

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

REP11/FA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*34º Período de Sesiones
Ginebra, Suiza, 4 de julio-9 de julio de 2011*

INFORME DE LA 43ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Xiamen, China
14-18 de marzo de 2011

NOTA: El presente informe contiene la Circular del Codex CL 2011/4-FA



Para: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

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

Asunto: **Distribución del informe de la 43ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (REP11/FA)**

El informe de la 43ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios será examinado en el 34º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra (Suiza), 4 al 9 de julio de 2011)

PARTE A – ASUNTOS PARA ADOPCIÓN EN EL 34º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

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

1. **Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)**, en los trámites 8 y 5/8, respectivamente (párr. 75 y Apéndice III);
2. **Anteproyecto de revisión del Sistema de Clasificación de los Alimentos de la NGAA (categorías de alimentos 5.1, 5.3 y 5.4) (N07-2010)** (párr. 102 y Apéndice VIII);
3. **Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios**, en el trámite 5/8 (párr. 147 y Apéndice XII);
4. **Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios**, en el trámite 5/8 (párr. 153 y Apéndice XIII);

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

5. **Anteproyecto de revisión de la Norma para la Sal de Calidad Alimentaria (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010)**, en el trámite 5 (párr. 136 y Apéndice XI);

Otros asuntos para su adopción

6. **Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios para antioxidantes y conservantes de la categoría de alimentos 04.1.2.2 "Frutas desecadas" de la NGAA** (párr. 25);
7. **Enmienda a la Sección 4 "Transferencia de aditivos alimentarios" del Preámbulo de la NGAA** (párr. 121 y Apéndice IX);
8. **Enmienda a las "Notas explicativas a la estructura del SIN" Sección 1 de Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989)** (párr. 148);

Los Gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los textos arriba citados deberán presentarlas por escrito y enviarlas, *preferiblemente por correo electrónico*, a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (correo electrónico: codex@fao.org, fax: +39 06 57054593) **antes del 15 de mayo de 2011.**

PARTE B - PETICIÓN DE OBSERVACIONES Y DE INFORMACIÓN

9. **Observaciones en el trámite 3 para la disposición sobre la goma de acacia (SIN 427) en el Cuadro 3 de la NGAA e información sobre su uso y dosis de uso en las categorías que se indican en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA (párr. 22);**
10. **Observaciones en el trámite 6 y 3 sobre varios proyectos y anteproyectos de disposiciones para eritrosina (SIN 127); éster de etilo del arginato láurico (SIN 243); glicósidos de esteviol (SIN 960); sulfitos (SIN 220-228, 539) en el Cuadro 1 y el Cuadro 2 de la NGAA (párr. 75 y Apéndice VI);**
11. **Información específica adicional sobre disposiciones específicas para los glicósidos de esteviol (SIN 960) en el Cuadro 1 y el Cuadro 2 de la NGAA (párr. 76 y Apéndice VII);**

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los asuntos arriba mencionados deberán presentarlas por escrito y enviarlas, *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 (correo electrónico: secretariat@ccfa.cc, Telefax: + 86 10 67711813;) con una copia a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (*preferiblemente* por correo electrónico: codex@fao.org, fax: +39 06 57054593) **antes del 15 de octubre de 2011.**

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES	página v
LISTA DE SIGLAS	página vii
INFORME DE LA 43 ^A REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	página 24

	<i>Párrafo</i>	
Introducción	1	3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4	6
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités y grupos especiales del Codex (tema 2 del programa)	7	16
Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y por la 73 ^a Reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (tema 3 del programa)	17	22
Ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa)	23	38
Documento de debate sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios en <i>la Norma para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes</i> (CODEX STAN 72-1981) (tema 4b del programa)	39	45
Documento de debate para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos cárnicos y disposiciones pertinentes de la NGAA (tema 4c del programa)	46	49
Proyecto y anteproyecto de disposiciones para aditivos alimentarios en la NGAA; anteproyecto de disposiciones para aditivos alimentarios (nuevas y revisadas); observaciones e información sobre diversos aditivos alimentarios (respuestas a CL 2010/7-FA, Parte B y CL 2010/39-FA (temas 5a, 5b y 5c del programa)	50	76
Disposiciones para aditivos alimentarios que contienen aluminio (tema 5d del programa)	77	91
Anteproyecto de revisión del Sistema de Clasificación de los Alimentos (categorías de alimentos 5.1, 5.2 y 5.4) (N07-2010) (tema 5e del programa)	92	102
Revisión del nombre y el descriptor de la categoría de alimentos 16.0 (tema 5f del programa)	103	106
Documento de debate sobre el uso de la nota 161 (tema 5g del programa)	107	114
Documento de debate sobre la revisión de la Sección 4 “Transferencia de aditivos a los alimentos” del Preámbulo de la NGAA (tema 5h del programa)	115	125
Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA (mandato)		126
Anteproyecto de revisión de la <i>Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010) (tema 6 del programa)	127	136
Propuestas de adiciones y/o enmiendas al <i>Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios</i> (tema 7 del programa)	137	148
Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 73 ^a reunión (tema 8 del programa)	149	153
Propuestas para adiciones y cambios a la lista de prioridades de los compuestos propuestos para su evaluación por el JECFA (respuestas a la CL 2010/10-FA) (tema 9a del programa)	154	162
Documento de debate sobre mecanismos para la reevaluación de sustancias por el JECFA (tema 9b del programa)	163	168
Documento de debate sobre el desarrollo de una base de datos sobre coadyuvantes de elaboración (tema 10 del programa)	169	172
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 11 del programa)		173
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 12 del programa)		174

LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I:	Lista de participantes	25
Apéndice II:	Estado de ratificación y/o revisión de dosis máximas de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas para productos	43
Apéndice III:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> - Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para su adopción en el trámite 8 y el trámite 5/8 del procedimiento)	47
Apéndice IV:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> – Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para aprobación)	57
Apéndice V:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> – Suspensión del trabajo sobre proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para información)	59
Apéndice VI:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> – Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para distribución para recabar observaciones en el trámite 6 y el trámite 6)	65
Apéndice VII:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> – Anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para distribución para información ulterior)	67
Apéndice VIII:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> – Anteproyecto de revisión del sistema de clasificación de los alimentos (categorías de alimentos 5.1, 5.2 y 5.4) (N07-2010) (para su adopción en el trámite 5/8 del procedimiento)	69
Apéndice IX:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> – Revisión de la Sección 4 “Transferencia de aditivos alimentarios a los alimentos” del Preámbulo de la NGAA (para su adopción)	71
Apéndice X:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> - Lista del cuadro 3 “reguladores de la acidez” y “estabilizadores emulsionantes y espesantes (para trabajos futuros) ...	72
Apéndice XI:	Anteproyecto de revisión de la <i>Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985) (para adopción en el trámite 5 del procedimiento)	74
Apéndice XII:	Anteproyectos de enmiendas al <i>Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios</i> (para adopción en el trámite 5/8 del procedimiento)	80
Apéndice XIII:	Anteproyecto de <i>especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios</i> (para adopción en el trámite 5/8 del procedimiento)	81
Apéndice XIV:	Lista de compuestos con prioridad propuestos para su evaluación por el JECFA ...	85

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 43ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios llegó a las conclusiones siguientes:

Cuestiones que se presentan al 34º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción/consideración

Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines para adopción en los trámites 8 ó 5/8

El Comité remitió:

- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA), para adopción en los trámites 8 y 5/8 respectivamente (párr. 75 y Apéndice III);
- Anteproyecto de revisión del Sistema de Clasificación de los Alimentos de la NGAA (categorías de alimentos 5.1, 5.3 y 5.4) (N07-2010) para adopción en el trámite 5/8 (párr. 102 y Apéndice VIII);
- Anteproyectos de enmiendas al *Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios*, para adopción en el trámite 5/8 (párr. 147 y Apéndice XII); y
- Anteproyectos de *especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios*, para adopción en el trámite 5/8 (párr. 153 y Apéndice XIII).

Anteproyectos de normas y textos afines para adopción en el trámite 5

- Anteproyecto de revisión de la *Norma para la Sal de Calidad Alimentaria* (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010), para adopción en el trámite 5 (párr. 136 y Apéndice XI).

Otros asuntos para aprobación

El Comité remitió:

- Enmiendas de disposiciones sobre aditivos alimentarios para antioxidantes y conservantes de la categoría de alimentos 04.1.2.2 “Frutas desecadas” de la NGAA, para adopción (párr. 25);
- Enmienda a la Sección 4 “Transferencia de aditivos alimentarios” del Preámbulo de la NGAA, para adopción (párr. 121 y Apéndice IX); y
- Enmienda a las “Notas explicativas a la estructura del SIN” Sección 1 de los *Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios* para adopción (CAC/GL 36-1989) (párr. 148).

Revocación de normas del Codex y textos afines

El Comité decidió solicitar al 34º período de sesiones de la Comisión la revocación de:

- Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párrs. 75, 83 y 88, y Apéndice IV).

Otros asuntos que se presentan para información del 34º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

El Comité decidió:

- Que no era necesario revisar sus principios de análisis de riesgos en cuanto a su aplicabilidad a los piensos y que la actividad 2.2 del Plan estratégico estaba terminada (párrs. 14-15);
- Suspender el trabajo sobre una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párrs. 75 y 83, a Apéndice V);
- Continuar el trabajo sobre un modelo de árbol de decisiones para la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para productos y la NGAA, y preparar una propuesta para la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para la carne procesada (párr. 49).

Cuestiones que se remiten a comités y grupos de acción del Codex

Todos los comités sobre productos activos

- El Comité decidió remitir las disposiciones sobre aditivos alimentarios, remitidas al 34º período de sesiones de la Comisión para su adopción, al comité sobre productos activo conveniente para información y observaciones sobre su aplicabilidad a las normas para productos pertinentes (párr. 70).

Comité sobre Principios Generales (CCGP)

- El Comité decidió que no era necesario revisar sus principios de análisis de riesgos y que la actividad 2.2 del Plan estratégico se había terminado, y decidió que era de utilidad que hubiera principios de análisis de riesgos separados para el CCFA y el CCCF; también concluyó que no era necesario revisar la definición de “peligro” (párrs. 14-16).

Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)

- El Comité invitó al CCPFV a examinar el uso de otros aditivos alimentarios en los productos regulados por la Norma para los Brotes de Bambú en Conserva y el Anexo sobre Determinadas Setas (párrs. 30-31).

Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)

- El Comité invitó a CCASIA a examinar el uso de otros aditivos alimentarios en los productos regulados por las Normas regionales para la Salsa de Chile y para la Pasta de Soja Fermentada (párrs. 37-38).

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

- El CCFA estuvo de acuerdo con las dos recomendaciones principales del documento CX/FA 11/43/5 con respecto a las tres cuestiones generales del CCNFSDU sobre el uso de aditivos alimentarios en alimentos para bebés y su evaluación por el JECFA, y en remitir el documento al CCNFSDU para su consideración (párrs. 43-45);
- El CCFA decidió solicitar al CCNFSDU que aclare la aplicabilidad de los principios de transferencia a las normas que recaen en las categorías de alimentos 13.1 y 13.2 de la NGAA (párr. 125).

Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

- El CCFA decidió remitir la sección sobre el método de análisis del anteproyecto de revisión de la *Norma para la Sal de Calidad Alimentaria* (CODEX STAN 150-1985) (párrs. 135-136 y Apéndice XI).

LISTA DE SIGLAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME

OSA	Ácido octenilsuccínico
BPF	Buenas prácticas de fabricación
CL	Carta circular
CAC/GL	Comisión del Codex Alimentarius / Directrices
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCASIA	Comité FAO/OMS Coordinador para Asia
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
EHC	Criterios de Salud Ambiental
CRD	Documento de la sala de conferencias
DM	Dosis máxima
GTe	Grupo de trabajo por medios electrónicos
GTP	Grupo de trabajo presencial
IDA	Ingesta diaria aceptable
ISTP	Ingesta semanal tolerable provisional
GIFSA	Iniciativa Mundial para el Asesoramiento Científico relacionado con la Alimentación
ICE	Inventario de Sustancias Utilizadas como Coadyuvantes de Elaboración
NGAA	Norma General para los Aditivos Alimentarios
FAO	Organización para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas
OMC	Organización Mundial de Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
SIN	Sistema Internacional de Numeración
UE	Unión Europea

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 43ª reunión en Xiamen (China) del 14 al 18 de marzo de 2011, por amable invitación del Gobierno de la República Popular China. Presidió la reunión el Dr. Junshi Chen, Catedrático del Centro de China para la Prevención y el Control de Enfermedades del Ministerio de Sanidad. Asistieron a la reunión 200 delegados de 54 países miembros, una organización miembro y observadores de 27 organizaciones internacionales, la FAO y la OMS. La lista de participantes, incluida la Secretaría, figura en el Apéndice I de este informe.

2. El Sr. Rui Chen, Director General Adjunto de la Oficina de Coordinación para la Seguridad Alimentaria y Supervisión Sanitaria, dio la bienvenida a los participantes en nombre del Viceministro del Ministerio de Sanidad. El Sr. Chen manifestó que el Gobierno chino había dado gran prioridad a la inocuidad alimentaria y había adoptado una serie de medidas para potenciar la seguridad alimentaria en China, incluido el establecimiento de normas y especificaciones, realizar controles de seguridad alimentaria, acelerar el desarrollo de un sistema nacional estándar sobre seguridad alimentaria y mejorar la capacitación y cooperación internacional. El Sr. Chen enfatizó que el Gobierno chino continuaría tomando parte activamente en la promoción de la seguridad alimentaria, la cooperación comercial y técnica en el ámbito internacional.

División de competencias

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus países miembros, de conformidad con el párrafo 5, Artículo II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, que se presenta en el CRD1.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

4. El Comité decidió someter a consideración una propuesta de Perú sobre el huito o jagua (*Genipa americana*) (CRD 23) bajo el tema 9a del programa. El Comité aprobó el programa provisional como su programa para la sesión, con esta modificación.

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

- Ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa), bajo la presidencia de Australia;
- El Sistema Internacional de Numeración (SIN) para aditivos alimentarios (tema 7 del programa), bajo la presidencia de Finlandia; y
- La lista de prioridades de las sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (tema 9a del programa), bajo la presidencia de Canadá.

6. El Comité decidió debatir los temas del programa según el siguiente orden: 1, 2, 3, 8, 9a, 4b, 4c, 4a, 5e, 5g, 5a, 5b, 5c, 5h, 5f, 5d, 6, 7, 9, 10, 11, 12.

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

7. El Comité tomó nota de la información presentada en CX/FA 11/43/2 sobre las decisiones y los debates de la Comisión, el Comité Ejecutivo y otros comités del Codex sobre su trabajo. El Comité pidió que el Grupo de trabajo activo en la reunión sobre la aprobación examinara la propuesta de la 17ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) sobre el tartrato monopotásico (SIN 336(i)) en la Norma [regional] para la pasta de soya fermentada (CODEX STAN 298R-2009).

8. En particular, el Comité hizo las siguientes observaciones y/o tomó las siguientes decisiones:

¹ CX/FA 11/43/1.

² CX/FA 11/43/2; CRD 7 (Observaciones de la Unión Europea, Indonesia y Malí).

Aplicabilidad de 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 a la nutrición de los animales / Examen de los principios de análisis

9. La Secretaría recordó que la Comisión, en el examen de trabajos futuros sobre alimentación de los animales, había pedido que los comités correspondientes examinaran sus políticas y principios para el análisis de riesgos, en lo que concierne a su aplicabilidad a la alimentación de los animales, y pidió al Comité que examinara las enmiendas propuestas a *Principios del análisis de riesgos aplicado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos*, que figuran en el Anexo 1 del documento CX/FA 11/43/2.

10. Varias delegaciones estuvieron de acuerdo con las enmiendas propuestas en el Anexo 1 respecto a los piensos, mientras que otras delegaciones no consideraron que las enmiendas fueran adecuadas para el Comité.

11. Algunas delegaciones manifestaron que faltaba claridad en las definiciones y responsabilidad de diversos comités del Codex en el ámbito de los piensos y aditivos de los piensos, y en si deberían considerarse contaminantes los residuos de aditivos en los piensos. Se mencionó que las enmiendas propuestas en el Anexo 1 posiblemente podrían aplicarse a los contaminantes pero no así a los aditivos alimentarios.

12. La Secretaría aclaró que en el *Manual de procedimiento* figura una definición clara de "aditivo alimentario", a la que está sujeto el Comité, y que la definición de "medicamentos veterinarios" es relativamente amplia para abarcar una gran variedad de sustancias que se apliquen o suministren a los animales productores de alimentos. El Comité señaló además que las atribuciones del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) incluye los contaminantes presentes en los alimentos y los piensos, y que el mandato del Grupo de acción sobre piensos, recién formado, se limita a la elaboración de directrices para la aplicación de metodologías de evaluación de riesgos a los diversos tipos de peligros relacionados con los contaminantes y residuos presentes en los ingredientes de los piensos, y al establecimiento de una lista de esos peligros en la que estén establecidas las prioridades.

13. La Secretaría recordó que el Comité sobre Principios Generales (CCGP) envió el examen de las políticas de análisis de riesgos de los comités del Codex (CL 2010/1-GP) a los comités correspondientes, en el contexto de la conclusión de la Actividad 2.1 (*Examen de la congruencia de los principios de análisis de riesgos elaborados por los comités correspondientes del Codex*) del Plan estratégico. La Secretaría también recordó que correspondía al Comité decidir cómo llevar a cabo la Actividad 2.2 (*Examen de las políticas de análisis de riesgos elaboradas por los comités correspondientes del Codex*) del Plan estratégico, con el año 2013 como objetivo.

Conclusiones

14. El Comité acordó que las enmiendas propuestas a *Principios de análisis de riesgos aplicado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos* para los piensos no son pertinentes para su trabajo, que el formato actual de sus principios del análisis de riesgos es correcto y que no hay motivo para imponer otro formato ni examinar los principios en estos momentos. El Comité, por lo tanto, dio por terminada la Actividad 2.2.

15. El Comité estuvo de acuerdo en la utilidad de tener principios de análisis aparte del CCFA y el CCCF para permitir que los textos se elaboren independientemente, de conformidad con las necesidades de cada comité. Por lo tanto, el Comité pidió que la Secretaría del Codex prepare un proyecto de principios de análisis de riesgos aplicados por el CCFA, basado en el actual *Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos*, en el que se elimine toda referencia al CCCF, para que se examine en la siguiente reunión.

