proyecto revisado no comprende estos aspectos.

#### **Trabajo que ya han realizado otras organizaciones internacionales en este ámbito o que han recomendado los organismos internacionales pertinentes**

128. El Comité indicó que esta sección se refiere al trabajo de las organizaciones internacionales, por lo cual el Comité decidió eliminar las frases sobre las actividades de los gobiernos nacionales, y aclaró asimismo que actualmente no se estaba realizando ningún trabajo por otras organizaciones internacionales.

<sup>23</sup> CX/FA 08/40/9; CRD 13 (Observaciones de la Comunidad Europea); CRD 20 (Proyecto del documento de proyecto preparado por Indonesia).

<sup>24</sup> ALINORM 07/7/REP párr. 97.

**Pertinencia respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

129. El Comité revisó la sección para hacer referencia a la Actividad 1.1 del Plan estratégico del Codex 2008-2013.

**Información de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex**

130. El Comité señaló que en diversas normas para productos figuran sustancias que se usan como coadyuvantes de elaboración, por lo cual añadió una mención al respecto.

**Determinación de las necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos y determinación de las necesidades de aportación técnica de organismos externos para la norma, con fines de planificación**

131. El Comité determinó que está disponible toda la información y que no se requiere asesoramiento científico adicional del JECFA ni de organismos externos.

132. El Comité decidió remitir el documento de proyecto enmendado (véase el Apéndice XI) a la 61ª reunión del Comité Ejecutivo, para su examen crítico, y al 31º período de sesiones de la Comisión, para su aprobación como nuevo trabajo.

133. El Comité también resolvió establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Indonesia y abierto a todos los miembros y observadores interesados, que trabajaría sólo en inglés y preparara un anteproyecto de directrices y principios para distribuirlo en el Trámite 3, a reserva de la aprobación por el 31º período de sesiones de la Comisión, y someterlo a examen en la siguiente reunión del Comité.

**INVENTARIO DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (ICE), LISTA ACTUALIZADA (Tema 7b del programa)<sup>25</sup>**

134. El Comité recordó que en su 39ª reunión decidió pedir a la delegación de Nueva Zelandia que preparara una versión actualizada del ICE que contuviera también las propuestas actualizadas, a fin de examinarla en su 40ª reunión.

135. La delegación de Nueva Zelandia presentó el documento y destacó los cambios realizados durante la última actualización del mismo, incluido el nuevo nombre «Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE)». La delegación ofreció seguir proporcionando actualizaciones anuales del ICE, basadas en las decisiones relacionadas con los coadyuvantes de elaboración que se tomen en cada reunión del CCFA, hasta que el Comité pueda avanzar hacia una norma para los coadyuvantes de elaboración.

136. La delegación de Alemania, interviniendo en nombre de los Estados miembros de la Comunidad Europea presentes en la reunión, indicó que el ICE es una referencia útil especialmente para los países en desarrollo, pero que no es un documento oficial del Codex, y señaló que no todos los aditivos alimentarios que comprende el ICE están autorizados. Con respecto a los agentes de control de microorganismos, la delegación señaló a la atención del Comité la declaración que la delegación de la CE había hecho en el tema 3 del programa. La delegación informó además de que el uso del dicarbonato de dimetilo (DMDC) en la CE estaba considerado como un uso de aditivo alimentario. Varias delegaciones estuvieron de acuerdo en que se actualice constantemente el ICE ya que proporciona información muy útil a los gobiernos sobre estas sustancias.

137. El Comité aceptó el amable ofrecimiento de la delegación de Nueva Zelandia, de preparar una versión actualizada del ICE que incluya las decisiones pertinentes del Comité, la nueva información presentada en CRD 14, la información de los miembros y los observadores, y referencias a la versión online del compendio combinado de especificaciones del JECFA, para que se examine en su siguiente reunión.

---

<sup>25</sup> CX/FA 08/40/10; CRD 3 (Informe del Grupo de trabajo sobre el SIN); CRD 14 (Observaciones de la India y AMFEP).

## **SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 8 del programa)**

### **PROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DEL CODEX (CAC/GL 36-1989) (N07-2005) (Tema 8a del programa)<sup>26</sup>**

138. El Comité recordó que en su 39ª reunión había acordado retener en el Trámite 7 la Sección 2 «Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas» del proyecto de revisión de los *nombres genéricos y sistema internacional de numeración*, y pedir a la Secretaría del Codex que actualizara y revisara la Sección 1 «Introducción» para suprimir la referencia a las disposiciones de etiquetado; y actualizara la Sección 3 «Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios» a fin de que la «función técnica» de los aditivos alimentarios que figuran en la misma concordara con las subclases revisadas (a efectos tecnológicos) que figuran en la Sección 2<sup>27</sup>.

139. El Comité examinó el proyecto de revisión sección por sección y adoptó las decisiones siguientes e hizo las observaciones siguientes.

#### **Sección 1 – Introducción**

##### Información general

140. El Comité apoyaba, por lo general, la revisión de la sección introductoria y no incluir el texto que se refiere al etiquetado.

141. El Comité acordó enmendar la primera oración de la introducción a fin de que refleje mejor la naturaleza estandarizada del SIN, que está destinado a facilitar la identificación de aditivos alimentarios sin hacer referencia a nombres técnicos complejos y largos. El Comité aclaró que la intención del texto añadido no era hacer referencia al etiquetado.

##### Notas explicativas y disposición del SIN

142. En el primer párrafo, el Comité acordó sustituir «subscript» por «suffix» para mejorar la claridad. Añadió además una oración al final del párrafo para explicar el objetivo del sufijo alfabético asociado con el número del SIN.

143. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de trabajo durante la sesión sobre el SIN de añadir referencias al final de la sección a la «Lista de especificaciones del Codex para aditivos alimentarios» (CAC/MISC 6); e informar que los valores de la IDA asignados por el JECFA podían encontrarse en los sitios Web del JECFA en la FAO y la OMS.

#### **Sección 2 – Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas**

144. El Comité acordó retener toda la sección sin modificar.

#### **Sección 3 – Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios**

145. El Comité observó que la revisión de la sección, cuya intención era que los nombres de la función tecnológica concordaran con los incluidos en la Sección 2, había dado lugar a que algunos aditivos alimentarios no estuvieran asociados con ninguna función técnica. Por tanto estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de trabajo durante la sesión sobre el SIN de asociar el «potenciador del aroma» a la glicina (SIN 640) y leucina, L- (SIN 641) y «disolvente soporte, antiapelmazante y agente de glaseado» al aceite de ricino (SIN 1503).

146. El Comité observó una serie de inconsistencias entre las funciones/fines tecnológicos de los aditivos alimentarios en la NGAA, el SIN y las especificaciones del Codex. Observando los fines diferentes de estos documentos, reconoció la necesidad de abordar estas cuestiones en el futuro a fin de mejorar la consistencia de los mismos.

---

<sup>26</sup> CX/FA 08/40/11; CX/FA 08/40/11 Add.1 (Observaciones en el Trámite 6 de Brasil, los Estados Unidos de América, Nueva Zelandia y la República Dominicana); CX/FA 08/40/11 Add.2 (Observaciones en el Trámite 6 de Malasia); CRD 3 (informe del Grupo de trabajo durante la sesión sobre el SIN); CRD 15 (Observaciones de la India e Indonesia); CRD 19 (Observaciones de Chile).

<sup>27</sup> ALINORM 07/30/12 Rev., párr. 144 y Apéndice XII.

**Estado del proyecto de revisión de Nombres genéricos y sistema internacional de numeración del Codex (CAC/GL 36-1989) (N07-2005)**

147. El Comité acordó remitir el proyecto de revisión al 31º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 8 (véase el Apéndice XII<sup>28</sup>). El Comité acordó informar a la próxima reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos de la finalización de este trabajo.

**PROPUESTAS DE ADICIÓN Y/O ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 8b del programa)<sup>29</sup>**

148. La delegación de Finlandia, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo durante la reunión sobre el sistema internacional de numeración (SIN)<sup>30</sup> presentó el informe del grupo de trabajo, que figura en CRD 3. El Comité observó que el Grupo de trabajo durante la sesión había sometido a consideración lo siguiente: todas las observaciones por escrito en respuesta a la circular CL 2007/26-FA presentadas antes de la presente reunión y las observaciones pertinentes presentadas en respuesta al proyecto de revisión de nombres genéricos y sistema internacional de numeración del Codex (Tema 8a del programa) y la referencia de la 8ª reunión del CCMMP (Tema 2 del programa).

149. El Comité estuvo de acuerdo con las siguientes recomendaciones del Grupo de trabajo:

- Tener nuevos números del SIN y fines tecnológicos asociados para el éster de etilo del arginato láurico (SIN 243); goma de casia (SIN 427); gelatina (SIN 428); y oligoésteres de sacarosa tipo I y II (SIN 473a);
- Tener números del SIN generales nuevos o revisados para riboflavinas (SIN 101); clorofilas y complejos cúpricos de clorofilinas (SIN 141); succinatos de sodio (SIN 364); sorbitoles (SIN 420); ciclamatos (SIN 952); sacarinas (SIN 954) y maltitoles (SIN 965); y designar nuevos números del SIN y fines tecnológicos diferentes para varios tipos de riboflavinas, clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos, succinatos de sodio, sorbitoles, ciclamatos, sacarinas y maltitoles para que concuerden con el enfoque ya utilizado para otros compuestos;
- Modificar o añadir un fin tecnológico para un número de aditivos alimentarios;
- Suprimir el SIN 163(i) antocianinas porque es una repetición y el SIN 498 carbometilcelulosa sódica reticulada porque es una duplicación del SIN 466.

150. El Comité acordó además añadir funciones tecnológicas para cinco sustancias que el Grupo de trabajo durante la reunión no había examinado debido a limitaciones de tiempo, el agar (SIN 406); carbonato ácido de magnesio (SIN 504ii); petrolato (SIN 905b); citrato de trietilo (SIN 1505); y propilenglicol (SIN 1520).

151. El Comité apoyó la recomendación del Grupo de trabajo durante la reunión de pedir a la Secretaría del Codex que revise los nombres del SIN a fin de que estén deletreados por completo (p.ej. carragenano y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio) porque no todos los lectores del SIN están familiarizados con los símbolos químicos.

152. El Comité reconoció la útil contribución del Grupo de trabajo durante la reunión sobre el SIN en su asistencia al Comité en su labor.

<sup>28</sup> Obsérvese que el Apéndice XII combina las recomendaciones de adopciones planteadas en el debate de los Temas 8a y 8b del programa.

<sup>29</sup> CL 2007/26-FA; CX/FA 08/40/12 (Observaciones de Canadá, Japón y la República Dominicana); CX/FA 08/40/12 Add.1 (Observaciones de Brasil, la Comunidad Europea y los Estados Unidos de América); CRD 3 (Informe del Grupo de trabajo durante la reunión sobre el sistema internacional de numeración – SIN).

<sup>30</sup> Los miembros y organizaciones siguientes asistieron al Grupo de trabajo basado en la presencia física durante la reunión: Alemania, Bélgica, Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América, Dinamarca, Finlandia, Francia, Grecia, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Reino Unido, República de Corea, República Dominicana, Serbia, Suecia, Suiza, Tailandia, AMFEP, IADSA, ICBA, ICGA, IDF, IFAC, IFT, IGTC, MARINALG International, NATCOL, OFCA, la FAO y la OMS.

### **Estado de la enmienda del sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios**

153. El Comité acordó remitir los anteproyectos de enmiendas al 31<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5/8 (véase el Apéndice XII<sup>31</sup>). Asimismo acordó que en una carta circular adjunta a este informe se pedirían propuestas de modificaciones/adiciones adicionales al sistema internacional de numeración.

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE 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 ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 8c del programa)<sup>32</sup>**

154. El Comité recordó que en su última reunión había decidido establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos para identificar la falta de concordancia entre los nombres de compuestos de las *Especificaciones del Codex para la identidad y pureza de aditivos alimentarios* y el *sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios*, y formular recomendaciones para examinarlas en su 40<sup>a</sup> reunión.

155. La delegación de Dinamarca, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos, presentó el informe del grupo de trabajo, que figura en CX/FA 08/40/13, e informó al Comité de que no era necesario adoptar ninguna medida para las 489 sustancias porque la sustancia se encontraba solamente en la lista de especificaciones del Codex o bien en la lista del SIN, o porque el nombre de la sustancia y el número del SIN eran idénticos en ambas listas.

156. La delegación señaló que las sustancias en el Anexo I de CX/FA 08/40/13 estaban agrupadas en ocho partes de acuerdo con el tipo de falta de concordancia, y que dicha falta de concordancia no requería adoptar otras medidas o bien trabajo ulterior y ser examinadas por el Comité.

157. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación de no adoptar ninguna medida sobre un número de sustancias, a excepción del sulfato de aluminio (SIN 520) para el cual era necesario adoptar medidas. El Comité acordó además enmendar el nombre del SIN 160e para armonizarlo mejor con el nombre en la especificación del Codex (es decir beta-apo-8'-carotenal). El Comité observó también que el Grupo de trabajo durante la reunión sobre el SIN ya había examinado algunas faltas de concordancia (véase el Tema 8b del programa).

158. Con respecto a la diferencia en la ortografía de los compuestos que contienen suphur/sulfur (sulfuro), el Comité observó que en las especificaciones del JECFA la ortografía de estas sustancias es con «f» y no con «ph». Por tanto, el Comité acordó pedir a la Secretaría del Codex que enmiende los nombres de los compuestos que contienen sulfato con «f» para que concuerden con las especificaciones del Codex.

159. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no pudo examinar las sustancias restantes y recomendaciones relacionadas. Por tanto se acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Dinamarca, abierto a todos los miembros y que trabajaría solamente en inglés, para examinar estas sustancias y preparar más recomendaciones específicas para su distribución a fin de recabar observaciones y examinarlas en su próxima reunión.

### **ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 9 de programa)<sup>33</sup>**

160. La Secretaría del JECFA en la FAO presentó los resultados de la 68<sup>a</sup> reunión del JECFA respecto a las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios, incluidos aromatizantes, preparadas y retiradas por el JECFA, como se expone en el Anexo de CX/FA 08/40/14. Se indicó que se aprobó un total de 16 y 172 especificaciones nuevas y revisadas de aditivos alimentarios y aromatizantes, respectivamente, designadas como completas, y que se retiraron tres especificaciones de aditivos alimentarios. Las especificaciones de un aditivo alimentario se designaron como provisionales y el Comité no las examinó.

<sup>31</sup> Obsérvese que el Apéndice XII combina las recomendaciones de adopciones planteadas en el debate de los Temas 8a y 8b del programa.

<sup>32</sup> CX/FA 08/40/13; CRD 16 (Observaciones de Indonesia y Malasia); CRD 3 (informe del Grupo de trabajo durante la reunión sobre el sistema internacional de numeración – SIN).

<sup>33</sup> CX/FA 08/40/14; CX/FA 08/40/14 Add.1 (no está publicado).

161. Una delegación manifestó su inquietud porque las especificaciones revisadas de la nisina, con el título preparación de nisina, contienen errores en la parte de la definición, y preguntó por qué se había cambiado el título de nisina por preparación de nisina. La Secretaría del JECFA en la FAO aclaró que habían realizado considerables revisiones en las especificaciones de la preparación de nisina para incluir el uso de fuentes de fermentación no lácteas para la producción de nisina, a fin de permitir el uso de nisina en productos para personas con hipersensibilidad a sustancias que contiene la leche, y que retrasar la adopción de estas especificaciones repercutiría en este grupo de la población.

162. El Comité decidió adoptar la especificación para la preparación de nisina e incluir la revisión de esta especificación en la lista de prioridades para sustancias a evaluar por el JECFA con gran prioridad.

163. La Secretaría del JECFA explicó la armonización de los límites de los metales de las especificaciones del tartrato de sodio L(+) con las del tartrato de potasio y sodio L(+), según está publicado en el Compendio combinado de especificaciones para aditivos alimentarios (FAO JECFA Monografías 1, 2005-2006), que habían sido convenidas por la 68ª reunión del JECFA.

164. El Comité también examinó la eliminación de las especificaciones de tres aditivos alimentarios y señaló que para el anisil acetona y la zeaxantina rica en extracto de *Tagetes erecta*, no se han adoptado especificaciones del Codex y que el anisil acetona y el furfural ya tienen especificaciones de aromatizantes del JECFA. El Comité resolvió revocar las especificaciones para el aditivo alimentario furfural.

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

165. El Comité decidió remitir las especificaciones al 31º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, para su adopción en el Trámite 5/8 (véase el Apéndice XIII, Parte 1) y para su revocación (véase el Apéndice XIII, Parte 2).

### **LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (Tema 10 del programa)<sup>34</sup>**

166. La delegación de Canadá, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo durante la reunión sobre las prioridades para evaluación por el JECFA,<sup>35</sup> presentó el informe del grupo de trabajo, que figura en CRD 4. El Comité examinó las recomendaciones del grupo de trabajo, con las siguientes conclusiones.

#### **Nuevas peticiones de evaluación**

167. El Comité estuvo de acuerdo en general con la lista de peticiones preparada por el Grupo de trabajo durante la reunión. Además, de acuerdo con la decisión tomada en el tema 9 del programa, el Comité decidió incluir en la lista la preparación de nisina con gran prioridad.

168. Respecto a las preguntas específicas sobre los ciclamatos, algunas delegaciones manifestaron la preocupación de que la evaluación de la exposición basada en los niveles máximos de uso a través de diversos alimentos pudiera conducir a una estimación excesiva e hicieron hincapié en que la evaluación de la exposición se debe basar en los niveles de uso y de consumo reales.

169. En respuesta a estas preocupaciones y recomendaciones, la Secretaría del JECFA explicó que en la lista de prioridades se expone con suficiente claridad que la evaluación de la exposición alimentaria debía contener las dosis reales presentes en la alimentación y no las dosis máximas en la NGAA. La Secretaría señaló que la petición formulada por el Comité al JECFA de aplicar diferentes hipótesis para las dosis máximas en la categoría 14.1.4 podía efectuarse, pero que se necesitaría disponer de suficientes datos sobre las dosis de uso en diversas partes del mundo a fin de concluir la evaluación.

<sup>34</sup> CL 2007/27-FA; CX/FA 08/40/15 (Observaciones de Dinamarca, los Estados Unidos de América, Japón, EFEMA e ICGMA); CX/FA 08/40/15 Add.1 (Observaciones de Israel y Suiza); CRD 4 (Informe del Grupo de trabajo basado en la presencia física durante la reunión sobre las prioridades para evaluación para el JECFA); CRD 17 (Observaciones de Ghana); CRD 18 (Observaciones de Francia); CRD 19 (Observaciones de Chile).

<sup>35</sup> Asistieron a la reunión del Grupo de trabajo especial basado en la presencia física durante la reunión los siguientes miembros y organizaciones: Alemania, Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Chile, China, Dinamarca, los Estados Unidos de América, Filipinas, Finlandia, Francia, Grecia, Irlanda, Japón, Malasia, Noruega, Nueva Zelandia, el Reino Unido, la República de Corea, Serbia, Suecia, Suiza, Tailandia, AMFEP, CEFIC, EFEFA, ETA, IAI, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IOFI, ISA, ISDI, MARINALG International, NATCOL, NHF, OFCA, la FAO y la OMS.

170. El Comité aceptó remitir la Lista de prioridades de aditivos alimentarios para su evaluación por el JECFA al 31º período de sesiones de la Comisión para su adopción (véase el Apéndice XIV).

#### **Referencia de la 29ª reunión del (CCNFSDU)**

171. El Comité señaló que este asunto fue examinado en su reunión anterior pero que la respuesta completa no se remitió al CCNFSDU. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de trabajo durante la reunión de enviar al CCNFSDU una respuesta, presente en el Apéndice XV de este informe.

#### **Criterios para la incorporación de aditivos alimentarios en la lista de prioridades para evaluación por el JECFA**

172. El Comité señaló que el Grupo de trabajo durante la reunión no tuvo suficiente tiempo para examinar la propuesta de la delegación de los Estados Unidos de América de modificar el punto 8 en que «se establece el formulario en que el JECFA debía evaluar la información sobre aditivos» (preguntando si el uso de un compuesto ha sido aprobado en dos o más países), que se adjunta como Anexo 2 a la carta circular con la petición de observaciones sobre la lista de prioridades de aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de trabajo respecto a la petición de observaciones sobre el texto de la carta circular, en particular sobre el punto 8 del formulario, y con la petición de observaciones y adiciones a la lista de prioridades. El Grupo de trabajo durante la reunión a establecer en la 41ª reunión del CCFA examinará las respuestas.

#### **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 11 del programa)**

##### **Glucósidos de esteviol<sup>36</sup>**

173. La delegación de Paraguay señaló a la atención del Comité al hecho de que los glucósidos de esteviol se han usado en muchos países sin efectos negativos aparentes durante algunos años, y que actualmente se encuentran en el mercado extractos con una pureza del 85% al 90%. Esta delegación pidió que se establezca una IDA completa para estos compuestos a fin de permitir su uso como aditivos alimentarios.

174. El Comité observó que únicamente los aditivos alimentarios con una IDA completa y especificaciones completas establecidas por el JECFA podían tomarse en consideración para su incorporación a la NGAA y animó a los países a presentar información pertinente al JECFA.

#### **FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 12 del programa)**

175. Se informó al Comité que estaba previsto provisionalmente que su 41ª reunión se celebrara en China, del 16 al 20 de marzo de 2009. El Gobierno anfitrión determinará el lugar y la fecha exactos de común acuerdo con la Secretaría del Codex.

---

<sup>36</sup> CRD 6 (Preparado por Paraguay).

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 08/31/12)
Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	8 y 5/8	31° CAC	Párr. 81 y Apéndice VII
Anteproyecto de revisión del Sistema de clasificación de alimentos de la NGAA (N11-2007)	5/8	31° CAC	Párr. 95 y Apéndice IX
Directrices para el uso de aromatizantes (N03-2006) - proyecto (secciones 1, 2, 3, 5, 6 y 7) y anteproyecto (sección 4) (N03-2006)	8 y 5/8	31° CAC	Párr. 119 y Apéndice X
Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> del Codex – CAC/GL 36-2003 (N07-2005)	8	31° CAC	Párr. 147 y Apéndice XII
Anteproyecto de enmiendas al Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios	5/8	31° CAC	Párr. 153 y Apéndice XII
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas en la 68ª reunión del JECFA	5/8	31° CAC	Párr. 165 y Apéndice XIII parte 1
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	diversos trámites	41° CCFA	Párr. 77-78 y Apéndices VI y V
Directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración	1, 2, 3	31° CAC Grupo de trabajo por medios electrónicos 41ª CCFA	Párr. 132-133 y Apéndice XI
Enmiendas a la lista del SIN	1, 2, 3	41ª CCFA	Párr. 153
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas en la 69ª reunión del JECFA	1,2,3	41ª CCFA	---
Enmiendas al Anexo del cuadro 3 de la NGAA	para adopción	31° CAC	Párr. 52
Enmiendas a las disposiciones sobre colorantes de la NGAA	para adopción	31° CAC	Párr. 81 y Apéndice VII
Lista de prioridades de los aditivos alimentarios cuya evaluación se propone al JECFA	para adopción	31° CAC	Párr. 170 y Apéndice XIV

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 08/31/12)
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	para revocarse	31° CAC	Párr. 81, 95 y Apéndice VIII
<i>Requisitos generales del Codex para aromatizantes naturales</i> (CAC/GL 29-1985)	para revocarse	31° CAC	Párr. 119
<i>Especificaciones del Codex de identidad y pureza de aditivos alimentarios</i>	para revocarse	31° CAC	Párr. 165 y Apéndice XIII parte 2
Proyectos y anteproyectos de aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	suspensión	-	Párr. 77, 95 y Apéndice IV
Documento de debate sobre el ámbito de aplicación de una selección de categorías de alimentos y del uso de colorantes	----	Grupo de trabajo por medios electrónicos	Párr. 73
Informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA	---	Grupo de trabajo por medios electrónicos	Párr. 78
Documento de debate sobre la determinación de problemas y recomendaciones relacionadas con la falta de concordancia en la presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos	---	Suiza	Párr. 103
Inventario de sustancias que se usan como coadyuvantes de elaboración (ICE), (lista actualizada)	---	Nueva Zelanda	Párr. 137
Documento de debate sobre la falta de concordancia entre nombres de compuestos de las especificaciones del Codex y el SIN	---	Grupo de trabajo por medios electrónicos	Párr. 159
Lista de prioridades de los aditivos alimentarios cuya evaluación se propone al JECFA (incluidas las propuestas de revisión de la carta circular)	---	41° CCFA	Párr. 172
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**  
**Président**  
**Presidente**

Dr Junshi CHEN  
Professor  
National Institute of Nutrition and Food Safety  
China CDC, MOH  
29 Nanwei Road  
Xuanwu District  
Beijing 100050, China  
Phone: +86 10 83132922  
Fax: +86 10 83132922  
E-mail: [jshchen@ilsichina.org](mailto:jshchen@ilsichina.org)

**Albania**  
**Albanie**  
**Albania**

Kasa ELJAN  
Food Expert for Agroprocessing  
Ministry of Agriculture, Food and Consumer Protection  
Square "Skenderbej", Nr.2  
Tirana, Albania  
Phone: +355 4 226 551/ ext 173  
Fax: +355 4 225 872  
E-mail: [kasaelian@hotmail.com](mailto:kasaelian@hotmail.com)  
[elian.kasa@mbumk.gov.al](mailto:elian.kasa@mbumk.gov.al)

**Algeria**  
**Algérie**  
**Argelia**

Lebkiri HASSINA  
Sub-director of Control in Domestic Market  
Commission National du Codex Alimentarius Algérie  
16211 cit' zerhouni Mokhtar Mohammadia  
Alger, Algérie  
Phone: 213 2189 00 60  
Fax: 213 21 89 02 51  
E-mail: [quality\\_sécurité@yahoo.fr](mailto:quality_sécurité@yahoo.fr)

**Australia**  
**Australie**  
**Australia**

Paul BRENT  
Chief Scientist  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 7186  
Canberra BC  
ACT 2610, Australia  
Phone: +61 2 6271 2214  
Fax: +61 2 6271 22074  
E-mail: [paul.brent@foodstandards.gov.au](mailto:paul.brent@foodstandards.gov.au)

Sally BATTEN  
Policy Officer  
Australian Government Department of Agriculture,  
Fisheries & Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601, Australia  
Phone: +61 2 6272 4674  
Fax: +61 2 6272 3032  
E-mail: [sally.batten@daff.gov.au](mailto:sally.batten@daff.gov.au)

Leanne LAAJOKI  
Section Manager-Strategic Science, Technology and  
Surveillance  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 7186  
Canberra BC ACT 2610, Australia  
Phone: +61 2 6271 2639  
Fax: +61 2 6271 2278  
E-mail: [leanne.laajoki@foodstandards.gov.au](mailto:leanne.laajoki@foodstandards.gov.au)

**Austria**  
**Autriche**  
**Austria**

Alexander ZILBERSZAC  
Federal Ministry of Health, Family and Youth, Unit IV/B/8  
Radetzkystrasse 2  
A-1030 Vienna, Austria  
Phone: +431711004617  
Fax: +4317137952  
E-mail: [alexander.zilberszac@bmgfj.gv.at](mailto:alexander.zilberszac@bmgfj.gv.at)

Heribert HOLZER  
AGES Austrian Agency for Health and Food Safety  
Beethovenstraße 8  
8010 Graz, Austria  
Phone: +43 (0)50 555 61306  
Fax: +43 (0)50 555 61309  
E-mail: [heribert.holzer@ages.at](mailto:heribert.holzer@ages.at)

**Belgium**  
**Belgique**  
**Bélgica**

Christine VINKX  
Expert Food Additives and Contaminants  
FPS Health, Food Chain Safety and Environment  
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](mailto:christine.vinkx@health.fgov.be)

**Bosnia and Herzegovina**  
**Bosnie-Herzégovine**  
**Bosnia y Herzegovina**

Dzemil HAJRIC  
 Doctor of Veterinary Medicine  
 Head of Department in Food Safety Agency  
 DR. Ante Starcevic B.B.  
 Mostar, 88000, Bosnia And Herzegovina  
 Phone: 0038762330612  
 Fax: 0038736397206  
 E-mail: [hajric@fsa.gov.ba](mailto:hajric@fsa.gov.ba)

**Brazil**  
**Brésil**  
**Brasil**

Daniela ARQUETE  
 Expert on Regulation  
 Brazilian Health Surveillance Agency-Ministry of Health  
 SEP/511-Bloco A-Ed. Bittar II-Asa Norte  
 Brasília, Brasil  
 Phone: +55 61 3448-6290  
 Fax: +55 61 3448-6274  
 E-mail: [daniela.arquete@anvisa.gov.br](mailto:daniela.arquete@anvisa.gov.br)

Ester AGUIAR  
 Veterinary Official Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
 Esplanada dos Ministérios  
 Bloco "D" Anexo "A", 4º andar Sala 443-CEP 70043-900  
 Brasília-DF, Brasil  
 Phone: 55 61 3218-2438  
 Fax: 55 61 3218-2727  
 E-mail: [ester.aguiar@agricultura.gov.br](mailto:ester.aguiar@agricultura.gov.br)

Ligia SCHREINER  
 Expert on Regulation  
 SEP/511-Bloco A-Ed. Bittar II-Asa Norte  
 Brasília, Brazil  
 Phone: +55 61 3448-6290  
 Fax: +55 61 3448-6274  
 E-mail: [ligia.schreiner@anvisa.gov.br](mailto:ligia.schreiner@anvisa.gov.br)

Maria Cecilia de Figueiredo TOLEDO  
 PhD, Professor of Toxicology at the University of  
 Campinas-UNICAMP  
 Rua Shigeo Mori 1232-Cidade Universitária  
 Campinas-SP-CEP: 13083-765, Brazil  
 Phone: 55-19-32891837  
 Fax: 55-19-32898501  
 E-mail: [toledomcf@hotmail.com](mailto:toledomcf@hotmail.com)

**Cambodia**  
**Cambodge**  
**Camboya**

Theng DIM  
 Laboratory Manager  
 Government Official  
 Ministry of Commerce  
 No 50, Str 144  
 Phnom Penh, Cambodia  
 Phone: 855-12526660  
 Fax: 855-23426166  
 E-mail: [dimtheng@gmail.com](mailto:dimtheng@gmail.com)

**Cameroon**  
**Cameroun**  
**Camerún**

Georges OKALA  
 Sub-Director of Food and Nutrition  
 Ministry of Public Health  
 Yaoundé CAMEROON  
 Phone: +237 77758365/+237 22226628  
 E-mail: [okalageorges@yahoo.fr](mailto:okalageorges@yahoo.fr)

**Canada**  
**Canada**  
**Canadá**

John SALMINEN  
 Chief  
 Chemical Health Hazard Assessment Division  
 Bureau of Chemical Safety  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway  
 Postal Locator 2201C  
 Tunney's Pasture  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0K9, Canada  
 Phone: 613-957-1700  
 Fax: 613-990-1543  
 E-mail: [chhad\\_bcs@hc-sc.gc.ca](mailto:chhad_bcs@hc-sc.gc.ca)

Kelly HISLOP  
 Section Head  
 Chemical Health Hazard Assessment Division  
 Bureau of Chemical Safety  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway  
 Postal Locator 2201C  
 Tunney's Pasture  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0K9, Canada  
 Phone: 613-957-3835  
 Fax: 613-990-1543  
 E-mail: [chhad\\_bcs@hc-sc.gc.ca](mailto:chhad_bcs@hc-sc.gc.ca)

Andrea LECLAIR  
 Technical Specialist, Chemical Residues  
 Canadian Food Inspection Agency  
 159 Cleopatra Drive  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0Y9, Canada  
 Phone: 613 221-7047  
 Fax: 613 221-7296  
 E-mail: [leclaira@inspection.gc.ca](mailto:leclaira@inspection.gc.ca)

**Chad**  
**Tchad**  
**Chad**

Abderahim Zakaria ABDOULAYE  
 Deputy Director of Plant Protection,  
 Ministry of Agriculture  
 P.O 1551 Ndjamená .Chad  
 Phone: 002356291602  
 E-mail: [zakaria.towdye@yahoo.fr](mailto:zakaria.towdye@yahoo.fr)

**Chile****Chili****Chile**

Juan MOYA  
MVD  
Agricultural Counsellor in the Embassy of Chile in China  
No.1 Dongsijie, Sanlitun  
Beijing 100600, China  
Phone: 86 10 65321591  
Fax: 86 10 65322925  
E-mail: [agredagrichina@yahoo.com](mailto:agredagrichina@yahoo.com)

Roberto SAELZER  
Químico Farmaceutico  
Casilla 160-C Correo 3  
Concepción, Chile  
Phone: 56 41 2229825  
Fax: 56 41 2207087  
E-mail: [rsaelzer@udec.cl](mailto:rsaelzer@udec.cl)

**China****Chine****China**

Weixing YAN  
Deputy Director General  
National Institute of Nutrition and Food Safety,  
China, CDC, MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67776706  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [yanwx1128@hotmail.com](mailto:yanwx1128@hotmail.com)

Xudong ZHANG  
Vice Director of Division  
Ministry of Health, China  
No.1 Nanlu Xizhimenwai  
Beijing 100044, China  
Phone: +86 10 68792594  
Fax: +86 10 68792408  
E-mail: [zhxd@moh.gov.cn](mailto:zhxd@moh.gov.cn)

Zhutian WANG  
Deputy Director  
National Institute of Nutrition and Food Safety,  
China, CDC, MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67791253  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [wangzht@chinacdc.net.cn](mailto:wangzht@chinacdc.net.cn)

Xiaoguang YANG  
Professor  
National Institute of Nutrition and Food Safety,  
China, CDC, MOH  
29 Nanwei road  
Beijing 100051, China  
Phone: +86 10 83132798  
Fax: +86 10 83132808  
E-mail: [xgyangcdc@vip.sina.com](mailto:xgyangcdc@vip.sina.com)

Yongxiang FAN  
Researcher Associate  
National Institute of Nutrition and Food Safety,  
China, CDC, MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87720035  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [afantiii@hotmail.com](mailto:afantiii@hotmail.com)

Zhaoying TIAN  
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](mailto:tianzy@sac.gov.cn)

Yanxia ZHAO  
Division Director  
WTO Affairs Dept. Min. of Commerce  
No. 2 Dongchangan Street  
Beijing, China  
Phone: 0086 10 65197382  
Fax: 00 86 10 65197061  
E-mail: [zhaoyanxia@mofcom.gov.cn](mailto:zhaoyanxia@mofcom.gov.cn)

Huiyi LI  
Director of Standard Department  
China National Research Institute of Food and Fermentation  
Industries  
Committee of Food Additive Standardization Technology  
No.32 Xiaoyun Rosd, Chaoyang District  
Beijing 100027, China  
Phone: +86 10 64645335  
Fax: +86 10 64645335  
E-mail: [lihuiyicn@yahoo.com.cn](mailto:lihuiyicn@yahoo.com.cn)

Yali ZHAO  
Vice President & Secretary General  
China Beverage Industry Association  
No.B22 Fuwai Street,  
Beijing, China  
Phone: +86-10-68396586  
Fax: +86-10-68396524  
E-mail: [zyl@chinabeverage.org](mailto:zyl@chinabeverage.org)

Qizhang JIN  
Shanghai Research Institute of Fragrance and Flavour  
Industry  
137 Long Wu Road, Shanghai, China  
Phone: 86 21 64701646  
Fax: 86 21 64701646  
E-mail: [qzjin@citiz.net](mailto:qzjin@citiz.net)

Ji LOU  
Beijing Research Institute of Chemical Industry  
14 Beisanhuan Donglu, Beijing, China  
Phone: 86-10-59202521  
Fax: 86-10-64273692  
E-mail: [louji@brici.ac.cn](mailto:louji@brici.ac.cn)

Shuming YANG  
 Vice Director  
 Chinese National Center for Quality Supervision and Test of  
 Feed  
 12 Zhongguancun Nan Dajie,  
 Beijing 100081, China  
 Phone: 86-10-68975902  
 Fax: 86-10-68975906  
 E-mail: [yangshumingcaas@sina.com](mailto:yangshumingcaas@sina.com)

Zhiqiang ZHANG  
 Director of Division  
 National Center for Health Inspection and Supervision  
 Ministry of Health  
 No. 32 Bei San Tiao Street, Jiao dao kou, Beijing 100007,  
 China  
 Phone: 86-10-84026372  
 Fax: 86-10-84026372  
 E-mail: [biaozhun205@live.cn](mailto:biaozhun205@live.cn)