Definición de "peligro"

16. El Comité consideró la petición de revisión de la definición de "peligro" en el *Manual de procedimiento*, remitida por el CCGP y acordó que no hay necesidad de revisar la definición actual.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA 73ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 3 del programa)³

17. Los representantes de la FAO y la OMS informaron al Comité sobre los resultados de actividades sobre asesoramiento científico al Codex y a los países miembros, incluidos los resultados y recomendaciones de la 73ª reunión del JECFA.

Actividades de la FAO y la OMS

18. Los representantes de la FAO y la OMS informaron al Comité de la reciente publicación de los principios y métodos actualizados para la evaluación de riesgos de sustancias químicas en los alimentos en el N.º 240 de *Environmental Health Criteria* de la OMS. Esta amplia publicación, que se puede adquirir y descargar libremente, debería servir como guía para tanto los órganos internacionales de evaluación de riesgos como para gobiernos e instituciones que se dedican a la evaluación de riesgos de sustancias químicas en los alimentos.

19. El representante de la FAO informó al Comité de actividades recientes en el campo de la nanotecnología y, en particular, de la celebración en 2010 de una conferencia internacional en colaboración con el Gobierno de Brasil y otros grupos de interés, sobre cuestiones relacionadas con nuevas aplicaciones y aplicaciones emergentes de los nanomateriales y tecnologías en los alimentos y la agricultura. Además, como seguimiento de la Reunión Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre aplicaciones de la nanotecnología en la agricultura y la industria alimentaria celebrada en 2009 se ha puesto en marcha trabajo sobre el desarrollo de una guía para un enfoque escalonado o de árbol de decisión para la evaluación de riesgos de los nanomateriales.

20. El representante destacó la importancia de obtener los recursos financieros adecuados para el trabajo de asesoramiento científico y pidió a las delegaciones que considerasen apoyar estas importantes actividades normativas. En particular se puso de relieve nuevamente la posibilidad de financiación a través del mecanismo de la Iniciativa Mundial para el Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación (GIFSA).⁴

73ª reunión del JECFA

21. En su 73ª reunión el JECFA evaluó la inocuidad de un gran número de aromatizantes en 12 grupos diferentes de sustancias, utilizando el Procedimiento para la Evaluación de la Inocuidad de Aromatizantes. En la mayoría de aromatizantes el JECFA concluyó que en base a la ingesta actual estimada estas sustancias no eran "preocupantes en cuanto a inocuidad". La evaluación de 13 aromatizantes (N.º 1914, 1931, 1939, 1941, 1943, 1944, 1973, 1988, 2005, 2007, 2010, 2011 y 2046) no pudo terminarse, en espera de la presentación de datos adicionales necesarios para terminar las evaluaciones toxicológicas. El Comité tomó nota de la petición de datos y la confirmación del patrocinador para generar los datos solicitados.

Acciones necesarias a consecuencia de cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas

Goma de acacia (SIN 427)

22. Pese a que no se hace referencia en CX/FA 11/43/3, los representantes de la FAO y la OMS señalaron que en la 73ª reunión del JECFA se había asignado una IDA "no especificada" a la goma de acacia y que en la citada reunión del JECFA (CX/FA 11/43/17) se habían preparado especificaciones decisivas tras la presentación y evaluación de los datos solicitados. Por tanto, el Comité decidió incluir la goma de acacia (SIN 427) en el Cuadro 3 de la NGAA, distribuirla para recabar observaciones en el trámite 3 (véase el Apéndice VI), y solicitar observaciones/propuestas en el trámite 3 sobre usos y dosis de uso de la goma de acacia en las categorías de alimentos enumeradas en el Anexo al Cuadro 3.

³ CX/FA 11/43/3.

⁴ Punto de contacto de la FAO: Dominique Di Biase, Dominique.DiBiase@fao.org; de la OMS: Angelika Tritscher, tritschera@who.int.

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (Tema 4a del programa)⁵

23. La delegación de Australia, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo sobre ratificación que se reunió durante la sesión, presentó el informe del Grupo de trabajo reunido durante la sesión, según presentado en CRD 3, y subrayó que el Grupo de trabajo no había decidido reabrir el debate sobre las cuestiones de justificación tecnológica que se habían debatido ampliamente en el Comité para Frutas y Hortalizas Procesadas (CCPFV) y en el Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA).

24. El Comité examinó y ratificó las recomendaciones del GT reunido durante la sesión e hizo los cambios y observaciones siguientes:

25ª reunión del Comité de Frutas y Hortalizas Procesadas

Anteproyecto de Norma para el Coco Rallado Desechado (revisión de CODEX STAN 177-1991)

25. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el anteproyecto de Norma para el Coco Rallado Desechado, propuestas por el CCPFV.

26. El Comité decidió además enmendar las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los antioxidantes y conservantes de la categoría de alimentos 04.1.2.2 "Frutas desecadas":

- i. Asignando una nueva nota a la disposición sobre los sulfitos en la categoría de alimentos 04.1.2.2. en la NGAA: "En los productos regulados por la *Norma para el Coco Rallado Desechado* solamente pueden utilizarse sulfitos como conservantes y antioxidantes (CODEX STAN 177-1991)"; y
- ii. Enmendando la nota 135 para que diga "Excepto para uso en albaricoques secos con un nivel de 2 000 mg/kg, uvas pasas blanqueadas en un nivel de 1 500 mg/kg, coco seco rallado en un nivel de 200 mg/kg y un nivel de 50 mg/kg para el coco desecado con aceite reducido".

Anteproyecto de Anexo sobre Determinadas Setas (revisión de CODEX STAN 55-1981) (para incluirla en la Norma para algunas hortalizas en conserva - CODEX STAN 297-2009)

27. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el anteproyecto de Anexo sobre Determinadas Setas, propuesto por el CCPFV.

28. La delegación de la Unión Europea expresó la preocupación de que el uso de caramelo IV y glutamato de sodio en las setas enlatadas en envases ordinarios (salmuera, agua) podía enmascarar la calidad deficiente de materiales sin elaborar.

Anteproyecto de Norma para el Coco Rallado Desechado (revisión de CODEX STAN 241-1981)

29. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el anteproyecto de Norma para el Coco Rallado Desechado, propuestas por el CCPFV.

Preguntas al CCPFV

30. El Comité solicitó al CCPFV que considere si se pueden utilizar otros tartratos, incluidos en la IDA del JECFA, como reguladores de la acidez en la *Norma para los brotes de bambú en conserva*, individualmente o en combinación, y cuál sería la base de información en ese caso, teniendo en cuenta que en la NGAA la base de información es "como ácido tartárico" para armonizar con el JECFA.

31. El Comité solicitó al CCPFV que examine si otros colorantes y aromatizantes incluidos en la categoría de alimentos 04.2.2.4 "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización" eran aplicables a los productos regulados por el Anexo sobre Determinadas Setas.

⁵ CX/FA 11/43/4; CRD 3 (informe del Grupo de trabajo sobre ratificación reunido durante la sesión); CRD 6 (información con respecto a la IDA del JECFA de disposiciones sobre aditivos alimentarios del anteproyecto de Norma del Codex para el Coco Rallado Desechado – revisión CODEX STAN 177-1991); CRD 8 (observaciones de Brasil, la Unión Europea, la India e Indonesia).

17ª reunión del Comité FAO/OMS Coordinador para Asia

Proyecto de Norma regional para la harina comestible de sago

32. El Comité ratificó la sección sobre aditivos alimentarios en el proyecto de Norma para la harina comestible de sago, propuestas por el CCSIA.

Anteproyecto de Norma regional para la salsa de chile

33. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios del *Anteproyecto de norma regional para la salsa de chile* propuestas por el CCASIA, a excepción de las disposiciones para:

- i. la curcumina (SIN 100(i)) propuesta en BPF, puesto que tiene una IDA numérica; y
- ii. la capsantina para la cual se estableció la IDA para su uso como especia y no como colorante.

34. El Comité señaló que las disposiciones para el ascorbato de sodio (SIN 301) y el ascorbato de potasio (SIN 303), indicadas en la sección 4.3 "Antioxidantes", y la disposición para el pululano (SIN 1204), no eran necesarias porque ya estaban regulados en las disposiciones sobre los usos de los reguladores de la acidez, los antioxidantes, los colorantes, los aromatizantes, los conservantes, los edulcorantes y los espesantes incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA en la sección 4.1. También se señaló que el pululano no tenía la función tecnológica de "espesante".

35. La delegación de la Unión Europea manifestó preocupación sobre el uso de sulfitos en estos productos. El observador de la NHF expresó preocupación sobre el uso de los edulcorantes: acesulfame de potasio (SIN 950), aspartamo (SIN 951) y sucralosa (SIN 955) en estos productos.

Norma regional para la pasta de soja fermentada (CODEX STAN 298R-2009)

36. El Comité ratificó la disposición para el tartrato monopotásico (SIN 336(i)) en la *Norma regional para la pasta de soja fermentada*, presentada por el CCASIA.

Preguntas al CCASIA

37. El Comité solicitó al CCASIA que sometiera a consideración si:

- i. En el anteproyecto de *Norma regional para la salsa de chile*
 - Se pueden utilizar individualmente o en combinación otros tartratos, incluidos en la IDA del JECFA, como reguladores de la acidez, y cuál sería la base de información en ese caso, teniendo en cuenta que la base de información en la NGAA es "como ácido tartárico", por congruencia con el JECFA;
 - Se pueden utilizar otros fosfatos, incluidos en la IDA del JECFA, individualmente o en combinación, y cuál sería la base de información en ese caso;
 - El metil para-hidroxibenzoato (SIN 218) debía incluirse como para-hidroxibenzoatos (SIN 214, 218) de acuerdo con la práctica de la NGAA para establecer dosis máximas de aditivos alimentarios basadas en todos los aditivos incluidos en la IDA del JECFA; y si
 - La sacarina de sodio (SIN 954(iv)) debía incluirse como sacarinas (SIN 954 (i), 954 (ii), 954 (iii), 954 (iv)) de acuerdo con la práctica de la NGAA para establecer dosis máximas de aditivos alimentarios basadas en todos los aditivos incluidos en la IDA del JECFA.
- ii. En la *Norma regional para la pasta de soja fermentada*
 - Se pueden utilizar otros tartratos, incluidos en la IDA del JECFA, individualmente o en combinación, y cuál sería la base de información en ese caso.

Conclusión

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

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NORMA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LACTANTES (CODEX STAN 72-1981) (Tema 4b del programa)⁶

39. El Comité recordó que la cuestión de los aditivos alimentarios en la *Norma del Codex para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales* (CODEX STAN 72-1981) estaba en su programa durante un tiempo. La 40ª reunión había dado una respuesta inicial (véase ALINORM 08/31/12) a las tres cuestiones generales de CCNFSDU: (i) en qué medida una IDA establecida por el JECFA, numérica o no especificada, es aplicable a lactantes pequeños de menos de 12 semanas; (ii) qué principios científicos deberían ser de aplicación a la evaluación de aditivos destinados a este grupo de la población; y (iii) si el establecimiento en sí de una IDA era suficiente o era necesario abordar otras cuestiones. Tras peticiones ulteriores de aclaración del CCNFSDU, la 42ª reunión del CCFA pidió a la delegación de Suiza que preparase un documento de debate sobre la cuestión.

40. La Delegación de Suiza presentó el documento explicando la información de fondo de las cuestiones y el fundamento de las recomendaciones propuestas, que coincidían con la respuesta dada en la 40ª reunión y se basaban en el marco actual del Codex y la orientación del JECFA (Anexo 3 del informe de la 15ª reunión del JECFA (TRS 488, 1971) y en directrices en los *Principios y métodos para la evaluación del riesgo de sustancias químicas en los alimentos* (EHC 240, IPCS 2009) y los *Principios para la evaluación de la inocuidad de aditivos alimentarios y contaminantes en los alimentos* (EHC 70, IPCS 1987).

41. La Delegación señaló que los aditivos alimentarios solicitados constaban de varias sustancias con perfiles diferentes. Dado que no se habían remitido al CCFA para su ratificación, no era conveniente que el Comité asumiera ninguna posición sobre si su uso eventual en preparados para lactantes es aceptable.

42. La Secretaría del JECFA aclaró que EHC 240 era una versión actualizada de EHC 70, pero como EHC 70 era más detallado en varios aspectos, todavía se hacía referencia al mismo y estaba a disposición en el sitio web del JECFA. Sobre aditivos alimentarios en preparados para lactantes, EHC 240 confirmó la posición de EHC70.

Conclusión

43. El Comité estuvo de acuerdo con las dos recomendaciones principales del documento de debate:

- i. Que el principio que el JECFA debatió y propuso en 1971, y que fue implementado por la Comisión del Codex Alimentarius al adoptar normas para alimentos para bebés sigue siendo válido: *Los alimentos para lactantes se prepararán sin aditivos alimentarios siempre que sea posible. Cuando el uso de un aditivo alimentario en alimentos para bebés sea necesario, se actuará con gran precaución tanto en cuanto a la elección del aditivo como en cuanto a su dosis de uso. (Anexo 3 de TRS 488).*"
- ii. Las propuestas de inclusión de un aditivo en normas del Codex para alimentos destinados a lactantes menores de 12 semanas de edad requerirán una evaluación aparte del JECFA porque las investigaciones toxicológicas para los aditivos utilizados en alimentos para este grupo de población serán más amplias e incluirán pruebas de inocuidad en animales jóvenes. Las peticiones de evaluación se presentarán al CCFA. Esas peticiones se efectuarán utilizando el formulario convenido, incluirán un inventario de estudios disponibles e indicarán que los datos reúnen los requisitos del JECFA para este grupo de edad, establecidos en los *Principios y métodos para la evaluación del riesgo de sustancias químicas en los alimentos* (EHC 240) y los *Principios para la evaluación de la inocuidad de aditivos alimentarios y contaminantes en los alimentos* (EHC 70).

44. El Comité reiteró que como las sustancias no se le habían remitido para su ratificación, no podía adoptar ninguna posición sobre ellas y animó al CCNFSDU a considerar la agrupación de las sustancias propuestas en los párrs. 14-18 de CX/FA 11/43/5, donde los aditivos solicitados se habían agrupado según sus necesidades de distintos niveles de evaluación.

45. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de Suiza por el útil documento y decidió remitirlo al CCNFSDU para su consideración.

⁶ CX/FA 11/43/5; CRD 9 (Observaciones de Brasil, la India, Indonesia, Kenya, Mali, México, Perú, AIDGUM e IBFAN).

DOCUMENTO DE DEBATE PARA ARMONIZAR LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS CÁRNICOS Y DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (Tema 4c del programa)⁷

46. La Delegación de Australia presentó el informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe). Explicaron que los miembros del grupo de trabajo en general estaban de acuerdo con la utilización de un modelo de árbol de decisiones para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA. Hubo consenso en que los aditivos alimentarios necesitan tener justificación tecnológica y que se haya evaluado su inocuidad antes de que se autoricen en las normas para productos y la NGAA. El modelo de árbol de decisiones se ha probado en las normas para productos cárnicos elaborados y deberá aplicarse en todas las normas para productos. Sin embargo, es necesario seguir debatiendo los detalles del organigrama. Hubo diversas posiciones respecto a algunos aspectos fundamentales del enfoque de armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA: cuáles normas serían la opción automática; cuál sería la justificación tecnológica para utilizar una norma en una región determinada y en determinadas condiciones del clima; y si los aditivos alimentarios se deberían considerar por clases funcionales o individualmente. La Delegación recomendó proseguir el trabajo del documento de debate, teniendo en cuenta las observaciones constructivas y las recomendaciones formuladas.

47. El Comité en general estuvo de acuerdo con el modelo de árbol de decisiones recomendado por el GTe, como medio para lograr gradualmente convertir la NGAA en la referencia específica del Codex para los aditivos alimentarios, a la vez que se asegura que el uso de los aditivos alimentarios sea inocuo y se justifique tecnológicamente.

48. En el debate se señaló una serie de requisitos para la armonización: los requisitos específicos de calidad y las necesidades tecnológicas de los productos normalizados deberán respetarse al armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios y no se deberán ampliar sin justificación; el organigrama que se utilice para armonizar las disposiciones deberá afrontar las situaciones en que las disposiciones sobre aditivos alimentarios no hayan sido aprobadas por el CCFA; el organigrama deberá afrontar las relaciones de uno a muchos entre el ámbito de acción de los productos para normas y las categorías de alimentos de la NGAA; y habrá que elaborar un sistema para la incorporación de nuevos aditivos alimentarios en las normas para productos.

Conclusión

49. En vista del apoyo general al modelo de árbol de decisiones y el número de opciones e ideas expresadas para afrontar las cuestiones fundamentales sobre la armonización, el Comité acordó establecer un GTe dirigido por Australia, que trabajaría exclusivamente en inglés, a fin de proseguir el trabajo del documento de debate y el modelo de árbol de decisiones, para que se examinen en la siguiente reunión. El Comité pidió asimismo que el GTe incorpore una propuesta de revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para los productos cárnicos elaborados.

PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NGAA; ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS (NUEVAS Y REVISADAS); OBSERVACIONES E INFORMACIÓN SOBRE DIVERSOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Temas 5a, 5b y 5c del programa)⁸

50. La Delegación de los Estados Unidos de América, en calidad de Presidencia del grupo de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, mismo que se reunió inmediatamente antes de la reunión en curso del Comité, presentó el informe del grupo, como figura en el CRD 2. El grupo de trabajo había presentado recomendaciones para los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios

⁷ CX/FA 11/43/6; CRD 10 (Observaciones de Brasil, la Unión Europea, Indonesia y la FIL); CRD 25 (Observaciones de Japón).