Qingzhong QI  
 Secretary General  
 China Food Additives & Ingredients Association  
 Rm. 1402, Tower C Vantone, No. 6A, Chaowai Street,  
 Beijing, China  
 Phone: 82290623  
 Fax: 82290625  
 E-mail: [cfaa2003@yahoo.com.cn](mailto:cfaa2003@yahoo.com.cn)

Ying ZHANG  
 Engineer  
 A38, Beilishi Lu, Beijing, China  
 Phone: 86-10-88330529  
 Fax: 86-10-88370947  
 E-mail: [zhangy1210@126.com](mailto:zhangy1210@126.com)

Lili ZHAO  
 Deputy Director General  
 Department of Food Safety Coordination,  
 State Food and Drug Administration  
 A38, Beilishi Lu, Beijing, China  
 Phone: 0086-10-68318660  
 Fax: 0086-10-68318660  
 E-mail: [zhaoll@vip.sina.com](mailto:zhaoll@vip.sina.com)

Liwen ZHANG  
 Engineer/Vice Division-Chief  
 Office of National Feed and Feed Additive Assessment  
 Committee  
 Room 531, Building 20, Maizidian Street, Chaoyang District,  
 Beijing, China  
 Tel: 64194650  
 Fax: 64194650  
 E-mail: [cqcc2004@yahoo.com.cn](mailto:cqcc2004@yahoo.com.cn)

Jianjun LI  
 Senior Engineer  
 General Administration of Quality Supervision,  
 Inspection and Quarantine of the People's Republic of  
 China  
 No. 9 Madian Donglu, Haidian District,  
 Beijing 100088, China  
 Phone: (0086)1082262438  
 Fax: (0086)1082260621  
 E-mail: [lijj@aqsiq.gov.cn](mailto:lijj@aqsiq.gov.cn)

Haiqian HUANG  
 Assistant  
 China Chamber of Commerce for I/E of Foodstuffs  
 (CCCFNA)  
 41F, Talent International Building, No. 80, Guangqumennei  
 Str. Chaoyang District  
 Beijing, China  
 Phone: 86-10-87109847  
 Fax: 86-10-87109846  
 E-mail: [huanghaiqian@cccfna.org.cn](mailto:huanghaiqian@cccfna.org.cn)

Jing WANG  
 Vice Division Chief  
 China Chamber of Commerce for I/E of Foodstuffs  
 (CCCFNA)  
 41F, Talent International Building, No. 80, Guangqumennei  
 Str. Chaoyang District  
 Beijing, China  
 Phone: 86-10-87109845  
 Fax: 86-10-87109846  
 E-mail: [wangjing@cccfna.org.cn](mailto:wangjing@cccfna.org.cn)

Jia Ming MA  
 Scientific Officer  
 Center for Food Safety  
 Hong Kong, China  
 E-mail: [jkmma@fehd.gov.hk](mailto:jkmma@fehd.gov.hk)

Chiwei TAM  
 Senior Superintendent  
 Center for Food Safety  
 Hong Kong, China  
 Phone: 96561117  
 E-mail: [cwtam@fehd.gov.hk](mailto:cwtam@fehd.gov.hk)

**Costa Rica**  
**Costa Rica**  
**Costa Rica**

Moises BADILLA PORRAS  
 Food Technologist  
 7097-1000 San Jose, Costa Rica  
 Phone: (506) 234 11 27  
 Fax: (506) 234 6783  
 E-mail: [mbadilla@cacia.org](mailto:mbadilla@cacia.org)

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

Han KYU UN  
 Researcher  
 P.O. BOX: 901,  
 Pyongyang, D. P. R. of Korea  
 Phone: 00850-2-18111-8011  
 Fax: 00850-2-3814605  
 E-mail: [ksctc151@co.chesin.com](mailto:ksctc151@co.chesin.com)

Kim YONG IL  
 Researcher  
 P.O. BOX: 901  
 Pyongyang, D.P.R. of Korea  
 Phone: 00850-2-18111-8011  
 Fax: 00850-2-3814605  
 E-mail: [ksctc151@co.chesin.com](mailto:ksctc151@co.chesin.com)

Kim JONG NAM  
 Quarantine Manager  
 Moranbong Dist.  
 Pyongyang, D.P.R. of Korea  
 Phone: 850-2-18111(381-8989)  
 Fax: 850-2-3814480  
 E-mail: [sagm@co.chesin.com](mailto:sagm@co.chesin.com)

**Denmark**  
**Danemark**  
**Dinamarca**

Inge MEYLAND  
 Senior Scientific Adviser  
 DTU National Food Institute  
 Mørkhøj Bygade 19  
 DK 2860 Søborg, Denmark  
 Phone: +45 72 34 70 51  
 Fax: +45 72 34 70 01  
 E-mail: [ime@food.dtu.dk](mailto:ime@food.dtu.dk)

Malene Saxmose NIELSEN  
 Scientific Advisor  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Moerkhoej Bygade 19  
 Soeborg, DK-2860, Denmark  
 Phone: +45 33 95 6000  
 Fax: +45 33 95 60 01  
 E-mail: [msan@fvst.dk](mailto:msan@fvst.dk)

Dorthe HELNOV  
 Regulatory Specialist  
 Novozymes  
 Krogshøjvej 36  
 Bagsvaerd, Denmark  
 Phone: +45 4446 0000  
 Fax: + 45 4448 4647  
 E-mail: [dhel@novozymes.com](mailto:dhel@novozymes.com)

Christian BRUUN KASTRUP  
 Consultant  
 Danish Dairy Board  
 Frederiks Allé 22  
 Aarhus, 8000 C, Denmark  
 Phone: +45 8731 2191 / mob. +45 2098 7518  
 Fax: +45 8613 7537  
 E-mail: [cbk@mejeri.dk](mailto:cbk@mejeri.dk)

**Dominican Republic**  
**République dominicaine**  
**República Dominicana**

Modesto PÉREZ, Lic.  
 Coordinador Normas Alimenticias  
 Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social  
 (SESPAS)  
 Av. H. Hernández Esq. Av. Tiradentes, Ens. La Fe.  
 Santo Domingo, D.N., República Dominicana  
 Phone: +809-565-3644  
 Fax: +809-541-0382  
 E-mail: [codexsespas@yahoo.com](mailto:codexsespas@yahoo.com)  
[codexsespas@gmail.com](mailto:codexsespas@gmail.com)

**Egypt**  
**Égypte**  
**Egipto**

Manal Abdel MOTTALEA ATWA  
 Head of Food Additives Lab.(RCFF)  
 Agriculture Research Center  
 Regional center for food & feed, Agri.  
 9-ElGamaa St-Giza-Egypt. Giza, Egypt  
 Phone: 20101067106-20235732280  
 Fax: 20235732280  
 E-mail: [manal\\_atwa@yahoo.com](mailto:manal_atwa@yahoo.com)

Mervat Ahmed Foad NUSR  
 Lecturer (Ph.D.)  
 Head of Special Food Registration Unit. National Nutrition  
 Institute  
 16 Ksr Eleni St.  
 Cairo, Egypt  
 Phone: +2-010-501-6726  
 Fax: +2-02-23647476  
 E-mail: [mekkawy.d@pg.com](mailto:mekkawy.d@pg.com)

Eman RAMIS  
 Assistant Researcher  
 Biologist in the Agricultural Research Center  
 588 Orman  
 Giza, Egypt  
 Phone: 202 35731989/ 202 35732280  
 Fax: 202 35713250  
 E-mail: [emanramis@yahoo.com](mailto:emanramis@yahoo.com)

**Estonia**  
**Estonie**  
**Estonia**

Kulli SUURVARIK  
 Chief Specialist  
 Food Safety Bureau of the Food and Veterinary Department  
 Ministry of Agriculture  
 39/41 Lai Street  
 15056 Tallinn, Estonia  
 Phone: +372 625 6570  
 Fax: +372 625 6210  
 E-mail: [kylili.suurvarik@agri.ee](mailto:kylili.suurvarik@agri.ee)

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

Michael SCANNELL  
 Advisor  
 European Civil Servant  
 Health and Consumer Protection Directorate-General,  
 Rue Froissart 101 (02/54)  
 B-1049 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 299 33 64  
 Fax: +32 2 299 85 66  
 E-mail: [michael.scannell@ec.europa.eu](mailto:michael.scannell@ec.europa.eu)

Stephane BRION  
 Administrator  
 Civil Servant of the European Commission  
 Health and Consumer Protection Directorate-General  
 Rue Belliard 232 4/35  
 B-1049 Brussels, Belgium  
 Phone: +32-2-2984968  
 Fax: +32-2-2991856  
 E-mail: [stephane.brion@ec.europa.eu](mailto:stephane.brion@ec.europa.eu)

Mark WILLIS  
Civil Servant  
Health and Consumer Protection Directorate-General  
Rue Belliard 232 4/23  
B-1049 Brussels, Belgium  
Phone: +32-2-2954585  
Fax: +32-2-2991856  
E-mail: [mark.willis@ec.europa.eu](mailto:mark.willis@ec.europa.eu)

**Finland**  
**Finlande**  
**Finlandia**

Liisa RAJAKANGAS  
Senior Adviser  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Department of Food and Health  
PO Box 30 FI-00023 Government  
Helsinki, Finland  
Phone: +358 9 1605 33 84  
Fax: +358 9 1605 33 38  
E-mail: [liisa.rajakangas@mmm.fi](mailto:liisa.rajakangas@mmm.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](mailto:harriet.wallin@evira.fi)

Seppo HEISKANEN  
Director  
Finnish Food and Drink Industries' Federation  
P.O. Box 115  
FI-00241 Helsinki, Finland  
Phone: +358 9 148 871  
Fax: +358 9 1488 7201  
E-mail: [seppo.heiskanen@etl.fi](mailto:seppo.heiskanen@etl.fi)

Esko NIEMI  
Head of Section  
Customs Laboratory  
Tekniikantie 13  
FI-02150 Espoo, Finland  
Phone: +358 20492 3259  
Fax: +358 20492 3322  
E-mail: [esko.niemi@tulli.fi](mailto:esko.niemi@tulli.fi)

**France**  
**France**  
**Francia**

Paule ESCARGUEIL  
DGCCRF  
Directeur Départemental  
59 Boulevard Vincent Auriol  
75013 Paris, France  
Phone: 33 1 44 97 32 05  
Fax: 33 1 44 97 24 86  
E-mail: [paule.escargueil@dgccrf.finances.goov.fr](mailto:paule.escargueil@dgccrf.finances.goov.fr)

Pascal AUDEBERT  
Point de Contact du Codex Alimentarius en France  
Premier Ministre–Secrétariat général des Affaires  
européennes–2, boulevard Diderot  
75012 Paris, France  
Phone: +33 1 44 87 16 03  
Fax: + 33 1 44 87 16 04  
E-mail: [sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr](mailto:sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr)  
[pascal.audebert@sgae.gouv.fr](mailto:pascal.audebert@sgae.gouv.fr)

Nelly DELFAUT  
Chargée de missions  
French Dairy Processor's Association  
42 rue de Chateaudun  
75009 Paris, France  
Phone: 33 1 49 70 72 66  
Fax: 33 1 42 80 63 65  
E-mail: [trs@atla.asso.fr](mailto:trs@atla.asso.fr)

**Gabon**  
**Gabon**  
**Gabón**

Paul ESSONO EBOZO'O  
Ingenieur Agronome  
Secrétaire Principal Codex Alimentarius  
BP. 43 Libreville, Gabon  
Phone: 06246024; 763835  
E-mail: [eyonoelozoo@yahoo.fr](mailto:eyonoelozoo@yahoo.fr)

**Gambia**  
**Gambie**  
**Gambia**

Oulaye NJIE TAAL  
Principal Programme Officer,  
Public Health Officer/Nutritionist  
Food Quality and Safety Support Unit,  
The National Nutrition Agency(NaNA)  
PMB 162, BAKAU,  
Banjul, The Gambia, West Africa  
Phone: 9881748/8900022  
E-mail: [oulaysadia@yahoo.co.uk](mailto:oulaysadia@yahoo.co.uk)

**Germany**  
**Allemagne**  
**Alemania**

Hermann Josef BREI  
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer  
Protection  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn, Germany  
Phone: +49 228 99529 4655  
Fax: +49 228 99529 4965  
E-mail: [hermann.@bmelv.bund.de](mailto:hermann.@bmelv.bund.de)

Katharina ADLER  
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer  
Protection  
Rochusstraße 1  
D-53123 Bonn, Germany  
Phone: +49 (0) 228–99 529 4647  
Fax: +49 (0) 228–99 529 4965  
E-mail: [katharina.Adler@bmelv.bund.de](mailto:katharina.Adler@bmelv.bund.de)

Rainer GUERTLER  
 Federal Institute for Risk Assessment (BfR)  
 D-14195 Berlin, Thielallee 88-92, Germany  
 Phone: +49 30 8412 3431  
 Fax: +49 30 8412 3763  
 E-mail: [rainer.guertler@bfr.bund.de](mailto:rainer.guertler@bfr.bund.de)

Michael PACKERT  
 Gottlieb-Daimler-Straße 12  
 68165 Mannheim, Germany  
 Phone: +49 621 421 573  
 Fax: +49 621 421 574  
 E-mail: [michael.packert@suedzucker.de](mailto:michael.packert@suedzucker.de)

Kari TÖLLIKKÖ  
 Principal Administrator  
 General Secretariat of the Council of the European Union -  
 The German Presidency  
 BE-1048 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 - 2 281 7841  
 Fax: +32 - 2 281 6198  
 E-mail: [kari.tollikko@consilium.europa.eu](mailto:kari.tollikko@consilium.europa.eu)

**Ghana**  
**Ghana**  
**Ghana**

Musheibu MOHAMMED-ALFA  
 Head, Animal Products and Biosafety Department  
 Veterinary Surgeon/ Food Sanitationist  
 Food and Drugs Board, P.O. BOX CT 2783  
 Accra, Ghana  
 Phone: 00233 244-337247  
 Fax: 00233 21229794  
 E-mail: [mushalfa107@yahoo.co.uk](mailto:mushalfa107@yahoo.co.uk)

Kwadjo OBENG-WIREDU  
 Principal Veterinary Officer  
 Veterinary Medicine  
 P.O. Box M161 Accra, Ghana  
 Phone: 0244362560  
 E-mail: [kobengwiredu@yahoo.com](mailto:kobengwiredu@yahoo.com)

**Greece**  
**Grèce**  
**Grecia**

Vasileios KONTOLAIMOS  
 Legal Advisor  
 State Lawyer  
 Acharon 29, 10439  
 Athens, Greece  
 Phone: +3021050307  
 Fax: +302108254621  
 E-mail: [cohalka@otenet.gr](mailto:cohalka@otenet.gr)

Dimitra KARDASI  
 Hellenic Food Authority  
 Head of Department  
 GR 115 26  
 124 Kifissias Ave. & Iatridou St. Athens,  
 Greece  
 Phone: +302106971592  
 Fax: +302106971501  
 E-mail: [dkardassi@fet.gr](mailto:dkardassi@fet.gr)

**Hungary**  
**Hongrie**  
**Hungría**

Károlyné SZERDAHELYI  
 Senior Adviser  
 Ministry of Agriculture and Rural Development,  
 Department of Food Chain  
 Kossuth L. tér 11  
 H 1055 Budapest, Hungary  
 Phone: 36 1 301 4110  
 Fax: 36 1 301 4808  
 E-mail: [tanya.szerdahelyi@fvm.hu](mailto:tanya.szerdahelyi@fvm.hu)

**Indonesia**  
**Indonésie**  
**Indonesia**

Sri Irawati SUSALIT  
 National Agency for Drug and Food Control (NADFC)  
 Director of Food Product Standardization  
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 10560  
 Jakarta, Indonesia  
 Phone: +62 21 42875584  
 Fax: +62 21 42875780  
 E-mail: [iras48@yahoo.com](mailto:iras48@yahoo.com)

Ning RAHAYU  
 General Secretary Food & Beverage Ass.  
 Jl. Jendral Sudirman Kav 70-71  
 Jakarta, Indonesia  
 Phone: (62)(21)(5223776)(5223777)  
 Fax: (62)(21)(5223766)  
 E-mail: [ning-rahayu@cbn.net.id](mailto:ning-rahayu@cbn.net.id)

Netty RUSTAM  
 National Agency for Drug and Food Control (NADFC)  
 Head Section for Standardization of Food Additives  
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 10560  
 Jakarta, Indonesia  
 Phone: +62 21 42875584  
 Fax: +62 21 42875780  
 E-mail: [uni-netty53@yahoo.com](mailto:uni-netty53@yahoo.com)

Fransiska Zakaria-RUNGKAT  
 Department of Food Science and Technology, Bogor  
 Agricultural University (IPB), Darmaga Campus  
 Bogor, Indonesia  
 Phone: +628129257348  
 Fax: 62-251-626725  
 E-mail: [fzakaria@ipb.ac.id](mailto:fzakaria@ipb.ac.id)  
[fransiska\\_z@hotmail.com](mailto:fransiska_z@hotmail.com)

Arius SUNARSO  
 Vice Director of Standardization and Technology  
 Ministry of Industry of Indonesia,  
 DG of Agro and Chemical Industries;  
 Directorate of Beverages and Jobbaeo Industries  
 17th Fl, Ministry of Industry BLD, Jl.Gatot Subroto Kav.  
 52-53  
 Jakarta, Indonesia  
 Phone: 62-21-5252236  
 Fax: 62-21-5252236  
 E-mail: [a\\_sunarso2001@yahoo.com](mailto:a_sunarso2001@yahoo.com)

**WAHYUNINGSIH**  
 Indonesian Food and Beverages Association  
 Jl. Jendral Sudirman Kav 70-71  
 Jakarta, Indonesia  
 Phone: (62)(21)(5223776)(5223777)  
 Fax: (62)(21)(5223766)  
 E-mail: [ning-rahayu@cbn.net.id](mailto:ning-rahayu@cbn.net.id)

**Ireland**  
**Irlande**  
**Irlanda**

Rhodri EVANS  
 Chief Specialist in Toxicology  
 Food Science and Standards Division, 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](mailto:revans@fsai.ie)

**Italy**  
**Italie**  
**Italia**

Brunella LO TURCO  
 Ministry of Agriculture  
 Via XX Settembre 20  
 Rome, Italy  
 Phone: +39 06 46656041  
 Fax: +39 06 4880273  
 E-mail: [b.loturco@politicheagricole.gov.it](mailto:b.loturco@politicheagricole.gov.it)

**Japan**  
**Japon**  
**Japón**

Makiko SANADA  
 Deputy Director  
 Standards and Evaluation Division, Department of Food  
 Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare  
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-3595-2341  
 Fax: +81-3-3501-4868  
 E-mail: [isozaki-makiko@mhlw.go.jp](mailto:isozaki-makiko@mhlw.go.jp)

Eiko OHTAKE  
 Section Chief, Assessment Division,  
 Food Safety Commission Secretariat, Cabinet Office  
 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](mailto:eiko.otake@cao.go.jp)

Kuniyasu GOTO  
 Director of Safety & Quality Research Division  
 National Research Institute of Brewing, Independent  
 Administrative Institution  
 739-0046  
 Higashi-hiroshima, Hiroshima, Japan  
 Phone: +81 82 420 0813  
 Fax: +81 82 420 0804  
 E-mail: [k.gotoh@nrib.go.jp](mailto:k.gotoh@nrib.go.jp)

Shimmo HAYASHI  
 Technical Advisor  
 2-6-1 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-6-6333-0521  
 Fax: +81-6-6333-3631  
 E-mail: [shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp](mailto:shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp)

Tadashi HIRAKAWA  
 Technical Advisor  
 2-6-1, Jingumae, Shiibuya-ku  
 Tokyo 150-0001, Japan  
 Phone: +81-3-3667-8311  
 Fax: +81-3-3667-2860  
 E-mail: [ta-hirakawa@jafa.gr.jp](mailto:ta-hirakawa@jafa.gr.jp)

Hajime KOHAMA  
 Technical Officer (Analysis and Brewing Technology)  
 National Tax Agency  
 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81 3 3581 0180  
 Fax: +81 3 3581 4747  
 E-mail: [hajime.kohama@nta.go.jp](mailto:hajime.kohama@nta.go.jp)

Jun KOIDE  
 Associate 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: [jun\\_koide@nm.maff.go.jp](mailto:jun_koide@nm.maff.go.jp)

Hiroyuki OKAMURA  
 Technical Advisor  
 2-6-1, Jinguumae, Shibuya-ku, Tokyo, 150-0001  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-3403-2111  
 Fax: +81-3-3478-0059  
 E-mail: [hiroyuki\\_okamura@t-hasegawa.co.jp](mailto:hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp)

Kyoko SATO  
 National Institute of Health Sciences  
 1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-3700-9403  
 Fax: +81-3-3700-9403  
 E-mail: [ksato@nihs.go.jp](mailto:ksato@nihs.go.jp)

Yoko TAKESHITA  
 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: [youko\\_takeshita@nm.maff.go.jp](mailto:youko_takeshita@nm.maff.go.jp)

Yukino NAGAI  
 Technical Advisor  
 2-6-1 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001  
 Tokyo, Japan  
 Phone: 81-3-5403-9152  
 Fax: 81-3-5403-9131  
 E-mail: [MFC0102@cc.m-kagaku.co.jp](mailto:MFC0102@cc.m-kagaku.co.jp)

**Kenya**  
**Kenya**  
**Kenya**

Peter MUTUA  
 Standards Officer  
 Kenya Bureau of Standards  
 P.O.Box 54974 00200  
 Nairobi, Kenya  
 Phone: 254-02-605490  
 Fax: 254 020-609660  
 E-mail: [info@kebs.org](mailto:info@kebs.org)/[mutuap@kebs.org](mailto:mutuap@kebs.org)

Nicholas Otieno AYORE  
 Assistant Director of Veterinary Services  
 Kenya Meat Commission  
 P.O Box 2 Athiriver  
 Nairobi, Kenya  
 Phone: 254 20 721 3909660  
 E-mail: [nicholasayore@gmail.com](mailto:nicholasayore@gmail.com)

**Madagascar**  
**Madagascar**  
**Madagascar**

Marie Jeannine RAJAONARIVONY  
 Engineer  
 Ministry of Economy, Trade and Industry  
 BP 454  
 Antananarivo, Madagascar  
 Phone:+261 32 41 707 31  
 E-mail: [rajaojeannine@yahoo.fr](mailto:rajaojeannine@yahoo.fr)

**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](mailto:zaleenah@moh.gov.my)  
[zaleenahzain@yahoo.com](mailto:zaleenahzain@yahoo.com)

Siti Noorbaiyah ABDUL MALEK  
 Assoc. Prof.  
 Food Technology Programme,  
 Faculty of Applied Science,  
 University Technology Mara,  
 40450, Shah Alam  
 Selangor, Malaysia  
 Phone: +603 5544 4611/4555  
 Fax: +603 5544 4562  
 E-mail: [sitin865@salam.uitm.edu.my](mailto:sitin865@salam.uitm.edu.my)

Cheng Keat OOI  
 Regional Manager  
 Malaysian Palm Oil Board (MPOB),  
 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi, 43000 Kajang  
 Selangor, Malaysia  
 Phone: +603 8769 4521  
 Fax: +603 8920 1918  
 E-mail: [ooi@mpob.gov.my](mailto:ooi@mpob.gov.my)

**Mali**  
**Mali**  
**Mali**

Sekouba KEITA  
 Chef de Division-DASTERD/ ANSSA  
 BPE: 2362  
 Bamako, Mali  
 Phone: (+223) 222 07 54  
 Fax: (+223) 222 07 47  
 E-mail: [sekokake@yahoo.fr](mailto:sekokake@yahoo.fr)

**Mexico**  
**Mexique**  
**México**

Coyote Nidia ESTRADA  
 Subdirectora Ejecutiva de Políticas de riesgos  
 Comisión Federal para la Protección contra Riesgos  
 Sanitarios, Secretaría de Salud  
 Av. Monterrey No. 33 Piso 9 Col. Roma C. P. 06700  
 Distrito Federal, México  
 Phone: +52 55 50 80 52 96  
 E-mail: [nidiacoyotee@salud.gob.mx](mailto:nidiacoyotee@salud.gob.mx)

**Mozambique**  
**Mozambique**  
**Mozambique**

Francisca Barrote CABRAL  
 Chief of Information Unity-SETSAN  
 SETSAN-Ministry of Agriculture  
 FPLM Avenue n° 2898  
 Maputo, Mozambique  
 Phone: +258 (21) 460588/ +258 (82) 3943820  
 Fax: +258 (21) 460588  
 E-mail: [fcabral@setsan.org.mz](mailto:fcabral@setsan.org.mz)

**Myanmar**  
**Myanmar**  
**Myanmar**

Yi Yi HTWE  
 Deputy Director  
 No. 35, Min Kyaung Street, Dagon T/S  
 Yangon, Myanmar  
 Phone: 951-381902  
 Fax: 951-250282  
 E-mail: [myanmarfda@mptmail.net.mm](mailto:myanmarfda@mptmail.net.mm)

**Netherlands**  
**Pays-Bas**  
**Países Bajos**

Jolanda VAN DER KAMP  
 Policy Advisor  
 P.O. Box 20350  
 2500 EJ The Hague, The Netherlands  
 Phone: +31 (0)70 340 5186  
 Fax: +31 (0)70 340 5554  
 E-mail: [jm.vd.kamp@minvws.nl](mailto:jm.vd.kamp@minvws.nl)

**New Zealand**  
**Nouvelle-Zélande**  
**Nueva Zelandia**

John VAN DEN BEUKEN  
 Programme Manager(Composition)  
 New Zealand Food Safety Authority  
 86 Jervois Quay  
 PO BOX 2835  
 Wellington, New Zealand  
 Phone: +64 4 8942581  
 Fax: +64 4 8942583  
 E-mail: [john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz](mailto:john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz)

Janet GOODMAN  
 Senior Food Advisor  
 New Zealand Food Safety Authority  
 86 Jervois Quay  
 PO BOX 2835  
 Wellington, New Zealand  
 Phone: +64 4 894 2575  
 Fax: +64 4 894 2583  
 E-mail: [janet.goodman@nzfsa.govt.nz](mailto:janet.goodman@nzfsa.govt.nz)

**Nigeria**  
**Nigéria**  
**Nigeria**

Dangiri UKASHAT  
 Regulatory Officer 1  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control (NAFDAC)  
 Central Laboratory Complex,  
 3-4 Oshodi-Apapa Expressway, Oshodi  
 Lagos, Nigeria  
 Phone: 234-1-4772453  
 E-mail: [ukashatdangiri@yahoo.uk](mailto:ukashatdangiri@yahoo.uk)

Udoma UWEMEDIMO G.  
 Principal Regulatory Officer  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control(NAFDAC)  
 Central Laboratory Complex,  
 3-4 Oshodi-Apapa Expressway, Oshodi  
 Lagos, Nigeria  
 Phone: 08062429414  
 Fax: 01-47724535240994  
 E-mail: [uwemudoma@yahoo.com](mailto:uwemudoma@yahoo.com)

**Norway**  
**Norvège**  
**Noruega**

Ingvild Tømmerberg  
 Adviser  
 Norwegian Food Safety Authority  
 Postboks 383,  
 2381 Brumunddal, Norway  
 Phone: +47 2321 6764  
 E-mail: [inkto@mattilsynet.no](mailto:inkto@mattilsynet.no)

**Oman**  
**Oman**  
**Omán**

Saleh AL-ZADJALI  
 Director of Specification  
 Ministry of Commerce & Industry  
 P.O.BOX 550-P.C 113  
 Muscat, OMAN  
 Phone: +968 24815418  
 Fax: +968 24815992  
 E-mail: [sms-9000@hotmail.com](mailto:sms-9000@hotmail.com)

**Paraguay**  
**Paraguay**  
**Paraguay**

Trini Jiménez DE RIVEROS  
 Ingeniería Química  
 Jefe del Departamento Químico del Instituto Nacional de  
 Tecnología, Normalización y Metrología. INTN  
 Av. Gral Artigas 3973 y Gral Roa / C.C. 967  
 Asunción, Paraguay  
 Phone: 595 21 290160  
 Fax: 595 21 290873  
 E-mail: [quimico@intn.gov.py](mailto:quimico@intn.gov.py)  
[codex@intn.gov.py](mailto:codex@intn.gov.py)

Trini Violeta JIMENEZ GONZALEZ  
 Chemical Engineer  
 Chief of Chemical Division  
 National Institute of Technology and Standardization  
 Av. Artigas 3973/CC967  
 Asunción, Paraguay  
 Phone: 595-21-290160  
 Fax: 595-21-290873  
 E-mail: [quimico@intn.gov.py](mailto:quimico@intn.gov.py)

**Philippines**  
**Philippines**  
**Filipinas**

Edgar CALCITAZA  
 Food and Drug Regulation Officer IV  
 Department of Health, Bureau of Food and Drugs,  
 Civic Dr., Filinvest Corporate City, Alabang  
 Muntinlupa, Philippines  
 Phone: +63 (2)8424584  
 Fax: +63 (2)8424625  
 E-mail: [e\\_calbitaza@yahoo.com](mailto:e_calbitaza@yahoo.com)

Harris BIXLER  
 Technical Advisor  
 Engineer  
 60 Browns Head  
 Northport, USA  
 Phone: 207-338-3455  
 Fax: 207-722-4271  
 E-mail: [pbixler@isinc.to](mailto:pbixler@isinc.to)

Alicia LUSTRE  
 Director, Food Development Center,  
 National Food Authority  
 Department of Agriculture  
 FTI Complex  
 Taguig City, Manila, Philippines  
 Phone: 63-2-838-4715  
 Fax: 63-2-838 4692  
 E-mail: [lustre@pacific.net.ph](mailto:lustre@pacific.net.ph)

**Poland**  
**Pologne**  
**Polonia**

Joanna GAJDA  
 Head of Food Additives Laboratory  
 Department of Food Research  
 National Institute of Hygiene  
 24 Chocimska Str.  
 00-791 Warsaw, Poland  
 Phone: +48 22 54 21 335  
 Fax: +48 22 54 21 225  
 E-mail: [jgajda@pzh.gov.pl](mailto:jgajda@pzh.gov.pl)

**Republic of Korea**  
**République de Corée**  
**República de Corea**

Guiim MOON  
 Deputy Director  
 Korea Food & Drug Administration  
 231 Jinheung-ro, Eunpyung-ku, Seoul122-704  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: 82-2-380-1687  
 Fax: 82-2-354-1399  
 E-mail: [luna@kfda.go.kr](mailto:luna@kfda.go.kr)

Hyung Hee BAEK  
 Dept. of Food Eng., Dankook Univ., San 29, Anseo-dong  
 Cheonan, Republic of Korea  
 Phone: 82-41-550-3565  
 Fax: 82-41-550-3566  
 E-mail: [baek@dankook.ac.kr](mailto:baek@dankook.ac.kr)

Yang-Hee CHO  
 Adviser  
 Director of Technical Regulatory and QA (Amway Korea Ltd)  
 4F Textile Bildg., #944-31, Daechi-3Dong, Gangnam-Gu,  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: 0082-2-3468-6170  
 Fax: 0082-3468-6249  
 E-mail: [yang-hee\\_cho@amway.com](mailto:yang-hee_cho@amway.com)

Yooran KIM  
 Senior Researcher  
 Korea Food & Drug Administration  
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu, Seoul, 122-704  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: 82-2-380-1733  
 Fax: 82-2-388-6392  
 E-mail: [yurani00@kfda.go.kr](mailto:yurani00@kfda.go.kr)

Young-Chul LEE  
 Principal Researcher  
 (ZIP code: 463-746)  
 Korea Food Research Institute#San 516,  
 Baekhyeon-dong  
 Seongnam, Republic of Korea  
 Phone: +82-31-780-9071  
 Fax: +82-31-709-9876  
 E-mail: [yclee@kfri.re.kr](mailto:yclee@kfri.re.kr)

Jisung PARK  
 Veterinary Officer  
 National Veterinary Research & Quarantine Service  
 480 Anyang 6-dong, Manan-gu  
 Anyang city, Gyeonggi province,  
 Republic of Korea  
 Phone: 82-31-467-1986  
 Fax: 82-31-467-1989  
 E-mail: [jspark@nvrqs.go.kr](mailto:jspark@nvrqs.go.kr)

Jeonghae RHO  
 Senior Researcher  
 (ZIP code: 463-746)..Korea Food Research Institute#San  
 516,  
 Baekhyeon-dong  
 Seongnam, Republic of Korea  
 Phone: +82-31-780-9060  
 Fax: +82-31-709-9876  
 E-mail: [drmo@kfri.re.kr](mailto:drmo@kfri.re.kr)

Sung hee CHOI  
 Head Researcher  
 Korea Health Industry Development Institute  
 57-1Noryangjin-Dong, Dongjak-Gu  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: 82-2-2194-7339  
 Fax: 82-2-824-1766  
 E-mail: [choish@khidi.or.kr](mailto:choish@khidi.or.kr)

Sung Yong CHO  
 President of Korea Flavour & Fragrance Association  
 President of Seoul Perfumery Co.  
 701-7 Banpodong Seochoku  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: 82-2-514-3585  
 Fax: 82-2-540-4516  
 E-mail: [sycho@seoulfnf.com](mailto:sycho@seoulfnf.com)

**Russian Federation**  
**Fédération de Russie**  
**Federación de Rusia**

Oleg PEREDERYAEV  
 Candidate of Science  
 Institute of Nutrition of Russian Academy Medical Science  
 109240 Ustinskij proezd, 2/14  
 Moscow, Russia  
 Phone: 007 495 698-5736  
 Fax: 007 495 698-5736  
 E-mail: [olmail@mail.ru](mailto:olmail@mail.ru)

**Serbia**  
**Serbie**  
**Serbia**

Ivan STANKOVIC  
 Faculty of Pharmacy, Inst. of Bromatology, Vojvode Stepe  
 450  
 Belgrade, Serbia  
 Phone: +381 11 3951345  
 Fax: +381 11 3972840  
 E-mail: [istank@eunet.yu](mailto:istank@eunet.yu) [istank@pharmacy.bg.ac.yu](mailto:istank@pharmacy.bg.ac.yu)

**Sierra Leone**  
**Sierra Leone**  
**Sierra Leona**

Amadu Jogor BAH  
 Head of Standards  
 Sierra Leone Standards Bureau  
 C T BOX 11  
 Freetown, Sierra Leone  
 Phone: +232 33 405951/+232 30 804 664  
 Fax: +232 22 224439  
 E-mail: [sistandards2007@yahoo.com](mailto:sistandards2007@yahoo.com)

**Singapore**  
**Singapour**  
**Singapur**

Sin-I CHU  
 Head, Food Legislation and Factory Control  
 Branch, Food & Veterinary Administration,  
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
 5 Maxwell Road #18-00, Tower Block, MND Complex,  
 Singapore 069110  
 Phone: +(65) 6325 8582  
 Fax: +(65) 6324 4563  
 E-mail: [chu\\_sin-i@ava.gov.sg](mailto:chu_sin-i@ava.gov.sg)

**Spain**  
**Espagne**  
**España**

Nuria GARCÍA TEJEDOR  
 Degree In Pharmacy  
 Expert Technical  
 Spain-Ministry Of Health  
 Alcalá, 56 St  
 28071 – Madrid, Spain  
 Phone: 0034913380487  
 Fax: 0034913380169  
 E-mail: [ngarcia@msc.es](mailto:ngarcia@msc.es)

**Sudan**  
**Soudan**  
**Sudán**

Emad Eldin Shareif MOHAMMED  
 Sudanese Standard & Metrology Org. (SSMO)  
 Manager of Soba Branch at SSMO  
 The member of Food Additives & Contaminants Committee  
 (represent SSMO)  
 Khartoum-Sudan (SSMO)  
 Phone: +249912682757  
 E-mail: [omdassmo@yahoo.com](mailto:omdassmo@yahoo.com)

Elzein Hassan IBRAHIM KASSALA  
 SSMO-Sudan  
 Technical Administration Manager  
 Khartoum, Sudan  
 Phone: 00249183777480  
 Mobile: 00249912913636  
 Fax: 00249183774852  
 E-mail: [zeinhassankassala@yahoo.com](mailto:zeinhassankassala@yahoo.com)

Ibtthag Bor ELTOM ELMUSTAFA  
 Chemist  
 Sudanese Standards and Metrology Organization  
 P.O. Box 13573  
 Khartoum, Sudan  
 Phone: 00249915388777  
 Fax: 00249183774852  
 E-mail: [ssmo@sudanmail.net](mailto:ssmo@sudanmail.net)  
[ibtthagbur@hotmail.com](mailto:ibtthagbur@hotmail.com)

Meyada ELKAREIM  
 Senior Staff  
 Agriculture Engineer  
 P.O. BOX 13573  
 Khartoum, Sudan  
 Phone: +122657831  
 Fax: +83797448  
 E-mail: [maelkareem@hotmail.com](mailto:maelkareem@hotmail.com)

Ismail Adam SALIH  
 SSMO-Sudan  
 Information Office  
 Khartoum, Sudan  
 E-mail: [somaadam@hotmail.com](mailto:somaadam@hotmail.com)

Haytham HASSAN ABD ELSALAM  
 SSMO-Sudan  
 Information Office  
 Khartoum, Sudan  
 Phone: +249183796756/ +249912289129  
 Fax: +249183797448  
 E-mail: [mismawia@yahoo.com](mailto:mismawia@yahoo.com)

Rehab OMER  
 Khartoum, Sudan  
 Phone: 0120190327  
 E-mail: [rehababdala@hotmail.com](mailto:rehababdala@hotmail.com)

Elfadol MOHAMED ALI  
 Sudan FMOH  
 Public Health Specialist  
 303, Khartoum, Sudan  
 Phone: 915595636  
 E-mail: [fadolobeid@yahoo.com](mailto:fadolobeid@yahoo.com)

**Sweden**  
**Suède**  
**Suecia**

Evelyn JANSSON ELFBERG  
 Senior Administrative Officer  
 National Food Administration  
 Box 622  
 SE-751 26 Uppsala, Sweden  
 Phone: ++4618175500  
 Fax: ++4618105848  
 E-mail: [evelyn.jansson.elfberg@slv.se](mailto:evelyn.jansson.elfberg@slv.se)

Carmina IONESCU  
 Senior Administrative Officer  
 National Food Administration  
 Box 622  
 SE-751 26 Uppsala, Sweden  
 Phone: +46 18 17 56 01  
 E-mail: [carmina.ionescu@slv.se](mailto:carmina.ionescu@slv.se)

**Switzerland****Suisse****Suiza**

Awilo OCHIENG PERNET  
 Lic. in law, cert. human nutr.  
 Resp. Codex Alimentarius, International Nutrition and Food  
 Safety Issues  
 Division of International Affairs  
 Federal Office of Public Health  
 CH-3003 Bern, Switzerland  
 Phone: +41 31 322 00 41  
 Fax: +41 31 322 9574  
 E-mail: [awilo.ochieng@bag.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@bag.admin.ch)

Karin FELTES  
 Global Regulatory Affairs Manager  
 DSM Nutritional Products Ltd  
 PO Box 3255  
 CH-3255 Basle, Switzerland  
 Phone: +41 61 688 13 66  
 Fax: +41 61 688 13 47  
 E-mail: [karin.feltes@dsm.com](mailto:karin.feltes@dsm.com)

Manfred LÜTZOW  
 Director  
 Saqual GmbH  
 Zürcherstrasse 147  
 CH-5432 Neuenhof, Switzerland  
 Phone: +41 56 406 23 58  
 E-mail: [maluetzow@saqual.com](mailto:maluetzow@saqual.com)

Daniele GAGNOLATO  
 Global Manager Regulatory Affairs  
 Givaudan Schweiz AG  
 CH 8310 Kempththal, Switzerland  
 Phone: +41 52 354 0 804  
 Fax: +41 52 354 0 817  
 E-mail: [danielle.magnolato@givaudan.ch](mailto:danielle.magnolato@givaudan.ch)

Hervé NORDMANN  
 Scientific & Regulatory Affairs  
 Ajinomoto Co. Inc.  
 CH 1143 Apples, Switzerland  
 Phone: +41 21 8003763  
 Fax: +41 21 8004087  
 E-mail: [herve.nordmann@asg.ajinomoto.com](mailto:herve.nordmann@asg.ajinomoto.com)

Mark Andrew STAUBER  
 Master of Food Science  
 Federal Office of Public Health  
 CH-3003 Bern, Switzerland  
 Phone: +41 -31 322 95 59  
 Fax: +41 - 31 322 95 74  
 E-mail: [mark.stauber@bag.admin.ch](mailto:mark.stauber@bag.admin.ch)

Annabel VARENNE  
 Regulatory Affairs Advisor  
 Nestec Ltd. Avenue Nestlé 55  
 CH-1800 Vevey, Switzerland  
 Phone: +41 21 924 42 39  
 Fax: +41 21 924 45 47  
 E-mail: [annabel.varenne@nestle.com](mailto:annabel.varenne@nestle.com)

**Syrian Arab Republic**  
**République arabe syrienne**  
**República Árabe Siria**

Ghiath SUMAINAH  
 Professor of food science in Damascus University  
 PO BOX 9198,  
 Damascus , Syrian Arab Republic  
 Phone: 963 11 611 7436  
 Fax: 963 11 611 7429  
 E-mail: [g-sum@scs-net.org](mailto:g-sum@scs-net.org)

**Thailand**  
**Thaïlande**  
**Tailandia**

Thidaduang FOLLETT  
 Scientist 8  
 Department of Science Service  
 Rama 6 road, Ratchathewi  
 Bangkok, Thailand  
 Phone: (+66) 2201 7195  
 Fax: (+66) 2201 7181  
 E-mail: [thidaduand@dss.go.th](mailto:thidaduand@dss.go.th)

Nalinthip PEANEE  
 Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 50 Paholyothin Road, Chatuchak  
 Bangkok, Thailand  
 Phone: 662-5612277 ext.1412  
 Fax: 662-5613357  
 E-mail: [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

Jutima LIKITRATANAPORN  
 Food Technologist  
 Food and Drug Administration  
 Nonthaburee, Thailand  
 Phone:662-590-7207  
 Fax:662-590-7011  
 E-mail: [july@fda.moph.go.th](mailto:july@fda.moph.go.th)

Churairat ARPANANTIKUL  
 Committee of Food Processing Industry Club  
 The Federation of Thai Industries  
 Queen Sirikit National Convention Center,  
 Zone C, 4<sup>th</sup> Floor, 60 New Rachadapisek Rd.,  
 Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand  
 Phone: 668 9480 8381  
 Fax: 66 2624 6955  
 E-mail:[churairat.arpanantikul@intl.pepsico.com](mailto:churairat.arpanantikul@intl.pepsico.com)

Vipaporn SAKULKRU  
 Technical Officer  
 Thai Food Processors' Association  
 170/21-22 9<sup>th</sup> Fl Ocean Tower 1Bld., Klongtoey  
 Bangkok, Thailand  
 Phone: 66 2 2612684-6  
 Fax: 66 2 2612996-7  
 E-mail: [datacenter@thaifood.org](mailto:datacenter@thaifood.org)

Panusuan JAMNANWEJ  
 Thai Frozen Foods Association  
 92/6 6<sup>th</sup> Fl. Sathorn Thani II Bldg., North Sathorn Rd.,  
 Bangkok, Thailand  
 Phone: 662 2355622-4  
 Fax: 662 2355625  
 E-mail: [thai-frozen@thai-frozen.or.th](mailto:thai-frozen@thai-frozen.or.th)

**The former Yugoslav Republic of Macedonia**  
**ex-République yougoslave de Macédoine**  
**ex República Yugoslava de Macedonia (la)**

Dragan GJORGJEV  
 Director, National Codex Contact Point  
 50 Divizija 10  
 Skopje 1000, Republic of Macedonia  
 Phone: ++ 389 2 3 125 044  
 Fax: ++ 389 2 3 223 354  
 E-mail: [dgjorgjev@mt.net.mk](mailto:dgjorgjev@mt.net.mk)

**Uganda**  
**Ouganda**  
**Uganda**

Geoffrey ONEN  
 Senior Government Analyst  
 Government Chemist and Analytical Laboratories  
 P.O.BOX 2174  
 Kampala, Uganda  
 Phone: +256712832871/ 256414250474  
 E-mail: [onengff1@yahoo.com](mailto:onengff1@yahoo.com)  
[onengff@hotmail.com](mailto:onengff@hotmail.com)

**United Kingdom**  
**Royaume-Uni**  
**Reino Unido**

Stephen JOHNSON  
 Head of Branch  
 Civil Servant  
 Food Standards Agency, 506 Aviation House, 125  
 Kingsway  
 London; WC2B 6NH, United Kingdom  
 Phone: 00 44 207 276 8508  
 Fax: 00 44 207 276 8514  
 E-mail: [stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk)

Dr. James RIDSDALE  
 Senior Scientific Officer  
 Civil Servant  
 Food Standards Agency, Aviation House,  
 125 Kingsway, WC2B 6NH  
 London, United Kingdom  
 Phone: 00 44 207 276 8559  
 Fax: 00 44 207 276 8514  
 E-mail: [james.ridsdale@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:james.ridsdale@foodstandards.gsi.gov.uk)

Donald Brian WHITEHOUSE  
 Consultant  
 6 Church Bank, Richmond Road,  
 Bowdon, Cheshire WA14 3NW, UK  
 Phone: +44161 928 6681  
 Fax: +44161 928 6681  
 E-mail: [brian@churchbank.demon.co.uk](mailto:brian@churchbank.demon.co.uk)

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

Mathias MISSANGA  
 Standards Officer  
 Tanzania Bureau of Standards  
 P.O.Box 9524 Dar Es Salaam  
 Phone : +255-22-2450206  
 Fax: +255-22-2450959  
 E-mail: [obuzeva@yahoo.com](mailto:obuzeva@yahoo.com)

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

Dennis M. KEEFE  
 Director, Senior Science and Policy Staff (Acting)  
 Office of Food Additive Safety,  
 (HFS-205) Center for Food Safety and Applied Nutrition,  
 Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway.  
 College Park, MD 20740, USA  
 Phone: + 301 436-1284  
 Fax: + 301 436-2972  
 E-mail: [dennis.keefe@fda.hhs.gov](mailto:dennis.keefe@fda.hhs.gov)

Susan E. CARBERRY  
 Supervisory Chemist  
 U.S. Food & Drug Administration; Center for Food Safety  
 & Applied Nutrition; Office of Food Additive Safety; 5100  
 Paint Branch Parkway; HFS-265  
 College Park, MD 20740-3835, USA  
 Phone: +1-301-436-1269  
 Fax: +1-301-436-2972  
 E-mail: [susan.carberry@fda.hhs.gov](mailto:susan.carberry@fda.hhs.gov)

Paul HONIGFORT  
 Consumer Safety Officer  
 Government Regulation  
 Division of Food Contact Notifications  
 Office of Food Additive Safety, (HFS-275)  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD 20740, USA  
 Phone: + 301 436-1206  
 Fax: + 301 436-2965  
 E-mail: [paul.honigfort@fda.hhs.gov](mailto:paul.honigfort@fda.hhs.gov)

Chih-Yung WU  
 International Trade Specialist  
 Processed Products and Technical Regulations Division  
 USDA Foreign Agriculture Service/OSTA  
 1400 Independence Ave SW (Rm. 5935-5)  
 Washington D.C. 20250-1027, USA  
 Phone: 202.720.9058  
 Fax: 202.690.0677  
 E-mail: [Chih-Yung.Wu@fas.usda.gov](mailto:Chih-Yung.Wu@fas.usda.gov)

Timothy B. ADAMS  
 Scientific Director  
 The Flavor and Extract Manufacturers Association of the  
 United States  
 1620 I Street NW  
 Washington, DC 20006, USA  
 Phone: 202-331-2325  
 Fax: 202-463-8998  
 E-mail: [tadams@therobergroup.net](mailto:tadams@therobergroup.net)

James C. GRIFFITHS  
 Vice President, Food & Dietary Supplement Standards  
 U. S. Pharmacopeia  
 USP Headquarters  
 12601 Twinbrook Parkway  
 Rockville, MD 20852-1790, USA  
 Phone: +301-998-6811  
 Fax: +301-816-8157  
 E-mail: [jg@usp.org](mailto:jg@usp.org)

Julia C. HOWELL  
 President J.C. Howell Consulting, LLC  
 1681 Villa Rica Road, SW  
 Powder Springs, Georgia 30127  
 Phone: +770-439-6119  
 Fax: +770-439-7977  
 E-mail: [Jchowell1@aol.com](mailto:Jchowell1@aol.com)

Jeffrey C. MOORE  
 Senior Scientific Associate; Food Ingredients U. S.  
 Pharmacopeia  
 USP Headquarters  
 12601 Twinbrook Parkway  
 Rockville, MD 20852-1790  
 Phone: +301-816-8288  
 Fax: +301-816-8373  
 E-mail: [jm@usp.org](mailto:jm@usp.org)

Doreen CHEN-MOULEC  
 International Issues Analyst  
 U.S. Codex Office  
 Food Safety Inspection Service  
 United States Department of Agriculture  
 Rm 4865  
 South Building  
 1400 Independence Av. SW  
 Washington, DC 20250, USA  
 Phone: +202 720-4063  
 Fax: +202-720-3157  
 E-mail: [doreen.chen-moulecc@fsis.usda.gov](mailto:doreen.chen-moulecc@fsis.usda.gov)

Daniel FOLMER  
 Review Chemist  
 Division of Petition Review  
 Office of Food Additive Safety, (HFS-265)  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD 20740, USA  
 Phone: + 301 436-1274  
 Fax: + 301 436-2972  
 E-mail: [daniel.folmer@fda.hhs.gov](mailto:daniel.folmer@fda.hhs.gov)

Mari KIRRANE  
 Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau (TTB)  
 Wine Technical Advisor  
 221 Main Street, Suite 1340  
 San Francisco, CA 94105, USA  
 Phone: +415-625-5793  
 Fax: +415-625-5781  
 E-mail: [mari.kirrane@ttb.gov](mailto:mari.kirrane@ttb.gov)

Pierre KIRSCH  
 Scientific and Regulatory Advisor  
 Avenue du Pesage 18/13  
 1050 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 473974002  
 E-mail: [kirsch@skynet.be](mailto:kirsch@skynet.be)

Sean TAYLOR  
 Scientific Director  
 International Association of Color Manufacturers  
 The Roberts Group, LLC  
 1620 I Street NW, Suite 925  
 Washington, DC 20006, USA  
 Phone: 202-331-2328  
 E-mail: [staylor@therobertsgroup.net](mailto:staylor@therobertsgroup.net)

**Uzbekistan**  
**Ouzbékistan**  
**Uzbekistán**

Bakhodir RAKHIMOV  
 Leading Expert  
 Central Administrative Board Sanitary-Epidemiological  
 Supervision  
 Ministry of Health Republic of Uzbekistan  
 12, Navoi Str.  
 Tashkent, Uzbekistan  
 Phone: +998974454142  
 Fax: +998712441041  
 E-mail: [rakhimov@med.uz](mailto:rakhimov@med.uz)

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL**  
**ORGANIZATIONS**  
**ORGANIZATIONS GOUVERNAMENTALES**  
**INTERNATIONALES**  
**ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES**  
**INTERNACIONALES**

**Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)**

Annika WENNBERG  
 Senior Officer  
 FAO Joint Secretary to JECFA  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
 Phone: +39 06 57053283  
 Fax: +39 06 57054593  
 E-mail: [annika.wennberg@fao.org](mailto:annika.wennberg@fao.org)

**World Health Organization (WHO)**

Angelika TRITSCHER  
 Scientist  
 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](mailto: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](mailto:choim@who.int)

Gerald MOY  
 GEMS/Food Manager  
 Avenue Appia 20  
 1211 Geneva, Switzerland  
 Phone: +41 22 791 3698  
 Fax: +41 22 791 4807  
 E-mail: [moyg@who.int](mailto:moyg@who.int)

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

**AIDGUM (International Association for the Development of Natural Gums)**

Gontran DONDAIN  
 President  
 119 Chemin de Croisset  
 Rouen 76723, France  
 Phone: 33 2 32 83 18 18  
 Fax: 33 2 32 83 19 19  
 E-mail: [gdondain@cniworld.com](mailto:gdondain@cniworld.com)

John LUPIEN  
 Professor  
 119 Chemin de Croisset  
 Rouen 76723, France  
 Phone : 33 2 32 83 18 18  
 Fax: 33 2 32 83 19 19  
 E-mail: [john@jrlupien.net](mailto:john@jrlupien.net)

**AMFEP (Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products)**

Mette Marie LADEGAARD  
 Regulatory Affairs Manager  
 Novozymes a/s, Krogshoejvej 36  
 DK-2880 Bagsvaerd, Denmark  
 Phone : +45 4446 3073  
 Fax: + 4498 4647  
 E-mail: [mml@novozymes.com](mailto:mml@novozymes.com)

Danielle PRAANING  
 Regulatory Affairs  
 DSM Nutritional Products  
 P.O. Box 1, 2600 MA Delft  
 The Netherlands  
 Phone : +31 15 2793960  
 Fax: + 31 15 2793614  
 E-mail: [danielle.praaning@dsm.com](mailto:danielle.praaning@dsm.com)

Melvyn COOK  
 Director  
 Regulatory Affairs  
 Boulevard St-Michel 77-79  
 B-1040 Brussels, Belgium  
 Phone : +44 1672 517 777  
 Fax: + 44 1672 517 778  
 E-mail: [melvyn.cook@danisco.com](mailto:melvyn.cook@danisco.com)

**BIOPOLYMER International**

Jean-Claude ATTALE  
 Regulatory Affairs Director  
 CARGILL – 18/20 rue des Gaudines – B.P. 8215  
 F - 78108 Saint Germain-en-Laye CEDEX, France  
 Phone : + 33 1 30 61 37 41  
 Fax: + 33 1 39 04 67 99  
 E-mail: [jean-claude\\_attale@cargill.com](mailto:jean-claude_attale@cargill.com)

**CEFIC (European Chemical Industry Council)**

Marc VERMEULEN  
 Cefic Director Foodchain and Protection  
 Av. E. Van Nieuwenhuysse 4  
 1160 Brussels, Belgium  
 Phone: 00 32 2 676 74 46  
 Fax: 00 32 2 676 73 59  
 E- mail: [mve@cefic.be](mailto:mve@cefic.be)

**CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)**

Camille PERRIN  
 CEFS Scientific & Regulatory Affairs Manager  
 182 avenue de Tervuren  
 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 762 0560  
 Fax: +32 2 771 00 26  
 E- mail: [camille.perrin@cefs.org](mailto:camille.perrin@cefs.org)

**CIAA (Confederation of the Food and Drink Industries of the E.U.)**

Michael KNOWLES  
 Group SRA Director Coca-Cola European Union Group  
 Avenue des Arts 43  
 1040 Brussels, Belgium  
 Phone: +32-2-5592710  
 Fax: +32-2-5592378  
 E-mail : [mknowles@eur.ko.com](mailto:mknowles@eur.ko.com)

**EFEMA (European Food Emulsifier Manufacturers' Association)**

Lisa JENSEN  
 Regulatory Affairs Manager  
 Edwin Rahrs Vej 38  
 8220 Brabrand, Denmark  
 Phone: +4589435123  
 Fax: +4586255169  
 E- mail: [lisa.jensen@danisco.com](mailto:lisa.jensen@danisco.com)

Huub SCHERES  
 Director, Corporate Regulatory Affairs  
 Danisco , Genencor International BV  
 2333 CN Leiden, Netherlands  
 Phone: +31 (0) 71568 6168  
 Fax: +31 (0) 71568 6169  
 E- mail: [huub.scheres@danisco.com](mailto:huub.scheres@danisco.com)

**ETA (Enzyme Technical Association)**

Michael AUERBACH  
 Senior Science Advisor, Regulatory Affairs  
 Danisco A/S  
 565 Taxter Road-Suite 590  
 Elmsford, New York 10523, USA  
 Phone: 914-260-6014  
 Fax: 914-592-1407  
 E-mail: [michael.auerbach@danisco.com](mailto:michael.auerbach@danisco.com)

**EWf (European Wax Federation)**

Alexandra HADJIYIANNI  
 Secretary General  
 165 Boulevard Du Souverain  
 1160 Brussels, Belgium  
 Phone: +32-2-566 91 31  
 Fax: +32-2-566 91 11  
 E- mail: [alexandra.hadjiyianni@wax.org](mailto:alexandra.hadjiyianni@wax.org)

**IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations)**

Peter BERRY OTTAWAY  
 Technical Advisor  
 Rue de L' Association 50  
 1000 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 2091155  
 Fax: +32 2 223 30 64  
 E- mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

Grace LEE  
 Regulatory Adviser  
 Rue de L' Association 50  
 1000 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 2091155  
 Fax: +32 2 223 30 64  
 E- mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

**IAI (International Aluminium Institute)**

Ian ARNOLD  
 Health Consultant  
 Physician – Consultant in Occupational and Environmental Health  
 627 Kochar Drive  
 Ottawa, Ontario, K2C4H2, Canada  
 Phone : +1 613 228 3054  
 E- mail: [imfarnold@ca.inter.net](mailto:imfarnold@ca.inter.net)

**ICA (International Cooperative Alliance)**

Toshiyuki HAYAKAWA  
 Staff of Safety Policy Service, Japanese Consumers'  
 Co-operative Union  
 CO-OP PLAZA, 3-29-8, Shibuya  
 Tokyo 150-8913, Japan  
 Phone: +81-3-5778-8109  
 Fax: +81-3-5778-8031  
 E- mail: [toshiyuki.hayakawa@jccu.coop](mailto:toshiyuki.hayakawa@jccu.coop)

Kazuo ONITAKE  
 Head of Unit, Safety Policy Service, Japanese Consumers'  
 Co-operative Union  
 CO-OP PLAZA, 3-29-8, Shibuya  
 Tokyo 150-8913, Japan  
 Phone :+81-3-5778-8109  
 Fax: +81-3-5778-8031  
 E- mail: [kazuo.onitake@jccu.coop](mailto:kazuo.onitake@jccu.coop)

**ICA (International Confectionary Association)**

Alison BODOR  
 Vice President, Scientific and Regulatory Affairs  
 8320 Old Courthouse Rd, Suite 300  
 Vienna, VA 22182, USA  
 Phone: 703 790 5750  
 Fax: 703 790 5752  
 E- mail: [alison.bodor@candyusa.com](mailto:alison.bodor@candyusa.com)

**ICBA (International Council of Beverages Associations)**

Paivi JULKUNEN  
 Chair, ICBA Committee for Codex  
 International Council of Beverages Associations (ICBA)  
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-Ku, 103-0022  
 Tokyo, Japan  
 Phone : +81 3 3270 7300  
 Fax: +81 3 3270 7306  
 E- mail: [pjulkunen@na.ko.com](mailto:pjulkunen@na.ko.com)

**ICGA (International Chewing Gum Association)**

Jean SAVIGNY  
 General Counsel  
 Attorney  
 c/o Keller and Heckman, 523 Avenue Louise  
 1050 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 645 50 71  
 Fax: +32 2 645 50 50  
 E- mail: [savigny@khlaw.be](mailto:savigny@khlaw.be)

Christophe LEPRETRE  
 Manager  
 c/o K&H, Avenue Louise, 523  
 B-1050 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 645 50 60  
 Fax: +32 2 645 50 50  
 E- mail: [information@gumassociation.org](mailto:information@gumassociation.org)

Thomas VOLLMUTH  
 Director, Scientific and Regulatory Affairs  
 1132 W. Blackhawk St.  
 Chicago, IL 60622, USA  
 Phone : 312-794-6024  
 Fax: 312-794-6162

**ICGMA (International Council of Grocery Manufacturers Associations)**

James HOW  
 Asia Regional Director, Food Safety & Regulatory Affairs  
 Capital Mansion, 21-05, 6 Xinyuan Nanlu  
 Beijing, China  
 Phone : +86 10 84866 3191 ext 3823  
 Fax: +86 10 8486 3868  
 E- mail: [james\\_how@cargill.com](mailto:james_how@cargill.com)

Peggy ROCHETTE  
 Sr. Director International Affairs  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I Street NW  
 Washington, DC, USA  
 Phone: 202 639-5921  
 Fax: 202 639-5932  
 E- mail: [prochette@gmaonline.org](mailto:prochette@gmaonline.org)

**IDF (International Dairy Federation)**

Aurélie DUBOIS  
 Standards Officer  
 Food Science Engineer  
 80 Boulevard Auguste Reyers  
 Brussels, Belgium  
 Phone: +3227068645  
 Fax: +3227330413  
 E- mail: [adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)

Allen SAYLER  
 Vice-President  
 Regulatory Affairs & International Standards International  
 Dairy Foods Association (IDFA)  
 Dairy Sanitarian  
 1250 H Street NW, Suite 900  
 Washington, DC 20005, USA  
 Phone :+1 202 220 3544  
 Fax: +1 202 331 7820  
 E- mail: [asayler@idfa.org](mailto:asayler@idfa.org)

**IFAC (International Food Additives Council)**

Lyn O'Brien NABORS  
 President  
 IFAC  
 1100 Johnson Ferry Road – Suite 300  
 Atlanta, Georgia 30342, U.S.A.  
 Phone : 1 404 252-3663  
 Fax: 1 404 252-0774  
 E-mail: [lnabors@kellencompany.com](mailto:lnabors@kellencompany.com)

Cloris TIAN  
 Regulatory Affairs Manager  
 Shanghai Colorcon  
 688 Chungdong Road  
 Shanghai, China  
 Phone : 86 21 5442 2222  
 Fax: 86 21 5442 2229  
 E-mail: [ctian@colorcon.com](mailto:ctian@colorcon.com)

Christopher DEMERLIS  
 Manager, Regulatory Affairs for Colorcon, Inc.  
 415 Moyer Boulevard  
 West Point, Pennsylvania 19486, USA  
 Phone : 1 215 661 2766  
 Fax: 1215 661 2366  
 E-mail: [cdemerlis@colorcon.com](mailto:cdemerlis@colorcon.com)

Russell KEMP  
 Vice President, Research & Development  
 259 Prospect Plains Road  
 Cranbury, NJ 08512, USA  
 Phone: (1) 609-366-1222  
 Fax: (1) 609-366-1353  
 E- mail: [russell.kemp@innophos.com](mailto:russell.kemp@innophos.com)

Alfons WESTGEEST  
 Managing Partner, Kellen Company  
 Association Management  
 Avenue Marcel Thiry 204  
 Brussels, Belgium  
 Phone:322 664 9610  
 Fax: 322 774 9690  
 E- mail: [awestgeest@kelleneurope.com](mailto:awestgeest@kelleneurope.com)

**IFT (Institute of Food Technologists)**

Rodney GRAY  
 Vice President Regulatory Affairs  
 Martek Biosciences Corporation  
 6480 Dobbin Road  
 Columbia MD 21045, USA  
 Phone: 1 443 542 2327  
 Fax: 1 410 740 2985  
 E- mail: [rgray@martek.com](mailto:rgray@martek.com)

Gloria BROOKS-RAY  
 Advisor, Codex and International Regulatory Affairs  
 Exponent® Food and Chemicals Practice  
 P.O. Box 97  
 Mountain Lakes, NJ 07046, USA  
 Phone: +1 973-334-4652  
 E-mail: [gbrooksray@exponent.com](mailto:gbrooksray@exponent.com)

**IFU (International Federation of Fruit Juice Producers)**

Hany FARAG  
 Vice-chairman, Commission for Legislation  
 VP, Quality and Regulatory Affairs  
 23, Boulevard des Capucines  
 Paris, France  
 Phone: + 33 1 47 42 82 80  
 Fax: + 33 1 47 42 82 81  
 E- mail: [ifu@ifu-fruitjuice.com](mailto:ifu@ifu-fruitjuice.com)

**IGTC (International Glutamate Technical Committee)**

Katsuya SEGURO  
 Scientific Advisor  
 15-1 Kyobashi 1-Chome, Chuo-ku  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-5250-8678  
 Fax: +81-3-5250-8403  
 E-mail: [katsuya-seguro@ajinomoto.com](mailto:katsuya-seguro@ajinomoto.com)

**ILSI (International Life Sciences Institute)**

Barry ZOUMAS  
 Chairman, ILSI  
 205 Armsby Building  
 University Park, PA 16802, USA  
 Phone: 814-863-2847  
 E-mail: [bzoumas@psu.edu](mailto:bzoumas@psu.edu)

**IOFI (International Organization of the Flavor Industry)**

Thierry CACHET  
 Scientific Director  
 Avenue Des Arts 6  
 1210 Brussels, Belgium  
 Phone :+32 2 214 20 50  
 Fax: +32 2 214 20 69  
 E- mail:[secretariat@iofiorg.org](mailto:secretariat@iofiorg.org)

**ISA (International Sweeteners Association)**

Robert PETERSON  
 VP Regulatory Affairs  
 Tate and Lyle 2200 E.Eldorado St.  
 Decatur, USA  
 Phone : 217-421-2189  
 Fax: 217-421-4507  
 E- mail: [robert.peterson@tateandlyle.com](mailto:robert.peterson@tateandlyle.com)

Frances HUNT  
 Secretary General, ISA  
 9, avenue des Gaulois, 1040  
 Brussels, Belgium  
 Phone : +32 2 736 53 54  
 Fax: +32 2 732 34 27  
 E- mail: [isa@ecco-eu.com](mailto:isa@ecco-eu.com)

**ISDI (International Special Dietary Foods Industries)**

Amandine DEVERGIES  
 Scientific & Regulatory Affairs  
 194 rue de Rivoli  
 Paris, France  
 Phone :+ 33 1 53 45 87 87  
 Fax: + 33 1 53 45 87 80  
 E- mail: [andree.bronner@isdifederation.org](mailto:andree.bronner@isdifederation.org)

Margaret CREEDON  
 194 rue de Rivoli  
 Paris, France  
 Phone: + 33 1 53 45 87 87  
 Fax:+ 33 1 53 45 87 80  
 E- mail: [andree.bronner@isdifederation.org](mailto:andree.bronner@isdifederation.org)

**Marinalg International (World Association of Seaweed Processors)**

Eunice CUIRLE  
 Manager, Global Regulatory Affairs for FMC Biopolymer  
 Avenue Brugmann 12A-Box 12  
 1060 Brussels, Belgium  
 Phone :32(0)2 538 38 25  
 Fax: 32(0)2 538 38 26  
 E- mail: [marinalg@marinalg.org](mailto:marinalg@marinalg.org)

**NATCOL (Natural Food Colours Association)**

Mary O'CALLAGHAN  
 Secretary General NATCOL  
 Food Regulatory Affairs  
 NATCOL Secretariat, P.O. Box 3255  
 Boycestown, Carrigaline, Co. Cork, Ireland  
 Phone: +353 21 4919673  
 Mob: +353 87 2433778  
 Fax: +353 21 4919673  
 E-mail: [secretariat@natcol.org](mailto:secretariat@natcol.org)

**NHF (National Health Federation)**

Scott TIPS  
 President of General Counsel  
 P.O. Box 688  
 Monrovia, California 91017, USA  
 Phone : 1-626-357-2181  
 Fax: 1-626-303-0642  
 E- mail: [sct@thenhf.com](mailto:sct@thenhf.com)

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

George MANSVELD  
 Manager Regulatory Affairs EMEA  
 Veraartlaan 8  
 Ryswyk, 2288GM, Netherlands  
 Phone : +31 704134287  
 Fax: +31 703902715  
 E- mail: [gmansveld@herc.com](mailto:gmansveld@herc.com)

Chih Chien TSAO  
 Manager Regulatory Affairs Asia/Pacific  
 Veraartlaan 8  
 Ryswyk, 2288GM, Netherlands  
 Phone : +31 704134287  
 Fax: +31 703902715  
 E-mail: [dtsao@herc.com](mailto:dtsao@herc.com)

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

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

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

Jeronimas MASKELIUNAS  
 Food Standards Officer  
 FAO/WHO Food Standards Programme,  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
 Phone: +39 0657053967  
 Fax: +39 06 57054593  
 E- mail: [jeronimas.maskeliunas@fao.org](mailto:jeronimas.maskeliunas@fao.org)

**CCFA Secretariat (Chinese Secretariat)**

Xiumei LIU  
 Professor  
 National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
 MOH  
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
 Beijing 100021, China  
 Phone: +86 10 67770158  
 Fax: +86 10 67711813  
 E- mail: [xiumeiliu@ccfa.cc](mailto:xiumeiliu@ccfa.cc)  
[xmliu01@yahoo.com](mailto:xmliu01@yahoo.com)

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](mailto:kanxuegui@ccfa.cc)

Jing TIAN  
 Research Associate  
 National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
 MOH  
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
 Beijing 100021, China  
 Phone :+86 10 67791259  
 Fax: +86 10 67711813  
 E- mail: [tianjing@ccfa.cc](mailto:tianjing@ccfa.cc)  
[tianjing960928@126.com](mailto:tianjing960928@126.com)

Jianbo ZHANG  
Research Associate  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone :+86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [zhjb@ccfa.cc](mailto:zhjb@ccfa.cc)  
[zhjb318@163.com](mailto:zhjb318@163.com)

Lihua ZHU  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone :+86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [zhulihua2011@yahoo.com.cn](mailto:zhulihua2011@yahoo.com.cn)

Lei ZHU  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone :+86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [zhulei@ccfa.cc](mailto:zhulei@ccfa.cc)  
[zhulei513@163.com](mailto:zhulei513@163.com)

Ling LI  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone :+86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [wcumsliling007@163.com](mailto:wcumsliling007@163.com)

Xuedan MAO  
Research Associate  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone :+86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [maoxuedan@163.com](mailto:maoxuedan@163.com)

Huali WANG  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [whl8208@sina.com.cn](mailto:whl8208@sina.com.cn)

Jun WANG  
Research Associate  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [mwangjun@yahoo.com.cn](mailto:mwangjun@yahoo.com.cn)

Apéndice II

**MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA  
INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS  
PLANTEADAS EN LA 68ª REUNIÓN DEL JECFA**

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la 40ª CCFA
	Clorito de sodio acidificado (CSA)	Añadir al <i>Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE)</i>
	Asparaginasa de <i>Aspergillus oryzae</i> expresada en <i>Aspergillus oryzae</i>	Añadir al <i>Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE)</i>
407 y 407a	Carragenano y Alga <i>Eucheuma</i> elaborada (AEE)	Retener en el Trámite 7 las disposiciones para aditivos alimentarios relativos al carragenano (SIN 407) en las categorías de alimentos 13.1.2 «Fórmulas (preparados) de continuación» y 13.2 «Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños» de la NGAA en espera de la presentación de más datos para su evaluación por el JECFA (véase el párr. 27).  Retener en el Trámite 7 el alga <i>Eucheuma</i> elaborada (AEE) (SIN 407a) en la categoría de alimentos 13.2 «Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños» en espera de la presentación de más datos para su evaluación por el JECFA (véase el párr. 27).  Informar a la 30ª reunión del CCNFSU de sus debates y recomendaciones, y de la evaluación del JECFA en su 68ª reunión.
	Ciclotetraglucosa y jarabe de ciclotetraglucosa  (denominado ciclotetraosa en el proyecto de programa)	Anotado
	Isoamilasa de <i>Pseudomonas amyloclavata</i>	Añadir al <i>Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE)</i>
518	Sulfato de magnesio	Incluir el anteproyecto de disposición en el Cuadro 3 de la NGAA.  Solicitar propuestas de nuevos usos en las categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA.
	Fosfolipasa A1 de <i>Fusarium venetatum</i> producida por <i>Aspergillus oryzae</i>	Añadir al <i>Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE)</i>
	Feredetato sódico Ácido etilendiaminotetraacetato (EDTA)	Anotado
960	Glicósidos de esteviol	Anotado

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

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (8ª REUNIÓN)**

Norma	Nivel Máximo		Estado de ratificación
	Extractos de annato - en base a bixina (160b(i))	Extractos de annato - en base a norbixina (160b(ii))	
<i>Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco</i> (CODEX STAN 221-2001)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Materias Grasas Lácteas para Untar</i> (CODEX STAN 253-2006)	20 mg/kg	–	<b>Ratificado</b>
Norma General del Codex para Queso (CODEX STAN A-6-1978)	–	50 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Queso fundido o Queso fundido para untar o extender de una variedad denominada</i> (CODEX STAN A-8(a)-1978)	60 mg/kg	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Queso fundido y Queso fundido para untar o extender</i> (CODEX STAN A-8(b)-1978)	60 mg/kg	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Preparados a Base de Queso Fundido</i> (CODEX STAN A-8(c)-1978)	80 mg/kg	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Categoría de alimentos de la NGAA 02.2.1(Mantequilla)</i> (CODEX STAN 192-1995)	20 mg/kg	–	<b>Ratificado</b>
<i>Cheddar</i> (CODEX STAN 263-1966)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Danbo</i> (CODEX STAN 264-1966)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Edam</i> (CODEX STAN 265-1966)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Gouda</i> (CODEX STAN 266-1966)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Havarti</i> (CODEX STAN 267-1966)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Samsö</i> (CODEX STAN 268-1966)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Emmental</i> (CODEX STAN 269-1967)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Tilsiter</i> (CODEX STAN 270-1968)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Saint-Paulin</i> (CODEX STAN 271-1968)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Provolone</i> (CODEX STAN 272-1968)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Coloummier</i> (CODEX STAN 274-1969)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Queso Crema</i> (CODEX STAN 275-1973)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Camembert</i> (CODEX STAN 276-1973)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Brie</i> (CODEX STAN 277-1978)	–	25 mg/kg	<b>Ratificado</b>

**Nivel Máximo para beta-carotene (vegetal) (SIN 160a ii)**

<b>Norma</b>	<b>Nivel Máximo</b>	<b>Estado de ratificación</b>
<i>Queso fundido o Queso fundido para untar o extender de una variedad denominada</i> (CODEX STAN A-8(a)-1978)	600mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Queso fundido y Queso fundido para untar o extender</i> (CODEX STAN A-8(b)-1978)	600 mg/kg	<b>Ratificado</b>
<i>Preparados a Base de Queso Fundido</i> (CODEX STAN A-8(c)-1978)	600mg/kg	<b>Ratificado</b>

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA LAS LECHE FERMENTADAS  
REFERENTES A LAS BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS**

**(En el Trámite 5 del procedimiento)**

#### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas y en las bebidas a base de leche fermentada como resultado de la transferencia de ingredientes no lácteos.