⁸ CX/FA 11/43/7; CX/FA 11/43/8; CX/FA 11/43/8 Add.1 (Observaciones de Argentina, Brasil, Chile, Costa Rica, Cuba, Irán, Nueva Zelanda, Paraguay, las Filipinas, los Estados Unidos de América, IACM, ICGMA e IFU); CX/FA 11/43/8 Add.2 (Observaciones de la Unión Europea, Malí, IADSA e IFU); CX/FA 11/43/9; CRD2 (Informe del grupo de trabajo sobre la NGAA); CRD 11 (Observaciones de Brasil, Colombia, Costa Rica, Indonesia, Japón, México, las Filipinas, Tailandia, IADSA e IFU); CRD 12 (Observaciones de Egipto, Indonesia, Japón y Tailandia); CRD 13 Rev (Observaciones de la Unión Europea, la India, Japón, IADSA e ICGA); CRD 24 (Observaciones de la India y la República de Corea).

que figuran en la parte I (Aditivos colorantes) del documento CX/FA 11/43/7 (Tema 5a del programa) y en el documento CX/FA 11/43/8 (Tema 5b del programa) y, por limitaciones de tiempo, no se examinaron la parte II (Varios) del documento CX/FA 11/43/7 ni las propuestas para varios otros aditivos alimentarios que figuran en el documento CX/FA 11/43/9 (Tema 5c del programa), y tampoco se hicieron recomendaciones para que se examinen otros trabajos en la 44ª reunión del CCFA. El grupo de trabajo acordó postergar el debate de las disposiciones sobre aditivos alimentarios relacionadas con las categorías de alimentos 05.0, 05.1, 05.2, 05.4, 16.0 y sus categorías subordinadas, en espera de los resultados del debate en la reunión del Comité en torno a los temas 5e y 5f del programa.

51. El Comité examinó y aprobó las recomendaciones del grupo de trabajo e hizo las siguientes modificaciones y observaciones:

Recomendación 1 (adopción)

(i) Cantaxantina (SIN 161g)

52. El comité resolvió:

- Modificar la disposición sobre la cantaxantina en la categoría de alimentos 01.6.4 "Queso elaborado, fundido", para aplicarla a la categoría 01.6.4.2 "Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.", ya que el uso de aditivos colorantes se limita a los productos aromatizados.
- Incorporar la nota V "Excepto los productos que corresponden a la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003)" en la categoría de alimentos 01.7 "Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta)" por congruencia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma.
- Añadir la nota S "Excepto los productos que corresponden a la *Norma para materias grasas lácteas para untar* (CODEX STAN 253-2006)" y otra nota nueva para excluir los productos comprendidos en la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CODEX STAN 256-2006) a la categoría de alimentos 02.2.2 "Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar", a fin de que vayan de acuerdo con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas.
- Sustituir las notas O "Excepto la pasta que contiene hortalizas y huevo" y P "Para uso en pasta elaborada con *Triticum aestivum*, y para uso sólo en fideos", por una nota nueva "Para uso sólo en fideos" en la categoría 06.4.2 "Pastas y fideos deshidratados y productos análogos", ya que se documentó el uso de cantaxantina sólo en este tipo de productos. Por congruencia, esta decisión también se aplicó a la disposición para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico (SIN 160d).

53. Las delegaciones de la Unión Europea, Noruega y Suiza manifestaron su reserva respecto a la adopción de las disposiciones sobre la cantaxantina porque, a su juicio, había motivos de preocupación por la inocuidad.

(ii) Caramelo III – proceso al amoníaco (SIN 150c) / Caramelo IV – proceso al sulfito amónico (SIN 150d)

54. El Comité acordó añadir la nota F "Para uso sólo en productos aromatizados" a la disposición para el caramelo IV, proceso al sulfito amónico, en la categoría 01.6.5 "Productos análogos al queso".

55. Las delegaciones de la Unión Europea y Noruega manifestaron su reserva respecto a la adopción de las disposiciones para el caramelo III y el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, porque a su juicio, había motivos de preocupación por la inocuidad. La Delegación de Brasil manifestó su reserva sobre la adopción de la disposición para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la categoría 11.6 "Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad".

(iii) beta-carotenos (vegetales (SIN 160a(ii)))

56. El Comité acordó:

- Reemplazar la nota O "Excepto la pasta que contiene hortalizas y huevo" con una nueva nota que diga "Excepto la pasta que contiene hortalizas", en la categoría de alimentos 06.4.2 "Pastas y fideos deshidratados y productos análogos".

- Eliminar la nota 117: "Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1 000 mg/kg", en la categoría de alimentos 08.1.2 "Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza", ya que no hubo justificación tecnológica para usar una dosis mayor de betacarotenos (vegetales) en estos productos. La disposición correspondiente a los carotenoides se enmendó igualmente.

57. La Delegación de la Unión Europea manifestó su reserva frente a la recomendación de adoptar la disposición para los betacarotenos (vegetales) en la categoría de alimentos 06.4.2 "Pastas y fideos deshidratados y productos análogos" en los trámites 5/8.

(iv) Carotenoides (SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f)

58. El Comité acordó añadir una nueva nota para excluir los productos comprendidos en la *Norma para mezclas de leche desnatada (descremada)* (CODEX STAN 251-2006) en la categoría de alimentos 01.5.2 "Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo", por congruencia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma.

59. La Delegación de la Unión Europea propuso eliminar la nota 16 "Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados", en la categoría de alimentos 09.1.1 "Pescado fresco", debido a casos recientes documentados en los que se utilizó colorante para falsificar el aspecto de pescado fresco; con todo, el Comité no aceptó esta propuesta. La Delegación de la Unión Europea manifestó su reserva sobre el uso de la nota 16 en esta categoría de alimentos porque, a su juicio, se podía desorientar al consumidor.

(v) Eritrosina (SIN 127)

60. El Comité decidió eliminar la nota 161 "Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo" en la categoría de alimentos 04.2.2.7 "Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3".

(vi) Extractos de piel de uva (SIN 163(ii))

61. El Comité acordó:

- Añadir la nota F "Para uso sólo en productos aromatizados", en las categorías 01.4.4 "Productos análogos a la nata (crema)" y 01.5.2 "Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo".
- Añadir una nota nueva para excluir los productos que comprende la *Norma para mezclas de leche desnatada (descremada)* (CODEX STAN 251-2006) de la categoría de alimentos 01.5.2 "Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo".
- Sustituir la nota 161 (entre corchetes) en las categorías de alimentos 04.1.2.8 "Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco", 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" y 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 manteca de maní (cacahuete)) en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja", con una nota nueva "Sólo para restablecer el color natural perdido en la elaboración."

62. El Comité además sustituyó la nota 161, por error asociada a la categoría 08.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes", con la nota 16 "Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados". El Comité también sustituyó las categorías de alimentos 08.3.1 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratamiento térmico", 08.3.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados y tratados térmicamente", y 08.3.3 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados", que tenían los mismos niveles de uso y nota, con la categoría de alimentos superior 08.3 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados".

(vii) Éster de etilo del arginato láurico (SIN 243)

63. El Comité acordó:

- Añadir la nota V "Excepto los productos que corresponden a la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003)" a la categoría de alimentos 01.7 "Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)", por congruencia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma.
- Añadir la nota S "Excepto los productos que corresponden a la *Norma para materias grasas lácteas para untar* (CODEX STAN 253-2006)" y una nota nueva para excluir los productos que comprende la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CODEX STAN 256-2006) a la categoría de alimentos 02.2.2 "Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar", por congruencia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas.
- Suspender los trabajos sobre las disposiciones asociadas a las categorías de alimentos 14.1.2.2 "Zumos (jugos) de hortalizas" y 14.1.2.3 "Concentrados para zumos (jugos) de frutas", ya que en estos productos no es necesario el uso de éster de etilo del arginato láurico. Por congruencia, el Comité también resolvió suspender los trabajos sobre las disposiciones de la categoría 14.1.2.1 "Zumos (jugos) de frutas" y 14.1.2.4 "Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas", cuya distribución se propuso para recibir observaciones en el Trámite 3.

64. El Representante de la FAO indicó que la incorporación de notas en la NGAA que excluyan las normas para productos alimentarios que hay se puede traducir en restricciones injustificadas para el uso de aditivos alimentarios, que han sido evaluados por el JECFA a petición de la Comisión del Codex Alimentarius. La Secretaría del Codex también señaló que el CCFA tenía la responsabilidad de examinar las propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos para las que no haya comité sobre productos activo.

65. Las Delegaciones de la Unión Europea y Noruega expresaron reserva sobre la adopción de las disposiciones para el éster de etilo del arginato láurico.

(viii) Glicósidos de esteviol (SIN 960)

66. Las Delegaciones de la Unión Europea y Noruega expresaron sus reservas sobre la adopción de las disposiciones para los glicósidos de esteviol.

(ix) Sulfitos (SIN 220-228, 539)

67. El Comité acordó modificar la dosis máxima para los sulfitos en la categoría de alimentos 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" a 300 mg/kg, y señaló que esta dosis es inferior a la que figura actualmente en la NGAA.

Recomendaciones 2 (suspensión) y 3 (revocación)

68. El Comité aprobó las recomendaciones del grupo de trabajo en materia de suspensión y revocación. Además aprobó la recomendación 4 de dejar en el Trámite 7 el proyecto de disposición para el ponceau 4R (SIN 124) en la categoría de alimentos 06.8.1 "Bebidas a base de soja", hasta tener los resultados de la evaluación del JECFA.

Recomendaciones 5 (más información) y 6 (distribuir para obtener observaciones)

69. El Comité aprobó las recomendaciones del grupo de trabajo de pedir información específica sobre los anteproyectos de disposiciones para los glicósidos de esteviol y distribuir para recibir observaciones en el Trámite 3 y 6 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones para la eritrosina, el éster de etilo del arginato láurico, los glicósidos de esteviol y los sulfitos. Se señaló que los anteproyectos de disposiciones para los glicósidos de esteviol se suspenderían si la información específica solicitada no se presentaba en la siguiente reunión del Comité.

Recomendación 7

70. El Comité aprobó la recomendación de enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, remitidas al 34º período de sesiones de la Comisión para que las adoptara, a los comités activos correspondientes para

recibir información y observaciones sobre su aplicabilidad a las normas pertinentes para productos. El Comité señaló que este trámite no deberá demorar la adopción de las disposiciones de la NGAA.

Trabajos para la 44ª reunión del CCFA

71. La Delegación de los Estados Unidos de América, en calidad de Presidencia del grupo de trabajo, recordó que éste no había recomendado trabajos para la siguiente reunión del Comité y que quedaban pendientes de examen diversas disposiciones sobre aditivos alimentarios del documento CX/FA 11/43/7. Propuso examinar en la siguiente reunión las disposiciones que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA respecto a los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que tienen la función de "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes". Para facilitar el examen de estos grupos de aditivos alimentarios, la Delegación propuso adoptar una óptica horizontal, es decir, determinar las categorías de alimentos del Anexo del Cuadro 3 en las que se justifica tecnológicamente el uso de "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" y aquellas categorías en las que no se justifica.

72. El Comité aceptó esta propuesta como forma innovadora de adelantar y reducir el atraso de las disposiciones que deberán incorporarse en la NGAA. El Comité acordó establecer un GTe, dirigido por los Estados Unidos de América, abierto a todos los miembros y observadores y que trabajaría sólo en inglés, para elaborar este enfoque para que lo utilice el grupo de trabajo sobre la NGAA para recomendar la adopción final o suspensión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en los cuadros 1 y 2 de los "reguladores de la acidez" y "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" que figuran en el Cuadro 3.

73. El Comité resolvió además distribuir las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" que figuran en el Cuadro 3, presentados en el Apéndice X, para recibir observaciones en los trámites 3 y 6.

74. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no debatió el tema 5c del programa y decidió examinar el documento CX/FA 11/43/9 y las observaciones presentadas por escrito en el CRD 13-Rev en su siguiente reunión.

Conclusión

75. El Comité acordó remitir al 34º período de sesiones de la Comisión:

- Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para adopción en los trámites 8 y 5/8 (Apéndice III).
- Disposiciones sobre aditivos alimentarios recomendadas para revocación (Apéndice IV).⁹
- Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios cuya suspensión se recomienda (Apéndice V),¹⁰ y
- Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para recibir observaciones en los trámites 6 y 3 (Apéndice VI).¹¹

76. El Comité acordó pedir información específica adicional sobre los aditivos alimentarios del Apéndice VII y recordó a los miembros y observadores que, al presentar información, necesitan acatar lo establecido en "Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios", del *Manual de procedimiento*, en particular lo que se refiere a la justificación del uso y la necesidad tecnológica.

DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE CONTIENEN ALUMINIO (Tema 5d del programa)¹²

77. El Comité recordó que la 42ª reunión del CCFA decidió establecer un GTe para revisar las dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios que contienen aluminio, es decir, fosfatos de aluminio y sodio (ácidos y básicos) (SIN 541 (i), (ii)), sulfato de aluminio y amonio (SIN 523), silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559), en base a las

⁹ El Apéndice IV también contiene recomendaciones de revocación correspondientes al tema 5d del programa.

¹⁰ El Apéndice V también contiene recomendaciones de suspensión correspondientes al tema 5d del programa.

¹¹ El Apéndice VI también contiene recomendaciones de pedir observaciones en el trámite 3, correspondientes al tema 3 del programa.

¹² CX/FA 11/43/10; CRD 14 (Observaciones de Kenya, la India, Indonesia, Japón, Malí, Tailandia y NHF).

observaciones recibidas, para asegurar que las dosis máximas de uso eran numéricas y estaban expresadas sobre una base de aluminio. Asimismo se recordó que el trabajo se había concebido para revisar las disposiciones de los aditivos alimentarios que contienen aluminio a fin de limitar la exposición a la luz de la ISTP revisada.

78. La delegación de Brasil presentó las recomendaciones del GTe (CX/FA 11/43/10) y recordó la decisión de la 42ª reunión del CCFA de interrumpir o revocar en la reunión en curso todas las disposiciones para los aditivos alimentarios que contienen aluminio, que no fueran numéricas y no estuvieran expresadas sobre una base de aluminio.

79. La Secretaría del JECFA recordó que el JECFA había reevaluado recientemente el aluminio de todas las fuentes, incluidos los aditivos alimentarios que contienen aluminio y había establecido una ISTP nueva de 1 mg/kg de peso corporal para el aluminio de todas las fuentes. Por consiguiente, todas las IDA existentes de los aditivos alimentarios que contienen aluminio se eliminaron. La evaluación de la exposición del JECFA había identificado una posible superación de la ISTP, especialmente en los niños que consumen ciertos alimentos. Por tanto se había recomendado reducir en la medida de lo posible el uso de los aditivos alimentarios que contienen aluminio. Se señaló que el JECFA reevaluaría en su 74ª reunión en junio de 2011 los aditivos alimentarios que contienen aluminio, en especial el aspecto de su biodisponibilidad.

80. Varias delegaciones manifestaron su preocupación por la inocuidad de los aditivos alimentarios que contienen aluminio y cuestionaron la justificación de añadir nuevos usos a esos aditivos.

81. El Comité sometió las recomendaciones del GTe a consideración del modo siguiente:

Recomendación 1

82. El Comité decidió que todas las disposiciones de los aditivos alimentarios que contienen aluminio debían ser numéricas y estar expresarse sobre una base de aluminio, y todas las disposiciones pertinentes de la NGAA debían incluir la Nota 6 "Como aluminio". Se señaló que en determinadas sales de aluminio, como los fosfatos y sulfatos, sería de utilidad expresar las DM como aluminio y como compuestos.

83. El Comité decidió revocar o suspender el trabajo sobre las disposiciones no numéricas de los aditivos alimentarios que contienen aluminio en la NGAA (véanse los Apéndices IV y V).

84. El Comité señaló que la compilación de las propuestas adjuntas al informe del GTe no identificaban claramente todas las disposiciones, incluidas las que contienen la nota 29 "Base de información no especificada", para las cuales no se habían presentado observaciones ni propuesto DM. Por tanto, decidió hacer recomendaciones para revocar/suspender estas disposiciones en su 44ª reunión.

85. El Comité tomó nota de la información sobre enfoques que podían utilizarse para calcular la cantidad de aluminio en un compuesto pero no tomó ninguna decisión sobre cuál era la proporción adecuada de aluminio a utilizar en la conversión, es decir, la más alta o el porcentaje medio de aluminio.

Recomendación 2

86. El Comité tomó nota de que la recomendación 2 era principalmente a título informativo sobre la evaluación de la exposición y no era necesario adoptar ninguna medida específica.

Recomendación 3

87. El Comité tomó nota de que la recomendación estaba destinada a reducir/limitar las exposiciones múltiples a aditivos alimentarios que contienen aluminio. Sin embargo, la información compilada en CX/FA 11/43/10 no permitió identificar aquellas disposiciones de la NGAA en que era apropiada la adición de la nota 174 "Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559)".

Recomendación 4

88. El Comité decidió recomendar al 34º período de sesiones de la Comisión la revocación de las disposiciones para el silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559) en el Cuadro 3 de la NGAA (véase el Apéndice IV).

Recomendación 5

89. El Comité no adoptó ninguna acción sobre esta recomendación porque la función de "coadyuvante de elaboración" no estaba asociada con ningún aditivo alimentario que contenga aluminio en la NGAA.

Recomendación 6

90. El Comité señaló que la preocupación sobre el uso de las lacas de aluminio de colorantes debía ser abordada por los miembros en el contexto del procedimiento de establecimiento de prioridad para sustancias a evaluar por el JECFA.

Conclusión

91. El Comité decidió establecer un GTe, dirigido por Brasil, abierto a todos los países miembros y observadores, trabajando solamente en inglés, para revisar la compilación de las propuestas adjuntas a CX/FA 11/43/10 y hacer recomendaciones para la adopción, suspensión o revocación de propuestas, incluidas las propuestas de usos nuevos.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS (CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 5.1, 5.2 Y 5.4) (N07-2010) (Tema 5e del programa)¹³

92. El Comité recordó que en su 42ª reunión estableció un GTe dirigido por los Estados Unidos de América, para preparar una propuesta de revisión de las categorías de alimentos 05.1, 05.2 y 05.4, y remitió un documento pertinente al 33º período de sesiones de la Comisión, donde se había aprobado el nuevo trabajo.

93. La Delegación de los Estados Unidos de América presentó el informe del GTe (CX/FA 11/43/11) y recordó que el mandato había sido aclarar varias incertidumbres en la descripción actual de las categorías de alimentos 05.1, 05.2 y 05.4 a fin de facilitar la interpretación y aplicación de la NGAA, y aclarar el ámbito de aplicación de los productos normalizados y no normalizados. La delegación además explicó que los cambios propuestos eran de redacción y los ejemplos proporcionados en los descriptores no eran exhaustivos y no tendría consecuencias en la NGAA.

94. El Comité acordó examinar una propuesta formulado en el CRD 15 de revisión de estas categorías de alimentos, preparada por los Estados Unidos de América a partir de las observaciones presentadas por escrito.

95. El Comité ratificó todas las enmiendas propuestas e hizo las siguientes observaciones/enmiendas adicionales:

05.1.4 "Productos de cacao y chocolate"

96. En los ejemplos se había decidido sustituir "y chocolate compuesto (chocolate con ingredientes añadidos)" por "chocolate con ingredientes añadidos comestibles" porque se reconoció que el término "chocolate compuesto", utilizado por la industria, no estaba definido ni se utilizaba en las normas pertinentes del Codex y podía dar lugar a confusión.

05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.

97. Algunas delegaciones expresaron el punto de vista que las palabras "edulcorantes nutritivos y no nutritivos de alta intensidad" debían eliminarse del descriptor de la categoría 05.2 porque los edulcorantes estaban permitidos en esta categoría de acuerdo con la NGAA y por tanto no era necesario mencionarlos en el descriptor.

98. Otras delegaciones creían que el uso de las palabras relativas al empleo de edulcorantes en esta categoría era necesario para abarcar todos los productos de la categoría que ya estaban en el comercio internacional, incluidos los que contienen edulcorantes.

¹³ CX/FA 11/43/11; CX/FA 11/43/11 Add.1 (Observaciones de Brasil, Chile, Cuba y Nueva Zelanda); CX/FA 11/43/11-Add.2 (observaciones de la Unión Europea y Mali); CRD 15 (Observaciones de Egipto, la India, Indonesia, Perú, Estados Unidos de América e ICGMA).

99. Como concesión, el Comité decidió eliminar las palabras "fabricado con edulcorantes nutritivos y no nutritivos de alta intensidad" del descriptor de la categoría de alimentos 05.2 porque las palabras "... y sus homólogos dietéticos" ya incluyen los productos del comercio internacional que contienen edulcorantes.

100. El Comité decidió enfatizar que las palabras "homólogos dietéticos" no se referían a los alimentos dietéticos especiales ni a los alimentos para fines médicos especiales que figuran en la categoría de alimentos 13.0.

05.2.1 Caramelos duros; (05.2.2), Caramelos blandos (05.2.3); 05.2.3 Turrone y productos de mazapán:

101. Como consecuencia de la enmienda en la categoría de alimentos 05.2, el Comité enmendó las palabras "o edulcorantes" para que dijera "y sus homólogos dietéticos". El Comité añadió "*Halwa teheniaa*" al descriptor de la categoría de alimentos 05.2.2, porque el producto cumplía con la categoría y su consumo es elevado en la región del Cercano Oriente.

Estado del anteproyecto de revisión del Sistema de Clasificación de los Alimentos de la NGAA (categorías de alimentos 5.1, 5.3 y 5.4) (N07-2010)

102. El Comité decidió remitir el anteproyecto de revisión del Sistema de Clasificación de los Alimentos de la NGAA al 34^o período de sesiones de la Comisión para su adopción en los trámites 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el Apéndice VIII).

REVISIÓN DEL NOMBRE Y EL DESCRIPTOR DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 16.0 (Tema 5f del programa)¹⁴

103. El Comité recordó que la 42^a reunión del CCFA había decidido debatir la propuesta para la revisión del nombre y los descriptores de la categoría de alimentos 16.0 "Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)" y ejemplos de productos de alimentos en esta categoría en esta reunión, puesto que no pudo alcanzarse ningún consenso sobre la necesidad de esta categoría.

104. Varios miembros creían que la categoría 16.0 debía suprimirse puesto que había una falta de claridad con respecto a su ámbito de aplicación y si la categoría era demasiado amplia podía dar lugar al aumento de las disposiciones sobre aditivos alimentarios. Recordaron que las categorías de alimentos se habían definido debido a similitudes de los alimentos o a que necesitaban los mismos aditivos, lo cual no era el caso de esta categoría. La presente justificación tecnológica estaba basada solamente en pocos ejemplos, que podían abordarse en otras categorías de alimentos de la NGAA, si fuera necesario, con notas añadidas, indicando un uso restrictivo. La aplicación adecuada del principio de transferencia podía utilizarse para regular alimentos compuestos no incluidos en otras categorías.

105. Otros miembros pensaban que era importante mantener esta categoría de alimentos para fijar usos de aditivos alimentarios para productos que estaban en el mercado pero no encajaban en las categorías de alimentos 1 a 15. Mencionaron que había muchos productos, especialmente productos compuestos y productos listos para el consumo, que no encajan en ninguna categoría pero que se dan en el comercio y se consumen, y se habían presentado ejemplos de estos productos en observaciones escritas (CRD 16). Acordaron que el nombre y el descriptor de la categoría podían revisarse para reflejar mejor la naturaleza de estos productos. Asimismo se mencionó que el principio de transferencia no podría cubrir las necesidades de todas las mezclas de alimentos.

Conclusión

106. Como no existía consenso, el Comité decidió establecer un GTe bajo la presidencia de los Estados Unidos de América, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría en inglés solamente, a fin de desarrollar un documento de debate para la próxima reunión que diera una descripción detallada de los productos a incluir en esta categoría y hacer propuestas de revisión del nombre y los descriptores de la categoría de alimentos 16.0 según sea necesario.

¹⁴ CX/FA 11/43/12; CRD 16 (Observaciones de Egipto, la Unión Europea, Indonesia, Tailandia e ICGMA), CRD 26 (Observaciones de los Estados Unidos de América).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE LA NOTA 161 (Tema 5g del programa)¹⁵

107. El Comité recordó que en la 41ª reunión del CCFA se decidió pedir observaciones (CL 2009/7-FA, Parte B, punto 7) sobre la aplicación de la Nota 161: "Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo", por la preocupación de diversas delegaciones sobre las posibles consecuencias negativas de un uso amplio de esta nota en la NGAA. El CCFA, en su 42ª reunión, acordó establecer un grupo de trabajo, dirigido por los Países Bajos, para que preparara un documento de debate que contuviera propuestas de criterios y condiciones para el uso de la Nota 161 en la NGAA.

108. La Delegación de los Países Bajos presentó el informe del GTe (CX/FA 11/43/13) e informó que el GTe no había llegado a acuerdo sobre los criterios y condiciones para el uso de la Nota 161. No hubo consenso en el GTe sobre cómo tratar los casos de la nota que ya figuran en la NGAA o de las peticiones futuras de incorporación de esta nota. Se presentaron diversas propuestas para limitar la aplicación de la nota, como limitarla a su propósito original para los edulcorantes y los colorantes, o a los casos en que no había consenso si había una propuesta acorde a la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA. También se indicó que la nota 161 se usaría menos si el grupo de trabajo basado en la presencia física, que se ocupa de la NGAA, tuviera más tiempo disponible para el debate.

109. Varios miembros opinaron que la posibilidad de usar la Nota 161 es importante y que se había pedido utilizarla en numerosas ocasiones porque los procedimientos establecidos en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA, así como en el *Manual de procedimiento* –es decir, en "Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios"– no se habían seguido con suficiente rigor. Sin embargo, estuvieron de acuerdo en que el uso de la nota deberá limitarse todo lo posible y considerarse caso por caso.

110. Se señaló que un uso más estricto de los procedimientos convenidos antes mencionados o la aplicación de algunas de las propuestas que figuran en el "documento Denner", como una lista de alimentos que no deberán contener aditivo alguno, podrían reducir el uso de la Nota 161.

111. Varios otros miembros y observadores se oponían al uso de la Nota 161 y propusieron que se elimine de la NGAA, ya que la difusión de su uso podría crear obstáculos al comercio internacional y socavar los esfuerzos de armonización del Codex y el valor de su base científica. Se mencionó que dado que la NGAA tiene como propósito ser la referencia única del Codex para los aditivos alimentarios, el Comité debería esforzarse por alcanzar el consenso de conformidad con sus procedimientos, mientras que el uso de la Nota 161 es contraproducente.

112. Para adelantar en este tema, un miembro propuso seguir debatiendo la interpretación del Preámbulo de la NGAA (en particular el punto 3.2) y de las secciones pertinentes del *Manual de procedimiento*. Otro miembro propuso que un grupo de trabajo elaborara un documento con todos los casos en que aparece la Nota 161 y que los clasificara por justificación o por aditivo alimentario a fin de entender mejor por qué se utiliza esta nota.

113. Para avanzar en la cuestión, el Presidente propuso seguir trabajando en el documento de debate en un Gte. También propuso suspender la introducción de la nota 161 en la NGAA. Sin embargo, no hubo consenso sobre esta propuesta.

Conclusión

114. El Comité decidió establecer un GTe, dirigido por Sudáfrica y abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría sólo en inglés, para seguir preparando un documento de debate sobre la aplicación de la nota 161 y, en particular, para que formule recomendaciones para facilitar la aplicación uniforme de la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA a fin de afrontar el uso de la nota 161.

¹⁵ CX/FA 11/43/13; CRD 17 (Observaciones de la Unión Europea y Kenya); CRD 25 (Observaciones de la Unión Europea y Japón).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN DE LA SECCIÓN 4 "TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS A LOS ALIMENTOS" DEL PREÁMBULO DE LA NGAA (Tema 5h del programa)¹⁶

115. El Comité recordó que se estableció un GTe para evaluar la necesidad de revisar la Sección 4 del Preámbulo de la NGAA a fin de tomar en cuenta las diferencias entre la Sección 4 "Transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos" y el "principio de transferencia de aditivos alimentarios" del volumen 1 del Codex Alimentarius.

116. La Delegación del Brasil presentó el informe del GTe, que figura en CX/FA 11/43/14, en cuyo Anexo 1 figura las propuestas de enmiendas a la Sección 4 del Preámbulo de la NGAA.

117. El Comité tomó nota de que el GTe en general estuvo de acuerdo en que el alcance y la aplicación de las disposiciones sobre transferencia estaban bien definidos en el texto actual de la Sección 4.1 del Preámbulo de la NGAA, y que la Sección 3(d) del volumen 1 no debería incluirse; que las condiciones que se aplican a la transferencia de los aditivos alimentarios están suficientemente expuestas en el Preámbulo y no se requiere mayor definición, y que no es conveniente incluir texto sobre etiquetado ya que no corresponde a las atribuciones de la NGAA y el CCFA.

118. El debate de las recomendaciones en el Comité fue como sigue:

Recomendación I

119. El Comité examinó la enmienda propuesta a la Sección 4 del Preámbulo de la NGAA y decidió:

- Clarificar el título de la Sección 4.1 haciendo específicamente referencia a la transferencia de los aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos;
- Introducir un nuevo título: "4.2 Condiciones especiales que se aplican al uso de aditivos alimentarios que no están directamente autorizados en los ingredientes y las materias primas de los alimentos"; y
- Aclarar más la nueva sección 4.2 añadiendo las palabras "o añadirse a", después de "utilizarse", e "incluyendo que no exceda cualquier dosis máxima aplicable al alimento" al final del párrafo.

120. El Comité no estuvo de acuerdo en añadir texto sobre las normas para productos en las subsecciones (a), (b) y (c), ya que la NGAA tiene como objetivo ser la referencia única del Codex para los aditivos alimentarios. No se aprobó el texto que se propuso sobre los productos terminados (p. ej. "alimentos compuestos") ni el de "adición directa de aditivos".

Recomendaciones II y III

121. El Comité aprobó la recomendación de pedir al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) aclaración sobre una discrepancia entre la Sección 4.2 del Preámbulo de la NGAA, que prohíbe la transferencia de aditivos alimentarios en las categorías de alimentos 13.1 y 13.2, y las disposiciones sobre transferencia que figuran en algunas normas del Codex para los alimentos de las categorías 13.1 y 13.2.

122. El Comité no consideró necesario dirigirse a otros comités del Codex porque no se demostraba la discrepancia con otras normas para productos.

Recomendación IV

123. El Comité señaló que la Secretaría del Codex ya aplicó esta recomendación a raíz de una decisión del 32º período de sesiones de la Comisión.¹⁷

Conclusiones

124. El Comité acordó remitir el texto revisado de la Sección 4 del Preámbulo de la NGAA al 34º período de sesiones de la CAC, para su adopción (véase el Apéndice IX).

125. El Comité además acordó pedir al CCNFSDU que aclare si la transferencia de aditivos alimentarios desde los ingredientes es inadecuada para los alimentos que figuran en las normas comprendidas en las categorías de alimentos 13.1 (Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos

¹⁶ CX/FA 11/43/14; CRD 18 (Observaciones de la Unión Europea, la India, Jordania, Kenya y Tailandia).

¹⁷ ALINORM 09/32/REP, párr. 97.

medicinales especiales destinados a los lactantes) y 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños).

GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL SOBRE LA NGAA (ATRIBUCIONES)

126. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo (basado en la presencia física) que se reuniría inmediatamente antes de la 44ª reunión y estaría presidido por los Estados Unidos de América, que trabajaría sólo en inglés y tendría como objetivo examinar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre los siguientes puntos:

- i. Propuestas pendientes del documento CX/FA 11/43/7, teniendo en cuenta las observaciones presentadas por escrito en esta reunión;
- ii. Disposiciones relacionadas con las categorías de alimentos 05.0, 05.1, 05.2 y 05.4 que figuran en el documento CX/FA 11/43/8, teniendo en cuenta las observaciones presentadas por escrito en esta reunión;
- iii. Observaciones e información sobre la utilización y los niveles de uso de la goma de casia (SIN 427) (véase el tema 3 del programa);
- iv. Enfoque horizontal que se propuso para el examen de los "reguladores de la acidez" y los "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" que están en el Cuadro 3 de la NGAA;
- v. Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 de la NGAA, de los aditivos del Cuadro 3 del Apéndice X, teniendo en cuenta las observaciones presentadas en los trámites 6 y 3, así como la óptica horizontal para el examen de los "reguladores de la acidez" y los "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" del Cuadro 3 de la NGAA; y
- vi. Informe del GTe sobre las disposiciones para los aditivos alimentarios que contienen aluminio (tema 5d del programa).

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA (CODEX STAN 150-1985) (N05-2010) (Tema 6 del programa)¹⁸

127. La Delegación de Suiza presentó el informe del GTe, presentado en CX/FA 11/43/15, y recordó que en su 42ª reunión el CCFA acordó iniciar nuevos trabajos para la revisión de la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985) y concentrar la revisión exclusivamente en las secciones de los aditivos alimentarios, los contaminantes, la higiene y los métodos de análisis y muestreo, sin reiniciar el debate sobre las otras secciones.

Observaciones específicas

128. El Comité examinó el texto revisado (Anexo 1 de CX/FA 11/43/15), sección por sección y, además de algunos cambios menores, hizo las siguientes observaciones y enmiendas.

Aditivos alimentarios

129. El Comité señaló que esta sección permitía el uso de aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, en la categoría de alimentos 12.1.1 "Sal", con la cual la *Norma para la sal de calidad alimentaria* mantiene una correspondencia "de uno a uno" (es decir, total). El Comité tomó nota de la preocupación por la incorporación de una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio con BPF en esta categoría.

Contaminantes

130. El Comité tomó nota de que el GTe propuso reemplazar la sección sobre los contaminantes con una referencia general a la *Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y los piensos* (NGCTA) (CODEX STAN 193-1995), de conformidad con el "Formato de las normas del Codex para productos" del *Manual de procedimiento*. Las dosis máximas de cuatro contaminantes –el cadmio, el plomo, el mercurio y el arsénico– que figuran en la norma, eran iguales en la NGCTA.

¹⁸ CX/FA 11/43/15; CX/FA 11/43/15 Add.1 (Observaciones de Brasil, Chile, Colombia, Cuba e Irán); CX/FA 11/43/15 Add.2 (Observaciones de la Unión Europea y Malí); CRD 19 (Observaciones de Egipto, la India, Indonesia y Perú).

131. El quinto contaminante, el cobre, se pasó a la sección 3.2 "Productos secundarios y contaminantes naturalmente presentes". El cobre no figuraba en la NGCTA y también es un micronutriente, y se considera que su presencia en los alimentos refleja aspectos de calidad más que cuestiones de inocuidad. Su presencia como contaminante puede obedecer al uso de equipo de cobre en la producción de la sal. El Comité no estuvo de acuerdo con las propuestas de aumentar la dosis máxima del cobre a 10 mg/kg, ni de incluir otras sustancias (como el Fe III, el bario), porque no se tienen los datos suficientes para justificarlo.

Higiene de los alimentos

132. El Comité acordó ajustar la sección con la sección correspondiente del "Formato para las normas del Codex para productos" del *Manual de procedimiento*.

Método de análisis y muestreo

133. El Comité tomó nota de que el GTe puso al día las referencias a los métodos analíticos para incluir métodos válidos que hoy están disponibles, de las organizaciones internacionales, y añadió varios métodos de EuSalt, utilizados en muchos laboratorios, así como el método de valoración del yodo que figura en el documento pertinente de orientación de la OMS.

134. Como había la preocupación de que algunos laboratorios pudieran no estar adecuadamente equipados para utilizar los nuevos métodos propuestos, se propuso que el "enfoque basado en criterios", recomendado por el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), sea el sistema favorito para la selección de los distintos métodos analíticos, en particular, para los metales pesados y el cobre. Se recomendó también un "sistema de mantener una lista de métodos", es decir, tener una lista de todos los métodos analíticos disponibles para los otros elementos, a saber, el sulfato, los halógenos, el calcio y el magnesio, el potasio y el yodo.

135. El Comité acordó pedir asesoramiento al CCMAS sobre la posibilidad de convertir los métodos para los metales pesados y el cobre en criterios y sobre la idoneidad de mantener una lista de métodos para los otros elementos.

Estado del anteproyecto de revisión de la Norma para la sal de calidad alimentaria (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010)

136. El Comité acordó remitir el anteproyecto revisado de norma al 34 período de sesiones de la Comisión, para que lo adopte en el Trámite 5, y la sección sobre el método de análisis y muestreo al CCMAS para que lo apruebe y dé asesoramiento (véase el Apéndice XI).

SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7 del programa)¹⁹

137. La Delegación de Finlandia, en calidad de Presidencia del grupo de trabajo activo durante la reunión, sobre el Sistema Internacional de Numeración (SIN), presentó el informe del grupo de trabajo, como figura en CRD 4.

138. El Comité examinó las recomendaciones del grupo de trabajo, como se expone a continuación, y además de algunos cambios de redacción hizo las siguientes observaciones y conclusiones.

Recomendaciones 1 y 2

139. El Comité señaló que el objetivo de las recomendaciones 1 y 2 era aclarar las "Notas explicativas a la estructura del SIN" de la Sección 1 de *Nombre genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CAC/GL 36-1989) respecto a las preocupaciones planteadas en la 42ª reunión del CCFA sobre la falta de uniformidad en el uso de paréntesis en los nombres de los compuestos y el uso del término "cáustico" para describir el proceso de fabricación utilizado en asociación al caramelo I (SIN 150a) y el caramelo II (SIN 150b).