Las palabras subrayadas se añadirán al cuadro de clases funcionales:

<b>Clase funcional de aditivos</b>	<b>Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada</b>		<b>Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente tras fermentación</b>	
	<b>Natural</b>	<b>Aromatizada</b>	<b>Natural</b>	<b>Aromatizada</b>
Reguladores de la acidez	-	X	X	X
Ácidos	-	X	X	X
Colorantes	-	X	-	X
Emulsionantes	-	X	-	X
Potenciadores del sabor	-	X	-	X
Gases de envasado	-	X	X	X
Conservadores	-	-	-	X
Estabilizadores	X <sup>1</sup>	X	X	X
Edulcorantes	-	X	-	X
Espesantes	X <sup>1</sup>	X	X	X

X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.

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

<sup>1</sup> = El uso está restringido a la reconstitución y recombinación si lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final.

**Estado de ratificación: ratificado**

**LISTAS DE ADITIVOS PARA LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHE FERMENTADAS (CODEX STAN 243-2003),  
INCLUIDAS DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LAS BEBIDAS A BASE DE LECHE FERMENTADAS**

*(Lista de aditivos para la Norma del Codex para las leches fermentadas para su adopción)*

*(Lista de aditivos para las bebidas a base de leches fermentadas en el Trámite 5 del procedimiento)*

SIN	Sustancia	Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente tras la fermentación		Estado de ratificación
		Natural NM ratificado	Aromatizada NM propuesto	Natural NM ratificado	Aromatizada NM propuesto	
<b>Reguladores de la acidez</b>						
260	Ácido acético, glacial		BPF	BPF	BPF	Ratificado
261	Acetatos de potasio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
262(i)	Acetato de sodio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
263	Acetato de calcio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
264	Acetato amónico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
270	Ácido láctico (L-)		BPF	BPF	BPF	Ratificado
296	Ácido málico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
297	Ácido fumárico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
300	Ácido ascórbico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
325	Lactato sódico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
326	Lactato de potasio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
327	Lactato cálcico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
328	Lactato amónico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
329	Lactato magnésico (DL-)		BPF	BPF	BPF	Ratificado
330	Ácido cítrico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
331(i)	Dihidrógenocitrato sódico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
331(iii)	Citrato trisódico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
332(i)	Dihidrógenocitrato potásico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
332(ii)	Citrato tripotásico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
333(iii)	Citrato tricálcico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
334	Ácido tartárico (L+)		2000 mg/kg como ácido tartárico	2000 mg/kg como ácido tartárico	2000 mg/kg como ácido tartárico	Ratificado
335(i)	Tartrato monosódico					Ratificado
335(ii)	Tartrato disódico					Ratificado
336(i)	Tartrato monopotásico					Ratificado
336(ii)	Tartrato dipotásico					Ratificado
337	Tartrato de potasio y sodio					Ratificado
350(i)	Malato ácido de sodio		BPF	BPF	BPF	Ratificado

SIN	Sustancia	Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente tras la fermentación		Estado de ratificación
		Natural	Aromatizada	Natural	Aromatizada	
		NM ratificado	NM propuesto	NM ratificado	NM propuesto	
350(ii)	Malato de sodio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
351(i)	Malato ácido de potasio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
351(ii)	Malato de potasio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
352(ii)	Malato cálcico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
355	Ácido adípico		1500 mg/kg, como ácido adípico	1500 mg/kg, como ácido adípico	1500 mg/kg, como ácido adípico	Ratificado
356	Adipato sódico					Ratificado
357	Adipato potásico					Ratificado
359	Adipato de amonio					Ratificado
365	Fumarato de sodio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
380	Citrato triamónico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
500(i)	Carbonato de sodio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
500(ii)	Carbonato ácido de sodio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
501(i)	Carbonato de potasio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
501(ii)	Carbonato ácido de potasio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
503(i)	Carbonato de amonio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
503(ii)	Carbonato ácido de amonio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
504(i)	Carbonato de magnesio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
507	Ácido clorhídrico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
514	Sulfato de sodio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
515	Sulfato de potasio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
524	Hidróxido de sodio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
525	Hidróxido de potasio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
526	Hidróxido de calcio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
527	Hidróxido de amonio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
528	Hidróxido de magnesio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
529	Óxido de calcio		BPF	BPF	BPF	Ratificado
575	Glucono-delta-lactona		BPF	BPF	BPF	Ratificado
576	Gluconato sódico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
578	Gluconato cálcico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
580	Gluconato magnésico		BPF	BPF	BPF	Ratificado
<b>Colorantes</b>			X		X	
100(i)	Curcumina		100 mg/kg		100 mg/kg	Ratificado

SIN	Sustancia	Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente tras la fermentación		Estado de ratificación
		Natural	Aromatizada	Natural	Aromatizada	
		NM ratificado	NM propuesto	NM ratificado	NM propuesto	
101(i)	Riboflavina		300 mg/kg		300 mg/kg	Ratificado
101(ii)	Riboflavina 5'-fosfato de sodio					Ratificado
102	Tartrazina		300 mg/kg		300 mg/kg	Ratificado
104	Amarillo de quinoleína		150 mg/kg		150 mg/kg	Ratificado
110	Amarillo ocaso FCF		300 mg/kg		300 mg/kg	Ratificado
120	Carmines		150 mg/kg		150 mg/kg	Ratificado
122	Azorubina		150 mg/kg		150 mg/kg	Ratificado
124	Ponceau 4R		150 mg/kg		150 mg/kg	Ratificado
129	Rojo allura AC		300 mg/kg		300 mg/kg	Ratificado
132	Indigotina (carmin de indigo)		100 mg/kg		100 mg/kg	Ratificado
133	Azul brillante FCF		150 mg/kg		150 mg/kg	Ratificado
140	Clorofilas		BPF		BPF	Ratificado
141(i)	Clorofilas, complejos cúpricos					Ratificado
141(ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales Na y K		500 mg/kg		500 mg/kg	Ratificado
143	Verde sólido FCF		100 mg/kg		100 mg/kg	Ratificado
150a	Caramelo I – puro		BPF		BPF	Ratificado
150b	Caramelo II – proceso sulfito cáustico		150 mg/kg		150 mg/kg	Ratificado
150c	Caramelo III – proceso amónico		2000 mg/kg		2000 mg/kg	Ratificado
150d	Caramelo IV – proceso sulfito amónico		2000 mg/kg		2000 mg/kg	Ratificado
151	Negro brillante PN		150 mg/kg		150 mg/kg	Ratificado
155	Marrón HT		150 mg/kg		150 mg/kg	Ratificado
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)					Ratificado
160a(iii)	Beta Carotenos ( <i>Blakeslea trispora</i> )					Ratificado
160e	Beta-apo-8'-carotenal		100 mg/kg		100 mg/kg	Ratificado
160f	Ácido beta-apo-8'-caroténico, esteres metílicos o etílicos					Ratificado
160a(ii)	Carotenos, vegetales		600 mg/kg		600 mg/kg	Ratificado
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina		20 mg/kg como bixina		20 mg/kg como bixina	Ratificado
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina		20 mg/kg como norbixina		20 mg/kg como norbixina	Ratificado
160d	Licopeno		500 mg/kg		500 mg/kg	<b>No ratificado retenido en el mismo estado</b>

SIN	Sustancia	Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente tras la fermentación		Estado de ratificación
		Natural	Aromatizada	Natural	Aromatizada	
		NM ratificado	NM propuesto	NM ratificado	NM propuesto	
161b(i)	Lutein de <i>Tagetes erecta</i>		150 mg/kg		150 mg/kg	Ratificado
161h(i)	Zeaxantina (sintética)		150 mg/kg		150 mg/kg	Ratificado
162	Rojo de remolacha		BPF		BPF	Ratificado
163(ii)	Extracto de piel de uva		100 mg/kg		100 mg/kg	Ratificado
171	Dióxido de titanio		BPF		BPF	Ratificado
172(i)	Óxido de hierro, negro		100 mg/kg		100 mg/kg	Ratificado
172(ii)	Óxido de hierro, rojo			Ratificado		
172(iii)	Óxido de hierro, amarillo			Ratificado		
<b>Emulsionantes</b>			X		X	
322(i)	Lecitina		BPF		BPF	Ratificado
432	Monolaurato polioxietileno de sorbitán (20)		3000 mg/kg		3000 mg/kg	Ratificado
433	Monooleato polioxietileno de sorbitán (20)			Ratificado		
434	Monopalmitato polioxietileno de sorbitán (20)			Ratificado		
435	Monoestearato polioxietileno de sorbitán (20)			Ratificado		
436	Tristearato polioxietileno de sorbitán (20)			Ratificado		
472e	Ésteres diacetiltartáricos de ácidos grasos del glicerol		10000 mg/kg		10000 mg/kg	Ratificado
473	Sucroésteres de ácidos grasos		5000 mg/kg		5000 mg/kg	Ratificado
474	Sucroglicéridos		5000 mg/kg		5000 mg/kg	Ratificado
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos		2000 mg/kg		2000 mg/kg	Ratificado
477	Ésteres de ácidos grasos de propilenglicol		5000 mg/kg		5000 mg/kg	Ratificado
481(i)	Estearoil-2-lactilato de sodio		10000 mg/kg		10000 mg/kg	Ratificado
482(i)	Estearoil-2-lactilato de calcio		10000 mg/kg		10000 mg/kg	Ratificado
491	Monoestearato de sorbitán		5000 mg/kg		5000 mg/kg	Ratificado
492	Triestearato de sorbitán			Ratificado		
493	Monolaureato de sorbitán			Ratificado		
494	Monooleato de sorbitán			Ratificado		
495	Monopalmitato de sorbitán			Ratificado		
900a	Dimetilpolisiloxano		50 mg/kg		50 mg/kg	Ratificado
1001	Sales de colina		BPF		BPF	Ratificado

SIN	Sustancia	Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente tras la fermentación		Estado de ratificación
		Natural	Aromatizada	Natural	Aromatizada	
		NM ratificado	NM propuesto	NM ratificado	NM propuesto	
<b>Aromatizantes</b>			X		X	
580	Gluconato de magnesio		BPF		BPF	Ratificado
620	Ácido glutámico (L+)-		BPF		BPF	Ratificado
621	Glutamato monosódico, L-		BPF		BPF	Ratificado
622	Glutamato monopotásico, L-		BPF		BPF	Ratificado
623	Glutamato de calcio, (DI, L-)		BPF		BPF	Ratificado
624	Glutamato monoamónico		BPF		BPF	Ratificado
625	Glutamato de magnesio		BPF		BPF	Ratificado
626	Ácido guanílico 5'- y sus sales de calcio y sodio		BPF		BPF	Ratificado
627	Guanilato disódico, 5'-		BPF		BPF	Ratificado
628	Guanilato dipotásico, 5'-		BPF		BPF	Ratificado
629	Guanilato de calcio, 5'-		BPF		BPF	Ratificado
630	Ácido inosínico		BPF		BPF	Ratificado
631	Inosinato disódico, 5'-		BPF		BPF	V
632	Inosinato de potasio		BPF		BPF	Ratificado
633	Inosinato de Calcio, 5'-		BPF		BPF	Ratificado
634	Ribonucleótidos de Calcio, 5'-		BPF		BPF	Ratificado
635	Ribonucleótidos de Sodio, 5'-		BPF		BPF	Ratificado
636	Maltol		BPF		BPF	Ratificado
637	Etilmaltol		BPF		BPF	Ratificado
<b>Gases de envasado</b>			X		X	
290	Dióxido de carbono		BPF	BPF	BPF	Ratificado
941	Nitrógeno		BPF	BPF	BPF	Ratificado
<b>Conservadores</b>						
200	Ácido sórbico				1000 mg/kg como ácido sórbico	Ratificado
201	Sorbato de sodio					Ratificado
202	Sorbato de potasio					Ratificado
203	Sorbato de calcio					Ratificado
210	Ácido benzoico				300 mg/kg como ácido benzoico	Ratificado
211	Benzoato de sodio					Ratificado
212	Benzoato de potasio					Ratificado
213	Benzoato de calcio					Ratificado
234	Nisina				500 mg/kg	Ratificado

SIN	Sustancia	Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente tras la fermentación		Estado de ratificación
		Natural	Aromatizada	Natural	Aromatizada	
		NM ratificado	NM propuesto	NM ratificado	NM propuesto	
260	Ácido acético				BPF	Ratificado
261	Acetatos de potasio				BPF	Ratificado
262(i)	Acetato de sodio				BPF	Ratificado
263	Acetato de calcio				BPF	Ratificado
280	Ácido propiónico				BPF	Ratificado
281	Propionato de sodio				BPF	Ratificado
282	Propionato de calcio				BPF	Ratificado
283	Propionato de potasio				BPF	Ratificado
<b>Estabilizantes y espesantes</b>		X	X	X	X	
170(i)	Carbonato de calcio	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
331(iii)	Citrato trisódico	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
338	Ácido ortofosfórico	1000 mg/kg, solo o en combinación, como fósforo	1000 mg/kg, solo o en combinación, como fósforo	1000 mg/kg, solo o en combinación, como fósforo	1000 mg/kg, solo o en combinación, como fósforo	Ratificado
339(i)	Ortofosfato monosódico					Ratificado
339(ii)	Ortofosfato disódico					Ratificado
339(iii)	Ortofosfato trisódico					Ratificado
340(i)	Ortofosfato monopotásico					Ratificado
340(ii)	Ortofosfato dipotásico					Ratificado
340(iii)	Ortofosfato tripotásico					Ratificado
341(i)	Ortofosfato monocálcico					Ratificado
341(ii)	Ortofosfato dicálcico					Ratificado
341(iii)	Ortofosfato tricálcico					Ratificado
342(i)	Ortofosfato monoamónico					Ratificado
342(ii)	Ortofosfato diamónico					Ratificado
343(i)	Ortofosfato monomagnésico					Ratificado
343(ii)	Ortofosfato dimagnésico					Ratificado
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico					Ratificado
450(i)	Difosfato disódico					Ratificado
450(ii)	Difosfato trisódico					Ratificado
450(iii)	Difosfato tetrasódico					Ratificado
450(v)	Difosfato tetrapotásico					Ratificado
450(vi)	Difosfato dicálcico					Ratificado
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	Ratificado				
451(i)	Trifosfato pentasódico	Ratificado				
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Ratificado				

SIN	Sustancia	Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente tras la fermentación		Estado de ratificación
		Natural	Aromatizada	Natural	Aromatizada	
		NM ratificado	NM propuesto	NM ratificado	NM propuesto	
452(i)	Polifosfato sódico					Ratificado
452(ii)	Polifosfato potásico					Ratificado
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio					Ratificado
452(iv)	Polifosfato de calcio					Ratificado
452(v)	Polifosfato de amonio					Ratificado
542	Fosfato de huesos (esencialmente fosfato de calcio, tribásico)					Ratificado
400	Ácido algínico	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
401	Alginato de sodio	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
402	Alginato de potasio	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
403	Alginato de amonio	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
404	Alginato de calcio	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
405	Alginato de propilenglicol	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
406	Agar	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
407	Carragenano y sus sales de sodio, potasio, amonio, calcio y magnesio (incluye furcelerán)	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
407a	Alga Eucheuma elaborada (AEE)	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
410	Goma de semillas de algarrobo	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
412	Goma guar	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
413	Goma de tragacanto	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
414	Goma arábica	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
415	Goma xantán	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
416	Goma karaya	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
417	Goma tara	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
418	Goma gelán	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
425	Harina konjac	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
440	Pectinas	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
459	Beta-ciclodextrina	5 mg/kg	5 mg/kg	5 mg/kg	5 mg/kg	Ratificado
460(i)	Celulosa microcristalina	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
460(ii)	Celulosa en polvo	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado

SIN	Sustancia	Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente tras la fermentación		Estado de ratificación
		Natural	Aromatizada	Natural	Aromatizada	
		NM ratificado	NM propuesto	NM ratificado	NM propuesto	
461	Metilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
463	Hidroxipropilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
465	Metiletilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
467	Etilhidroxietilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (goma de celulosa reticulada)	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas)	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
470(i)	Sales de ácidos mirísticos, palmíticos y esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
470(ii)	Sales de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
508	Cloruro de potasio	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
509	Cloruro de calcio	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
511	Cloruro de magnesio	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1200	Polidextrosa A y N	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1400	Dextrinas, almidón tostado	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1401	Almidones tratados con ácidos	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1402	Almidones tratados con alcalis	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1403	Almidón blanqueado	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1404	Almidón oxidado	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado

SIN	Sustancia	Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente tras la fermentación		Estado de ratificación
		Natural	Aromatizada	Natural	Aromatizada	
		NM ratificado	NM propuesto	NM ratificado	NM propuesto	
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1412	Fosfato de dialmidón	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1413	Fosfato de almidón fosfatado	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1420	Acetato de almidón	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1422	Adipato de dialmidón acetilado	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1440	Almidón hidroxipropilo	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilo	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1450	Almidón octenil succinado sódico	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
1451	Amidón oxidado de acetilato	BPF	BPF	BPF	BPF	Ratificado
<b>Edulcorantes<sup>1</sup></b>			X		X	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol		BPF		BPF	Ratificado
421	Mannitol		BPF		BPF	Ratificado
950	Acesulfame potásico		350 mg/kg		350 mg/kg	Ratificado
951	Aspartamo		1000 mg/kg		1000 mg/kg	Ratificado
952	Ácido ciclamico (y sales de sodio, potasio y calcio)		250 mg/kg		250 mg/kg	Ratificado
953	Isomaltol (isomaltitol)		BPF		BPF	Ratificado
954	Sacarina (y sales de sodio, potasio y calcio)		100 mg/kg		100 mg/kg	Ratificado
955	Sucralosa (triclorogalactosucrosa)		400 mg/kg		400 mg/kg	Ratificado
956	Alitame		100 mg/kg		100 mg/kg	Ratificado
961	Neotamo		100 mg/kg		100 mg/kg	Ratificado
962	Sal de acesulfamo aspartamo		350 mg/kg sobre la base de un equivalente de potasio de acesulfamo		350 mg/kg sobre la base de un equivalente de potasio de acesulfamo	Ratificado
964	Jarabe de poliglicitol		BPF		BPF	Ratificado
965	Maltitol y jarabe de maltitol		BPF		BPF	Ratificado
966	Lactitol		BPF		BPF	Ratificado
967	Xilitol		BPF		BPF	Ratificado
968	Eritritol		BPF		BPF	Ratificado

<sup>1</sup> El uso de edulcorantes está limitado a la leche- y productos a base de derivados de la leche de energía reducida o sin adición de azúcar

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA  
NORMA DEL CODEX PARA LAS NATAS (CREMAS) Y NATAS (CREMAS) PREPARADAS**

**(N08-2006)**

*(en el Trámite 5/8 del procedimiento)*

SIN No.	Denominación del Aditivo	Nivel Máximo	Estado de ratificación
<b>Reguladores de acidez</b>			
270	Ácido láctico (L, D y DL-)	BPF	Ratificado
325	Lactato de sodio	BPF	Ratificado
326	Lactato de potasio	BPF	Ratificado
327	Lactato de calcio	BPF	Ratificado
330	Ácido cítrico	BPF	Ratificado
333	Citratos de calcio	BPF	Ratificado
500(i)	Carbonato de sodio	BPF	Ratificado
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	BPF	Ratificado
500(iii)	Sesquicarbonato sódico	BPF	Ratificado
501(i)	Carbonato de potasio	BPF	Ratificado
501(ii)	Carbonato ácido de potasio	BPF	Ratificado
<b>Estabilizadores y espesantes</b>			
170(i)	Carbonato de calcio	BPF	Ratificado
331(i)	Dihidrógenocitrato sódico	BPF	Ratificado
331(iii)	Citrato trisódico	BPF	Ratificado
			Ratificado
332(i)	Dihidrógenocitrato potásico	BPF	Ratificado
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF	Ratificado
516	Sulfato de calcio	BPF	Ratificado
339(i)	Ortofosfato monosódico	1100 mg/kg, expresado como fósforo	Ratificado
339(ii)	Ortofosfato disódico		Ratificado
339(iii)	Ortofosfato trisódico		Ratificado
340(i)	Ortofosfato monopotásico		Ratificado
340(ii)	Ortofosfato dipotásico		Ratificado
340(iii)	Ortofosfato yripotásico		Ratificado
341(i)	Ortofosfato monocálcico		Ratificado
341(ii)	Ortofosfato dicálcico		Ratificado
341(iii)	Ortofosfato tricálcico		Ratificado
450(i)	Difosfato disódico		Ratificado
450(ii)	Difosfato trisódico		Ratificado
450(iii)	Difosfato tetrasódico		Ratificado
450(v)	Difosfato tetrapotásico		Ratificado
450(vi)	Difosfato dicálcico		Ratificado
450(vii)	Difosfato dihidrogenado de calcio		Ratificado
451(i)	Trifosfato pentasódico		Ratificado
451(ii)	Trifosfato pentapotásico		Ratificado
452(i)	Polifosfato sódico		Ratificado
452(ii)	Polifosfato potásico		Ratificado
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio		Ratificado
452(iv)	Polifosfato amónico	Ratificado	
452(v)	Polifosfato potásico de sodio	Ratificado	
400	Ácido algínico	BPF	Ratificado
401	Alginato sódico	BPF	Ratificado
402	Alginato potásico	BPF	Ratificado
403	Alginato amónico	BPF	Ratificado
404	Alginato cálcico	BPF	Ratificado
405	Alginato de propilenglicol	5000 mg/kg	Ratificado
406	Agar	BPF	Ratificado
407	Carragenanos y sus sales sodio, potasio y amonio	BPF	Ratificado
407a	Alga euchema elaborada	BPF	Ratificado
410	Goma de algarrobo	BPF	Ratificado

SIN No.	Denominación del Aditivo	Nivel Máximo	Estado de ratificación
412	Goma guar	BPF	Ratificado
414	Goma arábica	BPF	Ratificado
415	Goma xantana	BPF	Ratificado
418	Goma gellan	BPF	Ratificado
440	Pectinas	BPF	Ratificado
460(i)	Celulosa microcristalina	BPF	Ratificado
460(ii)	Celulosa en polvo	BPF	Ratificado
461	Metilcelulosa	BPF	Ratificado
463	Celulosa hidroxipropílica	BPF	Ratificado
464	Metilcelulosa hidroxipropílica	BPF	Ratificado
465	Étilcelulosa metílica	BPF	Ratificado
466	Celulosa carboximetílica de sodio	BPF	Ratificado
508	Cloruro de potasio	BPF	Ratificado
509	Cloruro de calcio	BPF	Ratificado
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF	Ratificado
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con sodio trimetafosfato: esterificado con fósforo oxicloloro	BPF	Ratificado
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	BPF	Ratificado
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	BPF	Ratificado
1420	Almidón acetilado	BPF	Ratificado
1422	Adipato acetilado de dialmidón	BPF	Ratificado
1440	Hidroxipropilalmidón	BPF	Ratificado
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	BPF	Ratificado
1450	Octenil succinato sódico de almidón	BPF	Ratificado
<b>Emulsionantes</b>			
322 (i)	Lecitinas	BPF	Ratificado
432	Monolaurato polioxietileno de sorbitán 20	1000 mg/kg	Ratificado
433	Monooleato polioxietileno de sorbitán 20		Ratificado
434	Monopalmitato polioxietileno de sorbitán 20		Ratificado
435	Monoestearato polioxietileno de sorbitán 20		Ratificado
436	Triestearato polioxietileno de sorbitán 20		Ratificado
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		BPF
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF	Ratificado
472b	Ésteres lácticos y de ácidos graso del glicerol	BPF	Ratificado
472c	Ésteres cítricos y e ácidos graso del glicerol	BPF	Ratificado
473	Sucroésteres de ácidos grasos	5000 mg/kg	Ratificado
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	6000 mg/kg	Ratificado
491	Monostearato de sorbitán	5000 mg/kg	Ratificado
492	Triestearato de sorbitán		Ratificado
493	Monolaurato de sorbitán		Ratificado
494	Monooleato de sorbitán		Ratificado
495	Monopalmitato de sorbitán		Ratificado
<b>Gases de envasado</b>			
290	Dióxido de carbono	BPF	Ratificado
941	Nitrógeno	BPF	Ratificado
<b>Propulsor</b>			
942	Óxido nitroso	BPF	Ratificado

### Estabilizadores y espesantes

SIN No.	Denominación del Aditivo	Nivel Máximo	Estado de ratificación
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos del glicerol	5000 mg/kg	Ratificado Decisión final a tomar por el 31º período de sesiones de la CAC

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

(para información)

### ALITAME

Alitame SIN: 956

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	60 mg/kg		6
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	200 mg/kg		6
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	100 mg/kg		6

### ROJO ALLURA AC

Rojo allura AC SIN: 129

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	300 mg/kg		3
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	500 mg/kg	Notes 4 & 16	6
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	Notes 4 & 16	3
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	25 mg/kg	Notes 4 & 16	6
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	BPF		3
09.1.1	Pescado fresco	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50	6
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		6

### SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO

Sulfato de aluminio y amonio SIN: 523

Efecto funcional: Agentes endurecedores, Gasificantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.9.2	Cuajada fresca de soja (tofu)	BPF	Note 6	4
12.10.2	Cuajada de soja fermentada (queso de soja)	BPF	Note 6	4
12.10.3	Pasta de soja fermentada (p. ej., "miso")	BPF	Note 6	4

**ASPARTAMO**

Aspartamo SIN: 951  
 Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	2000 mg/kg		6
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
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	5000 mg/kg		3
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	300 mg/kg		6
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	300 mg/kg		6

**AZORRUBINA (CARMOISINA)**

Azorrubina SIN: 122  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		7

**NEGRO BRILLANTE PN**

Negro Brillante PN SIN: 151  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		7

**AZUL BRILLANTE FCF**

Azul brillante FCF SIN: 133  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500 mg/kg	Notes 4 & 16	6
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		6

**MARRÓN HT**

Marrón HT SIN: 155  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		7

**CANTAXANTINA**

Cantaxantina SIN: 161g  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	15 mg/kg		6
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	15 mg/kg		6

## CANTAXANTINA

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	15 mg/kg		6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	BPF	Note H	6
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	BPF		6
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000 mg/kg	Notes 4, 16 & 94	6

**CARAMELO II - PROCESO AL SULFITO CAÚSTICO**

Caramelo II - proceso al sulfito caústico SIN: 150b

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	20000 mg/kg		4
12.9.1	Productos a base de proteína de soja	100000 mg/kg		4
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	80000 mg/kg		4
12.9.5	Otros productos proteínicos	100000 mg/kg		4
12.10	Productos a base de soja fermentada	100000 mg/kg		4

**CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO**

Caramelo III - proceso al amoníaco SIN: 150c

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	20000 mg/kg		3
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	20000 mg/kg		3
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	BPF		6
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	200000 mg/kg	Note 16	3
12.9.1	Productos a base de proteína de soja	100000 mg/kg		3
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	80000 mg/kg		3
12.9.5	Otros productos proteínicos	100000 mg/kg		3
12.10	Productos a base de soja fermentada	100000 mg/kg		3
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	50000 mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	50000 mg/kg		3

**CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO**

Caramelo IV - proceso al sulfito amónico SIN: 150d

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	5000 mg/kg		3
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	20000 mg/kg		3
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	20000 mg/kg		3
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	20000 mg/kg		3

## CAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	20000 mg/kg		3
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	20000 mg/kg		3
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	BPF		6
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000 mg/kg	Notes 4 & 16	3
09.1.1	Pescado fresco	BPF	Notes 3, 4, 16 & 50	6
12.9.1	Productos a base de proteína de soja	100000 mg/kg		3
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	80000 mg/kg		3
12.9.5	Otros productos proteínicos	100000 mg/kg		3
12.10	Productos a base de soja fermentada	100000 mg/kg		3

**CARMINES**

Carmines SIN: 120

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	500 mg/kg	Note BB	3
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100 mg/kg		3
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	BPF		6
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		3
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	150 mg/kg		3
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	500 mg/kg		3

**CAROTENOS, BETA- (VEGETALES)**

Beta carotenos, (vegetales) SIN: 160a(ii)

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	30 mg/kg	Note CC	3
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	Note 16	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Note 95	6
12.10.3	Pasta de soja fermentada (p. ej., "miso")	1000 mg/kg		6

**CAROTENOIDES**

Beta-caroteno (sintético)	SIN: 160a(i)	Beta carotenos (Blakeslea trispora)	SIN: 160a(iii)
Beta-apo-8'-carotenal	SIN: 160e	Éster etílico o metílico de ácido Beta-apo-8'-carotenoico	SIN: 160f
Efecto funcional:	Colorantes		

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	25 mg/kg	Note CC	3
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	1000 mg/kg		6
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	100 mg/kg	Note CC	6
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	300 mg/kg		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		6

**CLOROFILAS DE COBRE**

Complejo cúprico de clorofilas	SIN: 141(i)	Complejo cúprico de clorofilinas, sales de sodio y potasio	SIN: 141(ii)
Efecto funcional:	Colorantes		

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		6
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		6
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	BPF		6
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	BPF		6
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	BPF		6
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	Notes 4 & 16	6
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	100 mg/kg	Notes 62 & 89	6
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
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 62	6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	100 mg/kg		3
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF		6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Note 95	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40 mg/kg	Note 62	6

**CURCUMINA**

Curcumina	SIN: 100(i)
Efecto funcional:	Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	BPF		7
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		7

**ÁCIDO CICLÁMICO (Y SALES DE NA Y CA)**

Ácido ciclámico (y sales de Na y Ca) SIN: 952  
 Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF	Note 17	6

**ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL**

Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol SIN: 472e  
 Efecto funcional: Emulsionantes, secuestrante, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	5000 mg/kg		6

**ERITROSINA**

Eritrosina SIN: 127  
 Efecto funcional: Colorantes

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	300 mg/kg		6
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg		6
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	300 mg/kg		6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300 mg/kg	Note 2	6

**VERDE SÓLIDO FCF**

Verde sólido FCF SIN: 143  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		6

**EXTRACTO DE PIEL DE UVA**

Extracto de piel de uva SIN: 163(ii)  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1500 mg/kg		3
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	BPF	Notes 4 & 16	6
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1500 mg/kg		3
12.9.5	Otros productos proteínicos	500 mg/kg		3

**HIDROXIBENZOATOS, p-**

Etil p-hidroxibenzoato SIN: 214 Metil p-hidroxibenzoato SIN: 218  
 Efecto funcional: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	250 mg/kg	Note 27	7

**INDIGOTINA, CARMÍN DE ÍNDIGO**

Indigotina, carmín de índigo SIN: 132  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200 mg/kg		3
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200 mg/kg		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	200 mg/kg		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300 mg/kg		6
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	300 mg/kg		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		6

**ÓXIDOS DE HIERRO**

Óxido de hierro, negro SIN: 172(i) Óxido de hierro, rojo SIN: 172(ii)  
 Óxido de hierro, amarillo SIN: 172(iii)  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	BPF		6
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
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	75 mg/kg		3
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000 mg/kg	Notes 4, 16 & 94	6
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	Note 78	6
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	BPF	Note 16	6
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	BPF	Note 16	6
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	BPF	Note 16	6
09.1.1	Pescado fresco	BPF	Notes 4, 16 & 50	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Note 95	6
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	BPF		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	BPF		6

## ÓXIDOS DE HIERRO

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.2.2	Sidra y sidra de pera	BPF		6
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	BPF		6
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	BPF		6
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	BPF		6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	BPF		6

## LUTEIN DE TAGETES RECTA

Lutein de Tagetes erecta SIN: 161b(i)

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		4

## NEOTAMO

Neotamo SIN: 961

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	65 mg/kg		3

## NISINA

Nisina SIN: 234

Efecto funcional: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.9.5	Otros productos proteínicos	200 mg/kg	Note 28	4

## FOSFATOS

Ácido ortofosfórico	SIN: 338	Ortofosfato monosódico	SIN: 339(i)
Ortofosfato disódico	SIN: 339(ii)	Ortofosfato trisódico	SIN: 339(iii)
Ortofosfato monopotásico	SIN: 340(i)	Ortofosfato dipotásico	SIN: 340(ii)
Ortofosfato tripotásico	SIN: 340(iii)	Ortofosfato monocálcico	SIN: 341(i)
Ortofosfato dicálcico	SIN: 341(ii)	Ortofosfato tricálcico	SIN: 341(iii)
Ortofosfato monoamónico	SIN: 342(i)	Ortofosfato diamónico	SIN: 342(ii)
Fosfato monomagnésico	SIN: 343(i)	Ortofosfato dimagnésico	SIN: 343(ii)
Ortofosfato trimagnésico	SIN: 343(iii)	Difosfato disódico	SIN: 450(i)
Difosfato trisódico	SIN: 450(ii)	Difosfato tetrasódico	SIN: 450(iii)
Difosfato tetrapotásico	SIN: 450(v)	Difosfato dicálcico	SIN: 450(vi)
Difosfato diácido cálcico	SIN: 450(vii)	Trifosfato pentasódico	SIN: 451(i)
Trifosfato pentapotásico	SIN: 451(ii)	Polifosfato de sodio	SIN: 452(i)
Polifosfato de potasio	SIN: 452(ii)	Polifosfato de sodio y calcio	SIN: 452(iii)
Polifosfatos de calcio	SIN: 452(iv)	Polifosfatos de amonio	SIN: 452(v)
Fosfato de huesos (fosfato de calcio tribásico)	SIN: 542		

Efecto funcional: Adyuvantes, antiaglutinante, Antioxidantes, Reguladores de la acidez, Agentes de retención de color, Emulsionantes, Agentes endurecedores, Acentuadores del aroma, Agentes de tratamiento de las harinas, Humectantes, Sustancias conservadoras, Gasificantes, secuestrante, estabilizador, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	BPF	Note 33	7
12.9.5	Otros productos proteínicos	8800 mg/kg	Note 33	7

**ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS**

Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos SIN: 475

Efecto funcional: Adyuvantes, Crystallization Inhibitor, Emulsionantes, estabilizador, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	5000 mg/kg		7
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	20000 mg/kg		7

**POLIRRICINOLEATO DE POLIGLICEROL**

Polirricinoleato de poliglicerol SIN: 476

Efecto funcional: Emulsionantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	10000 mg/kg		7

**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

Triesteurato de sorbitán polioxietilado (20) SIN: 436

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

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
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
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	Notes 7 & 100	6

**PONCEAU 4R, ROJO DE COCHINILLA A**

Ponceau 4R, rojo de cochinilla A SIN: 124

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.4	Queso elaborado	200 mg/kg		6
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500 mg/kg	Notes 4 & 16	6
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	500 mg/kg	Notes 4 & 16	6
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
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	200 mg/kg		6
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))	100 mg/kg		6

## PONCEAU 4R, ROJO DE COCHINILLA A

Efecto funcional: Colorantes

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	200 mg/kg	Note 92	6
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	50 mg/kg		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200 mg/kg		6
07.0	Productos de panadería	200 mg/kg		6
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	500 mg/kg	Notes 4 & 16	6
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	30 mg/kg		6
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	250 mg/kg		6
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	200 mg/kg		6
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	30 mg/kg		6
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	200 mg/kg		6
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	200 mg/kg		6
09.1.1	Pescado fresco	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50	6
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500 mg/kg	Note 16	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg		6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Note 16	6
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Note 16	6
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Note 16	6
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	200 mg/kg		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		6
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg		6
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200 mg/kg		6

**ALGINATO DE PROPANO-1,2-DIOL**

Alginato de propano-1,2-diol SIN: 405

Efecto funcional: Aduvantes, Incrementadores del volumen, Emulsionantes, estabilizador, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	3000 mg/kg		7

**AMARILLO DE QUINOLEÍNA**

Amarillo de quinoleína SIN: 104  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		7