140. El Comité acordó enmendar las "Notas explicativas a la estructura del SIN", de la Sección 1 "Introducción", como lo recomendó el grupo de trabajo, para que diga:

¹⁹ CX/FA 11/43/16; CX/FA 11/43/16 Add.1 (Observaciones de Brasil, Cuba Nueva Zelandia, los Estados Unidos de América, AIDGUM y CEFIC); CX/FA 11/43/16 Add.2 (Observaciones de Irán, ICGMA y OFCA); CRD 4 (Informe del grupo de trabajo sobre el SIN); CRD 20 (Observaciones de la India y Japón).

..... Sin embargo, en algunos casos el número va seguido de un sufijo alfabético, por ejemplo 150a, que identifica el caramelo I-puro y 150b que identifica el caramelo II –proceso al sulfito ... (para sustituir la tercera frase del primer párrafo);

El nombre del aditivo a veces va seguido de otro nombre adicional entre paréntesis. Este nombre entre paréntesis es optativo y se puede utilizar, cuando sea necesario, para indicar otro nombre comúnmente asociado o sinónimo del aditivo, por ejemplo, SIN 235 Natamicina (pimaricina). No están contemplados todos los sinónimos. El nombre del aditivo a veces va seguido, después de una coma, de una descripción del aditivo, por ejemplo SIN 161h(i) Zeaxantina (sintética) (nuevo párrafo para incorporar entre el segundo y el tercero).

141. El Comité señaló que estos cambios se reflejarían en la siguiente edición del SIN y que la incorporación de sinónimos en el SIN se limitaba a algunas sustancias.

142. También se señaló que los cambios sustanciales introducidos en las secciones 1 "Introducción" y en el "Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológica" de la Sección 2 requerirían la aprobación de la Comisión para hacer nuevos trabajos, ya que esos cambios repercutirían en otros textos del Codex.

Recomendación 3

143. El Comité aprobó la recomendación de añadir elementos o hacer cambios en la Sección 3, como sigue:

- Tres nuevos "aditivos alimentarios superiores", es decir, que antes estaban clasificados con subíndices: los caramelos (SIN 150), sulfatos de sodio (SIN 514) y sulfatos de potasio (SIN 515).
- Dos nuevos números del SIN y funciones tecnológicas asociadas: el difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)) y el estearato de magnesio (SIN 470(iii)).
- Cambios en los nombres de cuatro caramelos: SIN 150a, SIN 150b, SIN 150c y SIN 150d.
- Cambio del número del SIN del ácido octenilsuccínico (OSA) goma de acacia modificada.

144. El Comité no estuvo de acuerdo con la propuesta de introducir el doble nombre "hipromelosa" para la hidroxipropilmetilcelulosa (SIN 464).

Recomendación 4

145. Para armonizar más la Sección 3 del SIN, el Comité acordó eliminar las funciones tecnológicas presentadas de los 42 llamados "aditivos alimentarios superiores".

Recomendación 5

146. El Comité acordó establecer un GTe, dirigido por Irán, que trabajaría sólo en inglés, con el fin de: (i) examinar las respuestas a la CL sobre la petición de modificaciones/adiciones a la lista del SIN y preparar una propuesta para que se distribuya a fin de recoger observaciones en el Trámite 3; y (ii) debatir los cambios que se propongan para las funciones tecnológicas, que por limitaciones de tiempo no se pudieron examinar en el grupo de trabajo activo durante la reunión.

Estado de las enmiendas al Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios

147. El Comité acordó remitir el anteproyecto de enmiendas al SIN al 34º período de sesiones de la Comisión, para su adopción en el Trámite 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el Apéndice XII).

148. Además, el Comité acordó remitir los cambios propuestos a las "Notas explicativas a la estructura del SIN", de la Sección 1 "Introducción", del documento CAC/GL 36-1989 al 34º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, para su adopción (véase el párr. 140).

ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 73ª REUNIÓN (Tema 8 del programa)²⁰

149. La Secretaría de la FAO/JECFA presentó los resultados de la 73ª reunión del JECFA con respecto a las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios expuestas en el Anexo de CX/FA 11/43/17. La Secretaría informó al Comité de que se habían preparado un total de seis especificaciones de aditivos alimentarios y 180 especificaciones de aromatizantes (nuevas y revisadas) como decisivas, a la especificación de un aditivo alimentario se le había asignado un estado de provisional y las especificaciones provisionales de un aditivo alimentario se habían eliminado.

150. El Comité tomó también nota de las correcciones necesarias y revisiones menores de redacción efectuadas a las ocho especificaciones del JECFA con respecto a los límites y la información sobre metales y arsénico publicada en el Compendio Combinado de Especificaciones de Aditivos Alimentarios (Monografías 1 FAO/JECFA) para que correspondiera con las convenidas y publicadas en los informes pertinentes del JECFA.

151. La delegación de Paraguay sugirió un método de ensayo alternativo además del anterior para los glicósidos de esteviol (SIN 960), señalando el problema de la resolución de la metodología utilizada para definir las especificaciones de identidad y pureza de este aditivo alimentario. La Secretaría del JECFA aclaró que la revisión de las especificaciones para glicósidos de esteviol se había realizado a instancia del Comité a fin de incluir 2 glicósidos de esteviol adicionales en el método de ensayo y no era posible tener 2 métodos de ensayo diferentes en las especificaciones. Informó al Comité de que según su información los productores de estevia estaban trabajando para armonizar los métodos basados en las especificaciones del JECFA. El Comité tomó nota del punto de vista expresado por la Delegación de Paraguay y decidió adoptar las especificaciones para este aditivo alimentario preparadas por el JECFA.

152. El Comité decidió no adoptar las especificaciones decisivas de los 13 aromatizantes para las que el JECFA necesitaba datos adicionales para terminar sus evaluaciones. El observador de IOFI expresó el firme compromiso de la industria de aromatizantes para proporcionar esos datos al JECFA.

Estado de las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios

153. El Comité decidió remitir las especificaciones de 14 aditivos alimentarios y 169 aromatizantes (especificaciones nuevas y revisadas) al 34º período de sesiones de la Comisión para su adopción en los trámites 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el Apéndice XIII).

PROPUESTAS PARA ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2010/10-FA)(Tema 9a del programa)²¹

154. La delegación de Canadá, interviniendo en calidad de Presidencia del Grupo de trabajo presencial sobre prioridades, presentó el informe del grupo de trabajo, presentado en CRD 5. Se señaló que el grupo de trabajo también había examinado una petición de que se hiciera una evaluación de la inocuidad de un color del huita o jagua (*Genipa americana*), como se había acordado previamente.

155. El Comité tomó nota de que todas las solicitudes de la lista de prioridades de 2010 estaban programadas para evaluación en la 74ª reunión del JECFA, que se celebraría en junio de 2011, a excepción de 133 aromatizantes.

Nuevas peticiones de evaluación

156. El Comité estuvo de acuerdo con la lista de solicitudes preparada por el grupo de trabajo presencial. La evaluación de inocuidad para el uso de pectina en preparados para lactantes y preparados especiales para fines médicos especiales destinados a lactantes fue apoyada por un país miembro y por tanto incluida en la lista de prioridades.

²⁰ CX/FA 11/43/17; CX/FA 11/43/17 Add. 1 (Observaciones de Chile, Irán, México y Paraguay).

²¹ CX/FA 11/43/18 (Observaciones de Dinamarca, Japón, Sudán, los Estados Unidos de América, ISDI y CEFIC); CX/FA 11/43/18 Add.1 (Observaciones de los Estados Unidos de América, CCC y OFCA); CRD 5 (informe del Grupo de trabajo presencial sobre el establecimiento de prioridades para su evaluación por el JECFA); CRD 25 (Observaciones de Japón).

157. El Comité tomó además nota de que el grupo de trabajo apoyaba la evaluación de inocuidad y especificaciones de 53 compuestos aromatizantes nuevos, incluida la rebaudiosida A y 133 que quedaban de 2010.

158. La Secretaría del JECFA aclaró que mientras la rebaudiosida A era un componente del edulcorante glicósidos de esteviol, la industria había informado que se podía utilizar también a dosis bajas como modificador del aroma. Dado que se había evaluado en el contexto de los glicósidos de esteviol y se le asignado una IDA no sería reevaluada como sustancia aromatizante pero el JECFA podía comprobar el uso tecnológico y la necesidad de revisar la especificación existente.

159. El Comité tomó nota de que el grupo de trabajo había postergado la inclusión de la jagua en la lista de prioridades hasta el próximo año, para permitir al Perú que proporcione la información necesaria, utilizando la forma para la presentación de propuestas para evaluaciones del JECFA.

160. La presidencia instó a los países miembros a apoyar al JECFA a fin de garantizar el asesoramiento científico continuo para el trabajo del CCFA.

Palabras de despedida

161. El Comité expresó su agradecimiento a la Dra. Annika Wennberg, Secretario de la FAO/JECFA por su valioso apoyo que había dado al JECFA y el CCFA, y le deseó todo lo mejor para su próxima jubilación de la FAO.

Conclusión

162. El Comité decidió remitir al 34º período de sesiones de la Comisión la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA para su aprobación (véase el Apéndice XIV).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE MECANISMOS PARA LA REEVALUACIÓN DE SUSTANCIAS POR EL JECFA (Tema 9b del programa)²²

163. La Secretaría del JECFA presentó el documento CX/FA 11/43/19 y recordó que el JECFA y el CCFA habían debatido repetidamente la necesidad de un enfoque más sistemático para la reevaluación de los aditivos alimentarios que actualmente se lleva a cabo en respuesta a peticiones específicas. Teniendo en cuenta que el JECFA ha evaluado más de 600 aditivos (excluidos los aromatizantes) hasta la fecha y que muchas de estas evaluaciones tienen hasta más de 30 años, es necesario un enfoque más sistemático para establecer las prioridades de reevaluación. La reevaluación sólo es la base científica para garantizar la inocuidad de los aditivos alimentarios, y es necesaria para revocar las disposiciones vigentes sobre aditivos alimentarios (en la NGAA y en las normas para productos), las especificaciones o las IDA. El proceso de reevaluación tiene que tener en cuenta la información existente, en particular las evaluaciones recientes, a fin de evitar duplicaciones y teniendo en cuenta los limitados recursos.

164. La Secretaría del JECFA explicó brevemente los criterios para establecer las prioridades y los sistemas de reevaluación utilizados por el JMPR/CCPR y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. La Secretaría del JECFA también presentó un cuadro sobre la situación de los aditivos alimentarios evaluados por el JECFA entre 1956 y 2008. La Secretaría del JECFA propuso como marco para un sistema de reevaluación: establecer una lista de los aditivos alimentarios evaluados por el JECFA, organizados por año y agrupados de acuerdo a las funciones técnicas principales documentadas; recoger toda la información disponible sobre estos aditivos de los miembros y las organizaciones, incluidas las empresas productoras de aditivos alimentarios; y establecer una lista con prioridades de aditivos alimentarios a fin de elaborar criterios para establecer las prioridades mediante un GTe, y probarlos comenzando por los colorantes para alimentos.

165. Muchas delegaciones reconocieron la importancia de este trabajo y estuvieron de acuerdo en que se estableciera un GTe. Las delegaciones destacaron asimismo que la reevaluación de las normas del Codex a la luz de nueva información científica forma parte integral de los *Principios de análisis de riesgos* del Codex y que, por lo tanto, también se deberían aplicar a los aditivos alimentarios. Se propuso dar mayor especificidad a los criterios del documento de debate para establecer prioridades, y examinar los criterios para establecer prioridades para la reevaluación periódica de los plaguicidas, presentados en "Criterios del proceso de establecimiento de prioridades para la evaluación de compuestos por la JMPR", elaborados por el Comité sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR).

²² CX/FA 11/43/19; CRD 21 (Observaciones de Brasil, la Unión Europea, la India, Malí y Perú).

166. Algunas delegaciones manifestaron su preocupación por las consecuencias en materia de recursos que representa esta labor de reevaluación para el JECFA. La Secretaría del JECFA aclaró que la intención de este trabajo no es repetir actividades de autoridades nacionales o regionales, sino desarrollar este trabajo, y que la participación de las actividades nacionales y regionales y la comunicación de la información en el GTe son esenciales. La Secretaría del JECFA hizo hincapié, no obstante, en que los recursos económicos para el trabajo del JECFA son limitados, incluso para terminar las actividades ordinarias, y que tiene una importancia decisiva que los miembros aporten recursos adicionales para que el JECFA continúe su trabajo, que constituye las bases de las actividades del CCFA.

Conclusión

167. El Comité estuvo de acuerdo en establecer un GTe, dirigido por el Canadá, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría sólo en inglés, con las siguientes atribuciones:

- i. Establecer criterios para ordenar las prioridades de reevaluación de los aditivos alimentarios (teniendo en cuenta los criterios propuestos en el documento de trabajo y los utilizados por el JMPR/CCPR);
- ii. Establecer una lista detallada de los 107 colorantes para alimentos evaluados por el JECFA desde 1956, organizados por año de evaluación;
- iii. Recoger con los miembros y otras organizaciones información sobre estos colorantes, así como de la industria productora de aditivos alimentarios;
- iv. Establecer una lista con prioridades de los colorantes para alimentos, basada en criterios para establecer las prioridades, para que trabaje el CCFA, que comprenda el examen para la reevaluación por el JECFA.

168. El informe del GTe se examinará en la siguiente reunión del Comité.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL DESARROLLO DE UNA BASE DE DATOS SOBRE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 10 del programa)²³

169. La delegación de Nueva Zelandia presentó el informe del GTe, que ofrecía sugerencias sobre la estructura y el contenido de una base de datos para coadyuvantes de elaboración. La delegación explicó que la estructura y el contenido de la base de datos dependía de la intención de sus usos y usuarios y podía incluir: introducción e información general; ámbito de aplicación y objetivo; información sobre el uso inocuo y justificado tecnológicamente de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración; definición de términos; y una sección principal sobre información de las sustancias, basada en la estructura actual del Inventario de Sustancias Utilizadas como Coadyuvantes de Elaboración (ICE). El informe del GTe presentaba también opciones para los criterios sobre la entrada y gestión de sustancias en la base de datos.

170. La Secretaría del JECFA señaló la necesidad de utilizar técnicas innovadoras al desarrollar la base de datos, especialmente desde el punto de vista de las funciones de "búsqueda" y "enlace". Mencionó que también sería de utilidad considerar bases de datos existentes, como las especificaciones de aditivos alimentarios del JECFA, en lugar de concentrarse en la estructura del documento del ICE.

171. Las delegaciones señalaron también que, al examinar las entradas en la base de datos no debía suponerse que todas las entradas del ICE son correctas; siempre había que cumplir los criterios de inocuidad y uso tecnológico establecidos en las *Directrices del Codex sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

Conclusión

172. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la Presidencia de seguir un enfoque de trámites. En el primer trámite China desarrollaría un prototipo de la base de datos mostrando la principal distribución y se lo presentaría a la siguiente reunión del Comité. Los criterios de incorporación de las sustancias y de gestión de la base de datos se examinarían posteriormente.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 11 del programa)

173. El Comité tomó nota de que no había otros asuntos.

²³ CX/FA 11/43/20; CRD 22 (Observaciones de Brasil, Egipto, la Unión Europea, la India y Tailandia).

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 12)

174. Se informó al Comité de que su 44^a reunión estaba programada provisionalmente para celebrarla en Beijing (China), del 12 al 16 de marzo de 2012. El lugar y la fecha exactos serían determinados por el Gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

TEMA	TRÁMITE	ACCIÓN DE:	DOCUMENTO DE REFERENCIA (REP11/FA)
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (NGAA)	8 y 5/8	34° CAC	Párr. 75 y Apéndice III
Anteproyecto de revisión del Sistema de Clasificación de los Alimentos de la NGAA (categorías de alimentos 5.1, 5.3 y 5.4) (N07-2010)	5/8	34° CAC	Párr. 102 y Apéndice VIII
Anteproyectos de enmiendas al <i>Sistema Internacional de Numeración</i> (SIN) de aditivos alimentarios	5/8	34° CAC	Párr.147 y Apéndice XII
<i>Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios</i> planteadas en la 73ª reunión del JECFA	5/8	34° CAC	Párr. 153 y Apéndice XIII
Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para la Sal de Calidad Alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010),	5	34ª CAC 33ª CCMAS	Párr. 136 y Apéndice XI
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	3/6	Gobiernos	Párrs. 22, 75 y Apéndice VI
Información adicional sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	3/6	Gobiernos	Párr. 75 y Apéndice VII
Enmiendas al <i>Sistema Internacional de Numeración</i> (SIN) de aditivos alimentarios	1,2,3	GTe (Irán)	Párr. 146
<i>Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios</i> planteadas en la 74ª reunión del JECFA	1,2,3	44ª CCFA	---
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	Para revocación	34° CAC	Párrs. 22, 75, 83 y Apéndice IV
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	Suspendido	34° CAC	Párrs. 22, 75, 83 y Apéndice V
Principios para el análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios	---	Secretaría del Codex	Párr. 15
Disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio (recomendaciones para adopción, suspensión y revocación)	---	GTe (Brasil)	Párr.91
Documento de debate sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos cárnicos y disposiciones pertinentes de la NGAA	---	GTe (Australia)	Párr. 49
Documento de debate sobre la descripción de la categoría de alimentos 16.0 de la NGAA	----	GTe (Estados Unidos de América)	Párr. 106
Documento de debate sobre el uso de la nota 161 de la NGAA	---	GTe (Sudáfrica)	Párr. 114
Documento de debate sobre mecanismos para reevaluación de las sustancias por el JECFA	---	GTe (Canadá)	Párr. 167
Prototipo de una base de datos sobre coadyuvantes de elaboración		China	Párr. 172
Documento de información sobre la NGAA	---	Secretaría del Codex	---
Documento de información sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para productos	---	Secretaría del Codex	---
Documento de información sobre el Inventario de Sustancias Utilizadas como Coadyuvantes de Elaboración (ICE), (lista actualizada)	---	Nueva Zelandia	---

Apéndice I

**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, Ministry of Health
29 Nanwei Road, Xuanwu District

Beijing 100050, China
Phone: +86 10 83132922
Fax: +86 10 83132922
E-mail: jshchen@ilsichina.org

Australia
Australie
Australia

Paul BRENT
Chief Scientist
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186 Canberra BC 2610
Canberra, Australia
Phone: +61 2 6271 2215
Fax: +61 2 6271 2204
E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Sherryl GREATHEAD
Policy Officer, International Food Standards
Australian Government Department of Agriculture,
Fisheries & Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601, Australia
Phone: +61 2 6272 4170
Fax: +61 2 6272 3372
E-mail: sherryl.greathead@daff.gov.au

Austria
Autriche
Austria

Sigrid AMANN
Ministry of Health
Radetzkystraße 3
Vienna A-1030, Austria
Phone: +43 1 71100-4457
Fax: +43 1 7134404-2123
E-mail: Sigrid.Amann@bmg.gv.at

Belgium
Belgique
Bélgica

Christine VINKX
Expert food additives
Federal Public Service 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

Brazil
Brésil
Brasil

Laila MOUAWAD
Expert on Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Surveillance Agency/ Ministry of
Health
Sia Trecho 5 Área Especial 57 - Bloco d - 2º Andar
Brasília-DF, Brazil
Phone: +55 61 34625330
Fax: +55 61 34625315
E-mail: laila.mouawad@anvisa.gov.br

Maria Cecilia TOLEDO
University of Campinas
Shigeo Mori 1232- Cidade Universitária
Campinas-SP-CEP: 13083-765, Brazil
Phone: +55 19 32891837
Fax: +55 19 32011837
E-mail: toledomcf@hotmail.com

Péricles FERNANDES
Official Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios Bloco “D” Anexo “B” 3º
Andar Sala 349 – CEP 70043-900
Brasília-DF, Brazil
Phone: + 55 61 3218 2913
Fax: + 55 61 3224 8961
E-mail: pericles.fernandes@agricultura.gov.br

Fernanda GARCIA
Expert on Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Surveillance Agency – Anvisa
Sia Trecho 5 Area Especial 57, Bloco D, 2º Andar
Brasília-CEP 71205-050, Brazil
Phone: +55 61 3462 5329
Fax: +55 61 3462 5342
E-mail: fernanda.garcia@anvisa.gov.br

Cameroon
Cameroun
Camerún

Hamadou
Ingénieur d'Agriculture
ANOR (Agence des Normes et de la Qualité)
Yaounde, Cameroon
Phone: +237 99 90 22 38 / +237 22 22 64 96
Fax: +237 22 22 64 94
E-mail: hamed_minagri@yahoo.fr

Awal MOHAMADOU
 Engineer in Sciences and Food Processing
 Standards and Quality Agency
 BP 14966 Yaoundé
 Yaounde, Cameroun
 Phone: +237 99 42 07 80 / +237 22 22 64 96
 Fax: +237 22 22 64 96
 E-mail: mohamadou_awal@yahoo.fr

Canada**Canada****Canadá**

Matthew BAUDER
 Senior Scientific Evaluator and Policy Officer
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway
 Ottawa ON KIA OL2, Canada
 Phone: +1 613 9416224
 Fax: +1 613 9901543
 E-mail: Matthew.Bauder@hc-sc.gc.ca

Sarah O'ROURKE
 Chief, Special Surveys
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Rd.
 Ottawa ON KIA OY9, Canada
 Phone: +1 613 7736129
 Fax: +1 613 7735958
 E-mail: sarah.orourke@inspection.gc.ca

Joel ROTSTEIN
 Section Head, Food Directorate, Health Canada
 Department of Health, Canada
 251 Sir Frederick Banting Dr.
 Ottawa ON KIA OL2, Canada
 Phone: +1 613 9571685
 Fax: +1 613 9571688
 E-mail: Joel.Rotstein@hc-sc.gc.ca

Chile**Chili****Chile**

Roberto SAELZER
 Professor
 Faculty of Pharmacy
 Universidad de Concepcion
 Edmundo Larenas 64 A
 Concepcion, Chile
 Phone: +56 41 2204579
 Fax: +56 41 2207087
 E-mail: rsaelzer@udec.cl

China**China****China**

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

Weixing YAN
 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

Yongxiang FAN

Associate Professor
 National Institute of Nutrition and Food Safety
 China CDC, MOH
 No. 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
 Beijing 100021, China
 Phone: +86 10 87720035
 Fax: +86 10 67711813
 E-mail: afantiii@gmail.com

Xiaoyu LI

Associated Professor
 National Center for Health Inspection and Supervision
 No.32 Beisantiao Jiadaokou, Dongcheng District
 Beijing 100007, China
 Phone: +86 10 64047878 ext. 2139
 Fax: +86 10 64047878 ext. 2152
 E-mail: xyL74@yahoo.com

Mingchun ZHU

Vice Director of Division
 State Council Food Safety Committee Office
 No.22, Xi'anmen Street, Xicheng District
 Beijing 100017, China
 Phone: +86 10 63098709
 Fax: +86 10 63098709
 E-mail: mingchunzhu@gmail.com

Ying ZHANG

Public Official
 Ministry of Industry and Information Technology
 13 West Changan Ave. 100804
 Beijing, China
 Phone: +86 10 66016906
 Fax: +86 10 66017178
 E-mail: Zhangy1210@126.com

Delu ZHANG

Commercial Counselor
 Ministry of Commerce
 Beijing 100731, China
 Phone: +86 10 65197382
 Fax: +86 10 65197610
 E-mail: ZHANGDELU@mofcom.gov.cn

Nan FENG

Officer
 Beijing Municipal Centre for Food Safety Monitoring
 4th Floor of BAIC Building, NO.64, Shijing Ave,
 Shijingshan District
 Beijing, China
 Phone: +86 13381260927
 Fax: +86 10 88794031
 E-mail: greenhair8522@126.com

Jianping SUN
Principal Staff Member
State Food and Drug Administration
A38, BeiLishi Lu
Beijing, China
Phone: +86 10 88330730
Fax: +86 10 88370947
E-mail: sunjp@sfga.gov.cn

Di MENG
Chinese Academy of Fishery Sciences
#150 Qingta Cun, South Yongding Road
Beijing 100141, China
Phone: +86 15810208789
Fax: +86 10 68673913
E-mail: mengd@cafs.ac.cn

Chengye WU
Director/Researcher
Fisheries Research Institute of Fujian
No.7 Huli District
Xiamen, China
Phone: +86 13906059263
Fax: +86 592 6016604
E-mail: wcy@fjcs.ac.cn

Shuji LIU
Researcher Assistant
Fisheries Research Institute of Fujian
No.7 Huli District
Xiamen, China
Phone: +86 18959251879
Fax: +86 592 6016604
E-mail: cute506636@163.com

Peng MENG
Director Assistant
Fujian Inspection and Research Institute for Product
Quality
Yangqiao West Road Shantoujiao 121#
Fuzhou, China
Phone: +86 591 83721627/+86 13960902612
Fax: +86 591 83793468
E-mail: mpfcii@163.com

Ying HUANG
Assistant Director
Sichuan Institute for Food and Drug Control
No. 8 Xin Wen Road West Area of High-Tech Zone
Chengdu, China
Phone: +86 13320990672
Fax: +86 28 87877176
E-mail: huangy6@126.com

Wai-Hok TANG
Chief Health Inspector
Centre for Food Safety, Food Environmental Hygiene
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway,
HK
Hongkong, China
Phone: +852 28675569
Fax: +852 25214789
E-mail: whtang@fehd.gov.hk

Ka-Ming MA
Scientific Officer (Food Additive)
Centre for Food Safety, Food Environmental Hygiene
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway,
HK
Hongkong, China
Phone: +852 28675618
Fax: +852 28933547
E-mail: jkmma@fehd.gov.hk

Yi XUE
Deputy Chairman and Secretary General
China Food Additives and Ingredients Association
Rm 1402, Tower 3, Vantone Center, No. 6A,
Chaoyangmenwai Street
Beijing, China
Phone: +86 10 59071330
Fax: +86 10 59071335
E-mail: cfaa1402@yahoo.com.cn

Colombia
Colombie
Colombia

Myriam RIVERA
Physicochemical Laboratory Coordinator of Food and
Alcoholic Drinks-INVIMA
INVIMA
CRA. 68 D No. 17-11/21
Bogota D.C., Colombia
Phone: +51 3151970/2948700 ext 3920
Fax: +51 3151970
E-mail: mriverar@invima.gov.co

Costa Rica
Costa Rica
Costa Rica

Monica ELIZONDO
Food Technologist
Food Additives National Coordinator Committee
Scientific & Regulatory Affairs
Costa Rican Chamber of Food Industry
7097-1000
San José, Costa Rica
Phone: +506 22203031
Fax: +506 22203070
E-mail: melizondo@cacia.org

Côte d'Ivoire
Côte d'Ivoire
Côte d'Ivoire

Narcisse EHOUSSOU
President du Comité National du Codex Alimentarius de
Cote D'Ivoire
Chambre de Commerce et D'Industrie de Cote D'Ivoire
20 BP 211
Abidjan 20, Côte D'Ivoire
Phone: +225 01 01 55 96
Fax: +225 20 32 39 42
E-mail: narcehoussou@yahoo.fr

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

Sok Chol HO
 Researcher, Chemical Analysis Department
 Academy of Health and Food Science
 P.O. BOX 901
 Ryongbuk-dong, Taesong District
 Pyongyang, Democratic People's Republic of Korea
 Phone: +850 2 381 8835
 Fax: +850 2 381 4420
 E-mail: ahfs421@star-co.net.kp

Pong Un JANG
 Director, Institute of Food Science and Technology
 Academy of Health and Food Science
 P.O. BOX 901
 Ryongbuk-dong, Taesong District
 Pyongyang, Democratic People's Republic of Korea
 Phone: +850 2 381 8835
 Fax: +850 2 381 4420
 E-mail: ahfs421@star-co.net.kp

Democratic Republic of the Congo
République démocratique du Congo
República Democrática del Congo

Bushabu Bope GAUTHIER
 Ministère de l'Agriculture
 Croisement Batetela Boulevard du
 30 Juin/Kinshasa-Gombe,
 Democratic Republic of the Congo
 Phone: +243 999139160
 E-mail: gauthierbush2009@yahoo.fr

Denmark
Danemark
Dinamarca

Louise Baad RASMUSSEN
 Lawyer
 Ministry of Food, Agriculture and Fisheries-Danish Food
 and Veterinary Administration
 Moerkhoej Bygade 19
 2860 Soeborg, Denmark
 Phone: +45 7227 6658
 E-mail: LBAR@FVST.DK

Christian Bruun KASTRUP
 Chief Consultant Dairy
 Danish Agriculture & Food Council
 Agro Food Park 15
 8200 Aarhus N, Denmark
 Phone: +45 2098 7518
 E-mail: CBK@LF.DK

Egypt
Égypte
Egipto

Manal ATWA
 Prof. Assistant and (Head of Food Additives Department,
 RCFF, ARC, Agricultural Ministry)
 9 El Gamaa st.,
 Giza, Egypt
 Phone: + 20 10 1067106/+20 35732280
 Fax: + 20 23 5732280
 E-mail: manal_atwa@yahoo.com

European Union (Member Organization)
Union Européenne (Organisation Membre)
Unión Europea (Organización Miembro)

Eva Maria Zamora ESCRIBANO
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission Health and Consumers
 Directorate-General
 Rue Froissart 101
 1049 - Brussels, Belgium
 Phone: +322 299 86 82
 Fax: +322 299 85 66
 E-mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Stéphane BRION
 Legal Officer
 European Commission Health and Consumers
 Directorate-General
 EC-B232 04/35
 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 298 4968
 Fax: +32 2 299 1856
 E-mail: Stephane.brion@ec.europa.eu

Jiri SOCHOR
 European Commission Health and Consumers
 Directorate-General
 EC-F101 4/52
 Phone: + 32 2 297 6930
 Fax: +32 2 299 1856
 E-mail: jiri.sochor@ec.europa.eu

Finland
Finlande
Finlandia

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

France
France
Francia

Catherine EVREVIN
 Chargée de mission
 DGCCRF
 DGCCRF –Bureau C2 – 59 boulevard Vincent Auriol
 75013 Paris, France
 Phone: +33 1 44 97 32 05
 Fax: +33 1 44 97 24 86
 E-mail: Catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Marion CHAMINADE SANDRIN
 Chargée de mission
 Ministry of Agriculture
 251 rue de Vaugirard
 75732 Paris, France
 Phone: +33 1 49 55 49 34
 Fax: +33 1 49 55 59 48
 E-mail: marion.sandrin@agriculture.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

Germany
Allemagne
Alemania

Hermann BREI
 Regierungsdirektor
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 Rochusstraße 1
 Bonn, Germany
 Phone: +49 228 99529 4655
 Fax: +49 228 99529 4965
 E-mail: Hermann.Brei@bmelv.bund.de

Thomas JANSSEN
 Regulatory Affairs
 Chemische Fabrik Budenheim
 Rheinstrasse 27
 Budenheim, Germany
 Phone: +49 6139 89166
 Fax: +49 6139 8973166
 E-mail: Thomas.janssen@budenheim.com

Michael PACKERT
 Südzucker AG
 Maximilianstr.10
 Mannheim 68165, Germany
 Phone: +49 621 421 7573
 Fax: +49 621 421 7573
 E-mail: michael.packert@suedzucker.de

Ghana
Ghana
Ghana

Paulina Susuana ADDY
 Deputy Director
 Ministry of Food & Agriculture
 Wiad - Min of Food & Agric. P. O. Box MB 37 Accra
 Accra, Ghana
 Phone: +233 0302 675920 /+233 244422712
 Fax: +233 0302 668245
 E-mail: addypolly@yahoo.com

Hungary
Hongrie
Hungría

Tamás GRIFF
 Head of Department
 Central Agricultural Office, Directorate of Plant
 Protection
 Budaörsi út 141-145.
 H-1118 Budapest, Hungary
 Phone: +36 1 309 1058
 Fax: +36 1 246 2960
 E-mail: GRIFF.TAMAS@NTAI.ONTSZ.HU

Ágnes Szegedyné FRICZ
 Head of Unit
 Ministry of Rural Development, Division of Food
 Regulations
 Kossuth Lajos tér 11.
 H-1055 Budapest, Hungary
 Phone: +36 1 3014571
 Fax: +36 1 3014808
 E-mail: AGNES.FRICZ@VM.GOV.HU

Katinka Van Der JAGT
 Administrator
 Council of the EU
 rue de la loi 175
 1040 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 281 9661
 Fax: +32 2 281 6198
 E-mail: katinka.vanderjagt@consilium.europa.eu

Gábor KELEMEN
 Chief Counsellor
 Ministry of Rural Development, Division of Food
 Regulations
 Kossuth Lajos tér 11.
 Budapest H-1055, Hungary
 Phone: +36 1 301 4383
 Fax: +36 1 301 4808
 E-mail: gabor.kelemen@fvm.gov.hu

India
Inde
India

Awadhesh KUMAR
 Director Ministry of Food Processing Industries
 D-II, Quarter No. 10, Road No. 1, Andrews GANJ
 New Delhi, India
 Phone: +91 11 26492113
 Fax: +91 11 26493228
 E-mail: awadhesh.kumar@nic.in

Indonesia
Indonésie
Indonesia

GASILAN
 Head of Sub Directorate of Raw Material and Food
 Additive Standardization
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23
 Jakarta, Indonesia
 Phone: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: subdit_bb.btp@yahoo.com

Kartika ADIWILAGA
 Regulatory and Scientific Affairs Leader
 Cargill
 Wisma 46 Kota BNI Lantai 28, Jend Sudirman 1
 Jakarta 10220, Indonesia
 Phone: +62 21 5746868
 Fax: +62 21 5745757
 E-mail: kartika.adiwilaga@yahoo.com

Satyati ENDANG NUSANTARI
 Directorate of Beverages and Tobacco Industries
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto KAV.52-53
 Jakarta-Selatan, Indonesia
 Phone: +62 21 5252236
 Fax: +62 21 5252236
 E-mail: nsatyatie@yahoo.com

Badril MUNIR
 Directorate of Industrial Food, Marine and Fishery
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto KAV.52-53, Floor 17
 Jakarta, Indonesia
 Phone: +62 21 5252709
 Fax: +62 21 5252709
 E-mail: badrile@yahoo.com

Neny ROCHYANY
 Head of Sub Directorate of Specific Food Evaluation
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23
 Jakarta, Indonesia
 Phone: +62 21 42800221
 Fax: +62 21 4245267
 E-mail: nenirochyani@yahoo.com

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

Behzad HOSSIENKHANI MARANDI
 Food Legal Advisor
 Institute of Standard and Industrial Research of Iran -
 Arian Process Co.
 Unit 9 No 7 8th Miremad Ave
 Tehran, Iran
 Phone: +98 21 88747234
 Fax: +98 21 88534055
 E-mail: bmarandi@arianprocess.com

Gholamreza GHASEM POUR
 Food Counsellor/Institute of Standard and Industrial
 Research of Iran - Arian Process Co.
 P.O.Box 14155-6139
 Tehran, Iran
 Phone: +98 21 88879461-5
 Fax: +98 21 88887080
 E-mail: gr33ghasempour@gmail.com

Lida JAHANIAN
 R&D Manager
 Dina Toos Co.
 South Talash Biv. Toos Industrial City
 Mashhad, Iran
 Phone: +98 511 5413747
 Fax: +98 511 5413745
 E-mail: l.jahanian@dinafood.com

Zahra MALEKI
 Quality Control Expert
 Sabzdasht Refined Salt Co.
 KargarSt., Ave. Steghlal, Faz2, Industrial City
 Semnan, Iran
 Phone: +98 912 4319873
 Fax: +98 231 3352990
 E-mail: eng_maleki20@yahoo.com

Elham NIKKHAH
 Food Additives Expert
 Deputy of Food and Drug, Ministry of Health
 Mashhad – Khayam Blv.
 Mashhad, Iran
 Phone: +98 511 7641404
 Fax: +98 511 7634002
 E-mail: elham.nikkhah@gmail.com

Amir SHIKH BAGHERI
 Head of R&D Dept.
 Deputy of Food and Drug, Ministry of Health
 Gooshtiran Co. 17th Shahrivar St. Shadabad Area, Old
 Karaj Road
 Tehran, Iran
 Phone: +98 21 66807786-7
 Fax: +98 21 66802888
 E-mail: bagheri@gooshtiran.com