**RIBOFLAVINAS**

Riboflavina SIN: 101(i) Riboflavina 5', fosfato de sodio SIN: 101(ii)  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	500 mg/kg		3
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	10 mg/kg		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	300 mg/kg		3
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	300 mg/kg		3
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	300 mg/kg		3
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	1000 mg/kg		6
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	300 mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	300 mg/kg	Note 127	3
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300 mg/kg		3

**SACARINA (Y SUS SALES DE Na, K Y Ca)**

Sacarina (y sus sales de Na, K y Ca) SIN: 954  
 Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	200 mg/kg		6
01.2.2	Cuajada (natural)	100 mg/kg		6
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
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1200 mg/kg		6
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	160 mg/kg		6
12.10.3	Pasta de soja fermentada (p. ej., "miso")	200 mg/kg		3

**DIACETATO DE SODIO**

Diacetato de sodio SIN: 262(ii)  
 Efecto funcional: Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, secuestrante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	BPF		7

**SORBATOS**

Ácido sórbico	SIN: 200	Sorbato sódico	SIN: 201
Sorbato potásico	SIN: 202	Sorbato cálcico	SIN: 203
Efecto funcional:	Antioxidantes, Sustancias conservadoras, estabilizador		

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	1000 mg/kg	Note 42	7
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	1000 mg/kg	Note 42	7
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	1000 mg/kg	Note 42	7
12.10.3	Pasta de soja fermentada (p. ej., "miso")	1000 mg/kg	Note 42	7

**ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS**

Monoestearato de sorbitán	SIN: 491	Triestearato de sorbitán	SIN: 492
Monolaurato de sorbitán	SIN: 493	Monooleato de sorbitán	SIN: 494
Monopalmitato de sorbitán	SIN: 495		
Efecto funcional:	Emulsionantes, estabilizador		

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	10000 mg/kg		7
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	20000 mg/kg		7

**ESTEAROIL-2-LACTILATOS**

Estearoil-2-lactilato de sodio	SIN: 481(i)	Estearoil-2-lactilato de calcio	SIN: 482(i)
Efecto funcional:	Emulsionantes, estabilizador, Espesantes		

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	10000 mg/kg		7

**SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)**

Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	SIN: 955
Efecto funcional:	Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	400 mg/kg		3
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	250 mg/kg		6
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		6

**SUCROGLICÉRIDOS**

Sucroglicéridos	SIN: 474
Efecto funcional:	Emulsionantes, estabilizador, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	10000 mg/kg		7
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	10000 mg/kg		7

**SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS**

Sucroésteres de ácidos grasos	SIN: 473
Efecto funcional:	Adyuvantes, Emulsionantes, estabilizador, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	10000 mg/kg		7
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	10000 mg/kg		7

**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, Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.5	Sopas y caldos	1000 mg/kg	Note 44	6

**AMARILLO OCASO FCF**

Amarillo ocaso FCF SIN: 110

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	BPF		6
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500 mg/kg	Notes 4 & 16	6
04.1.2.2	Frutas desecadas	50 mg/kg		6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200 mg/kg		6
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	300 mg/kg	Note 76	6
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
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	200 mg/kg		6
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))	100 mg/kg		6
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	50 mg/kg		6
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	300 mg/kg		6
07.0	Productos de panadería	300 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	300 mg/kg		6
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300 mg/kg		6
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300 mg/kg		6
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	300 mg/kg		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	200 mg/kg		6
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	BPF		6
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	300 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	300 mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	391 mg/kg		6

## AMARILLO OCASO FCF

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	70 mg/kg	Note 160	3
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg		6
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200 mg/kg		6
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100 mg/kg		6

**TARTRATOS**

Ácido tartárico L(+)-	SIN: 334	Tartrato monosódico	SIN: 335(i)
Tartrato disódico	SIN: 335(ii)	Tartrato monopotásico	SIN: 336(i)
Tartrato dipotásico	SIN: 336(ii)	Tartrato de sodio y potasio	SIN: 337
Efecto funcional:	Reguladores de la acidez, Adyuvantes, antiaglutinante, Antioxidantes, Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Humectantes, Sustancias conservadoras, Gasificantes, secuestrante, estabilizador, Espesantes		

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	BPF	Note 45	7
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	BPF	Note 45	7

**TARTRAZINA**

Tartrazina	SIN: 102
Efecto funcional:	Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		7

**TOCOFEROLES**

d-alfa-tocoferol concentrado	SIN: 307a	Concentré alpha-tocophérols d	SIN: 307b
dl-alfa-tocoferol	SIN: 307c		
Efecto funcional:	Antioxidantes		

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	BPF		7

**ZEAXANTHIN (SINTÉTICO)**

Zeaxanthin (sintético)	SIN: 161h(i)
Efecto funcional:	Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.9	Productos proteínicos	100 mg/kg		4

**Notas a las observaciones de la Norma general para los aditivos alimentarios**

- Nota 2 En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.  
 Nota 3 Tratamiento superficial.  
 Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.  
 Nota 6 Como aluminio.  
 Nota 7 La dosis de uso no se refiere al alimento acabado.  
 Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

- Nota 17 Como ácido ciclámico.
- Nota 27 Como ácido p-hidroxibenzoico.
- Nota 28 Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33000 U/kg de pc se calcula como sigue:  $[(33000 \text{ U/kg de pc}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ mg/kg de pc}$ .
- Nota 33 Como fósforo.
- Nota 42 Como ácido sórbico.
- Nota 44 Como SO<sub>2</sub> residual.
- Nota 45 Como ácido tartárico.
- Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 62 Como cobre.
- Nota 76 Sólo para uso en las patatas (papas).
- Nota 78 Sólo para uso en tocino (embutido fresco, curado).
- Nota 89 Salvo para uso en KONBU (un tipo de alga) seco, a 150 mg/kg.
- Nota 94 Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).
- Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 100 Para uso como agente dispersante en aceite de eneldo utilizado en el alimento final.
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 160 Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.
- Nota BB Expresado como ácido carmínico.
- Nota CC Expresados como betacarotenos.
- Nota H Excepto para uso en la leche de coco.

## Apéndice V

**REVISIONES (INCORPORACIÓN DE LAS NOTAS 4 Y 16) DE LAS DISPOSICIONES  
(ADOPTADAS Y EN LOS TRÁMITES DEL PROCEDIMIENTO) SOBRE COLORANTES EN LAS  
CATEGORÍAS DE ALIMENTOS: 04.1.1, 04.2.1 08.1 Y 09.1 (SÓLO PARA INFORMACIÓN)**

(para información)

<b>No. de Categoría de</b>	<b>04.1.1.2</b>	<b>Frutas frescas tratadas en la superficie</b>		
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
ROJO DE REMOLACHA, BETANINA	162	7	GMP	Notes 4 & 16
NEGRO BRILLANTE PN	151	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
MARRÓN HT	155	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
CARBONATO CÁLCICO	170(i)	7	GMP	Notes 4 & 16
CARAMELO I - PURO	150a	7	GMP	Notes 4 & 16
CAROTENOS, BETA- (VEGETALES)	160a(ii)	6	GMP	Notes 4 & 16
CLOROFILAS	140	7	GMP	Notes 4 & 16
CURCUMINA	100(i)	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	6	GMP	Notes 4 & 16
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
TARTRAZINA	102	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
DIÓXIDO DE TITANIO	171	7	GMP	Notes 4 & 16

<b>No. de Categoría de</b>	<b>04.2.1.2</b>	<b>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</b>		
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
ROJO DE REMOLACHA, BETANINA	162	7	GMP	Notes 4 & 16
NEGRO BRILLANTE PN	151	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
MARRÓN HT	155	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
CARBONATO CÁLCICO	170(i)	7	GMP	Notes 4 & 16
CARAMELO I - PURO	150a	7	GMP	Notes 4 & 16
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	6	500 mg/kg	Notes 4 & 16
CLOROFILAS	140	7	GMP	Notes 4 & 16

<b>No. de Categoría de</b>	<b>04.2.1.2</b>	<b>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</b>		
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones
CURCUMINA	100(i)	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
AMARILLO OCASO FCF	110	6	500 mg/kg	Notes 4 & 16
TARTRAZINA	102	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
DIÓXIDO DE TITANIO	171	7	GMP	Notes 4 & 16

**No. de Categoría de**                      **08.1**                      **Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza**

Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones
VERDE SÓLIDO FCF	143	3	1000 mg/kg	Notes 4 & 16
AMARILLO OCASO FCF	110	6	500 mg/kg	Notes 4 & 16

**No. de Categoría de**                      **08.1.1**                      **Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes**

Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones
ROJO DE REMOLACHA, BETANINA	162	7	GMP	Notes 4 & 16
CARBONATO CÁLCICO	170(i)	7	GMP	Notes 4 & 16
CARAMELO I - PURO	150a	7	GMP	Notes 4 & 16
CLOROFILAS	140	7	GMP	Notes 4 & 16
CURCUMINA	100(i)	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	3	5000 mg/kg	Notes 4 & 16
DIÓXIDO DE TITANIO	171	7	GMP	Notes 4 & 16

**No. de Categoría de**                      **08.1.2**                      **Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza**

Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones
ROJO DE REMOLACHA, BETANINA	162	7	GMP	Notes 4, 16 & 117
CARBONATO CÁLCICO	170(i)	7	1500 mg/kg	Notes 4 & 16
CARAMELO I - PURO	150a	7	GMP	Notes 4 & 16
CAROTENOS, BETA- (VEGETALES)	160a(ii)	6	20 mg/kg	Notes 4, 16 & 117

**No. de Categoría de**                      **08.1.2**                      **Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza**

Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	6	100 mg/kg	Notes 4, 16 & 117
CLOROFILAS	140	7	1000 mg/kg	Notes 4, 16 & 94
CURCUMINA	100(i)	7	20 mg/kg	Notes 4, 16 & 117
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	6	1000 mg/kg	Notes 4, 16 & 94
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4	GMP	Notes 4 & 16
ROJO 2G	128	7	25 mg/kg	Notes 4 & 16
DIÓXIDO DE TITANIO	171	7	1000 mg/kg	Notes 4, 16 & 94

**No. de Categoría de**                      **09.1**                      **Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos**

Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones
CARAMELO II - PROCESO AL SULFITO CAÚSTICO	150b	4	30000 mg/kg	Notes 4 & 16
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	3	30000 mg/kg	Notes 4 & 16

<b>No. de Categoría de</b>	<b>09.1.1</b>	<b>Pescado fresco</b>		
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	7	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
ROJO DE REMOLACHA, BETANINA	162	7	GMP	Notes 4, 16 & 50
NEGRO BRILLANTE PN	151	7	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
MARRÓN HT	155	7	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
CARBONATO CÁLCICO	170(i)	7	GMP	Notes 4, 16 & 50
CARAMELO I - PURO	150a	7	GMP	Notes 4, 16 & 50
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	6	GMP	Notes 3, 4, 16 & 50
CAROTENOS, BETA- (VEGETALES)	160a(ii)	6	GMP	Notes 4, 16 & 50
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	6	300 mg/kg	Notes 4 & 16
CLOROFILAS	140	7	GMP	Notes 4, 16 & 50
CURCUMINA	100(i)	7	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
INDIGOTINA, CARMÍN DE ÍNDIGO	132	6	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
TARTRAZINA	102	7	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
DIÓXIDO DE TITANIO	171	7	GMP	Notes 4, 16 & 50

<b>No. de Categoría de</b>	<b>09.1.2</b>	<b>Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos</b>		
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
ROJO DE REMOLACHA, BETANINA	162	7	GMP	Notes 4 & 16
NEGRO BRILLANTE PN	151	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
MARRÓN HT	155	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
CARBONATO CÁLCICO	170(i)	7	GMP	Notes 4 & 16
CARAMELO I - PURO	150a	7	GMP	Notes 4 & 16
CAROTENOS, BETA- (VEGETALES)	160a(ii)	6	GMP	Notes 4 & 16
CLOROFILAS	140	7	GMP	Notes 4 & 16
CURCUMINA	100(i)	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
PONCEAU 4R, ROJO DE COCHINILLA A	124	6	500 mg/kg	Notes 4 & 16
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
TARTRAZINA	102	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
DIÓXIDO DE TITANIO	171	7	GMP	Notes 4 & 16

### Notas a las observaciones de la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 3 Tratamiento superficial.

Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.

Nota 94 Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).

Nota 117 Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1000 mg/kg.

Apéndice VI

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS  
NUEVO ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LOS  
TRÁMITES 3 Y 4, Y DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (ADOPTADAS EN  
EL PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES) PARA LAS CUALES SE PIDE INFORMACIÓN  
ADICIONAL**

(recepción de observaciones e información)

**PARTE 1 NUEVO ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA RECIBIR  
OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3 Y PARA ACLARACIÓN DE LA BASE DE LOS NIVELES MÁXIMOS  
PARA LOS LICOPENOS Y PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE CONTIENEN ALUMINIO**

**SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO**

Sulfato de aluminio y amonio

SIN: 523

Efecto funcional: Agentes endurecedores, Gasificantes, estabilizador

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	Note 6	3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150 mg/kg	Note 6	3
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	470 mg/kg	Note 6	3
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	5 mg/kg	Note 6	3
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1500 mg/kg	Note 6	3
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1500 mg/kg	Note 6	3
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	40 mg/kg	Note 6	3

**SILICATO DE ALUMINIO (CAOLÍN)**

Silicato de aluminio (Caolín)

SIN: 559

Efecto funcional: Adyuvantes, antiaglutinante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.1	Queso no madurado	10000 mg/kg	Note 6	3
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.4	Queso elaborado	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.6.5	Productos análogos al queso	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3

## SILICATO DE ALUMINIO (CAOLÍN)

Efecto funcional: Adyuvantes, antiaglutinante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1,	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
05.3	Goma de mascar	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	BPF	Notes 6, A3 & C2	3
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
12.1.1	Sal	10000 mg/kg	Note 6	3
12.2.2	Aderezos y condimentos	30000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
13.6	Complementos alimenticios	BPF	Notes 6 & A3	3
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3

## EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA

Extractos de annato, base de bixina SIN: 160b(i)

Efecto funcional: Colorantes

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	Notes 8 & 52	3
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	50 mg/kg	Note 8	3
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	100 mg/kg	Note 8	3
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100 mg/kg	Note 8	3
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1000 mg/kg	Note 8	3
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	50 mg/kg	Note 8	3
01.6.3	Queso de suero	50 mg/kg	Note 8	3
01.6.4.1	Queso elaborado natural	60 mg/kg	Note 8	3
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	60 mg/kg	Note 8	3
01.6.5	Productos análogos al queso	50 mg/kg	Note 8	3
01.6.6	Queso de proteínas del suero	50 mg/kg	Note 8	3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500 mg/kg	Note 8	3
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	20 mg/kg	Note 8	3
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	20 mg/kg	Note 8	3

## EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"	100 mg/kg	Note 8	3
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	20 mg/kg	Note 8	3
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	Note 8	3
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	30 mg/kg	Note 8	3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	20 mg/kg	Note 8	3
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	20 mg/kg	Note 8	3
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	20 mg/kg	Note 8	3
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	20 mg/kg	Note 8	3
04.1.2.7	Frutas confitadas	20 mg/kg	Note 8	3
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	Note 8 & H	3
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	30 mg/kg	Note 8	3
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	50 mg/kg	Note 8	3
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	20 mg/kg	Note 8	3
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))	100 mg/kg	Note 8	3
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	20 mg/kg	Notes 8 & 92	3
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	20 mg/kg	Note 8	3
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	100 mg/kg	Note 8	3
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	50 mg/kg	Note 8	3
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50 mg/kg	Note 8	3
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50 mg/kg	Note 8	3
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	25 mg/kg	Notes 8 & J	3
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	25 mg/kg	Note 8	3
05.2.1	Caramelos duros	200 mg/kg	Note 8	3
05.2.2	Caramelos blandos	200 mg/kg	Note 8	3
05.2.3	Turrón y mazapán	100 mg/kg	Note 8	3
05.3	Goma de mascar	500 mg/kg	Note 8	3

## EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA

Efecto funcional: Colorantes

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	50 mg/kg	Note 8	3
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	75 mg/kg	Note 8	3
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	20 mg/kg	Note 8	3
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	20 mg/kg	Notes 8 & 153	3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	30 mg/kg	Note 8	3
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	100 mg/kg	Note 8	3
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	200 mg/kg	Note 8	3
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200 mg/kg	Note 8	3
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	200 mg/kg	Note 8	3
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	200 mg/kg	Note 8	3
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	50 mg/kg	Note 8	3
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	50 mg/kg	Note 8	3
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	25 mg/kg	Note 8	3
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	20 mg/kg	Notes 4, 8, 16 & B	3
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	100 mg/kg	Note 8	3
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	20 mg/kg	Note 8	3
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	100 mg/kg	Note 8	3
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	100 mg/kg	Note 8	3
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	50 mg/kg	Note 8	3
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	25 mg/kg	Note 8	3
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1000 mg/kg	Notes 8 & C	3
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	25 mg/kg	Notes 4, 8 & 16	3
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	25 mg/kg	Note 8	3
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	50 mg/kg	Note 8	3
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	50 mg/kg	Note 8	3

## EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	50 mg/kg	Note 8	3
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	15 mg/kg	Note 8	3
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	25 mg/kg	Note 8	3
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	25 mg/kg	Note 8	3
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	50 mg/kg	Note 8	3
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	30 mg/kg	Note 8	3
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	25 mg/kg	Note 8	3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	25 mg/kg	Note 8	3
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	50 mg/kg	Note 8	3
12.4	Mostazas	50 mg/kg	Note 8	3
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg	Note 8	3
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	100 mg/kg	Note 8	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")	100 mg/kg	Note 8	3
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	100 mg/kg	Note 8	3
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	400 mg/kg	Note 8	3
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	50 mg/kg	Note 8	3
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20 mg/kg	Note 8	3
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	20 mg/kg	Note 8	3
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	20 mg/kg	Note 8	3
13.6	Complementos alimenticios	60 mg/kg	Note 8	3
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 8	3
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	20 mg/kg	Note 8	3
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	20 mg/kg	Note 8	3

## EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	30 mg/kg	Note 8	3
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	30 mg/kg	Note 8	3
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	50 mg/kg	Note 8	3
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	30 mg/kg	Note 8	3
15.3	Aperitivos a base de pescado	20 mg/kg	Note 8	3

## EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA

Extractos de annato, base de norbixina SIN: 160b(ii)

Efecto funcional: Colorantes

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	Notes 52 & X	3
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	300 mg/kg	Note X	3
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	55 mg/kg	Note X	3
01.6.1	Queso no madurado	25 mg/kg	Note X	3
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	25 mg/kg	Note X	3
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	50 mg/kg	Note X	3
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	50 mg/kg	Note X	3
01.6.3	Queso de suero	10 mg/kg	Note X	3
01.6.4	Queso elaborado	25 mg/kg	Note X	3
01.6.6	Queso de proteínas del suero	10 mg/kg	Note X	3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	20 mg/kg	Note X	3
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	20 mg/kg	Note X	3
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	20 mg/kg	Note X	3
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	Note X	3
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	10 mg/kg	Note X	3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200 mg/kg	Note X	3
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	20 mg/kg	Notes 4,16 & X	3
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200 mg/kg	Note X	3
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	20 mg/kg	Note X	3
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	20 mg/kg	Note X	3
04.1.2.7	Frutas confitadas	20 mg/kg	Note X	3

## EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
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	Notes A, H & X	3
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150 mg/kg	Notes B1 & X	3
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	200 mg/kg	Note X	3
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	200 mg/kg	Note X	3
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	20 mg/kg	Note X	3
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	Note X	3
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	10 mg/kg	Note X	3
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))	100 mg/kg	Note X	3
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	Notes 92 & X	3
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 X	3
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	100 mg/kg	Note X	3
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	50 mg/kg	Note X	3
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50 mg/kg	Note X	3
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50 mg/kg	Note X	3
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	25 mg/kg	Note X	3
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1,	200 mg/kg	Note X	3
05.3	Goma de mascar	500 mg/kg	Note X	3
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000 mg/kg	Note X	3
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	500 mg/kg	Notes K & X	3
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	75 mg/kg	Note X	3
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100 mg/kg	Note X	3
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100 mg/kg	Notes 153 & X	3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	40 mg/kg	Notes C1 & X	3

## EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	100 mg/kg	Note X	3
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	500 mg/kg	Note X	3
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)	100 mg/kg	Note X	3
07.1.1	Panes y panecillos	200 mg/kg	Note X	3
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	200 mg/kg	Note X	3
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200 mg/kg	Note X	3
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	200 mg/kg	Note X	3
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	200 mg/kg	Note X	3
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	50 mg/kg	Note X	3
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	50 mg/kg	Note X	3
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	25 mg/kg	Note X	3
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000 mg/kg	Notes 4, 16, B & X	3
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	100 mg/kg	Note X	3
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	Note X	3
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	100 mg/kg	Note X	3
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	100 mg/kg	Note X	3
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	50 mg/kg	Note X	3
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	20 mg/kg	Note X	3
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	20 mg/kg	Notes E & X	3
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	Note X	3
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	Note X	3
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	Note X	3
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	50 mg/kg	Notes F & X	3
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	30 mg/kg	Note X	3

## EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
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 X	3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	25 mg/kg	Note X	3
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	Note X	3
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	60 mg/kg	Note X	3
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	50 mg/kg	Note X	3
12.4	Mostazas	140 mg/kg	Note X	3
12.5	Sopas y caldos	150 mg/kg	Note X	3
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	100 mg/kg	Note X	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")	100 mg/kg	Note X	3
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	100 mg/kg	Note X	3
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	400 mg/kg	Note X	3
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	50 mg/kg	Note X	3
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	10 mg/kg	Note X	3
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	10 mg/kg	Note X	3
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	10 mg/kg	Note X	3
13.6	Complementos alimenticios	100 mg/kg	Note X	3
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 X	3
14.2.2	Sidra y sidra de pera	10 mg/kg	Note X	3
14.2.3.1	Vino de uva no espumoso	10 mg/kg	Note X	3
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	10 mg/kg	Note X	3
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	15 mg/kg	Note X	3
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	10 mg/kg	Note X	3
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	Note X	3
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	50 mg/kg	Note X	3

## EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	30 mg/kg	Note X	3
15.3	Aperitivos a base de pescado	20 mg/kg	Note X	3
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	200 mg/kg	Note X	3

**SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO**

Silicato de aluminio y calcio SIN: 556

Efecto funcional: antiaglutinante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.1	Queso no madurado	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.4	Queso elaborado	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.6.5	Productos análogos al queso	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1,	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
05.3	Goma de mascar	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	BPF	Notes 6, A3 & C2	3
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15000 mg/kg	Notes 6 & 56	3
12.1.1	Sal	20000 mg/kg	Note 6	3
12.2.2	Aderezos y condimentos	30000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
13.6	Complementos alimenticios	BPF	Notes 6 & A3	3
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3

**CARMINES**

Carmines SIN: 120  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
15.3	Aperitivos a base de pescado	200 mg/kg	Note BB	3

**CAROTENOS, BETA- (VEGETALES)**

Beta carotenos, (vegetales) SIN: 160a(ii)  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20 mg/kg	Note CC	3
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	100 mg/kg	Note CC	3
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100 mg/kg	Note CC	3
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	50 mg/kg	Note CC	3
15.3	Aperitivos a base de pescado	100 mg/kg		3

**CAROTENOIDES**

Beta-caroteno (sintético) SIN: 160a(i) Beta carotenos (Blakeslea trispora) SIN: 160a(iii)  
 Beta-apo-8'-carotenal SIN: 160e Éster etílico o metílico de ácido Beta-apo-8'-carotenoico SIN: 160f  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	100 mg/kg	Note CC	3
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100 mg/kg	Notes 4, 16 & CC	3
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		3
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	50 mg/kg		3
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	50 mg/kg		3
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300 mg/kg		3
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	200 mg/kg		3

**CLOROFILAS DE COBRE**

Complejo cúprico de clorofilas SIN: 141(i) Complejo cúprico de clorofilinas, sales de sodio y potasio SIN: 141(ii)  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
15.3	Aperitivos a base de pescado	350 mg/kg		3

**ÁCIDO CICLÁMICO (Y SALES DE NA Y CA)**

Ácido ciclámico (y sales de Na y Ca) SIN: 952  
 Efecto funcional: Edulcorantes

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	1000 mg/kg	Note 17	3

**EXTRACTO DE PIEL DE UVA**

Extracto de piel de uva SIN: 163(ii)  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	200 mg/kg	Note DD	3
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200 mg/kg	Note DD	3
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200 mg/kg	Notes DD & J	3
15.3	Aperitivos a base de pescado	500 mg/kg		3

**INDIGOTINA, CARMÍN DE ÍNDIGO**

Indigotina, carmín de índigo SIN: 132  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100 mg/kg		3

**LICOPENOS**

Lycopeno (sintético) SIN: 160d(i) Licopeno (Blakeslea trispora) SIN: 160d(iii)  
 Efecto funcional: Colorantes

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)	1000 mg/kg	Note 52	3
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg		3
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000 mg/kg		3
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100 mg/kg		3
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg		3
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	1000 mg/kg		3
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1000 mg/kg		3
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	100 mg/kg		3
01.6.3	Queso de suero	1000 mg/kg		3
01.6.4.1	Queso elaborado natural	100 mg/kg		3
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	2000 mg/kg		3
01.6.5	Productos análogos al queso	1000 mg/kg		3
01.6.6	Queso de proteínas del suero	1000 mg/kg		3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1000 mg/kg		3

## LICOPENOS

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.8	Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero	100 mg/kg		3
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"	100 mg/kg		3
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 mg/kg		3
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10 mg/kg		3
02.2.1		100 mg/kg		3
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	100 mg/kg		3
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	100 mg/kg		3
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100 mg/kg		3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000 mg/kg		3
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000 mg/kg		3
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	100 mg/kg		3
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000 mg/kg		3
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		3
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg		3
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	Note H	3
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1000 mg/kg		3
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	1000 mg/kg		3
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1000 mg/kg		3
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	100 mg/kg		3
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	100 mg/kg		3
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))	100 mg/kg		3
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	100 mg/kg	Note 92	3
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		3
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	100 mg/kg		3
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1000 mg/kg	Note J	3

## LICOPENOS

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1000 mg/kg		3
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1,	1000 mg/kg		3
05.3	Goma de mascar	1000 mg/kg		3
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000 mg/kg		3
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	1000 mg/kg	Note K	3
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1000 mg/kg		3
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	1000 mg/kg		3
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1000 mg/kg	Note 153	3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150 mg/kg	Note A1	3
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	1000 mg/kg		3
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	1000 mg/kg		3
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)	1000 mg/kg		3
07.1.1	Panes y panecillos	1000 mg/kg		3
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	1000 mg/kg		3
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	1000 mg/kg		3
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	1000 mg/kg		3
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	1000 mg/kg		3
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1000 mg/kg		3
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	1000 mg/kg		3
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	1000 mg/kg		3
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1000 mg/kg		3
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg		3
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg		3
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg		3
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		3

## LICOPENOS

Efecto funcional: Colorantes

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	1000 mg/kg		3
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1000 mg/kg		3
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	100 mg/kg		3
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30 mg/kg	Note B2	3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	1000 mg/kg		3
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1000 mg/kg		3
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1000 mg/kg		3
12.4	Mostazas	300 mg/kg		3
12.5	Sopas y caldos	1000 mg/kg		3
12.6	Salsas y productos análogos	1000 mg/kg		3
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	1000 mg/kg		3
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50000 mg/kg		3
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	1000 mg/kg		3
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		3
13.6	Complementos alimenticios	50000 mg/kg		3
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	1000 mg/kg	Note 127	3
14.1.3.1	Néctares de frutas	1000 mg/kg		3
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	1000 mg/kg		3
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	1000 mg/kg	Note 127	3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1000 mg/kg	Note 127	3
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100 mg/kg		3
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1000 mg/kg	Note 160	3
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg		3
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1000 mg/kg		3
14.2.5	Aguamiel	1000 mg/kg		3
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	1000 mg/kg		3

## LICOPEÑOS

Efecto funcional: Colorantes

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)	1000 mg/kg		3
15.0	Aperitivos listos para el consumo	1000 mg/kg		3
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000 mg/kg		3

**SILICATO DE SODIO Y ALUMINIO**

Silicato de sodio y aluminio SIN: 554

Efecto funcional: antiaglutinante

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)	20000 mg/kg	Note 6	3
01.3	Leche condensada y productos análogos (naturales)	20000 mg/kg	Note 6	3
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20000 mg/kg	Note 6	3
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.4	Queso elaborado	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.6.5	Productos análogos al queso	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	20000 mg/kg	Note 6	3
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	20000 mg/kg	Note 6	3
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1,	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
05.3	Goma de mascar	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	20000 mg/kg	Note 6	3
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	20000 mg/kg	Note 6	3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	20000 mg/kg	Note 6	3
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	20000 mg/kg	Note 6	3
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3

## SILICATO DE SODIO Y ALUMINIO

Efecto funcional: antiaglutinante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	10000 mg/kg	Note 6	3
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	BPF	Notes 6, A3 & C2	3
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	20000 mg/kg	Note 6	3
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.1.1	Sal	20000 mg/kg	Note 6	3
12.2.2	Aderezos y condimentos	30000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
13.6	Complementos alimenticios	BPF	Notes 6 & A3	3
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3

**SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)**

Sucralosa (triclorogalactosacarosa) SIN: 955

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	400 mg/kg		3

**PARTE 2: NUEVO ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN EL TRÁMITE 4**

**GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)**

Goma arábica

SIN: 414

Efecto funcional: Incrementadores del volumen, Emulsionantes, agente de relleno, estabilizador, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		4
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		4
02.2.1		BPF		4
13.1	Fórmulas (preparados) para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para usos médicos especiales destinados a los lactantes	BPF		4
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF		4
14.2.3	Vinos de uva	BPF		4

**PARTE 3: DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA (ADOPTADAS Y EN EL PROCEDIMIENTO DE LOS TRÁMITES) PARA LAS CUALES SE PIDE INFORMACIÓN ADICIONAL, INCLUIDA LA ACLARACIÓN DE LA BASES BASES DE LOS NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE CONTIENEN ALUMINIO Y LAS BASES DE PRESENTACIÓN DE LOS FOSFATOS DE ALUMINIO (SIN 541)**

### ACESULFAME POTÁSICO

Acesulfame potásico SIN: 950  
Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	500 mg/kg		3	Función tecnológica
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	350 mg/kg		3	Proporcionar información de los alimentos específicos

### ALITAME

Alitame SIN: 956  
Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	100 mg/kg		3	Función tecnológica

### ROJO ALLURA AC

Rojo allura AC SIN: 129  
Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
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	Note 52	6	Función tecnológica

### SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO

Sulfato de aluminio y amonio SIN: 523  
Efecto funcional: Agentes endurecedores, Gasificantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg	Note 6	8	Aclaración de la base de presentación como Al
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	Note 6	4	Aclaración de la base de presentación como Al
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	35 mg/kg	Note 6	8	Aclaración de la base de presentación como Al
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	Note 6	8	Aclaración de la base de presentación como Al

## SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO

Efecto funcional: Agentes endurecedores, Gasificantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
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	500 mg/kg	Note 6	4	Aclaración de la base de presentación como AI
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	500 mg/kg	Note 6	4	Aclaración de la base de presentación como AI
06.2.2	Almidones	BPF	Notes 6 & 26	7	Aclaración de la base de presentación como AI
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	10000 mg/kg	Note 29	4	Aclaración de la base de presentación como AI
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	Note 29	4	Aclaración de la base de presentación como AI
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	10000 mg/kg	Note 29	4	Aclaración de la base de presentación como AI
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	10000 mg/kg	Note 29	4	Aclaración de la base de presentación como AI
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	10000 mg/kg	Note 6	4	Aclaración de la base de presentación como AI
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	10000 mg/kg	Note 29	4	Aclaración de la base de presentación como AI
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	Note 6	8	Aclaración de la base de presentación como AI
10.2	Productos a base de huevo	30 mg/kg	Note 6	8	Aclaración de la base de presentación como AI
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	380 mg/kg	Note 6	8	Aclaración de la base de presentación como AI
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	500 mg/kg	Note 6	4	Aclaración de la base de presentación como AI
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	500 mg/kg	Note 6	4	Aclaración de la base de presentación como AI

**SILICATO DE ALUMINIO (CAOLÍN)**

Silicato de aluminio (Caolín) SIN: 559

Efecto funcional: Adyuvantes, antiaglutinante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000 mg/kg		8	Aclaración de la base de presentación como AI
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	BPF		7	Aclaración de la base de presentación como AI
12.1.2	Sucedáneos de la sal	10000 mg/kg		7	Aclaración de la base de presentación como AI
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	Note 51	4	Aclaración de la base de presentación como AI

**ASPARTAMO**

Aspartamo SIN: 951  
 Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
12.5	Sopas y caldos	600 mg/kg	Note 161	6	Necesidad tecnológica a 600 mg/kg, si no se proporciona información se eliminará la disposición

**SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO**

Silicato de aluminio y calcio SIN: 556  
 Efecto funcional: Antiaglutinante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000 mg/kg		8	Aclaración de la base de presentación como AI
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	BPF		7	Aclaración de la base de presentación como AI
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15000 mg/kg	Note 56	8	Aclaración de la base de presentación como AI
12.1.1	Sal	BPF		8	Aclaración de la base de presentación como AI
12.1.2	Sucedáneos de la sal	10000 mg/kg		7	Aclaración de la base de presentación como AI
14.2.3	Vinos de uva	BPF		7	Aclaración de la base de presentación como AI

**CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO**

Caramelo IV - proceso al sulfito amónico SIN: 150d  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	50000 mg/kg		3	Función tecnológica
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	20000 mg/kg		3	Función tecnológica

**INDIGOTINA, CARMÍN DE ÍNDIGO**

Indigotina, carmín de índigo SIN: 132  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	Note 3	3	Función tecnológica
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg		6	Función tecnológica

**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
Triesteurato de sorbitán polioxietilado (20)	SIN: 436		

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

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000 mg/kg		6	Proporcionar información de los alimentos específicos

**PONCEAU 4R, ROJO DE COCHINILLA A**

Ponceau 4R, rojo de cochinilla A	SIN: 124
----------------------------------	----------

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50 mg/kg		6	Función tecnológica
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg		6	Función tecnológica
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500 mg/kg		6	Proporcionar información de los alimentos específicos

**SACARINA (Y SUS SALES DE Na, K Y Ca)**

Sacarina (y sus sales de Na, K y Ca)	SIN: 954
--------------------------------------	----------

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
04.1.2.7	Frutas confitadas	2000 mg/kg	Note 161	3	Proporcionar datos de exposición en niños y adultos

**FOSFATOS DE SODIO Y ALUMINIO**

Fosfato ácido de sodio y aluminio	SIN: 541(i)	Fosfato básico de sodio y aluminio	SIN: 541(ii)
-----------------------------------	-------------	------------------------------------	--------------

Efecto funcional: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Gasificantes, estabilizador, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
01.6.1	Queso no madurado	670 mg/kg	Note 6	4	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
01.6.4	Queso elaborado	35000 mg/kg	Note 29	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2000 mg/kg	Note 6	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	2000 mg/kg	Note 6	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	2000 mg/kg	Note 6	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	2000 mg/kg	Notes 6 & 72	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato

## FOSFATOS DE SODIO Y ALUMINIO

Efecto funcional: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Gasificantes, estabilizador, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1,	350 mg/kg	Note 29	4	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
06.2.1	Harinas	45000 mg/kg	Note 29	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	2000 mg/kg	Note 6	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	1600 mg/kg	Note 6	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	2000 mg/kg	Note 6	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	2000 mg/kg	Note 6	7	Aclaración de la base base de presentación como Al o fosfato
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 6	7	Aclaración de la base base de presentación como Al o fosfato
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	15300 mg/kg	Note 29	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	190 mg/kg	Notes 6 & 41	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	2000 mg/kg	Note 6	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	2000 mg/kg	Notes 6 & 127	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	2000 mg/kg	Notes 6 & 127	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	2000 mg/kg	Notes 6 & 127	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	190 mg/kg	Note 6	7	Aclaración de la base de presentación como Al o fosfato

## SILICATO DE SODIO Y ALUMINIO

Silicato de sodio y aluminio SIN: 554

Efecto funcional: Antiaglutinante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000 mg/kg		8	Aclaración de la base de presentación como Al
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	BPF		7	Aclaración de la base de presentación como Al
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15000 mg/kg	Note 56	8	Aclaración de la base de presentación como Al
12.1.1	Sal	mg/kg		8	Aclaración de la base de presentación como Al
12.1.2	Sucedáneos de la sal	10000 mg/kg		7	Aclaración de la base de presentación como Al

**AMARILLO OCASO FCF**

Amarillo ocaso FCF

SIN: 110

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Info Req.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300 mg/kg		6	Aclaración de la aplicabilidad del NM a las subcategorías
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50 mg/kg		6	Función tecnológica
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg		6	Función tecnológica
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500 mg/kg		6	Proporcionar información sobre los alimentos específicos

**Notas a las observaciones de la Norma general para los aditivos alimentarios**

- Nota 3 Tratamiento superficial.
- Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 6 Como aluminio.
- Nota 8 Como bixina.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 17 Como ácido ciclámico.
- Nota 26 Sólo para uso en polvo de hornear.
- Nota 29 Bases de presentación no especificadas.
- Nota 41 Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.
- Nota 51 Sólo para uso en las hierbas.
- Nota 52 Excluida la leche chocolatada.
- Nota 56 Siempre y cuando no haya almidón presente.
- Nota 72 Tomando como base el producto listo para el consumo.
- Nota 92 Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 153 Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 160 Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.
- 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 A Excepto para uso en salsas de fruta, aderezos de fruta, crema de coco, leche de coco y "barras de fruta" a 50 mg/kg.
- Nota A1 Excepto para uso en pudines a base de cereales a 1000 mg/kg.
- Nota A3 Individualmente o combinados: Silicato de aluminio y sodio (SIN 554), Silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y Silicato de aluminio (SIN 559).
- Nota B Sólo para uso en longaniza (salchicha fresca sin curar).
- Nota B1 Excepto para uso en postres a base de fruta tipo jaleas, a 200 mg/kg.
- Nota B2 Sólo para uso en salsas a base de tomate.
- Nota B3 Sólo para uso en queso rebanado, desmenuzado o rallado.
- Nota BB Presentado como ácido carmínico.
- Nota C Dosis de uso en embutidos de tripas comestibles; los residuos en las salchichas preparadas con esas tripas no deberán exceder 100 mg/kg.
- Nota C1 Excepto para uso en pudines a base de cereales a 500 mg/kg.
- Nota C2 Para uso en tratamientos superficiales para embutidos.
- Nota CC Presentado como betacarotenos.
- Nota DD Presentado como antocianina.
- Nota E Dosis de uso en sal en salchichas de tripas; los residuos presentes en las salchichas preparadas con esas tripas no deberán exceder 100 mg/kg.
- Nota F Excepto para uso en huevos de pescado a 100 mg/kg.
- Nota H Excepto para uso en la leche de coco.
- Nota J Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de chocolate s [CODEX STAN 87 - 1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.
- Nota K Para uso sólo en granos de arroz recubiertos de nutrientes.
- Nota X Como norbixina.

## Apéndice VII

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS  
PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(para adopción en los trámites 8 y 5/8)<sup>1</sup>

**ACESULFAME POTÁSICO**

Acesulfame potásico SIN: 950  
Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	2000 mg/kg	Note 161	5/8	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000 mg/kg	Note 161	5/8	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1000 mg/kg	Note 161	5/8	
01.6.5	Productos análogos al queso	350 mg/kg	Note 161	5/8	
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	Note 161	5/8	
04.1.2.1	Frutas congeladas	500 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.2	Frutas desecadas	500 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	500 mg/kg	Note 161	8	
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	350 mg/kg	Note 161	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))	1000 mg/kg		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	1000 mg/kg		5/8	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	1000 mg/kg	Note 161	5/8	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y	200 mg/kg	Note 144	5/8	
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	2000 mg/kg	Note 161	5/8	
12.3	Vinagres	2000 mg/kg	Note 161	5/8	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	350 mg/kg	Note 161	5/8	

**EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA**

Extractos de annato, base de bixina SIN: 160b(i)  
Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
02.2.1	Butter <sup>2</sup>	20 mg/kg	Note 8	8	2008r

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

<sup>2</sup> Debido a cambios resultantes en el sistema de categorías de alimentos, la categoría 02.2.1.1 ha sido reenumerada como 02.2.1 (Mantequilla).

**ASPARTAMO**

Aspartamo

SIN: 951

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	6000 mg/kg	Note 161	5/8	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000 mg/kg	Note 161	8	
01.6.1	Queso no madurado	1000 mg/kg	Note 161	5/8	
01.6.5	Productos análogos al queso	1000 mg/kg	Note 161	8	
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	Note 161	5/8	
04.1.2.1	Frutas congeladas	2000 mg/kg	Note 161	5/8	
04.1.2.2	Frutas desecadas	2000 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	1000 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	1000 mg/kg	Note 161	8	
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	1000 mg/kg	Note 161	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))	1000 mg/kg	Note 161	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	1000 mg/kg	Note 161	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	2500 mg/kg	Note 161	8	
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	Note 161	8	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	3000 mg/kg	Note 161	8	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	3000 mg/kg	Note 161	8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	3000 mg/kg	Note 161	8	
05.2.1	Caramelos duros	3000 mg/kg	Notes 161 & ZZ	8	
05.2.2	Caramelos blandos	3000 mg/kg	Notes 161 & ZZ	8	
05.2.3	Turrón y mazapán	3000 mg/kg	Note 161	8	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	4000 mg/kg	Note 161	8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	2000 mg/kg	Note 161	8	
12.3	Vinagres	3000 mg/kg	Note 161	5/8	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	500 mg/kg		8	

**AZUL BRILLANTE FCF**

Azul brillante FCF SIN: 133  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	150 mg/kg	Note 52	8	2008r
09.1.1	Pescado fresco	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50	8	2008r

**HIDRÓXIDO CÁLCICO**

Hidróxido cálcico SIN: 526  
 Efecto funcional: Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
02.2.1	Butter	BPF		8	2008r

**CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO**

Caramelo III - proceso al amoníaco SIN: 150c  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	150 mg/kg	Note 52	8	2008r
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	7500 mg/kg	Note H	8	2008r
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 04.2.2.5	BPF	Note 92	8	2008r
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Notes 3, 4, 16 & 50	8	2008r

**CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO**

Caramelo IV - proceso al sulfito amónico SIN: 150d  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	7500 mg/kg	Note H	8	2008r
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 04.2.2.5	BPF	Note 92	8	2008r

**CARMINES**

Carmines SIN: 120  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	150 mg/kg	Note 52	8	2008r
01.6.5	Productos análogos al queso	100 mg/kg	Notes 3 & BB	8	

## CARMINES

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Année
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	500	mg/kg	Notes 161 & BB	5/8	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	500	mg/kg	Notes 161 & BB	8	
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Notes 4 & 16	8	2008r
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	500	mg/kg	Note H	8	2008r
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	500	mg/kg	Notes 4 & 16	8	2008r
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	Notes 161 & BB	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 04.2.2.5	200	mg/kg	Note 92	8	2008r
05.3	Goma de mascar	500	mg/kg	Note BB	8	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	mg/kg	Notes 153 & BB	5/8	
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	200	mg/kg	Note BB	5/8	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	500	mg/kg	Note BB	5/8	
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	500	mg/kg	Notes 4 & 16	8	2008r
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	100	mg/kg	Notes 4, 16 & 117	8	2008r
09.1.1	Pescado fresco	300	mg/kg	Notes 4, 16 & 50	8	2008r
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Notes 95 & BB	5/8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Notes 16, 95 & BB	8	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Notes 16, 95 & BB	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	100	mg/kg	Note BB	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)	200	mg/kg	Note BB	8	

**CAROTENOS, BETA- (VEGETALES)**

Beta carotenos, (vegetales) SIN: 160a(ii)  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	1000 mg/kg	Note 52	8	2008r
02.2.1	Butter	600 mg/kg		8	2008r
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 04.2.2.5	1000 mg/kg	Note 92	8	2008r

**CAROTENOIDES**

Beta-caroteno (sintético) SIN: 160a(i) Beta carotenos (Blakeslea trispora) SIN: 160a(iii)  
 Beta-apo-8'-carotenal SIN: 160e Éster etílico o metílico de ácido Beta-apo-8'-carotenoico SIN: 160f  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
02.2.1	Butter	25 mg/kg	Note 146	8	2008r

**CLOROFILAS DE COBRE**

Complejo cúprico de clorofilas SIN: 141(i) Complejo cúprico de clorofilinas, sales de sodio y potasio SIN: 141(ii)  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
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	Notes 62 & H	8	2008r
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	100 mg/kg	Notes 62 & 92	8	2008r

**ÁCIDO CICLÁMICO (Y SALES DE NA Y CA)**

Ácido ciclámico (y sales de Na y Ca) SIN: 952  
 Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
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	250 mg/kg	Notes 17 & 161	8	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	500 mg/kg	Notes 17 & 161	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	500 mg/kg	Notes 17 & 161	8	

## ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL

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

Efecto funcional: Emulsionantes, secuestrante, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	3000 mg/kg	Note G	8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	5000 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	Année
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	250 mg/kg	Note 21	5/8	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	250 mg/kg	Note 21	5/8	

## VERDE SÓLIDO FCF

Verde sólido FCF SIN: 143

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	100 mg/kg	Note 52	8	2008r

## ÓXIDOS DE HIERRO

Óxido de hierro, negro SIN: 172(i) Óxido de hierro, rojo SIN: 172(ii)

Óxido de hierro, amarillo SIN: 172(iii)

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	20 mg/kg	Note 52	8	2008r

## NEOTAMO

Neotamo SIN: 961

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	65 mg/kg	Note 161	5/8	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	33 mg/kg	Note 161	5/8	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	65 mg/kg	Note 161	5/8	
01.6.5	Productos análogos al queso	33 mg/kg	Note 161	5/8	
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	Note 161	5/8	
04.1.2.1	Frutas congeladas	100 mg/kg	Note 161	5/8	
04.1.2.2	Frutas desecadas	100 mg/kg	Note 161	5/8	
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	33 mg/kg	Note 161	5/8	

## NEOTAMO

Efecto funcional: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	33 mg/kg	Note 161	5/8	
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	33 mg/kg	Note 161	5/8	
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))	33 mg/kg	Note 161	5/8	
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	Note 161	5/8	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	70 mg/kg	Note 161	5/8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	80 mg/kg	Notes 161 & 165	8	2008r
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10 mg/kg	Note 161	5/8	
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 161	5/8	
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	32 mg/kg	Note 161	5/8	
12.3	Vinagres	12 mg/kg	Note 161	5/8	

## FOSFATOS

Ácido ortofosfórico	SIN: 338	Ortofosfato monosódico	SIN: 339(i)
Ortofosfato disódico	SIN: 339(ii)	Ortofosfato trisódico	SIN: 339(iii)
Ortofosfato monopotásico	SIN: 340(i)	Ortofosfato dipotásico	SIN: 340(ii)
Ortofosfato tripotásico	SIN: 340(iii)	Ortofosfato monocálcico	SIN: 341(i)
Ortofosfato dicálcico	SIN: 341(ii)	Ortofosfato tricálcico	SIN: 341(iii)
Ortofosfato monoamónico	SIN: 342(i)	Ortofosfato diamónico	SIN: 342(ii)
Fosfato monomagnésico	SIN: 343(i)	Ortofosfato dimagnésico	SIN: 343(ii)
Ortofosfato trimagnésico	SIN: 343(iii)	Difosfato disódico	SIN: 450(i)
Difosfato trisódico	SIN: 450(ii)	Difosfato tetrasódico	SIN: 450(iii)
Difosfato tetrapotásico	SIN: 450(v)	Difosfato dicálcico	SIN: 450(vi)
Difosfato diácido cálcico	SIN: 450(vii)	Trifosfato pentasódico	SIN: 451(i)
Trifosfato pentapotásico	SIN: 451(ii)	Polifosfato de sodio	SIN: 452(i)
Polifosfato de potasio	SIN: 452(ii)	Polifosfato de sodio y calcio	SIN: 452(iii)
Polifosfatos de calcio	SIN: 452(iv)	Polifosfatos de amonio	SIN: 452(v)
Fosfato de huesos (fosfato de calcio tribásico)	SIN: 542		

Efecto funcional: Adyuvantes, antiaglutinante, Antioxidantes, Reguladores de la acidez, Agentes de retención de color, Emulsionantes, Agentes endurecedores, Acentuadores del aroma, Agentes de tratamiento de las harinas, Humectantes, Sustancias conservadoras, Gasificantes, secuestrante, estabilizador, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
02.2.1	Butter	880 mg/kg	Notes 33 & 34	8	2008r

**DIMETILPOLISILOXANO**

Dimetilpolisiloxano SIN: 900a  
 Efecto funcional: Antiaglutinante, Antiespumantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	10 mg/kg		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	10 mg/kg		5/8	

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

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de	3000 mg/kg		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	1000 mg/kg		5/8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	1000 mg/kg		5/8	
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	1000 mg/kg		5/8	
01.6.1	Queso no madurado	80 mg/kg	Note 38	8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	5000 mg/kg		5/8	
07.1.1	Panes y panecillos	3000 mg/kg		8	
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	5000 mg/kg	Note 11	8	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	3000 mg/kg	Note 11	8	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	3000 mg/kg	Note 11	8	
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	3000 mg/kg	Note 11	8	
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	3000 mg/kg	Note 11	8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	3000 mg/kg		8	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2000 mg/kg		8	

**PONCEAU 4R, ROJO DE COCHINILLA A**

Ponceau 4R, rojo de cochinilla A SIN: 124  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de	150 mg/kg	Notes 52 & 161	8	
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg	Notes 3 & 161	5/8	

## PONCEAU 4R, ROJO DE COCHINILLA A

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100 mg/kg		8	
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100 mg/kg		8	
01.6.5	Productos análogos al queso	100 mg/kg	Note 3	5/8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150 mg/kg	Note 161	8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	50 mg/kg		8	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	50 mg/kg		8	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	300 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100 mg/kg	Note 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	500 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg	Note 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	50 mg/kg	Notes 161 & H	8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	50 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	50 mg/kg	Note 161	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	500 mg/kg	Note 161	5/8	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300 mg/kg	Notes 161 & J	8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	50 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	300 mg/kg	Note 161	8	
05.3	Goma de mascar	300 mg/kg		8	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	50 mg/kg		8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50 mg/kg		8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50 mg/kg		8	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	500 mg/kg	Note 16	8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Notes 16 & 95	8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Notes 16 & 95	8	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500 mg/kg	Note 95	8	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250 mg/kg		8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	Note 22	8	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg		8	

## PONCEAU 4R, ROJO DE COCHINILLA A

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
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	100 mg/kg		8	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg		8	
10.1	Huevos frescos	500 mg/kg	Note 4	5/8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	50 mg/kg		8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300 mg/kg	Note 159	8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	500 mg/kg		8	
12.4	Mostazas	300 mg/kg		8	
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg		8	
12.6	Salsas y productos análogos	50 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	200 mg/kg		8	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg		8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50 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	300 mg/kg		8	
13.6	Complementos alimenticios	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	50 mg/kg		8	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200 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)	200 mg/kg		8	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200 mg/kg		8	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100 mg/kg		8	

**RIBOFLAVINAS**

Riboflavina

SIN: 101(i)

Riboflavina 5', fosfato de sodio

SIN: 101(ii)

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero	300 mg/kg	Note 52	8	2008r

## RIBOFLAVINAS

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	300 mg/kg		5/8	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500 mg/kg		5/8	
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	300 mg/kg	Notes 4 & 16	8	2008
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	300 mg/kg	Note 92	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	500 mg/kg		5/8	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	1000 mg/kg	Note 16	8	
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	1000 mg/kg	Note 16	8	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1000 mg/kg	Note 16	8	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	Note 95	8	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300 mg/kg	Note 95	5/8	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	300 mg/kg		5/8	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	Note 95	8	

**SACARINA (Y SUS SALES DE Na, K Y Ca)**

Sacarina (y sus sales de Na, K y Ca) SIN: 954

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.6.5	Productos análogos al queso	100 mg/kg	Note 161	5/8	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	160 mg/kg	Note 161	5/8	
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	500 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	500 mg/kg	Note 161	8	
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	160 mg/kg	Notes 144 & 161	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))	160 mg/kg	Note 161	8	

## SACARINA (Y SUS SALES DE Na, K Y Ca)

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
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	200 mg/kg	Note 161	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	200 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	160 mg/kg	Notes 144 & 161	8	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	100 mg/kg	Notes 97 & 161	5/8	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	100 mg/kg	Note 161	8	
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	500 mg/kg	Note 161	8	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	500 mg/kg	Note 161	8	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500 mg/kg	Note 161	8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300 mg/kg	Note 159	8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	1500 mg/kg	Note 161	8	
12.3	Vinagres	300 mg/kg		8	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	80 mg/kg	Note 161	5/8	
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	300 mg/kg	Note 161	8	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	300 mg/kg	Note 161	8	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	300 mg/kg	Notes 127 & 161	8	

**CARBONATO SÓDICO**

Carbonato sódico SIN: 500(i)

Efecto funcional: Antiaglutinante, Reguladores de la acidez, Gasificantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
02.2.1	Butter	BPF		8	2008r

**CARBONATO ÁCIDO DE SODIO**

Carbonato ácido de sodio SIN: 500(ii)

Efecto funcional: Antiaglutinante, Reguladores de la acidez, Gasificantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
02.2.1	Butter	BPF		8	2008r

**HIDRÓXIDO SÓDICO**

Hidróxido sódico SIN: 524

Efecto funcional: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
02.2.1	Butter	BPF		8	2008r

**SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)**

Sucralosa (triclorogalactosacarosa) SIN: 955

Efecto funcional: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	580 mg/kg	Note 161	5/8	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	580 mg/kg	Note 161	5/8	
01.6.5	Productos análogos al queso	500 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.1	Frutas congeladas	400 mg/kg	Note 161	5/8	
04.1.2.2	Frutas desecadas	1500 mg/kg	Note 161	5/8	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	150 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	150 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	580 mg/kg	Note 161	8	
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	580 mg/kg	Note 161	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	580 mg/kg	Note 161	8	
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	Notes 144 & 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	1800 mg/kg	Notes 161 & 164	5/8	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000 mg/kg	Note 161	8	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1000 mg/kg	Note 161	8	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	650 mg/kg	Note 161	8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	700 mg/kg	Notes 165 & 161	8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1500 mg/kg	Notes 159 & 161	8	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	400 mg/kg	Note 161	5/8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	700 mg/kg	Note 161	8	
12.3	Vinagres	400 mg/kg	Note 161	5/8	
12.5	Sopas y caldos	600 mg/kg	Note 161	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)	700 mg/kg	Note 161	8	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	1000 mg/kg	Note 161	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, Agentes de tratamiento de las harinas		

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100 mg/kg	Note 44	8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100 mg/kg	Note 44	8	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	100 mg/kg	Note 44	5/8	

**AMARILLO OCASO FCF**

Amarillo ocaso FCF	SIN: 110
Efecto funcional:	Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de	300 mg/kg	Note 52	8	
01.6.1	Queso no madurado	300 mg/kg	Note 3	8	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	300 mg/kg		8	
01.6.4	Queso elaborado	200 mg/kg	Note 3	8	
01.6.5	Productos análogos al queso	300 mg/kg	Note 3	8	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300 mg/kg	Note 161	8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	50 mg/kg		8	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	50 mg/kg		8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	300 mg/kg	Note 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	300 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg	Note 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	300 mg/kg	Note 161 & H	8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	50 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300 mg/kg	Note 161	8	
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	300 mg/kg	Notes 4 & 16	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	50 mg/kg	Note 92	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	200 mg/kg	Note 92	8	

## AMARILLO OCASO FCF

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	400 mg/kg	Notes 161 & J	8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300 mg/kg	Note 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	300 mg/kg	Note 161	8	
05.3	Goma de mascar	300 mg/kg		8	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300 mg/kg		8	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300 mg/kg	Note 161	8	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	300 mg/kg	Note 153	8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50 mg/kg		8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50 mg/kg		8	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	300 mg/kg	Notes 4 & 16	8	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	300 mg/kg	Note 16	8	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	300 mg/kg	Note 16	8	
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	135 mg/kg		8	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	300 mg/kg	Note 16	8	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	300 mg/kg	Note 16	8	
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	300 mg/kg	Note 16	8	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	300 mg/kg	Note 16	8	
09.1.1	Pescado fresco	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50	8	
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	300 mg/kg	Notes 4 & 16	8	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	Note 95	8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	Note 16	8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	Notes 16 & 95	8	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300 mg/kg	Note 95	8	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250 mg/kg		8	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	Note 16	8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	Note 22	8	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	Note 16	8	

## AMARILLO OCASO FCF

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	Note 16	8	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg		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	300 mg/kg		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	Note 95	8	
10.1	Huevos frescos	BPF	Note 4	8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	50 mg/kg		8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	300 mg/kg		8	
12.4	Mostazas	300 mg/kg		8	
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg		8	
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg		8	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg		8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50 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	300 mg/kg		8	
13.6	Complementos alimenticios	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	100 mg/kg	Notes 127 & 161	8	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200 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)	200 mg/kg		8	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200 mg/kg		5/8	

**Notas a las observaciones de la Norma general para los aditivos alimentarios**

- Nota 3 Tratamiento superficial.  
 Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.  
 Nota 8 Como bixina.  
 Nota 11 Tomando como base la harina.  
 Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.  
 Nota 17 Como ácido ciclámico.  
 Nota 21 Como EDTA cálcico disódico anhidro.  
 Nota 22 Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.  
 Nota 33 Como fósforo.  
 Nota 34 Tomando como base el anhidro.  
 Nota 38 Dosis en la mezcla que se ha de descremar.  
 Nota 44 Como SO<sub>2</sub> residual.

- Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 52 Excluida la leche chocolatada.
- Nota 62 Como cobre.
- Nota 92 Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 97 En el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
- Nota 117 Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1000 mg/kg.
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 144 Para uso en productos agrídulces únicamente.
- Nota 146 Nivel de utilización para el  $\beta$ -caroteno sintético (SIN 160ai); 35 mg/kg para el  $\beta$ -apo-8-carotenal (SIN 160e) y el ester metílico o etílico del ácido  $\beta$ -apo-8 carotenoico (SIN 160f).
- Nota 153 Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 159 Para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.
- 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 164 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.
- Nota 165 Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.
- Nota BB Expresado como ácido carmínico.
- Nota G Sólo para uso en las harinas con aditivos.
- Nota H Excepto para uso en la leche de coco.
- Nota J Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de chocolate s [CODEX STAN 87 - 1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.
- Nota ZZ Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10,000 mg/kg.

## NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS REVOCACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(para aprobación)

### ÉSTERES DE ASCORBILO

Palmitato de ascorbilo SIN: 304      Estearato de ascorbilo SIN: 305  
Efecto funcional:      Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	500 mg/kg	Note 10	8
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	500 mg/kg	Note 10	8

### 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
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	1000 mg/kg	Note 13	8
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	1000 mg/kg	Note 13	8

### 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	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8

### BUTILHIDROXITOLUENO, BHT

Butilhidroxitoluol SIN: 321  
Efecto funcional:      Adyuvantes, Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8

### CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO

Caramelo III - proceso al amoníaco SIN: 150c  
Efecto funcional:      Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	150 mg/kg	Note 12	8
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8
12.9.5	Otros productos proteínicos	BPF		8

**CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO**

Caramelo IV - proceso al sulfito amónico SIN: 150d

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	BPF		8
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Notes 3 & 50	8
12.9.5	Otros productos proteínicos	BPF		8

**CARMINES**

Carmines SIN: 120

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		8

**CAROTENOS, BETA- (VEGETALES)**

Beta carotenos, (vegetales) SIN: 160a(ii)

Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	25 mg/kg		8
12.9.5	Otros productos proteínicos	1000 mg/kg		8

**ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL**

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

Efecto funcional: Emulsionantes, secuestrante, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	10000 mg/kg		8
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	10000 mg/kg		8
12.9.5	Otros productos proteínicos	10000 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
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	75 mg/kg	Note 21	8

**RESINA DE GUAYACO**

Resina de guayaco SIN: 314

Efecto funcional: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	1000 mg/kg		8

**CITRATOS DE ISOPROPILO**

Citratos de isopropilo

SIN: 384

Efecto funcional: Antioxidantes, Sustancias conservadoras, secuestrante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200 mg/kg		8

**DIMETILPOLISILOXANO**

Dimetilpolisiloxano

SIN: 900a

Efecto funcional: Antiaglutinante, Antiespumantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	10 mg/kg		8
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	10 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

Triesteato de sorbitán polioxietilado (20)

SIN: 436

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

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	5000 mg/kg	Note 102	8
12.9.5	Otros productos proteínicos	4000 mg/kg	Note 15	8

**GALATO DE PROPILO**

Galato de propilo

SIN: 310

Efecto funcional: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8

**ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS**

Ésteres de propilenglicol de ácidos

SIN: 477

Efecto funcional: Emulsionantes, estabilizador

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	20000 mg/kg		8
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	10000 mg/kg	Note 134	8

**RIBOFLAVINAS**

Riboflavina SIN: 101(i) Riboflavina 5', fosfato de sodio SIN: 101(ii)  
 Efecto funcional: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	300 mg/kg		8
12.9.5	Otros productos proteínicos	300 mg/kg		8

**CITRATO DE ESTEARILO**

Citrato de estearilo SIN: 484  
 Efecto funcional: Antiespumantes, Emulsionantes, secuestrante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	100 mg/kg	Note 15	8

**TERBUTILHIDROQUINONA, TBHQ**

Terbutilhidroquinona SIN: 319  
 Efecto funcional: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8

**ACEITE DE SOJA OXIDADO CON PROCEDIMIENTO TÉRMICO CON MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (TOSOM)**

Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico con mono y diglicéridos de ácidos grasos (TOSOM) SIN: 479  
 Efecto funcional: Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	5000 mg/kg		8

**TIODIPROPIONATOS**

Ácido tiodipropiónico SIN: 388 Tiodipropionato de dilaurilo SIN: 389  
 Efecto funcional: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200 mg/kg	Note 46	8

**Notas a las observaciones de la Norma general para los aditivos alimentarios**

- Nota 3 Tratamiento superficial.  
 Nota 10 Como estearato de ascorbilo.  
 Nota 12 Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.  
 Nota 13 Como ácido benzoico.  
 Nota 15 Tomando como base las grasas o los aceites.  
 Nota 21 Como EDTA cálcico disódico anhidro.  
 Nota 46 Como ácido tiodipropiónico.  
 Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.  
 Nota 102 Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.  
 Nota 130 Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, INS 320), Butilhidroxitolueno (BHT, INS 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, INS 319), y galato de propilo (INS 310)  
 Nota 134 Para hornear únicamente.

Apéndice IX**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS  
DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(N11-2007)

(para adopción en el Trámite 5/8)

## 02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite

## 02.2.1 Mantequilla (manteca)

## 02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar

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

04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3

## 06.8 Productos a base de soja (excluidos los aderezos y condimentos a base de soja de la categoría de alimentos 12.9)

## 06.8.1 Bebidas a base de soja

## 06.8.2 Película de bebida a base de soja

06.8.3 Cuajada de soja (*tofu*)

## 06.8.4 Cuajada de soja semideshidratada

06.8.4.1 Cuajada de soja semideshidratada dura cocida en salsa espesa

06.8.4.2 Cuajada de soja semideshidratada frita

06.8.4.3 Cuajada de soja semideshidratada distinta de la incluida en las categorías de alimentos 06.8.4.1 y 06.8.4.2

06.8.5 Cuajada de soja deshidratada (*kori tofu*)06.8.6 Soja fermentada (por ej. *natto*, *tempe*)

## 06.8.7 Cuajada de soja fermentada

## 06.8.8 Otros productos a base de proteína de soja

## 12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos

## 12.9 Aderezos y condimentos a base de soja

12.9.1 Pasta de soja fermentada (por ej. *miso*)

12.9.2 Salsa de soja

12.9.2.1 Salsa de soja fermentada

12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada

12.9.2.3 Otras salsas de soja

## 12.10 Productos proteínicos distintos a los de soja

## **Revisión de los descriptores de las categorías de alimentos**

### **02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite:**

Incluye todos los productos emulsionados, excluidos los productos a base de grasa similares a los productos y postres lácteos.

#### **02.2.1 Mantequilla (manteca):**

La mantequilla es un producto graso que consiste principalmente en una emulsión de aceite en agua, derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche.<sup>1</sup>

#### **02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar:**

Comprende las grasas para untar (emulsiones principalmente del tipo agua, grasas y aceites comestibles), grasas lácteas para untar (emulsiones principalmente del tipo agua en grasa de leche), y mezclas de grasas para untar (grasas para untar mezcladas con cantidades mayores de grasa de la leche).<sup>2</sup> Algunos ejemplos son la margarina (una emulsión de agua en aceite para untar o líquida producida principalmente con grasas y aceites comestibles); productos derivados de la mantequilla (manteca) (como la "mantequilla artificial", mezcla para untar de mantequilla y aceites vegetales para untar);<sup>3</sup> mezclas de mantequilla y margarina; y la minarina (una emulsión de agua en aceite para untar producida principalmente con agua y grasas y aceites comestibles que no derivan únicamente de la leche). Comprende además productos con contenido reducido de grasa obtenidos de grasa de leche o de grasas de origen animal o vegetal, incluidos los productos similares a la mantequilla que contienen menos grasa que ésta, la margarina y sus mezclas (por ej. tres cuartas partes de grasa de mantequilla o tres cuartas partes de mezclas de grasa de mantequilla y margarina).

#### **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 frijoles de soja:**

Productos preparados tratando las hortalizas crudas con una solución de sal con exclusión de los productos fermentados de soja. Las hortalizas fermentadas, que son un tipo de producto encurtido, se clasifican en la categoría 04.2.2.7. Los productos de soja fermentados se clasifican en las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3. Entre estos productos se incluyen: la col encurtida, los pepinillos encurtidos, las aceitunas, las cebollas encurtidas, las setas en aceite, el *achar*, y el *piccalilli*. Entre las hortalizas encurtidas al estilo oriental figuran las siguientes: *tsukemono*, como las hortalizas encurtidas con salvado de arroz (*nuka-zuke*), hortalizas encurtidas en *koji* (*koji-zuke*), hortalizas encurtidas en sake (*kasu-zuke*), hortalizas encurtidas en *miso* (*miso-zuke*), hortalizas encurtidas en salsa de frijoles de soja (*shoyu-zuke*), hortalizas encurtidas en vinagre (*su-zuke*) y hortalizas encurtidas en salmuera (*shio-zuke*). Otros ejemplos son: jengibre encurtido, ajo encurtido y chile (ají) encurtido.

#### **04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3:**

Se entiende por hortalizas fermentadas el producto encurtido formado por la acción de bacterias del ácido láctico, generalmente en presencia de sal.<sup>4</sup> Los productos orientales tradicionales de hortalizas fermentadas se preparan secando las hortalizas al aire y dejándolas a temperatura ambiente para que proliferen los microorganismos; a continuación, las hortalizas se guardan herméticamente en un ambiente anaeróbico y se les añade sal (para generar ácido láctico), especias y condimentos.<sup>5</sup> Entre estos productos se incluyen la pasta de pimiento rojo, productos de hortalizas fermentadas (algunos *tsukemono* que no se incluyen en la categoría 04.2.2.3), *kimchi* (preparación de col china y hortalizas fermentadas), y la sauerkraut (col fermentada). Se excluyen los productos fermentados de soja que se encuentran en las categorías 06.8.6 (Soja fermentada

<sup>1</sup> Norma del Codex para la mantequilla (manteca) (CODEX STAN A-01-1971).

<sup>2</sup> Norma del Codex para las grasas para untar (CODEX STAN 253-2006) y Norma del Codex para las grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007).

<sup>3</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

<sup>4</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

<sup>5</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y Y.-W. Huang, Eds., Cap. 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

(p.ej. *natto* y *tempe*)), 06.8.7 (Cuajada de soja fermentada), 12.9.1 (Pasta de soja fermentada p.ej. *miso*), 12.9.2.1 (Salsa de soja fermentada), y 12.9.2.3 (Otras salsas de soja).

#### 06.8 Productos a base de soja (excluidos los aderezos y condimentos a base de soja de la categoría de alimentos 12.9):

Comprende productos de frijoles de soja desecados, cocidos, fritos o fermentados y productos de cuajada de soja.

##### 06.8.1 Bebidas a base de soja:

Productos preparados con frijoles de soja secos remojados en agua, transformados en puré que se hierve y se cuele, o preparados con harina de soja, concentrado de soja, o aislado de soja. En algunos países esta categoría incluye los productos denominados leche de soja. La bebida de soja puede consumirse como tal o utilizarse para preparar otros productos de soja, como los comprendidos en las categorías 06.8.2 (Película de bebida a base de soja), 06.8.3 (Cuajada de soja [*tofu*]), 06.8.4 (Cuajada de soja semideshidratada), y 06.8.5 (Cuajada de soja deshidratada [*kori tofu*]).<sup>6, 7, 8</sup> Incluye además productos de soja, como las bebidas a base de soja en polvo, que se venden como tales, para reconstituirse, o como mezcla que contiene un coagulante que el consumidor puede reconstituir para preparar *tofu* blando hecho en casa.<sup>6, 9</sup>

##### 06.8.2 Película de bebida a base de soja:

Película que se forma en la superficie de la bebida a base de soja hervida, que se deseca. Puede freírse o ablandarse en agua antes de ser utilizada en sopas o alimentos escalfados. También conocida como *fuzhu* o *yuba*.<sup>9, 10, 11</sup>

##### 06.8.3 Cuajada de soja (*tofu*):

La cuajada de soja se prepara con frijoles de soja seca que se remojan en agua, se hacen puré y se cuelean para producir leche de soja, que luego se transforma en cuajada por medio de un coagulante, y se vierte en un molde. Las cuajadas de soja pueden tener una variedad de texturas (p.ej. blanda, semisólida, sólida).<sup>6, 7</sup>

##### 06.8.4 Cuajada de soja semideshidratada:

Cuajada de soja que se ha prensado en bloques durante el moldeado de manera que se ha eliminado una parte de la humedad sin que el producto se deseque por completo (véase la categoría de alimentos 06.8.5). Por lo general la cuajada de soja semideshidratada contiene un 62 por ciento de agua y presenta una consistencia gomosa.<sup>6</sup>

###### 06.8.4.1 Cuajada de soja semideshidratada dura cocida en salsa espesa:

Cuajada de soja parcialmente deshidratada que se cocina (estofado) en una salsa densa (p. ej. salsa *miso*). Por lo general la cuajada de soja parcialmente deshidratada absorbe la salsa, recobrando de tal manera su consistencia original.<sup>6</sup>

###### 06.8.4.2 Cuajada de soja semideshidratada frita:

Cuajada de soja parcialmente deshidratada que se fríe en abundante aceite. Puede consumirse como tal o bien cocinarse (p.ej. estofada en salsa) después de freírla.<sup>6, 12</sup>

###### 06.8.4.3 Cuajada de soja semideshidratada distinta de las incluidas en las categorías 06.8.4.1 y 06.8.4.2:

Cuajada de soja parcialmente deshidratada preparada de maneras distintas del estofado en salsa espesa (por ej. *miso*) o la freidura. Comprende los productos asados a la parrilla y empastados que pueden estar combinados con otros ingredientes (p.ej., para formar una hamburguesa o un pastel).<sup>6</sup>

<sup>6</sup> *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, pp. 17-18 y 123-131.

<sup>7</sup> *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japón, 1992, pp. 34-35.

<sup>8</sup> *Ibid.*, pp. 141-153.

<sup>9</sup> *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, p. 35.

<sup>10</sup> *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japón, 1992, pp. 168-169.

<sup>11</sup> *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japón, 1996, p. 31.

<sup>12</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y Y.-W. Huang, Eds., Chapter 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 162-163.

#### 06.8.5 Cuajada de soja deshidratada (*kori tofu*):

Cuajada de soja de la que se ha eliminado toda la humedad a través del proceso de congelación, maduración y deshidratación. Puede reconstituirse con agua o salsa para su consumo, o utilizarse directamente en platos preparados. También puede freírse o cocerse a fuego lento en una salsa.<sup>6</sup>

#### 06.8.6 Soja fermentada (por ej. *natto*, *tempe*):

El producto se prepara a partir de soja cocida al vapor y fermentada mediante ciertos hongos o bacterias (levaduras). Los frijoles enteros ablandados tienen un aroma y sabor característicos. Comprende productos como el *dou chi* (China), el *natto* (Japón), y el *tempe* (Indonesia).

#### 06.8.7 Cuajada de soja fermentada:

El producto se prepara formando un pan de cuajada de soja durante el proceso de fermentación. Se trata de un producto blando, aromatizado, de color rojizo, amarillo-arroz o verde grisáceo.

#### 06.8.8 Otros productos base de soja:

Otros productos de soja compuestos principalmente de proteína de soja, como proteína de soja extruida, texturizada, concentrada y aislada.