Israel
Israël
Israel

Shay CHEN
 Manager of Food Additives Unit
 National Food Control Service- ISRAEL
 Haarbbaa St. 12 Tel-Aviv 64739
 Tel-Aviv, Israel
 Phone: +972 3 6270 129
 Fax: +972 3 6270 126
 E-mail: shay.chen@moh.health.gov.il

Japan
Japon
Japón

Noriko ISEKI
 Senior Technical Officer (International Affairs-Food
 Safety & Codex)
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
 Tokyo, Japan
 Phone: +81 3 3595 2326
 Fax: +81 3 3503 7965
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Kyoko SATO
 Technical official
 National Institute of Health Sciences
 1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku
 Tokyo 158-8501, Japan
 Phone: +81 3 3700 9403
 Fax: +81 3 3700 9403
 E-mail: ksato@nihs.go.jp

Kazuhiro SAKAMOTO
 Associate Director (International Affairs)
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
 Tokyo 100-8950, Japan
 Phone: +81 3 3502 8732
 Fax: +81 3 3507 4232
 E-mail: kazuhiro_sakamoto@nm.maff.go.jp

Takashi IJIMA
 Technical Officer (Analysis and Brewing Technology)
 National Tax Agency
 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
 Tokyo 100-8978, Japan
 Phone: +81 3 3581 0180
 Fax: +81 3 3581 4747
 E-mail: takashi.ijima@nta.go.jp

Shim-mo HAYASHI
 Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo, 151-0001, Japan
 Phone +81-3-3403-2112
 Fax: +81-3-3403-2384

Tadashi HIRAKAWA
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo, 151-0001, Japan
 Phone +81-3-3403-2112
 Fax: +81-3-3403-2384

Hiroyuki OKAMURA
 Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo, 151-0001, Japan
 Phone +81-3-3403-2112
 Fax: +81-3-3403-2384

Kenya
Kenya
Kenya

Robert Musyoka KILONZO
 Senior Assistant Chief Public Health Officer
 Ministry of Public Health and Sanitation
 P.O. Box 30016-00100
 Nairobi, Kenya
 Phone: +254 2717077
 Fax: +254 2710065
 E-mail: rmkilonzo@yahoo.co.uk

Kuwait
Koweït
Kuwait

Eiman ALWAZZAN
 Nutritionist
 Ministry of Health-Kuwait
 P.O.Box 124, Safat, 13002
 Kuwait, Kuwait
 Phone: +965 99390002
 Fax: +965 24812443
 E-mail: ammona_26@hotmail.com/
 eman.alwazzan@moh.gov.kw

Madagascar
Madagascar
Madagascar

Dominique Lantomalala RAHARINOSY
 Head of Department of Standards and Quality
 Ministry of Trade
 Ravelomoria Street Ambohidahy
 Antananarivo, Madagascar
 Phone: +261 33 11 855 28
 Fax: +261 20 22 245 41
 E-mail: lantomalala@gmail.com/
 lantomalala@mepspc.gov.mg

Malaysia
Malaisie
Malasia

Shariza Zainol RASHID
 Assistant Director, Codex, Regional, SPS&TBT Section
 Food Safety and Quality Division, Ministry Of Health
 Malaysia,
 Level 3, Block E7, Parcel E, Federal Government
 Administration Centre, 62590
 Putrajaya, Malaysia
 Phone: +603 8885 0797 ext. 4066
 Fax: +603 8885 0790
 E-mail: shariza_z@moh.gov.my

Sharidah YUSOFF
 Clinical/Regulatory Affairs Manager
 Federation of Malaysian Manufacturers
 Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang PJU 9, Bandar
 Sri Damansara
 52200 Kuala Lumpur, Malaysia
 Phone: +603 55663326/+603 55663388
 Fax: +603 55693399
 E-mail: sharidah.yusoff@abbott.com

Rabindra SHAIR
 Customer Service, Director
 PureCircle
 Unit 19-03-02, 3rd Floor, PNB Damansara, No. 19
 Lorong Dungun,
 Damansara Heights
 Kuala Lumpur, Malaysia
 Phone: +603 2093 9333
 E-mail: rabindra@purecircle.com

Mali
Mali
Mali

Sékouba KEITA
 Chef de Division Appui Scientifique et Technique à
 l'Elaboration de la Reglementation/ Documentation
 Ministère de la Santé/ Agence Nationale de la Sécurité
 Sanitaire des Aliments
 Quartier du fleuve, Centre Commercial, Rue: 305, BP:
 E2362, Bamako, Mali
 Phone: +223 2022 0754/+223 7915 6031
 Fax: +223 2022 0747
 E-mail: sekokake@yahoo.fr

Mexico
Mexique
México

Jennifer DANIEL
 Regulatory Affairs Manager/ President of Dairy Industry
 Danisco Mexicana S.A de C.V / Canacintra
 Poniente 122 No. 627 Col Industrial Vallejo
 México, Distrito Federal, México
 Phone: +52 55 50 78 44 00 ext. 4672
 E-mail: jennifer.daniel@danisco.com

Claudia JÁQUEZ
 Regulatory Affairs
 Abbott Laboratories de México, S.A. DE C.V.
 Calzada De Tlalpan 3092 Col. Ex- Hacienda Coapa
 México
 Phone: +52 55 58 09 75 00 ext. 7150
 E-mail: claudia.jaquez@abbott.com

Myanmar**Myanmar****Myanmar**

Myint MYINT
Deputy Director (Food)
Food and Drug Administration, Ministry of Health
Naypyitaw, Myanmar
Phone: +95 67 431136
Fax: +95 67 431134
E-mail: drmyintmyintfda@gmail.com

Netherlands**Pays-Bas****Paises Bajos**

Cornelis (Kees) PLANKEN
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 20350, 2500 EJ
The Hague, The Netherlands
Phone: + 31 703407132
E-mail: k.planken@minvws.nl

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

John VAN DEN BEUKEN
Principal Adviser (Food Technology)
Ministry of Agriculture and Forestry
P O Box 2526
Wellington 6140, New Zealand
Phone: +64 4 894 2581
Fax: +64 4 894 2530
E-mail: john.vandenbeuken@maf.govt.nz

Janet GOODMAN
Senior Adviser (Labelling and Composition)
Ministry of Agriculture and Forestry
P O Box 2526
Wellington 6140, New Zealand
Phone: +64 4 894 2575
Fax: +64 4 894 2530
E-mail: janet.goodman@maf.govt.nz

Stephen LEATHERLAND
Regulatory Manager
Fonterra Co-Operative Group Limited
Private Bag 11029
Palmerston North 4442, New Zealand
Phone: +64 6 350 4662
Fax: +64 6 356 1476
E-mail: stephen.leatherland@fonterra.com

Nigeria**Nigéria****Nigeria**

Christopher Chukwunweike OFUANI
Deputy Director
National Agency for Food and Drug Administration and
Control (NAFDAC)
3-4, Apapa /Oshodi Expressway, Oshodi,
Lagos, Nigeria
Phone: +234-8033068185
E-mail: ofuani.c@nafdac.gov.ng

Anthony ABAH
Assistant Chief Regulatory Officer
National Agency for Food and Drug Administration and
Control (NAFDAC)
3-4, Apapa /Oshodi Expressway, Oshodi
Lagos, Nigeria
Phone: +234-8051169979
E-mail: abah.a@nafdac.gov.ng

Norway**Norvège****Noruega**

Cecilie SVENNING
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Mattilsynet (The Norwegian Food Safety Authority)
P.O.Box 383
N-2381 Brumunddal, Norway
Phone: + 47 23 21 7000
E-mail: cesve@Mattilsynet.no

Merethe STEEN
Head of Section
Norwegian Food Safety Authority
Mattilsynet (The Norwegian Food Safety Authority)
P.O.Box 383
N-2381 Brumunddal, Norway
Phone: +47 23 21 70 00
E-mail: meste@mattilsynet.no

Paraguay**Paraguay****Paraguay**

Trini Violeta JIMÉNEZ DE RIVEROS
Chemical Engineer
National Institute of Technology, Standardization and
Metrology- INTN.
Av. Artigas 3973.
Asunción, Paraguay
Phone: +595 21 290160
Fax: +595 21 290873
E-mail: tjimenez@intn.gov.py

Patricia Ramona ECHEVERRIA MARTINEZ
Licenciada en Química
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
-I.N.A.N.
Santísima Trinidad e Itapúa
Asunción, Paraguay
Phone: +595 21 206874
Fax: +595 21 294073
E-mail: paechema@gmail.com/inanpy@hotmail.com,

Laura Beatriz MENDOZA DE ARBO
Doctor en Medicina Y Cirugia/MSC. en Nutricion
Clínica
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
-I.N.A.N.
Santísima Trinidad e Itapúa
Asunción, Paraguay
Phone: +595 21 206874
Fax: +595 21 294073
E-mail: dralmendoza@gmail.com/
inanpy@hotmail.com,

Peru**Pérou****Perú**

María del Carmen DE LA COLINA
 Engineer
 DIGESA-Ministry of Health
 Las Amapolas N° 350 – Urb. San Eugenio, Lince
 Lima 14, Perú
 Phone: +51 1 442 8353/+51 1 442 8356 ext. 142
 Fax: +51 1 442 8353/+51 1 442 8356 ext. 204
 E-mail: mcolina@digesa.minsa.gob.pe

Philippines**Philippines****Filipinas**

Christmasita OBLEPIAS
 Food-Drug Regulation Officer III
 Food and Drug Administration-Department of Health
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang
 Muntinlupa City, Philippines
 Phone: +63 2 8424625
 Fax: +63 2 8424625
 E-mail: oblepias_bfad@yahoo.com

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

Kyung-Nyeo BAHN
 Deputy Director
 Korea Food and Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex, 643
 Yeonje-ri, Gangoe-myeon,
 Cheongwon-gun, Republic of Korea
 Phone: +82 43 719 2503
 Fax: +82 43 719 2500
 E-mail: bahn70@korea.kr

Mi-Soon LEE

Veterinary Officer
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
 430-757 175 Anyangro Manangu
 Anyang, Republic of Korea
 Phone: +82 31 467 1834
 Fax: +82 31 467 1989
 E-mail: leems25@korea.kr

Gyu-II CHOI

Food Additives Analyst
 Ministry for Food Agriculture, Forestry and Fisheries
 560 Dangsang-Dong-3ga, Youngdeungpo-Gu,
 Seoul, Republic of Korea
 Phone: +82 2 2165 6140
 Fax: +82 2 2165 6008
 E-mail: dover@naqs.go.kr

Young-Woo KWON

Assistant Director
 Ministry of Health & Welfare, Division of Food Policy
 75 Yulgong-Ro, Jongno-Gu,
 Seoul, Republic of Korea
 Phone: +82 2 2023 7781
 Fax: +82 2 2023 7780
 E-mail: kyw0613@korea.kr

Soo-Youn LEE

Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 516 Baekhyun-dong, Bundang-gu
 Sungnam-si, Republic of Korea
 Phone: +82 31 780 9049
 Fax: +82 31 780 9153
 E-mail: anntree83@naver.com

Chang-Hyun BACK

Pesticide Analyst
 Ministry for Food Agriculture, Forestry and Fisheries
 36 Chung Ryeong 4-Ro, Yesan Eup, Yesan-Gun,
 Chungcheongnam-Do, Republic of Korea
 Phone: +82 41 335 6060
 Fax: +82 41 331 2540
 E-mail: chhback@naqs.go.kr

So-Jin KIM

Senior Researcher
 Korea Food and Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex, 643
 Yeonje-ri, Gangoe-myeon
 Cheongwon-gun, Republic of Korea
 Phone: +82 43 719 2507
 Fax: +82 43 719 2500
 E-mail: sojin1004@korea.kr

Man-Sool LEE

Senior Researcher
 Korea Health Industry Development Institute
 Osong Health Technology Administration Complex, 643
 Yeonje-ri, Gangoe-myeon
 Cheongwon-gun, Republic of Korea
 Phone: +82 43 713 8345
 Fax: +82 43 713 8909
 E-mail: leems@khidi.or.kr

Sung-Kwan PARK

Deputy Director
 Korea Food and Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex, 643
 Yeonje-ri, Gangoe-myeon
 Phone: +82 43 719 4353
 Fax: +82 43 719 4350
 E-mail: skpark37@korea.kr

Saint Lucia**Sainte-Lucie****Santa Lucia**

Tzarmallah HAYNES
 Head of Standards Development Department
 Saint Lucia Bureau of Standards
 P. O. Box CP 5412
 Castries, St. Lucia
 Phone: +1758 453 0049
 Fax: +1758 452 3561
 E-mail: t.haynes@slbs.org

Saudi Arabia
Arabie saoudite
Arabia Saudita

Ameen AL-AHMAR
 Head of Food Science Section
 Ministry of Agriculture
 P.O.Box 17285 Riyadh 11484
 Riyadh , Kingdom of Saudi Arabia
 Phone: +96614576780
 Fax: +96614584979
 E-mail: alahmer88@hotmail.com

Serbia
Serbie
Serbia

Ivan STANKOVIC
 Professor
 Faculty of Pharmacy, University of Belgrade
 Vojvode Stepe 450, Belgrade, Serbia
 Phone: +381 11 3951345
 Fax: +381 11 3972840
 E-mail: istank@pharmacy.bg.ac.rs

Singapore
Singapour
Singapur

Adelene YAP
 Executive Manager (Regulatory Programmes Division)
 Agri-Food & Veterinary Authority
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block MND Complex
 Singapore 069110
 Phone: +65 6325 1226
 Fax: +65 6324 4563
 E-mail: adelene_yap@ava.gov.sg

Teng Yong LOW
 Manager (Regulatory Programmes Division)
 Agri-Food & Veterinary Authority
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block MND Complex,
 Singapore 069110
 Phone: +65 6325 3092
 Fax: +65 6220 6068
 E-mail: low_teng_yong@ava.gov.sg

South Africa
Afrique du Sud
Sudáfrica

Maryke HERBST
 Assistant Director
 Department of Health
 Private bag X828
 Pretoria, South Africa
 Phone: + 27 12 395 8786
 Fax: + 27 12 395 8854
 E-mail: herbsm@health.gov.za

Spain
Espagne
España

David Merino FERNANDEZ
 Tecnico Gestion de Riesgos Quimicos
 Agencia Española de Seguridad Alimentaria Y Nutrición
 Alcalá, 56 St
 28071 Madrid, Spain
 Phone: +34 913380383
 Fax: +34 913380169
 E-mail: dmerino@mpsi.es

Sudan
Soudan
Sudán

Asia Azrag DAHAB
 Environment Health & Food Control Director
 Federal Ministry of Health
 Omdurman, Sudan
 Phone: +249 912458016
 E-mail: asiaazrak@gmail.com

Manal SHAKOR
 Chemist
 Sudanese Standard & Metrology Organization
 P.O.Box 13573 Khartoum /Sudan
 Khartoum, Sudan
 Phone: +249 122544725/+249 918067525
 Fax: +249 83774852/+249 83797448
 E-mail: manal672009@hotmail.com

Sweden
Suède
Suecia

Carmina IONESCU
 Codex Coordinator
 National Food Administration
 75126 Uppsala
 Sweden
 Phone: +46 18 17 56 01
 Fax: +4618105848
 E-mail: Codex.Sweden@slv.se

Switzerland
Suisse
Suiza

Awilo OCHIENG PERNET
 Resp. Codex Alimentarius
 Swiss Federal Office of Public Health
 Post Box CH-3003
 Bern, Switzerland
 Phone: +41 31 322 00 41
 Fax: +41 31 322 11 31
 E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Mark STAUBER
 Master of Food Science ETH
 Federal Office of Public Health
 Schwarzenburgstr. 165
 Bern 3003, Switzerland
 Phone: +41 31 322 95 59
 Fax: +41 31 322 95 74
 E-mail: mark.stauber@bag.admin.ch

Dirk CREMER
Global Regulatory Affairs Manager
DSM Nutritional Products Ltd.,
DSM Nutritional Products Ltd., P.O. Box 2676
4002-Basle, Switzerland
Phone: +41 61 815 8109
Fax: +41 61 815 8770
E-mail: dirk.cremer@dsm.com

Grethe HUMBERT
Regulatory and Scientific Affairs
Nestec Ltd.
Avenue Nestlé 55
1800 Vevey, Switzerland
Phone: +41 21 924 4266
Fax: +41 21 924 4547
E-mail: grethe.humbert@nestle.com

Hervé NORDMANN
Ajinomoto Co Inc.
En Crochet 1
CH1143 Apples, Switzerland
Phone: +41 21 800 37 63
Fax: +41 21 800 40 87
E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

Jürgen SCHNABEL
Global Head Regulatory + Scientific Affairs
Givaudan Schweiz AG
Winterthurerstrasse
8310 Kempthal, Switzerland
Phone: +52 354 0803
Fax: +52 354 0817
E-mail: Juergen.schnabel@givaudan.com

Syrian Arab Republic
République arabe syrienne
República Árabe Siria

Yahya ALCALDE
Ministry of Economy and Trade
Phone: +963944338197/+963115138935
Fax: +963115138938
E-mail: yehea_alkhaleh@hotmail.com

Basem HAMDAN
Ministry of Economy and Trade
Damascus, Syrian Arab Republic
Phone: +963115138935/+96311933618951
Fax: +963115138938
E-mail: b_hamdan@windowslive.com

Iman SALEH
Head of Section in Food Department
Syrian Organization for Standardization and Metrology
P.O. Box 11836
Phone: +963966935280
Fax: +963114528214
E-mail: imansaleh1@yahoo.com/sasmo@net.sy

Thailand
Thaïlande
Tailandia

Chitra SETTAUDOM
Senior Expert in Food Standard
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
Nonthaburi, Thailand
Phone: +662 590 7140
Fax: +662 591 8446
E-mail: schitra@fda.moph.go.th

Nongnuch MAYTEEYONPIRIYA
Senior Scientist
Department of Science Service
75/7 Rama VI Road, Ratchathewi District
Bangkok, Thailand
Phone: +662 201 7195
Fax: +662 201 7181
E-mail: nmaytee@dss.go.th

Nalinthip PEANEE
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Phone: +662 561 2277 ext.1412
Fax: +662 561 3357
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

Torporn SATTABUS
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Phone: +662 561 2277 ext.1415
Fax: +662 561 3357
E-mail: torporn@acfs.go.th