### 12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos:

Se trata de una categoría amplia que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y gusto (12.1 Sal y sus sucedáneos; 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos [p.ej., el aderezo para fideos instantáneos]; 12.3 Vinagres; y 12.4 Mostazas), determinados alimentos elaborados (12.5 Sopas y caldos; 12.6 Salsas y productos análogos; y 12.7 Ensaladas [por ej. (e.g. ensalada de macarrones, ensalada de patatas (papas), y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3)], y productos compuestos principalmente de proteínas que se derivan de la soja o de otras fuentes (p.ej., leche, cereales, u hortalizas) (12.9 Aderezos y condimentos a base de soja; y 12.10 Productos proteínicos distintos a los de soja).

#### 12.9 Aderezos y condimentos a base de soja:

Comprende productos que se derivan de la soja y otros ingredientes destinados a utilizar como aderezos y condimentos, como la pasta de soja fermentada y salsas de soja.

##### 12.9.1 Pasta de soja fermentada (p.ej. *miso*):

El producto se prepara con soja, sal, agua y otros ingredientes, mediante un proceso de fermentación. El producto comprende el *dou jiang* (China), el *doenjang* (República de Corea), o el *miso* (Japón), que pueden utilizarse para preparar sopas o aderezos, o bien como condimento.<sup>6, 13</sup>

##### 12.9.2 Salsa de soja:

Un aderezo líquido que se obtiene por fermentación de soja, no-fermentación (p.ej., hidrólisis) de soja, o por hidrólisis de proteína vegetal.

###### 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada:

Salsa diáfana no emulsionada que se prepara con soja, cereales, sal y agua mediante un proceso de fermentación.

###### 12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada:

Salsa de soja no fermentada, que se conoce también como salsa de soja no elaborada, puede elaborarse a partir de proteínas vegetales, como frijoles de soja desgrasados, hidrolizados por ácido (p.ej. con ácido clorhídrico), neutralizados (p.ej. con carbonato de sodio), y filtrados.<sup>14</sup>

###### 12.9.2.3 Otras salsas de soja:

Salsa de soja no emulsionada elaborada con salsa de soja fermentada y/o salsa de soja no fermentada, con o sin azúcar. Con o sin proceso de caramelización.

---

<sup>13</sup> Ibid., pp. 173-181.

<sup>14</sup> Ibid., pp. 181-187.

### 12.10 Productos proteínicos distintos a los de soja:

Incluye, por ejemplo, los productos de proteínas de leche, proteínas de cereales y proteínas de vegetales que se asemejan o sustituyen a productos habituales, como la carne, el pescado o la leche. Entre otros ejemplos cabe mencionar: productos análogos de proteínas vegetales, *fu* (una mezcla de gluten (proteína vegetal) y harina que se vende en polvo (cocido) o crudo y se utiliza como ingrediente, p.ej. en la sopa de miso), sucedáneos proteínicos de la carne y el pescado.

#### 01.6.1 Queso no madurado:

Se entiende por quesos no madurados, incluidos los quesos frescos, los productos que están listos para el consumo poco después de su fabricación.<sup>15</sup> Entre ellos se incluyen, p. ej., el "cottage cheese" (queso blando y sin madurar de leche cuajada coagulada), el "cottage cheese" cremoso ("cottage cheese" cubierto con una mezcla cremosa),<sup>16</sup> el queso de nata o queso cremoso ("rahmfrischkase", queso sin cuajar, blando para untar),<sup>17</sup> y los quesos mozzarella y scamorza, así como el *paneer* (proteína de leche coagulada con ácido cítrico de jugo de limón o de lima o del ácido láctico del suero, que se cuele para obtener una masa sólida y se usa en versiones vegetarianas, por ejemplo, de las hamburguesas. Comprende el queso entero no madurado y la corteza del queso no madurada (en los casos de quesos no madurados con "piel" como la mozzarella). La mayoría de los productos son naturales; no obstante, algunos, como el "cottage cheese" y el queso de nata pueden estar aromatizados o contener ingredientes como fruta, hortalizas o carne. Se excluye el queso de nata madurado, en el que la nata (crema) es determinante de un contenido elevado de grasa.

---

<sup>15</sup> Norma del Codex para el queso (CODEX STAN A-06-1978).

<sup>16</sup> Norma del Codex para el "cottage cheese" (CODEX STAN 273-1968).

<sup>17</sup> Norma del Codex para el queso de nata (crema) (*Rahmfrischkase*) (CODEX STAN 275-1973).

**PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE AROMATIZANTES****(N03-2006)**

(en los Trámites 8 y 5/8 para su adopción)

**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 los niveles estimados de ingestión, o para los cuales el JECFA ha establecido ingestiones diarias admisibles (IDA), y el Codex ha establecido y adoptado las correspondientes especificaciones de identidad y pureza.<sup>1</sup> Además, las directrices proporcionan principios para el establecimiento de prácticas que no confundan al consumidor.

**2.0 DEFINICIONES**

**2.1 Aroma** es la suma de las 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 bajo los 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, aromatizantes de proceso térmico, o aromatizantes para dar sabor ahumado y mezclas de los mismos, y pueden contener ingredientes de alimentos no aromatizantes (Sección 2.3) dentro de las condiciones a que se hace referencia en 3.5. No están destinados a que se consuman 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 el consumo humano a través de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos (por ejemplo secado, torrefacción [tostado] y fermentación). Esto significa sustancias que han sido identificadas/detectadas en un material natural de origen animal o vegetal.

**2.2.1.2 Sustancias aromatizantes sintéticas** son las sustancias aromatizantes obtenidas por síntesis química.

**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 aromatizantes (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

---

<sup>1</sup> Estas directrices no suponen 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.

incluyen los 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.<sup>2</sup>

**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 niveles de ingestión 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 a niveles que representen un riesgo inaceptable para la salud.

**3.3** El uso de aromatizantes sólo está justificado cuando imparten o modifican sabor al alimento, siempre que ese uso no confunda al consumidor 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 al nivel más bajo necesario 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 al nivel más bajo necesario para garantizar la inocuidad y la calidad de los aromatizantes, y facilitar su almacenamiento y utilización;
- b) Reducirse al nivel más bajo 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 192-1995), siempre que tengan como propósito proporcionar una función tecnología en el alimento terminado.

### **4.0 SUSTANCIAS AROMATIZANTES Y COMPONENTES DE LOS COMPUESTOS AROMATIZANTES NATURALES QUE PUEDEN REQUERIR ALGUNAS MEDIDAS DE GESTIÓN DE RIESGOS**

**4.1** Algunas sustancias aromatizantes y sustancias que pueden ser componentes de complejos aromatizantes naturales o de ingredientes de alimentos con propiedades aromatizantes (como las hierbas y las especias) pueden ser identificadas por miembros del Codex como de posible preocupación para la salud. En base a las evaluaciones del JECFA, el Codex Alimentarius puede examinar propuestas para medidas específicas de gestión de riesgos para ciertas sustancias aromatizantes o componentes de compuestos aromatizantes naturales para garantizar la protección de los consumidores.

**4.2.** En determinados casos puede ser conveniente que los miembros establezcan medidas de gestión de riesgos para minimizar los riesgos específicos. A fin de evitar posibles conflictos en las decisiones de gestión de riesgos entre el Codex y sus miembros, cualquier medida de gestión de riesgos seleccionada por los miembros debería complementar la orientación de gestión de riesgos existente del Codex y tener en cuenta las evaluaciones del JECFA pertinentes.

---

<sup>2</sup> Monografías 1 FAO JECFA (Volumen 3) 2005 FAO Roma.

**4.3** Al establecer medidas de gestión de riesgos para reducir el riesgo para la salud humana de tales sustancias aromatizantes, tanto si son añadidas como si son componentes de compuestos aromatizantes naturales como de compuestos naturales de alimentos, deberían tomarse en consideración los criterios siguientes:

- a) Se ha realizado una evaluación de riesgos apropiada de la sustancia aromatizante, compuesto o complejo aromatizante natural o componente natural de alimentos;
- b) La evaluación de riesgos indica un riesgo específico para la salud humana asociado a la presencia de la sustancia en los alimentos a consecuencia de su uso como sustancia aromatizante o de su presencia en un componente de un compuesto aromatizante natural, o componente natural de alimentos;
- c) Se han establecido niveles máximos aceptables para las sustancias de preocupación en determinados alimentos basados en una evaluación de la exposición alimentaria utilizando un método conveniente, a fin de garantizar que la ingestión de la sustancia en todos sus usos no suponga una preocupación en cuanto a la inocuidad.
- d) Debería existir una referencia a un método analítico convalidado para determinar la presencia de la sustancia en los alimentos. Los métodos de análisis deben cumplir con los Principios para el establecimiento de métodos de análisis del Codex (CAC, Manual de Procedimiento).

## **5.0 HIGIENE**

**5.1** Se recomienda que los aromatizantes regulados por las disposiciones de estas directrices sean preparados y tratados de acuerdo con las secciones correspondientes del Código de Prácticas Internacional Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y otros textos pertinentes del Codex como los Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas.

**5.2** Los aromatizantes cumplirán cualquier criterio microbiológico establecido de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL, 21-1997).

## **6.0 ETIQUETADO**

El etiquetado de aromatizantes debería realizarse de conformidad con los requisitos establecidos en la *Norma General del Codex para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios*, cuando se venden como tales (CODEX STAN 107-1981). El etiquetado de alimentos que contienen aromatizantes añadidos debería realizarse de acuerdo con los requisitos de 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 del JECFA en la OMS (<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 online en la que se pueden hacer búsquedas, en el sitio Web del JECFA en la FAO ([http://apps3.fao.org/jecfa/flav\\_agents/flavag-q.jsp](http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp)), o solicitándolas a la Secretaría del JECFA en la FAO.

**DOCUMENTO DE PROYECTO: PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA LA  
ELABORACIÓN DE DIRECTRICES Y PRINCIPIOS PARA LAS SUSTANCIAS UTILIZADAS  
COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN**

(para aprobación)

**1. Propósito y alcance del nuevo trabajo**

Elaborar directrices y principios para el uso inocuo de las sustancias usadas como coadyuvantes de elaboración y ayudar a los gobiernos a elaborar las políticas nacionales pertinentes.

**2. Pertinencia y oportunidad**

Las sustancias que se usan como coadyuvantes de elaboración desempeñan una función importante en la elaboración de alimentos. La formulación de las directrices será un instrumento que permitirá al Codex ofrecer información sobre los requisitos y criterios de inocuidad para las sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración. Nueva Zelandia está poniendo al día el *Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (ICE).

**3. Principales aspectos que se deberán tratar**

Las directrices ofrecerán principios para el uso inocuo de las sustancias que se usan como coadyuvantes de elaboración, los principales aspectos que tratarán las directrices propuestas son:

- Los principios para el uso de las sustancias que se usan como coadyuvantes de elaboración en condiciones de buenas prácticas de fabricación, de acuerdo a la definición del *Manual de procedimiento* del Codex.
- Los principios generales para el uso inocuo de las sustancias que se usan como coadyuvantes de elaboración y la inocuidad de sus residuos en los alimentos.
- Una explicación de la función del *Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (ICE) y su estado. El inventario es un útil documento de referencia, pero no tiene como finalidad ser una lista completa o positiva de las sustancias cuyo uso como coadyuvantes de elaboración está permitido.
- Las categorías técnicas de las sustancias que se usan como coadyuvantes de elaboración.

**4. Evaluación frente a los criterios para establecer las prioridades de trabajo**

Esta propuesta es congruente con los criterios que se aplican a los temas generales:

Criterio general

*Protección del consumidor, desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, aplicación de prácticas leales en el comercio de los alimentos y tener en cuenta las necesidades determinadas de los países en desarrollo*

Estas directrices se propondrán proteger la salud de los consumidores y asegurar que se apliquen prácticas leales en el comercio de alimentos, estableciendo principios generales relativos a la inocuidad en la selección y condiciones de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración. El *Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (ICE) permitirá dar seguimiento a los coadyuvantes de elaboración disponibles en los países miembros del Codex. A la fecha, no es realista incluir en la lista sólo los coadyuvantes de elaboración que están aprobados por algún país miembro del Codex, ya que pocos países tienen procedimientos de aprobación en vigor

### Criterios aplicables al tema en general

*a) Diversificación de la legislación nacional y consiguientes impedimentos aparentes o posibles para el comercio internacional*

La falta de directrices y principios del Codex para las sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración contribuye a que los reglamentos para estas sustancias presenten incongruencias entre los distintos países, si bien hasta ahora pocos países han reglamentado completamente el uso de las mismas en la elaboración de alimentos. El trabajo que se propone podría contribuir a establecer un acuerdo común sobre los principios que deberían regir el uso de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración en los distintos países miembros del Codex, y reducir al mínimo un potencial obstáculo para el comercio internacional de alimentos

*b) Alcance del trabajo y definición de prioridades entre las distintas secciones del mismo*

El ámbito del trabajo se relaciona con el trabajo realizado anteriormente por el Codex, y tiene una gran prioridad.

*c) Trabajo que ya han realizado otras organizaciones internacionales en este ámbito o que han recomendado los organismos intergubernamentales internacionales pertinentes*

El JECFA realiza continuamente evaluaciones de la inocuidad de aditivos alimentarios, pero no se ocupa de todas las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración. Actualmente otras organizaciones internacionales no están trabajando en esta materia.

#### **5. Pertinencia respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Esta propuesta es congruente con la Actividad 1.1 del Objetivo 1: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos, del *Plan estratégico 2008-2013*.

#### **6. Información de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex**

La propuesta se relaciona con el *Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (ICE) (CAC/MISC 3), la *Norma general del Codex para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* (CODEX STAN 107-1981) y la *Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). En diversas normas del Codex para productos se hace referencia a sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración.

#### **7. Determinación de necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

La información está disponible y no es necesario asesoramiento científico adicional de expertos del JECFA.

#### **8. Determinación de necesidades de insumos técnicos para la norma, de organismos externos, con fines de planificación**

No son necesarios.

#### **9. Plazo propuesto para la conclusión de este nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta de adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta de adopción por la Comisión. El plazo de elaboración de las normas por lo general no debe exceder cinco años**

El plazo para concluir el trabajo propuesto de las directrices es de cuatro años. Por lo tanto, si la Comisión aprueba en 2008 el nuevo trabajo, podría examinarse un anteproyecto de directrices en el Trámite 3 durante la próxima reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en 2009, y la Comisión lo podría adoptar en el Trámite 5 y el Trámite 8 en 2010 y 2011, respectivamente

**PROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y EL SISTEMA INTERNACIONAL DE  
NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL CODEX****CAC/GL 36-1989**

(N07-2005)

(Adelantado para adopción en el Trámite 8)

**SECCIÓN 1 - INTRODUCCIÓN****Información general**

La intención del sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) es que sea un sistema de denominación aromonizado para aditivos alimentarios como alternativa al uso del nombre específico. La incorporación en el SIN no implica la aprobación por el Codex del uso como aditivo alimentario. La lista puede incluir los aditivos que no han sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en aditivos alimentarios (JECFA).

El SIN no contiene aromatizantes, que tienen un número del JECFA como identificador, bases para goma de mascar y aditivos dietéticos y nutritivos. Las enzimas que funcionan como aditivo alimentario se han incorporado en una serie de 1100.

**Notas explicativas a la estructura del SIN**

El SIN ordenado numéricamente (Sección 3) tiene una forma de presentación en tres columnas que indican: el número de identificación del aditivo alimentario, su nombre y su función tecnológica. El número de identificación consta generalmente de tres o cuatro dígitos, por ejemplo 100 para las curcuminas y 1001 para las sales y ésteres de colina. Sin embargo, en algunos casos el número va seguido de un sufijo alfabético, por ejemplo 150a, que identifica el color de caramelo I-puro. El 150b identifica el caramelo II-proceso al sulfito cáustico, etc. Las designaciones alfabéticas se han incluido a fin de caracterizar más las distintas clases de aditivos (p.ej. caramelo producido por distintos procedimientos).

En la columna correspondiente al nombre del aditivo alimentario, algunos aditivos se han subdividido asignándoles números. Por ejemplo, las curcuminas están subdivididas en (i) curcumina y (ii) cúrcuma. Estas denominaciones indican las subdivisiones de la clase (en este caso, la de las curcuminas) que están reguladas en especificaciones del Codex aparte.

Las funciones tecnológicas desempeñadas por el aditivo alimentario figuran en la tercera columna del SIN, y son indicativas más que exhaustivas. Las funciones tecnológicas están agrupadas en títulos de clases funcionales más descriptivos cuya intención es que tengan sentido para el consumidor. Estas funciones se encuentran en la Sección 2 junto con definiciones sencillas de la función realizada.

Un aditivo alimentario suele utilizarse en un alimento para desempeñar una variedad de funciones tecnológicas y el fabricante tiene la responsabilidad de indicar en la lista de ingredientes la clase funcional más descriptiva.

Cuando se elaboró el SIN por orden numérico, se procuró agrupar los aditivos alimentarios con funciones tecnológicas similares. Sin embargo, debido a la extensión de la lista y su carácter abierto, la mayoría de números de tres dígitos ya se han asignado. En consecuencia, la posición de un aditivo alimentario en la lista ya no puede tomarse como indicativa de la función del mismo, aunque a menudo sí lo sea.

Los aditivos alimentarios a los que el JECFA ha asignado una IDA pueden encontrarse en: [http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa\\_index\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_index_en.asp) y <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>

Las especificaciones del JECFA adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius están incluidas en CAC/MISC 6 “Codex Specifications for Food Additives” que se encuentran en el sitio web del Codex: [http://www.codexalimentarius.net/download/standards/9/CXA\\_006e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/9/CXA_006e.pdf)

---

<sup>1</sup> Obsérvese que en este Apéndice se reúnen las recomendaciones para su adopción planteadas en el debate de los Temas 8a y 8b del programa

**El carácter abierto de la lista**

Dado que su objetivo principal es la identificación, el SIN es una lista abierta y pueden incluirse en ella más aditivos alimentarios o suprimirse de la misma los existentes.

**SECCIÓN 2 – CUADRO DE CLASES FUNCIONALES, DEFINICIONES Y FUNCIONES TECNOLÓGICAS**

<b>CLASES FUNCIONALES</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	<b>FUNCIONES TECNOLÓGICAS</b>
1. Regulador de acidez	Aditivos alimentarios que 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 empolvar
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 uso del aditivo alimentario o nutriente.	Sustancias inertes, disolventes inertes, sustancias inertes portadoras de nutrientes diluyentes de otros aditivos alimentarios, agentes encapsuladores
9. Colorantes	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
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

<b>CLASES FUNCIONALES</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	<b>FUNCIONES TECNOLÓGICAS</b>
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 descomposición.	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 de mohos y hongos filamentosos, sinergistas antimicrobianos
22. Propulsores	Aditivos alimentarios gaseosos que expulsan un alimento de un recipiente	Propulsores

<b>CLASES FUNCIONALES</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	<b>FUNCIONES TECNOLÓGICAS</b>
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. Secuestrantes	Aditivos que controlan la disponibilidad de un catión	Secuestrantes
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	Aditivos alimentarios que acrecientan la viscosidad de un alimento	Espesantes, agentes de soporte, aglutinantes, agentes texturizadores

**SECCIÓN 3****SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS***Lista en orden numérico*

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Función(es) tecnológica(s)</b>
100	Curcuminas	Color
100 (i)	Curcumina	Color
100 (ii)	Cúrcuma	Color
101	Riboflavinas	Color
101 (i)	Riboflavin, sintéticas	Color
101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	Color
101 (iii)	Riboflavina ( <i>Bacillus subtilis</i> )	Color
102	Tartracina	Color
103	Alcanna	Color
104	Amarillo de quinoleina	Color
107	Amarillo 2G	Color
110	Amarillo ocaso FCF	Color
120	Carmines	Color
121	Rojo limón 2	Color
122	Azorrubina	Color
123	Amaranto	Color
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	Color
125	Ponceau SX	Color
127	Eritrosina	Color
128	Rojo 2G	Color
129	Rojo allura AC	Color
130	Manascorrubina	Color
131	Azul patente V	Color
132	Indigotina	Color
133	Azul brillante FCF	Color
140	Clorofilas	Color
141	Clorofilas de cobre	Color
141 (i)	Complejo cúprico de clorofilas y clorofilinas,	Color
141 (ii)	Complejo cúprico de clorofilinas, sales de sodio y potasio	Color
142	Verde S	Color
143	Verde sólido FCF	Color
150a	Caramelo I – puro	Color
150b	Caramelo II – proceso al sulfito cáustico	Color
150c	Caramelo III – proceso al amoníaco	Color
150d	Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	Color
151	Negro brillante PN	Color
152	Negro carbón (hidrocarburo)	Color
153	Carbón vegetal	Color
154	Marrón FK	Color
155	Marrón HT	Color
160a	Carotenos	Color
160a (i)	Carotenos, <i>beta</i> (sintéticos)	Color
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> - (vegetales)	Color
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> - ( <i>Blakeslea trispora</i> )	Color

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Función(es) tecnológica(s)
160a(iv)	Carotenos, <i>beta</i> - (algas)	Color
160b	Extractos de annato	Color
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	Color
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	Color
160c	Oleorresina de pimentón	Color
160d	Licopenos	Color
160d(i)	Licopeno (sintético)	Color
160d(ii)	Licopeno (tomate)	Color
160d(iii)	Licopeno ( <i>Blakeslea trispora</i> )	Color
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'--(C30)	Color
160f	Éster metílico o etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	Color
161a	Flavoxantina	Color
161b	Luteínas	Color
161b (i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	Color
161b(ii)	Extracto de tagetes	Color
161c	Criptoxantina	Color
161d	Rubixantina	Color
161e	Violoxantina	Color
161f	Rodoxantina	Color
161g	Cantaxantina	Color
161h	Zeaxantinas	Color
161h (i)	Zeaxantina (sintética)	Color
161h (ii)	Zeaxantina-rica en extracto de <i>Tagetes erecta</i>	Color
162	Rojo de remolacha	Color
163	Antocianinas	Color
163 (ii)	Extracto de piel de uva	Color
163 (iii)	Extracto de grosella negra	Color
163 (iv)	Colorante de maíz morado	Color
163 (v)	Colorante de col lombarda	Color
164	Amarillo de gardenia	Color
165	Azul de gardenia	Color
166	Madera de sándalo	Color
170	Carbonatos de calcio	Colorante de superficie, antiaglutinante, estabilizador
170 (i)	Carbonato de calcio	Colorante de superficie, antiaglutinante, estabilizador, regulador de la acidez
170 (ii)	Bicarbonato de calcio	Colorante de superficie, antiaglutinante, estabilizador, regulador de la acidez
171	Dióxido de titanio	Color
172	Óxidos de hierro	Color
172 (i)	Óxido de hierro, negro	Color
172 (ii)	Óxido de hierro, rojo	Color
172 (iii)	Óxido de hierro, amarillo	Color
173	Aluminio	Color
174	Plata	Color
175	Oro (metálico)	Color
180	Litolrubina BK	Color
181	Taninos de calidad alimentaria	Color, emulsionante, estabilizador, espesante

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Función(es) tecnológica(s)</b>
182	Orchilla	Color
200	Ácido sórbico	Conservante
201	Sorbato de sodio	Conservante
202	Sorbato de potasio	Conservante
203	Sorbato de calcio	Conservante
209	Hidroxibenzoato de heptilo, p-	Conservante
210	Ácido benzoico	Conservante
211	Benzoato de sodio	Conservante
212	Benzoato de potasio	Conservante
213	Benzoato de calcio	Conservante
214	Hidroxibenzoato de etilo, p-	Conservante
215	Hidroxibenzoato de etilo y sodio, p-	Conservante
216	Hidroxibenzoato de propilo, p-	Conservante
217	Hidroxibenzoato de propilo y sodium, p-	Conservante
218	Hidroxibenzoato de metilo, p-	Conservante
219	Hidroxibenzoato de metilo y sodio, p-	Conservante
220	Dióxido de azufre	Conservante, antioxidante
221	Sulfito de sodio	Conservante, antioxidante
222	Hidrogenosulfito de sodio	Conservante, antioxidante
223	Metabisulfito de sodio	Conservante, blanqueador, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas
224	Metabisulfito de potasio	Conservante, antioxidante
225	Sulfito de potasio	Conservante, antioxidante
226	Sulfito de calcio	Conservante, antioxidante
227	Hidrogenosulfito de calcio	Conservante, antioxidante
228	Bisulfito de potasio	Conservante, antioxidante
230	Difenilo	Conservante
231	Ortofenilfenol	Conservante
232	Fenilfenol de sodio, o	Conservante
233	Tiabendazol	Conservante
234	Nisina	Conservante
235	Pimaricina (natamicina)	Conservante
236	Ácido fórmico	Conservante
237	Formiato de sodio	Conservante
238	Formiato de calcio	Conservante
239	Hexametenetetramina	Conservante
240	Formaldehído	Conservante
241	Goma de guayaco	Conservante
242	Dimetilbicarbonato	Conservante
243	Éster de etilo del arginato lárico	Conservante
249	Nitrito de potasio	Conservante, fijador del color
250	Nitrito de sodio	Conservante, fijador del color
251	Nitrato de sodio	Conservante, fijador del color
252	Nitrato de potasio	Conservante, fijador del color
260	Ácido acético (glacial)	Conservante, regulador de la acidez
261	Acetatos de potasio	Conservante, regulador de la acidez
261 (i)	Acetato de potasio	Conservante, regulador de la acidez
261 (ii)	Diacetato de potasio	Conservante, regulador de la acidez

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Función(es) tecnológica(s)
262	Acetatos de sodio	Conservante, regulador de la acidez, secuestrante
262 (i)	Acetato de sodio	Conservante, regulador de la acidez, secuestrante
262 (ii)	Diacetato de sodio	Conservante, regulador de la acidez, secuestrante
263	Acetato de calcio	Conservante, estabilizador, regulador de la acidez
264	Acetato de amonio	Regulador de la acidez
265	Ácido dehidroacético	Conservante
266	Dehidroacetato de sodio	Conservante
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL-)	Regulador de la acidez
280	Ácido propiónico	Conservante
281	Propionato de sodio	Conservante
282	Propionato de calcio	Conservante
283	Propionato de potasio	Conservante
290	Dióxido de carbono	Gasificante, gas de envasado, propulsor, conservante
296	Ácido málico (DL-)	Regulador de la acidez
297	Ácido fumárico	Regulador de la acidez
300	Ácido ascórbico (L-)	Antioxidante
301	Ascorbato de sodio	Antioxidante
302	Ascorbato de calcio	Antioxidante
303	Ascorbato de potasio	Antioxidante
304	Palmitato de ascorbilo	Antioxidante
305	Estearato ascórbico	Antioxidante
307	Tocoferoles	Antioxidante
307a	dl- <i>alfa</i> -tocoferol	Antioxidante
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	Antioxidante
307c	dl- <i>alfa</i> -tocoferol	Antioxidante
308	Tocoferol sintético, <i>gamma</i>	Antioxidante
309	Tocoferol sintético <i>delta</i>	Antioxidante
310	Galato de propilo	Antioxidante
311	Galato de octilo	Antioxidante
312	Galato de dodecilo	Antioxidante
313	Galato de etilo	Antioxidante
314	Resina de guayaco	Antioxidante
315	Ácido isoascórbico (ácido eritórbico)	Antioxidante
316	Isoascorbato de sodio	Antioxidante
317	Isoascorbato de potasio	Antioxidante
318	Isoascorbato de calcio	Antioxidante
319	Terbutilhidroquinona	Antioxidante
320	Butilhidroxianisol	Antioxidante
321	Butilhidroxitolueno	Antioxidante
322	Lecitinas	Antioxidante, emulsionante
322(i)	Lecitina	Antioxidante, emulsionante
322(ii)	Lecitinina parcialmente hidrolizada	Antioxidante, emulsionante
323	Anoxómero	Antioxidante
324	Etoxiquina	Antioxidante

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Función(es) tecnológica(s)
325	Lactato de sodio	Antioxidant synergist, humectante, agente de soporte, regulador de la acidez, espesante
326	Lactato de potasio	Sinergista antioxidante, regulador de la acidez
327	Lactato de calcio	Regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas
328	Lactato de amonio	Regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas
329	Lactato de magnesio (DL-)	Regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas
330	Ácido cítrico	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante
331	Citratos de sodio	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizador
331 (i)	Citrato diácido sódico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizador
331 (ii)	Citrato monoácido disódico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizador,
331 (iii)	Citrato trisódico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizador
332	Citratos de potasio	Regulador de la acidez, secuestrante, estabilizador
332 (i)	Citrato diácido potásico	Regulador de la acidez, secuestrante, estabilizador
332 (ii)	Citrato tripotásico	Regulador de la acidez, secuestrante, estabilizador
333	Citratos de calcio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador
333(i)	Citrato monocálcico	Regulador de la acidez, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador
333(ii)	Citrato dicálcico	Regulador de la acidez, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador
333(iii)	Citrato tricálcico	Regulador de la acidez, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Regulador de la acidez, secuestrante, sinergista antioxidante
335	Tartratos de sodio	Estabilizador, secuestrante
335 (i)	Tartrato monosódico	Estabilizador, secuestrante, regulador de la acidez
335 (ii)	Tartrato disódico	Estabilizador, secuestrante, regulador de la acidez
336	Tartratos de potasio	Estabilizador, secuestrante
336 (i)	Tartrato monopotásico	Estabilizador, secuestrante, regulador de la acidez
336 (ii)	Tartrato dipotásico	Estabilizador, secuestrante, regulador de la acidez
337	Tartrato de potasio y sodio	Estabilizador, secuestrante, regulador de la acidez
338	Ácido ortofosfórico	Regulador de la acidez, sinergista antioxidante, secuestrante

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Función(es) tecnológica(s)</b>
339	Fosfatos de sodio	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, texturizador, estabilizador, agente de retención de humedad
339 (i)	Ortofosfato monosódico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, texturizador, estabilizador, agente de retención de humedad
339 (ii)	Ortofosfato disódico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, texturizador, estabilizador, agente de retención de humedad
339 (iii)	Ortofosfato trisódico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, texturizador, estabilizador, agente de retención de humedad
340	Fosfatos de potasio	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, texturizador, estabilizador, agente de retención de humedad
340 (i)	Ortofosfato monopotásico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, texturizador, estabilizador, agente de retención de humedad
340 (ii)	Ortofosfato dipotásico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, texturizador, estabilizador, agente de retención de humedad
340 (iii)	Ortofosfato tripotásico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, texturizador, estabilizador, agente de retención de humedad
341	Fosfatos de calcio	Regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas, agente endurecedor, texturizador, incrementador del volumen, antiaglutinante, agente de retención de humedad
341 (i)	Ortofosfato monocálcico	Regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas, agente endurecedor, texturizador, gasificante, antiaglutinante, agente de retención de humedad, estabilizador
341 (ii)	Ortofosfato dicálcico	Regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas, agente endurecedor, texturizador, gasificante, antiaglutinante, agente de retención de humedad, estabilizador
341 (iii)	Ortofosfato tricálcico	Regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas, agente endurecedor, texturizador, gasificante, antiaglutinante, agente de retención de humedad, estabilizador, tamponador
342	Fosfatos de amonio	Regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas
342 (i)	Ortofosfato monoamónico	Regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas
342 (ii)	Ortofosfato diamónico	Regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas
343	Fosfatos de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante
343 (i)	Ortofosfato monomagnésico	Regulador de la acidez, antiaglutinante
343 (ii)	Ortofosfato dimagnésico	Regulador de la acidez, antiaglutinante

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Función(es) tecnológica(s)</b>
343 (iii)	Ortofosfato trimagnésico	Regulador de la acidez, antiaglutinante
344	Citrato de lecitina	Conservante
345	Citrato de magnesio	Regulador de la acidez
349	Malato de amonio	Regulador de la acidez
350	Malatos de sodio	Regulador de la acidez, humectante
350 (i)	Hidrogenmalato de sodio	Regulador de la acidez, humectante
350 (ii)	Malato de sodio	Regulador de la acidez, humectante
351	Malatos de potasio	Regulador de la acidez
351 (i)	Hidrogenmalato de potasio	Regulador de la acidez
351 (ii)	Malato de potasio	Regulador de la acidez
352	Malatos de calcio	Regulador de la acidez
352 (i)	Hidrogenmalato de calcio	Regulador de la acidez
352 (ii)	Malato de calcio (D,L-)	Regulador de la acidez
353	Ácido metatartárico	Regulador de la acidez
354	Tartrato de calcio (DL-)	Regulador de la acidez
355	Ácido adípico	Regulador de la acidez
356	Adipatos de sodio	Regulador de la acidez
357	Adipatos de potasio	Regulador de la acidez
359	Adipatos de amonio	Regulador de la acidez
363	Ácido succínico	Regulador de la acidez
364	Succinatos de sodio	Regulador de la acidez, saborizante
364 (i)	Succinato monosódico	Regulador de la acidez, saborizante
364 (ii)	Succinato disódico	Regulador de la acidez, saborizante
365	Fumaratos de sodio	Regulador de la acidez
366	Fumaratos de potasio	Regulador de la acidez
367	Fumaratos de calcio	Regulador de la acidez
368	Fumarato de amonio	Regulador de la acidez
370	Heptanolactona, 1,4-	Regulador de la acidez, secuestrante
375	Ácido nicotínico	Agente de retención del color
380	Citrato triamónico	Regulador de la acidez
381	Citratos de amonio y hierro	Antiaglutinantes
383	Glicerofosfato de calcio	Espesante, gelificante, estabilizador
384	Citratos de isopropilo	Antioxidante, conservante, secuestrante
385	EDTA calcio disódico	Antioxidante, conservante, secuestrante
386	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico	Antioxidante, conservante
387	Oxistearina	Antioxidante, secuestrante
388	Ácido tiodipropiónico	Antioxidante
389	Tiodipropionato de dilaurilo	Antioxidante
390	Tiodipropionato de distearilo	Antioxidante
391	Ácido fítico	Conservante
399	Lactobionato de calcio	Estabilizador
400	Ácido algínico	Espesante, estabilizador, gelificante, emulsionante
401	Alginato de sodio	Espesante, estabilizador, gelificante, emulsionante
402	Alginato de potasio	Espesante, estabilizador, gelificante, emulsionante
403	Alginato de amonio	Espesante, estabilizador, gelificante, emulsionante

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Función(es) tecnológica(s)
404	Alginato de calcio	Espesante, estabilizador, gelificante, antiespumante
405	Alginato de propilenglicol	Espesante, emulsionante, estabilizador
406	Agar	Espesante, estabilizador, gelificante, emulsionante
407	Carragenina y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio (incluido el furcellaran)	Espesante, gelificante, estabilizador, emulsionante
407a	Alga eucema elaborada	Espesante, estabilizador, gelificante, emulsionante
408	Glicano de levadura de panadería	Espesante, gelificante, estabilizador
409	Arabinogalactana	Espesante, gelificante, estabilizador
410	Goma de semillas de algarrobo	Espesante, estabilizador, emulsionante
411	Goma de avena	Espesante, estabilizador
412	Goma guar	Espesante, estabilizador, emulsionante
413	Goma de tragacanto	Espesante, estabilizador, emulsionante
414	Gum arábica (goma de acacia)	Espesante, estabilizador, emulsionante
415	Goma xantán	Espesante, estabilizador, emulsionante, espumante
416	Goma karaya	Espesante, estabilizador, emulsionante
417	Goma tara	Espesante, estabilizador
418	Goma gelán	Espesante, estabilizador, gelificante
419	Goma ghatti	Espesante, estabilizador, emulsionante
420	Sorbitol	Edulcorante, humectante, secuestrante, estabilizador, incrementador de volumen
420(i)	Sorbitol	Edulcorante, humectante, secuestrante, estabilizador, incrementador de volumen
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Edulcorante, humectante, secuestrante, estabilizador, incrementador de volumen
421	Manitol	Edulcorante, antiaglutinante, humectante, estabilizador, incrementador de volumen
422	Glicerol	Humectante, agente de soporte
424	Curdlan	Espesante, estabilizador, agente endurecedor, gelificante
425	Harina konjac	Espesante, gelificante, emulsionante, estabilizador
426	Hemicelulosa de soja	Emulsionante, espesante, estabilizador, antiaglutinante
427	Goma de casia	Emulsionante, estabilizador, gelificante, espesante
428	Gelatina	Estabilizador, gelificante, emulsionante, espesante, sustancia inerte
429	Peptonas	Emulsionante
430	Polioxietileno (8), estearato de	Emulsionante
431	Polioxietileno (40), estearato de	Emulsionante
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	Emulsionante, dispersante
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	Emulsionante, dispersante
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	Emulsionante, dispersante
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	Emulsionante, dispersante
436	Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán	Emulsionante, dispersante
440	Pectinas	Espesante, estabilizador, gelificante, emulsionante

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Función(es) tecnológica(s)</b>
441	Aceite de semillas de colza superglicerinado hidrogenado	Emulsionante
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico	Emulsionante
443	Aceite vegetal bromado	Emulsionante, estabilizador
444	Acetato isobutirato de sacarosa	Emulsionante, estabilizador
445	Éster de glicerina de colofonia de madera	Emulsionante, estabilizador, agente de glaseado
446	Succistearina	Emulsionante
450	Difosfatos	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
450 (i)	Difosfato disódico	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
450 (ii)	Difosfato trisódico	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
450 (iii)	Difosfato tetrasódico	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
450 (iv)	Difosfato dipotásico	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
450 (v)	Difosfato tetrapotásico	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
450 (vi)	Difosfato dicálcico	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad, tamponador
450 (vii)	Difosfato diácido cálcico	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
450 (viii)	Difosfato dimagnésico	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
451	Trifosfatos	Secuestrante, regulador de la acidez, texturizador
451 (i)	Trifosfato pentasódico	Secuestrante, regulador de la acidez, texturizador
451 (ii)	Trifosfato pentapotásico	Secuestrante, regulador de la acidez, texturizador
452	Polifosfatos	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
452 (i)	Polifosfato de sodio	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
452 (ii)	Polifosfato de potasio	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Función(es) tecnológica(s)
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
452 (iv)	Polifosfato de calcio	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
452 (v)	Polifosfato de amonio	Emulsionante, estabilizador, secuestrante, texturizador, agente de retención de humedad
452 (vi)	Tripolifosfato de sodio y de potasio	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, agente de retención de humedad
457	Ciclodextrina, alfa-	Estabilizador, aglutinante
458	Ciclodextrina, gamma-	Estabilizador, aglutinante
459	Ciclodextrina, beta-	Estabilizador, aglutinante, sustancia inerte
460	Celulosas	Emulsionante, antiaglutinante, texturizador, dispersante, estabilizador, espesante
460 (i)	Celulosa microcristalina	Emulsionante, antiaglutinante, texturizador, dispersante, estabilizador, espesante
460 (ii)	Celulosa en polvo	Emulsionante, antiaglutinante, texturizador, dispersante, estabilizador, espesante
461	Metilcelulosa	Espesante, emulsionante, estabilizador
462	Etilcelulosa	Aglutinante, agente de relleno
463	Hidroxilpropilcelulosa	Espesante, emulsionante, estabilizador
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Espesante, emulsionante, estabilizador
465	Metiletilcelulosa	Espesante, emulsionante, estabilizador, agente espumante
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Espesante, estabilizador, emulsionante
467	Etilhidroxietilcelulosa	Espesante, estabilizador, emulsionante
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (goma de celulosa reticulada)	Estabilizador, aglutinante
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas)	Espesante, estabilizador
470	Sales de ácidos grasos (con base de aluminio, amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio)	Emulsionante, estabilizador, antiaglutinante
470 (i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Emulsionante, estabilizador, Antiaglutinante
470 (ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Emulsionante, estabilizador, antiaglutinante
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsionante, estabilizador
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionante, estabilizador, secuestrante, acondicionador de masa, sinergista antioxidante
472d	Ésteres del ácido tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
472g	Monoglicéridos succinilados	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
473a	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	Emulsionante, estabilizador

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Función(es) tecnológica(s)</b>
473b	Oligoésteres de la sacarosa, I y II	Emulsionante, estabilizador
474	Sucroglicéridos	Emulsionante
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	Emulsionante
476	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado	Emulsionante
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	Emulsionante
478	Ésteres de ácidos grasos lactilados del glicerol y del propilenglicol	Emulsionante
479	Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico con mono y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsionante
480	Dioctil sulfosuccinato de sodio	Emulsionante, humectante
481	Lactilatos de sodio	Emulsionante, estabilizador
481 (i)	Estearoil lactilato de sodio	Emulsionante, estabilizador
481 (ii)	Lactilato oleico de sodio	Emulsionante, estabilizador
482	Lactilatos de calcio	Emulsionante, estabilizador
482 (i)	Estearoil lactilato de calcio	Emulsionante
482 (ii)	Lactilato oleico de calcio	Emulsionante, estabilizador
483	Tartrato de esteaorilo	Agente para el tratamiento de las harinas
484	Citrato de esteaorilo	Emulsionante, secuestrante
485	Estearoil fumarato de sodio	Emulsionante
486	Estearoil fumarato de calcio	Emulsionante
487	Sulfato de laurilo y sodio	Emulsionante
488	Mono y diglicéridos etoxilados	Emulsionante
489	Éster metilglucósido del aceite de coco	Emulsionante
491	Monoestearato de sorbitán	Emulsionante
492	Tristearato de sorbitán	Emulsionante
493	Monolaurato de sorbitán	Emulsionante, estabilizador
494	Sorbitán Monooleate	Emulsionante, estabilizador
495	Monopalmitato de sorbitán	Emulsionante
500	Carbonatos de sodio	Regulador de la acidez, gasificante, antiaglutinante
500 (i)	Carbonato de sodio	Regulador de la acidez, gasificante, antiaglutinante
500 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de sodio	Regulador de la acidez, gasificante, Antiaglutinante
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Regulador de la acidez, gasificante, antiaglutinante
501	Carbonatos de potasio	Regulador de la acidez, estabilizador
501 (i)	Carbonato de potasio	Regulador de la acidez, estabilizador
501 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Regulador de la acidez, estabilizador
503	Carbonatos de amonio	Regulador de la acidez, gasificante
503 (i)	Carbonato de amonio	Regulador de la acidez, gasificante
503 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de amonio	Regulador de la acidez, gasificante
504	Carbonatos de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color
504 (i)	Carbonato de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Función(es) tecnológica(s)</b>
504 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color, sustancia inerte, agente de secado
505	Carbonato ferroso	Regulador de la acidez
507	Ácido clorhídrico	Regulador de la acidez
508	Cloruro de potasio	Agente endurecedor, estabilizador, espesante
509	Cloruro de calcio	Agente endurecedor, estabilizador, espesante
510	Cloruro de amonio	Agente para el tratamiento de las harinas
511	Cloruro de magnesio	Agente endurecedor, agente de retención del color, estabilizador
512	Cloruro estannoso	Antioxidante, agente de retención del color
513	Ácido sulfúrico	Regulador de la acidez
514	Sulfatos de sodio	Regulador de la acidez
515	Sulfatos de potasio	Regulador de la acidez
516	Sulfato de calcio	Agente para el tratamiento de las harinas, secuestrante, agente endurecedor, estabilizador
517	Sulfato de amonio	Agente para el tratamiento de las harinas, Estabilizador
518	Sulfato de magnesio	Agente endurecedor
519	Sulfato de cobre	Colour fixative, Conservante
520	Sulfato de aluminio	Agente endurecedor
521	Sulfato de aluminio y sodio	Agente endurecedor
522	Sulfato de aluminio y potasio	Regulador de la acidez, estabilizador
523	Sulfato de aluminio y amonio	Estabilizador, agente endurecedor
524	Hidróxido de sodio	Regulador de la acidez
525	Hidróxido de potasio	Regulador de la acidez
526	Hidróxido de calcio	Regulador de la acidez, agente endurecedor
527	Hidróxido de amonio	Regulador de la acidez
528	Hidróxido de magnesio	Regulador de la acidez, agente de retención del color
529	Óxido de calcio	Regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas, acondicionador de masa
530	Óxido de magnesio	Antiaglutinante
535	Ferrocianuro de sodio	Antiaglutinante
536	Ferrocianuro de potasio	Antiaglutinante
537	Hexacianomanganato ferroso	Antiaglutinante
538	Ferrocianuro de calcio	Antiaglutinante
539	Tiosulfato de sodio	Antioxidante, secuestrante, agente antipardeante
541	Fosfato de aluminio y sodio	Regulador de la acidez, emulsionante
541 (i)	Fosfato de aluminio y sodio ácido	Regulador de la acidez, emulsionante, gasificante
541 (ii)	Fosfato de aluminio y sodio básico	Regulador de la acidez, emulsionante
542	Fosfato de huesos (básicamente fosfato cálcico tribásico)	Emulsionante, antiaglutinante, agente de retención de humedad
550	Silicatos de sodio	Antiaglutinante
550 (i)	Silicato de sodio	Antiaglutinante

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Función(es) tecnológica(s)
550 (ii)	Metalsilicato de sodio	Antiaglutinante
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinante
552	Silicato de calcio	Antiaglutinante
553	Silicatos de magnesio	Antiaglutinante, polvo para espolvoreo
553 (i)	Silicato de magnesio	Antiaglutinante, polvo para espolvoreo
553 (ii)	Trisilicato de magnesio	Antiaglutinante, polvo para espolvoreo
553 (iii)	Talco	Antiaglutinante, polvo para espolvoreo, agente de revestimiento, acabado de la superficie, texturizador
554	Silicato de aluminio y sodio	Antiaglutinante
555	Silicato de aluminio y potasio	Antiaglutinante
556	Silicato de aluminio y calcio	Antiaglutinante
557	Silicato de zinc	Antiaglutinante
558	Bentonita	Antiaglutinante
559	Silicato de aluminio	Antiaglutinante
560	Silicato de potasio	Antiaglutinante
570	Ácidos grasos	Estabilizador de la espuma, agente de glaseado, antiespumante
574	Ácido glucónico (D-)	Regulador de la acidez, gasificante
575	Glucono delta-lactona	Regulador de la acidez, gasificante, secuestrante
576	Gluconato de sodio	Secuestrante
577	Gluconato de potasio	Secuestrante, regulador de la acidez
578	Gluconato de calcio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, secuestrante
579	Gluconato ferroso	Agente de retención del color
580	Gluconato de magnesio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, saborizante
585	Lactato ferroso	Agente de retención del color
586	Hexilresorcinol, 4-	Agente de retención del color, antioxidante
620	Ácido glutámico, (L+)-	Saborizante
621	Glutamato monosódico	Saborizante
622	Glutamato Monopotassium Glutamate	Saborizante
623	Glutamato Calcium Glutamate (D,L-)	Saborizante
624	Glutamato monopotásico	Saborizante
625	Glutamato de magnesio	Saborizante
626	Ácido guanílico, 5'-	Saborizante
627	Guanilato disódico, 5'-	Saborizante
628	Guanilato dipotásico, 5'-	Saborizante
629	Guanilato de calcio 5'-	Saborizante
630	Ácido inosínico	Saborizante
631	Inosinato disódico 5'-	Saborizante
632	Inosinato de potasio	Saborizante
633	Inosinato de calcio 5'-	Saborizante
634	Ribonucleótidos de calcio 5'-	Saborizante
635	Ribonucleótidos disódicos 5'-	Saborizante
636	Maltol	Saborizante
637	Etilmaltol	Saborizante
638	Aspartato de sodio L-	Saborizante
639	Alanina, DL-	Saborizante

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Función(es) tecnológica(s)</b>
640	Glicina	Saborizante
641	Leucina, L-	Saborizante
642	Hidrocloruro de lisina	Saborizante
650	Acetato de zinc	Saborizante
900a	Polidimetilsiloxano	Antiespumante, antiaglutinante, emulsionante
900b	Metilfenilpolisiloxano	Antiespumante
901	Cera de abejas	Agente de glaseado, agente enturbiador
902	Cera candelilla	Agente de glaseado, agente enturbiador
903	Cera carnauba	Agente de glaseado, incrementador de volumen, regulador de la acidez, sustancia inerte
904	Goma laca	Agente de glaseado
905a	Aceite mineral de calidad alimentaria	Agente de glaseado, agente sellante
905b	Vaselina (gelatina de petróleo)	Agente de glaseado, agente sellante, antiespumante
905c	Cera de vaselina	Agente de glaseado, agente sellante
905c (i)	Cera microcristalina	Agente de glaseado
905c (ii)	Cera de parafina	Agente de glaseado
905d	Aceite mineral de alta viscosidad	Agente de glaseado, agente sellante
905e	Aceite mineral de media y baja viscosidad (Clase I)	Agente de glaseado, agente sellante
905f	Aceite mineral de media y baja viscosidad (Clase II)	Agente de glaseado, agente sellante
905g	Aceite mineral de media y baja viscosidad (Clase III)	Agente de glaseado, agente sellante
906	Goma de benzoína	Agente de glaseado
907	Poli-L-deceno hidrogenado	Agente de glaseado
908	Cera de salvado de arroz	Agente de glaseado
909	Cera de esperma de ballena	Agente de glaseado
910	Ésteres de cera	Agente de glaseado
911	Ésteres metílicos de ácidos grasos	Agente de glaseado
913	Lanolina	Agente de glaseado
915	Glicerol-, metil-, o penta-eritritol ésteres de colofana	Agente de glaseado
916	Iodato de calcio	Agente para el tratamiento de las harinas
917	Iodato de potasio	Agente para el tratamiento de las harinas
918	Óxidos de nitrógeno	Agente para el tratamiento de las harinas
919	Cloruro de nitrosilo	Agente para el tratamiento de las harinas
920	Cisteína, (L-) y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio	Agente para el tratamiento de las harinas
921	Cisteína, (L-) y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio	Agente para el tratamiento de las harinas
922	Persulfato de potasio	Agente para el tratamiento de las harinas
923	Persulfato de amonio	Agente para el tratamiento de las harinas
924a	Bromato de potasio	Agente para el tratamiento de las harinas
924b	Bromato de calcio	Agente para el tratamiento de las harinas
925	Cloro	Agente blanqueador de las harinas
926	Dióxido de cloro	Agente para el tratamiento de las harinas
927a	Azodicarbonamida	Agente para el tratamiento de las harinas
927b	Urea (carbamida)	Agente para el tratamiento de las harinas
928	Peróxido de benzoilo	Agente para el tratamiento de las harinas, Conservante

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Función(es) tecnológica(s)</b>
929	Peróxido de acetona	Agente para el tratamiento de las harinas
930	Peróxido de calcio	Agente para el tratamiento de las harinas
940	Diclorodifluorometano	Propulsor
941	Nitrógeno	Gas de envasado
942	Óxido nitroso	Propulsor, antioxidante, agente espumante, gas de envasado
943a	Butano	Propulsor
943b	Isobutano	Propulsor
944	Propano	Propulsor
945	Cloropentafluoretano	Propulsor
946	Octafluorociclobutano	Propulsor
949	Hidrógeno	Gas de envasado
950	Acesulfame potásico	Edulcorante, saborizante
951	Aspartamo	Edulcorante, saborizante
952	Ácido ciclámico y ciclamatos	Edulcorante
952(i)	Ácido ciclámico	Edulcorante
952(ii)	Ciclamato de calcio	Edulcorante
952(iii)	Ciclamato de potasio	Edulcorante
952(iv)	Ciclamato de sodio	Edulcorante
953	Isomaltol (isomaltitol)	Edulcorante, antiaglutinante, incrementador de volumen, agente de glaseado
954	Sacarinas	Edulcorante
954(i)	Sacarina	Edulcorante
954(ii)	Sacarina de calcio	Edulcorante
954(iii)	Sacarina de potasio	Edulcorante
954(iv)	Sacarina de sodio	Edulcorante
955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	Edulcorante
956	Alitame	Edulcorante
957	Taumatina	Edulcorante, saborizante
958	Glicirrizina	Edulcorante, saborizante
959	Dihidrocalcona de neohesperidina	Edulcorante
960	Glicósidos de esteviol	Edulcorante
961	Neotamo	Edulcorante, saborizante
962	Acesulfamo aspartamo	Edulcorante
963	Tagatosa, D-	Edulcorante
964	Jarabe de poliglicitol	Edulcorante
965	Maltitol	Edulcorante, estabilizador, emulsionante, humectante, incrementador de volumen
965(i)	Maltitol	Edulcorante, estabilizador, emulsionante, humectante, incrementador de volumen
965(ii)	Jarabe de maltitol	Edulcorante, estabilizador, emulsionante, humectante, incrementador de volumen
966	Lactitolo	Edulcorante, texturizador, emulsionante
967	Xilitolo	Edulcorante, humectante, estabilizador, emulsionante, espesante
968	Eritritolo	Edulcorante, saborizante, humectante
999	Extractos de quilaya	Agente espumante, emulsionante
999 (i)	Extracto de quilaya tipo 1	Agente espumante, emulsionante
999 (ii)	Extracto de quilaya tipo 2	Agente espumante, emulsionante
1000	Ácido cólico	Emulsionante

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Función(es) tecnológica(s)</b>
1001	Sales y ésteres de colina	Emulsionante
1001 (i)	Acetato de colina	Emulsionante
1001 (ii)	Carbonato de colina	Emulsionante
1001 (iii)	Cloruro de colina	Emulsionante
1001 (iv)	Citrato de colina	Emulsionante
1001 (v)	Tartrato de colina	Emulsionante
1001 (vi)	Lactato de colina	Emulsionante
1100	Amilasas	Agente para el tratamiento de las harinas
1101	Proteasas	Agente para el tratamiento de las harinas, estabilizador, saborizante
1101 (i)	Proteasa	Agente para el tratamiento de las harinas, Estabilizador, saborizante
1101 (ii)	Papaína	Saborizante
1101 (iii)	Bromelaína	Agente para el tratamiento de las harinas, estabilizador, saborizante
1101 (iv)	Ficina	Agente para el tratamiento de las harinas, estabilizador, saborizante
1102	Oxidasa de glucosa	Antioxidante
1103	Invertasas	Estabilizador
1104	Lipasas	Saborizante
1105	Lisozima	Conservante
1200	Polidextrosas A y N	Aumentador de volumen, estabilizador, Espesante, humectante, texturizador
1201	Polivinilpirrolidona	Agente de soporite, estabilizador, dispersante
1202	Polivinilpirrolidona (insoluble)	Estabilizador del color, estabilizador coloidal, estabilizador
1203	Alcohol polivinílico	Agente de revestimiento, aglutinante, agente sellante, agente de acabado
1204	Pululano	Agente de glaseado, formador de película
1503	Aceite de ricino	Sustancia inerte, disolvente, antiaglutinante, agente de glaseado
1505	Citrato de trietil	Estabilizador de la espuma, sustancia inerte disolvente, secuestrante
1518	Triacetina	Humectante
1520	Propilenglicol	Humectante, dispersante, agente de glaseado
1521	Polietilenglicol	Antiespumante

**LISTA COMPLEMENTARIA – ALMIDONES MODIFICADOS***Lista en orden numérico*

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Función(es) tecnológica(s)</b>
1400	Dextrinas, almidón tostado	Estabilizadores, espesantes, aglutinantes, emulsionante
1401	Almidones tratados con ácido	Estabilizadores, espesantes, aglutinantes, emulsionante
1402	Almidones tratados con alcalis	Estabilizador, espesante, aglutinante, emulsionante
1403	Almidón blanqueado	Estabilizador, espesante, aglutinante, emulsionante
1404	Almidón oxidado	Estabilizador, espesante, aglutinante, emulsionante
1405	Almidones tratados con enzimas	Estabilizador, espesante, aglutinante, emulsionante
1410	Fosfato de monoalmidón	Estabilizador, espesante, aglutinante, emulsionante
1411	Glicerolado de dialmidón	Estabilizador, espesante, aglutinante, emulsionante
1412	Fosfato de dialmidón	Estabilizador, espesante, aglutinante, emulsionante
1413	Fosfato de almidón fosfatado	Estabilizador, espesante, aglutinante, emulsionante
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Emulsionante, espesante, aglutinante, emulsionante
1420	Acetato de almidón	Emulsionante, espesante, aglutinante, emulsionante
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Estabilizador, espesante, aglutinante, emulsionante
1440	Almidón hidroxipropilado	Emulsionante, espesante, aglutinante, emulsionante
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Estabilizador, espesante, aglutinante, emulsionante
1450	Almidón octenil succinado sódico	Estabilizador, espesante, aglutinante, emulsionante
1451	Almidón oxidado de acetilato	Stabilizante, espesante, aglutinante y emulsionante
1452	Almidón octenilsuccinato de aluminio	Agente antiapelmazante, sustancia inerte, estabilizante

**SECCIÓN 4****SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS***Lista en orden alfabético*

[Igual que la Sección 3, pero enumerados en orden alfabético]

## ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

### PARTE 1

#### ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(para adopción en el Trámite 5/8)

#### ADITIVOS ALIMENTARIOS (16 REGISTROS)

- Asparaginasa de *Aspergillus oryzae* expresada en *Aspergillus oryzae* (N)
- Carragenina (R)
- Ciclotetraglucosa (N)
- Etilmaltol (R)
- Isoamilasa de *Pseudomonas amyloclavata* (N)
- Sulfato de magnesio (R)
- Maltol (R)
- Preparación de nisina (R)
- Pectins (R)
- Alcohol polivinílico (R)
- Alga *Euchema* elaborada (R)
- Clorito sódico (N)
- Sulfato de hidrógeno sódico (N)
- Tartrato de sodio L(+) (R)
- Glicósidos de esteviol (R)
- Sucroésteres de ácidos grasos (R)

N: especificaciones nuevas; R: especificaciones revisadas

#### AROMATIZANTES (172 REGISTROS)

Núm. del JECFA	Nombre	Núm. del JECFA	Nombre
<i>Especificaciones revisadas (12 registros)</i>			
631	Ácido 3-metil-2-oxobutanoico	1479	Sales de sodio del ácido 2-oxo-3-fenilpropionico
631.1	Sales de sodio del ácido 3-metil-2-oxobutanoico	1480	Maltol
632	Ácido 3-metil-2-oxopentanoico	1481	Etil maltol
632.1	Sales de sodio del ácido 3-metil-2-oxopentanoico	1482	Isobutirato de maltilo
633	Ácido 4-metil-2-oxopentanoico	1506	3-Acetil-2,5-dimetilfurano
633.1	Sales de sodio del ácido 4-metil-2-oxopentanoico	1559	2,4,5-Trimetil-delta-3-oxazolina

<i>Nuevas especificaciones (160 registros)</i>			
1616	Metil 4-pentenoato	1698	Butiletildisulfuro
1617	2-Metilbut-2-en-1-ol	1699	Dietildisulfuro
1618	4-Pentenoato de etilo	1700	Alilpropildisulfuro
1619	4-Pental	1701	Trisulfuro de dietilo
1620	Ácido 3-isopropenilpentanedioico	1702	Tiosulfonato de propilpropano
1621	trans-3-Hexenol	1703	(+/-)-3-(etiltilio) Butanol
1622	trans-4-Hexenol	1704	Hexil 3-mercaptobutanoato
1623	5-Hexenol	1705	Acetato de (+/-)-3-mercapto-1-butil
1624	Z-3-Hexenoato de metilo	1706	Acetato de 3-mercapto-3-metil-1-butilo
1625	cis-4-Octenol	1707	2,5-Ditiahexano

1626	Z-3-Hexenoato de etilo	1708	Acetato de 3-mercapto-heptil
1627	Ácido 3-octenoico	1709	Sulfuro de bis(1-mercaptopropilo)
1628	Z-3-Propionato de octenilo	1710	S-Alil-L-cisteína
1629	Ácido trans-4-octenoico	1711	2,4-Dimetil-1,3-dioxolano
1630	Z-5-Octenoato de metilo	1712	2-Hexil-4,5-dimetil-1,3-dioxolano
1631	Ácido cis-5-octenoico	1715	2-Acetato cis y trans-etil 2,4-dimetil-1,3-dioxolano
1632	3-Octenoato de etilo	1716	Dihidroxiacetona "dimmer"
1633	cis-4-Decenol	1717	1-Hidroxi-2-butanona
1634	10-Undecenoato de isobutilo	1718	Etil 3-acetoxi-2-metilbutirato
1635	Ácido 11-dodecenoico	1719	Metil 5-acetoxihexanoato
1636	Z-4-Dodecenal	1726	(+/-)-1-Acetoxi-1-etoxietano
1637	cis-9-Octadecenol	1727	Acetaldeído hexil isoamil acetal
1638	cis-9-Octadecenil acetato	1728	1,1-Dimetoxi-trans-2-hexeno
1639	Metil 10-undecenoate	1729	Acetaldeído diisoamil acetal
1640	Z-8-Tetradecenal	1730	Isovaleraldeído dietil acetal
1641	9-Octadecenal	1731	Valeraldeído dibutil acetal
1642	E-4-Nonenal	1732	Isovaleraldeído propilenglicol acetal
1643	2,3,4-Trimetil-3-pentanol	1733	Isovaleraldeído gliceril acetal
1644	(+/-)-2,4,8-Trimetil-7-nonen-2-ol	1734	Valeraldeído propilenglicol acetal
1645	E- y Z-2,4,8-Trimetil-3,7- nonadien-2-ol	1735	Hexanal hexil isoamil acetal
1646	Nerolidol	1736	Hexanal octane-1,3-diol acetal
1647	6-Acetoxidihidroteaspirano	1737	Hexanal butano-2,3-diol acetal
1648	6-Hidroxidihidroteaspirano	1738	Hexanal dihexil acetal
1649	1-Fenil-3-metil-3-pentanol	1739	Heptanal propilenglicol acetal
1650	p-alfa,alfa-Trimetilbencil alcohol	1740	2,6-Dimetil-5-heptenal propilenglicol acetal
1651	(+/-)-Etil 2-hidroxi-2- metilbutirato	1741	Octanal propilenglicol acetal
1652	(+/-)-Etil 2-hidroxi-3- metilvalerato	1742	Nonanal dimetil acetal
1653	alfa,alfa-Dimetilfenetilo alcohol	1743	Nonanal propilenglicol acetal
1654	Formato de alfa,alfa-dimetilfenetilo	1744	Decanal propilenglicol acetal
1655	Acetato de alfa,alfa-dimetilfenetilo	1745	Undecanal propilenglicol acetal
1656	Butirato de alfa,alfa-dimetilfenetilo	1746	Dodecanal dimetil acetal
1657	Isobutirato de alfa,alfa-dimetilfenetilo	1747	Acetaldeído di-cis-3-hexenil acetal
1659	Etanotiol	1748	Isobutanal propilenglicol acetal
1660	Etano-1,1-ditiol	1749	Acetaldeído 1,3-octanodiol acetal
1661	Dimercaptometano	1750	1-(3-hidroxi-5-metil-2-tienil)Etanono
1662	1-Pentanotiol	1751	Formato de 2-(5-metil-4-tiazolil)etilo
1663	Heptano-1-tiol	1752	Propionato de 2-(4-metil-5-tiazolil)etilo
1664	2-Heptanetiol	1753	2-(4-metil-5-tiazolilo)Etil butanoato
1665	(+/-)-1-Feniletilmercaptano	1754	2-(4-metil-5-tiazolilo)Etil isobutirato
1666	2-Mercaptoanisol	1755	2-(4- metil -5- tiazolil)Etil hexanoato
1667	Propil 2-mercaptopropionato	1756	2-(4- metil -5-tiazolil)Etil octanoato
1668	Metionil butirato	1757	2-(4- metil -5-tiazolil)Etilo
1669	(+/-)-4-Mercapto-4-metil-2- pentanol	1758	2,5-Dimetiltiazol
1670	4-Mercapto -2-pentanono	1759	2-Acetil-2-tiazolina
1671	(S)-1-Metoxi-3-heptanetiol	1760	2-Propionil-2-tiazolina
1672	Diisopentil tiomalato	1761	cis- y trans-5-Etil-4- metil -2-(2-metilpropil)-tiazolina
1673	cis- y trans-Mercapto-p-mentano-3-ona	1762	cis- y trans-5-Etil-4- metil -2-(1-metilpropil)-tiazolina
1674	Metil 3-mercaptobutanoato	1763	Pirrolidino-(1,2e)-4H-2,4- dimetil-1,3,5-ditiazina
1675	Metiltiometilmercaptano	1764	2-Hexiltiofeno
1676	Ácido tioacético	1765	3-(metiltio)Metiltiofeno
1677	(+/-)-Isobutil 3-metiltiobutirato	1766	5-Acetil-2,3-dihidro-1,4-tiazina
1678	S- Metil propanetioato	1767	N-(Heptano-4-yl)benzo[d][1,3] dioxolo-5-carboxamida
1679	S-Isopropil 3-metilbut-2- enetioato	1768	N1-(2,4-dimetoxibencil)-N2-(2-(piridin-2-yl)etil)Oxalamida

1680	S-Etil 2-acetilamino etanotioato	1769	N1-(2-metoxi-4-metilbencil)-N2-(2-[5-Metilpiridin-2-il]etil) oxalamida
1681	Alilo tiohexanoato	1770	N1-(2-metoxi-4-metilbencil)-N2-(2-[piridin-2-yl]etil)Oxalamida
1683	2-Metil-1-metiltio-2-buteno	1771	Ácido 4-aminobutírico
1684	2,4,6-Trithiaheptano	1772	N-Gluconil etanolamina
1685	(+/-)-2,8-Epitio-cis-p-mentano	1773	Fosfato de N- gluconil etanolamina
1686	3,5-Dietil-1,2,4-tritiolano	1774	N-Lactoil etanolamina
1687	3,6-Dietil-1,2,4,5-tetratiana, mezcla con 3,5-dietil-1,2,4- tritiolano	1775	Fosfato de N- lactoil etanolamina
1688	3-(metiltio)-2-Butanona	1776	N-([etoxicarbonil]metil)-p-Mentano-3-carboxamida
1689	4-(metiltio)-2-Pentanona	1777	Amida del ácido N-[2-(3,4-dimetoxifenil)etil]-3,4-dimetoxicinámico
1690	Metil 3-(methylthio)butanoato	1779	N-3,7-Dimetil-2,6-octadienil ciclopropilcarboxamida
1691	Metil (metiltio)acetate	1780	Acetato de 2,4-hexadienil
1692	(+/-)-3-( metiltio)Heptanal	1781	Propionato de 2,4- hexadienil
1693	Etil metil disulfido	1782	Isobutirato de 2,4- hexadienil
1694	Etil propil disulfido	1783	Butirato de 2,4- hexadienil
1695	Etil propil trisulfido	1784	2,4-Heptadien-1-ol
1696	Metil isopentil disulfido	1785	Nona-2,4,6-trienal
1697	Disulfido de amil metil	1786	2,4,7-Decatrienal

**PARTE 2****ESPECIFICACIONES DEL CODEX DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(para revocación)

Furfural

## LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

	<i>Cuestión(es) a contestar</i>	<i>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuesto por</i>
<b><i>Peticiones anteriores</i></b>			
Oligoésteres de sucrosa tipo I y II <sup>1</sup> .	Evaluación de inocuidad y especificación	Marzo de 2008 Toxicidad, exposición, especificación	Japón
<b><i>Nuevas peticiones</i></b>			
Enzima multiplicativa de <i>Rodothermus obamensis</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i> <sup>1</sup> .	Evaluación de inocuidad y especificación	Junio de 2008 Toxicidad, metabolismo, especificaciones	Dinamarca
Compuestos de aluminio	Estudios sobre biodisponibilidad, toxicidad en el desarrollo y estudio multigeneracional	Fosfatos de aluminio (finales de 2009) CEFIC, IFAC Óxido e hidróxido de aluminio (finales de 2009) IAI	Japón
Sulfato de sodio y aluminio	Evaluación de inocuidad y especificación	Finales de 2009 CEFIC	Suiza
Aromas <sup>1</sup> .	247 compuestos, evaluación de inocuidad y especificaciones	Enero de 2009	EE.UU.

	<i>Cuestión(es) a contestar</i>	<i>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuesto por</i>
Ésteres glicéridos de colofonia de madera <sup>1</sup> .	Evaluación de inocuidad y especificaciones	Abril de 2008 Toxicidad, exposición, especificaciones	EE.UU.
Ésteres glicéridos de colofonia de aceite de resina <sup>1</sup> .	Evaluación de inocuidad y especificaciones	Abril de 2008 Toxicidad, exposición, especificaciones	EE.UU.
Sulfato ácido de sodio	Evaluación de inocuidad y revisión de especificaciones	Disponible Toxicidad, exposición, especificaciones	EE.UU.
OSA (ácido octenil succínico) goma de acacia modificada (goma arábiga) <sup>1</sup> .	Evaluación de inocuidad y especificaciones	Abril de 2008 ICGMA Toxicidad, exposición, especificaciones	
DATEM (ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol) <sup>1</sup> .	Revisión de especificaciones	Disponible EFEMA	
Oleoresina de licopeno en extracto de tomate	Evaluación de inocuidad y especificaciones	Disponible NATCOL Toxicidad, exposición, especificaciones	Israel
Fosfato amónico ferroso <sup>1</sup> .	Evaluación de inocuidad para uso en enriquecimiento de alimentos, especificaciones	Septiembre de 2008 Toxicidad, exposición, especificaciones	Suiza Ghana

	<i>Cuestión(es) a contestar</i>	<i>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuesto por</i>
Aromas – aldehídos, ácidos y alcoholes, acetatos y ésteres afines alifáticos, lineares alfa-beta insaturados	Reevaluación de la exposición alimentaria en relación con los posibles efectos genotóxicos de 157 aromas de este grupo.  Aplazar el debate al CCFA del próximo año (en espera del resultado de los métodos de evaluación de la exposición por el JECFA).		CE
Ácidos y sales ciclámicos <sup>1</sup>	Evaluación de la exposición alimentaria, incluyendo dosis máximas de uso de 250 mg/kg, 500 mg/kg 750 mg/kg y 1000 mg/kg en la categoría de alimentos 14.1.4 «Bebidas aromatizadas a base de agua, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	Disponible Australia, Dinamarca	40 <sup>a</sup> CCFA
Goma de casia	Evaluación de inocuidad y especificaciones	Disponible	Francia
Preparación de nisina <sup>1</sup>	Revisión de la definición y reconsideración del título	Disponible	40 <sup>a</sup> CCFA

1. Gran prioridad

Apéndice XV**RESPUESTA DEL CCFA AL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES SOBRE LA APLICACIÓN DE IDA A LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS**

En respuesta a la siguiente petición del CCNFSDU, la Secretaría del JECFA desea ofrecer la siguiente contestación:

*¿En qué medida una IDA establecida por el JECFA, numérica o no especificada, es aplicable a lactantes pequeños de menos de 12 semanas?; ¿qué principios científicos deberían ser de aplicación a la evaluación de aditivos destinados a este grupo de la población? ¿Es en sí suficiente el establecimiento de una IDA o deben abordarse otras cuestiones?*

El JECFA ha examinado esta cuestión específica en varias ocasiones. En especial en su 21ª reunión y un examen en profundidad de la cuestión se publicó en el informe<sup>1</sup>. En aquel momento el Comité concluyó que para la mayoría de aditivos alimentarios las IDA asignadas solamente eran aplicables a niños mayores de 12 semanas. El Comité señaló también que en los alimentos para lactantes y niños muy pequeños no debían utilizarse, por lo general, aditivos alimentarios. El JECFA sigue manteniendo esta posición general hasta la actualidad.

En EHC 70 se encuentra información más detallada sobre esta cuestión: principios para la evaluación de la inocuidad de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos, publicados en 1987<sup>2</sup>. Estos principios se basan en una reunión FAO/OMS sobre aditivos en alimentos para bebés celebrada en 1971 y en consideraciones adicionales del JECFA a consecuencia de ello. Dado que los protocolos habituales para los estudios toxicológicos no contemplan directamente el período de desarrollo en cuestión, se da orientación específica para el ensayo toxicológico de sustancias que pueden utilizarse en alimentos para lactantes.

Se han evaluado determinados aditivos alimentarios en cuanto a inocuidad en preparados para lactantes caso por caso. Se necesitan datos específicos para demostrar la inocuidad para este grupo de edad, y esto depende del perfil toxicológico y la posible preocupación en cuanto al compuesto. En consecuencia, la existencia o el establecimiento de una IDA basada en paquetes de datos toxicológicos estándar no son suficientes.

Estos principios básicos siguen siendo válidos hasta la fecha, si bien a la luz del avance de la ciencia puede ser conveniente realizar una revisión científica en profundidad y dar mayor orientación sobre esta cuestión. Una publicación reciente de la OMS<sup>3</sup> especifica algunos principios biológicos y científicos sobre la susceptibilidad de los niños y puede servir como un punto de partida para el desarrollo de mayor orientación sobre la aplicabilidad de valores de orientación en base a la salud, como IDA e IDT, a lactantes y niños pequeños, incluyendo requisitos de datos para la evaluación de la inocuidad para estos grupos de edad. En la OMS se han iniciado debates iniciales para elaborar tal actividad, pero no se han establecido plazos de tiempo.

---

<sup>1</sup> WHO Technical Report Series 617: Evaluation of certain food additives, OMS Ginebra 1978.

<sup>2</sup> Environmental Health Criteria 70: Principles for the safety assessment of food additives and contaminants in food. WHO, Geneva 1987.

<sup>3</sup> Environmental Health Criteria 237: Principles for evaluating health risks in children associated with exposure to chemicals. WHO, Geneva 2006.