Surapanee PURANANDA
Food and Drug Technical Officer,
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
Nonthaburi, Thailand
Phone: +662 590 7207
Fax: +662 590 7011
E-mail: surapura@fda.moph.go.th

Natcha JANKHAIKHOT
Food and Drug Technical officer
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
Nonthaburi, Thailand
Phone: +662 590 7185
Fax: +662 591 8476
E-mail: natcha.j@gmail.com

Wacharawan CHOMDONG
Specialist
Thai Frozen Foods Association
92/6 6th Floor Sathorn Thani II BLDG., North Sathorn
Rd., Silom, Bangrak,
Bangkok, Thailand
Phone: +662 235 5622-4
Fax: +662 235 5625
E-mail: wacharawan@thai-frozen.or.th

Akarat SUKSOMCHEEP
 Committee of Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 214 Thainamthip Bldg. (4th floor), Vibhavadi-Rangsit Rd
 Bangkok, Thailand
 Phone: +662 835 1421
 Fax: +662 835 1019
 E-mail: sakarat@apac.ko.com

Vipaporn SAKULKRU
 Head of Trade and Technical Division
 Thai Food Processors' Association
 170/21-22 9th Fl Ocean Tower 1Bld., New Ratchadapisek
 Rd., Klongtoey
 Bangkok, Thailand
 Phone: +662 261 2684
 Fax: +662 261 2996
 E-mail: vipaporn@thaifood.org

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

Glynis GRIFFITHS
 Senior Executive Officer, Food Additives Branch
 Food Standards Agency
 3B Aviation House, 125 Kingsway, WC2B 6NH
 London, UK
 Phone: +44 207 276 8556
 Fax: +44 207 276 8514
 E-mail: Glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Raymond Nicholas WIGENGE
 Director of Food Safety
 Tanzania Food & Drugs Authority
 P.O.Box 77150 DAR-ES-SALAAM
 DAR-ES-SALAAM, United Republic of Tanzania
 Phone: +255 22 240512/+255 754286094
 Fax: +255 22 240793
 E-mail: raywigenge@yahoo.com

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

Dennis KEEFE
 Director, Senior Science and Policy Staff
 Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety
 and Applied Nutrition, U.S. Food and Drug
 Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD, USA
 Phone: +1 301 436 1200
 Fax: +1 301 436 2972
 E-mail: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Susan 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

Daniel FOLMER
 Chemist
 US Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway, HFS-265
 College Park, MD, USA
 Phone: +1 301 436 1274
 Fax: +1 301 436 2972
 E-mail: daniel.folmer@fda.hhs.gov

Paul HONIGFORT
 Consumer Safety Officer
 U.S. Food and Drug Administration
 HFS-275, 5100 Paint Branch Parkway
 Phone: +1 301 436 1206
 Fax: +1 301 436 2965
 E-mail: paul.honigfort@fda.hhs.gov

Chih-Yung WU
 International Trade Specialist
 U.S. Department of Agriculture/Foreign Agriculture
 Service
 1400 Independence Ave S.W.
 Washington DC, USA
 Phone: +1 202 720 9058
 Fax: +1 202 690 0677
 E-mail: chih-yung.wu@fas.usda.gov

Mari KIRRANE
 Wine Trade & Technical Advisor
 Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
 221 Main Street, Suite 1340
 San Francisco, CA 94105, USA
 Phone: +1 513 684 3289
 Fax: +1 202 453 2678
 E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Barbara McNiff
 Senior International Issues Analyst
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue
 Washington, D.C., USA
 Phone: +1 202 690 4719
 Fax: +1 202 720 3157
 E-mail: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov

Lisa CRAIG
 Director, Regulatory Affairs
 Abbott Nutrition
 625 Cleveland Avenue
 Columbus OH 43215, USA
 Phone: +1 614 624 3696
 Fax: +1 614 727 3696
 E-mail: lisa.craig@abbott.com

Jeff MOORE
 Scientist Liaison
 U.S. Pharmacopeia
 12601 Twinbrook Parkway
 Rockville, MD, USA
 Phone: +1 301 816 8288
 Fax: +1 301 816 8373
 E-mail: JM@usp.org

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

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

AIDGUM (International Association for the Development of Natural Gums)

Francis THEVENET
 President
 AIDGUM-International Association for the Development of Natural Gums
 BP 4151
 Rouen, France
 Phone: +33 2 32 83 18 18
 Fax: +33 2 32 83 19 19
 E-mail: f.thevenet@aidgum.com

AMFEP (Association of Manufacturers of Enzyme Products)

Danielle PRAANING
 Principal Expert Regulatory Affairs
 DSM Food Specialties
 PO Box 1, 2600 MA
 Delft, The Netherlands
 Phone: +31 15 2793960
 Fax: +31 15 2793614
 E-mail: danielle.praaning@dsm.com

Dorthe HELNOV
 Regulatory Affairs Manager
 NOVOZYMES
 Krogshøjvej 36, Bagsvaerd, Denmark
 Phone: +45 4446 0000
 Fax: +45 4498 4647
 E-mail: dhel@novozymes.com

CCC (Calorie Control Council)

Lyn O'Brien NABORS
 President
 Calorie Control Council
 1100 Johnson Ferry Road-Suite 300
 Atlanta 30342, USA
 Phone: +1 404 252 3663
 Fax: +1 404 252 0775
 E-mail: LNABORS@Kellencompany.com

Sidd PURKAYASTHA
 Vice-President, Global Technical Development & Support
 PureCircle Limited
 915 Harger Road, Suite 250
 Oak Brook, Illinois 40523, USA
 Phone: +1 630 361 0374
 Fax: +1 630 361 0384
 E-mail: sidd.purkayastha@purecircle.com

Eric ALLEN
 Senior Executive
 Calorie Control Council
 1100 Johnson Ferry Road
 Atlanta 30342, USA
 Phone: +1 404 252 3663
 Fax: +1 404 252 0774
 E-mail: eallen@kellencompany.com

CEFIC (European Chemical Industry Council)

Marc VERMEULEN
 CEFIC Director Foodchain and Protective Applications
 CEFIC
 Av. Van Nieuwenhuyse 4
 1160 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 676 7446
 E-mail: mve@cefic.be

CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)

Camille PERRIN
 Scientific & Regulatory Affairs Manager
 CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)
 182 avenue de Tervuren
 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 762 07 60
 Fax: +32 2 771 00 26
 E-mail: camille.perrin@cefs.org

EFLA (EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION)

Xavier LAVIGNE
 Member
 European Food Law Association (EFLA)
 Rue De L'Association 50
 Brussels 1000, Belgium
 Phone: +32 2 209 1142
 Fax: +32 2 219 7342
 E-mail: secretariat@efla-aeda.org

ETA (Enzyme Technical Association)

Huub SCHERES
 Director External Affairs
 ETA/Danisco
 Archimedesweg 30
 2333 CN Leiden, The Netherlands
 Phone: +31 71 568 6168
 Fax: +31 71 568 6169
 E-mail: huub.scheres@danisco.com

EuSalt (European Salt Producers' Association)

Wouter LOX
 Managing Director
 EuSalt
 Avenue de l'Yser 4
 1040 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 737 10 91
 Fax: +32 2 737 10 99
 E-mail: Wouter.lox@eusalt.com

IACM (International Association of Color Manufacturers)

Daniel LIU
 Regulatory Affairs Manager
 Shanghai Colorcon Coating Technology Limited
 P.O Box 108008 No.688 Chundong Road Xinzhuang
 Industry Zone, Minhang
 Shanghai, China
 Phone: +86 21 54422222 ext. 1402
 Fax: +86 21 54422229
 E-mail: dliu@colorcon.com

IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations)

Peter BERRY OTTAWAY
 Technical Advisor
 IADSA
 Rue De L'Association 50
 1000 – Address Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 209 11 55
 Fax: +32 2 219 73 42
 E-mail: secretariat@iadsa.be

IAI (International Aluminium Institute)

Charles JOHNSON
 VP, EH and S
 The Aluminium Assn
 1525 Wilson Blvd. Suite 600
 Arlington, VA 22209, USA
 Phone: +1 703 358 2981
 Fax: +1 703 358 2961
 E-mail: cjohnson@aluminum.org

ICA/IOCCC (International Confectionery Association)

Christopher MAHONY
 Executive Director
 ICA (International Confectionery Association)
 885 DON MILLS Road, Suite 301
 Toronto, Ontario, Canada
 Phone: +1 416 828 2858
 Fax: +1 416 510 8044
 E-mail: cmahony@international-confectionery.com

ICBA (International Council of Beverages Associations)

Päivi JULKUNEN
 Chair, ICBA Committee for Codex
 International Council of Beverages Associations
 C/O American Beverage Association, 1101 16th Street, NW
 Washington, DC 20036, USA
 Phone: +1 404 676 2677
 Fax: +1 404 598 2677
 E-mail: pjulkunen@na.ko.com

George PUGH
 Senior Manager, Food Toxicology
 The Coca-Cola Company
 One Coca-Cola Plaza
 Atlanta, GA 30301, USA
 Phone: +1 404 676 3024
 Fax: +1 404 598 3024
 E-mail: gepugh@na.ko.com

Grant SMITH
 Manager, Research & Innovation Support
 The Coca-Cola Company
 One Coca-Cola Plaza
 Atlanta, GA 30313, USA
 Phone: +1 404 676 3939
 Fax: +1 404 598 3939
 E-mail: grsmith@na.ko.com

Wei SUN
 SRA Director
 CC Bev (Shanghai) Co., Ltd.
 1702 Full Link Plaza Mansion No.18 Chaoyangmenwai
 Avenue
 Beijing 100020, China
 Phone: +86 10 58610 388
 E-mail: wsun@apac.ko.com

ICD (Industry Council for Development)

Leon GORRIS
 Director Regulatory Affairs
 UNILEVER
 66 Lin Xin Road
 Shanghai, China
 Phone: +86 21 2212 5861
 Fax: +86 21 2212 5042
 E-mail: Leon.Gorris@unilever.com

ICGA (International Chewing Gum Association)

Christophe LEPRÊTRE
 Regulatory & Scientific Affairs Counsellor
 International Chewing Gum Association
 C/O Keller and Heckman LLP, Avenue Louise, 523, 1050
 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 645 50 60
 Fax: +32 2 645 50 50
 E-mail: lepretre@khlaw.be

Jenny LI
 Legal Consultant
 ICGA
 C/O Keller and Heckman LLP- Shanghai, Suite 3604,
 The Bund Center, Shanghai –200002, 222 Yan'an Dong
 Lu
 Shanghai, China
 Phone: +86 21 6335 1000
 Fax: +86 21 6335 1618
 E-mail: li@khlaw.com

Lily Xu
 Sr. Manager, Scientific & Regulatory Affairs-Greater China
 Corporate Affairs Department, Wm. Wrigley Jr. Company
 33/F, R&F Center, 10 Huaxia Rd., Zhejiang Xincheng, Tianhe District
 Guangzhou 510623, China
 Phone: +86 20 8519 6069
 Fax: +86 20 3829 8057
 E-mail: Lily.Xu@Wrigley.com

Huan LI
 Executive of regulatory affairs
 Roquette Freres Beijing Representative Office
 Room 1008, Tower 1, Bright China Chang An, No. 7,
 Jian Guo Men Nei Da Jie
 Beijing 100005, China
 Phone: +86 10 5911 1688 ext.18321
 Fax: +86 10 6510 2417
 E-mail: huan.li@roquette.com

ICGMA (International Council of Grocery Manufacturers Associations)

Maia JACK
Senior Manager, Science Policy – Chemical Safety
Grocery Manufacturers Association (GMA)
1350 I (Eye) St, NW, Suite 300
Washington, D.C., U.S.A.
Phone: +1 202 639 5922
Fax: +1 202 639 5991
E-mail: MJack@gmaonline.org

Amy BOILEAU
Associate Director of Regulatory Affairs
Cargill, Incorporated
15407 McGinty Road West, Mailstop #163
Wayzata, Minnesota, USA
Phone: +1 952 742 4262
Fax: +1 952 249 4076
E-mail: amy_boileau@cargill.com

Kimberly BERRY
Regulatory Analyst
Bryant Christie Inc.
500 Union Street, Suite 701
Seattle, Washington 98101, United States
Phone: +1 206 292 6340
Fax: +1 206 292 6341
E-mail: kimb@bryantchristie.com

Deborah YUU
Manager, Regulatory and Labeling
General Mills Inc.
1 General Mills Boulevard, MS W01-C
Minneapolis, Minnesota 55426, USA
Phone: +1 764 764 5563
Fax: +1 763 764 5563
E-mail: debbie.yuu@genmills.com

IDF/FIL (International Dairy Federation)

Michael HICKEY
Irish National Committee of IDF
Derryreigh
Creggane, Charleville, Co. CORK, Ireland
Phone: +353 63 89392
E-mail: mfhickey@oceanfree.net

Aurélie DUBOIS
Standards Officer
International Dairy Federation
80 Boulevard Auguste Reyers
1030 Brussels, Belgium
Phone: +32 27068645
Fax: +32 27330413
E-mail: adubois@fil-idf.org

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

IFAC (International Food Additives Council)

Haley STEVENS
Associate Director
International Food Additives Council
1100 Johnson Ferry Rd.-Suite 300
Atlanta GA 30342, USA
Phone: +1 404 252 3663
Fax: +1 404 252 0775
E-mail: hstevens@kellencompany.com

Steven BASART
Manager China
Kellen Company Beijing
11F/R 1177 Block A Xiangundli N. Road – E Third
Ring
Beijing, China
Phone: + 86 10 5923 1096
Fax: + 86 10 5923 1090
E-mail: sbasart@kellencompany.com

Zhengyu TAO
Asia Pacific Regulatory Affair Manager
FMC
Room 105, Yishan RD.1009 Innovation Building,
Shanghai, China
Phone: +86 21 5427 1177 ext. 157
Fax: +86 21 5427 0193
E-mail: Martin.tao@FMC.com

Yan WEN
Regulatory Affairs Manager
Danisco China Co.,Ltd.
Rm. 1403, CITIC Building,
Beijing, China
Phone: +86 10 6500 7333
Fax: +86 10 6500 7333
E-mail: yan.wen@danisco.com

Kevin KENNY
Chief Operating Officer
Decernis LLC
1250 Connecticut Ave. NW, #200
Washington D.C. 20036, USA
Phone: +1 301 535 2234
Fax: +1 301 834 7964
E-mail: kkenny@decernis.com

Lori KLOPF
Regulatory Affairs Manager
ICL Performance Products
373 Marshall Avenue
Webster Groves, Missouri, USA
Phone: +1 314 918 4910
Fax: +1 314 918 0117
E-mail: Lori.Klopf@icl-pplp.com

Roy LYON
Manager of Regulatory Affairs
Innophos. Inc
259 Prospect Plains Rd
Cranbury NJ 08512, USA
Phone: +1 609 366 1282
Fax: +1 609 366 1353
E-mail: Roy.Lyon@Innophos.com

Pierre KIRSCH
Scientific & regulatory advisor
Lubrizol
Avenue du Pesage 18/9
1050 Brussels, Belgium
Phone: +32 473974002
E-mail: kirsch@skynet.be

Jiasheng SHEN
Regulatory Affairs Manager- Asia Pacific
J.M. Huber
7 F, Xingruan Tech. Plaza No.418 Guiping Road,
Cao He Jing Hi-Tech Park,
Shanghai 200233, China
Phone: +86 13917064696
Fax: +86 21 5175 8499
E-mail: roy.shen@huber.com

Alfons WESTGEEST
Group Vice President
Kellen Company
Avenue Jules Bordet 142
B-1140 Brussels, Belgium
Phone: + 32 2761 1600
Fax: + 32 2761 1699
E-mail: awestgeest@kellencompany.com

IFT (Institute of Food Technologists)

Rodney J. H. GRAY
Vice President Regulatory Affairs
Martek Biosciences
6480 Dobbin Road
Pasadena, USA
Phone: + 1 410 740 0081
E-mail: rgray@martek.com

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

IFU (International Federation of Fruit Juice Producers)

Hany FARAG
Acting Chairman, Commission for Legislation
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

IGTC (International Glutamate Technical Committee)

Masanori KOHMURA
Scientific Advisor
IGTC (International Glutamate Technical Committee)
15-1 Kyobashi 1-Chome, Chuo-ku
Tokyo, Japan
Phone: +81 3 5250 8184
Fax: +81 3 5250 8403
E-mail: masanori_Kohmura@ajinomoto.com

Ryuji YAMAGUCHI
Scientific Advisor
IGTC (International Glutamate Technical Committee)
15-1 Kyobashi 1-Chome, Chuo-ku
Tokyo, Japan
Phone: +81 3 5250 8184
Fax: +81 3 5250 8403
E-mail: ryuji_yamaguchi@ajinomoto.com

IICA (Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture)

Jaime FLORES
International Specialist in Food Safety
Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture
5345
Caracas, Venezuela
Phone: +58 2125718055
Fax: +58 2125771356
E-mail: Jaime.Flores@iica.int

IOFI (International Organization of the Flavor Industry)

Thierry CACHET
Scientific Director
International Organization of the Flavor Industry (IOFI)
Avenue des Arts 6
BE-1210 Brussels, Belgium
Phone: +32 2214 20 51
Fax: +32 2214 20 69
E-mail: secretariat@iofiorg.org

ISA (International Sweeteners Association)

Frances HUNT
Secretary General
International Sweeteners Association (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

IUFOST (International Union of Food Science and Technology)

John LUPIEN
Food Science Department
University of Massachusetts
Via Aventina 30
00153-Rome, Italy
Phone: +39 06 5725 0042
E-mail: john@jrlupien.net

NHF (National Health Federation)

Scott TIPS
President
National Health Federation
PO BOX 688
Monrovia, California 91017, USA
Phone: +1 626 357 2181
Fax: +1 626 303 0642
E-mail: scott@rivieramail.com

Xiaolu TENG
National Health Federation
PO BOX 689
Monrovia, California 91018, USA
Phone: +1 626 357 2181
Fax: +1 626 303 0642
E-mail: tengxiaolu@hotmail.com

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

Evert IZEBLOUD
Secretary General
OFCA
Kerkweide 27
2265 DM Leidschendam, The Netherlands
Phone: +31 70 320 9894
Fax: +31 70 320 2560
E-mail: ofca@planet.nl

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

**Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et
l'agriculture**

**Organización des las Naciones Unidas para la
agricultura y la alimentación**

Annika WENNBERG
Senior Officer,
FAO Joint Secretary to JECFA
Nutrition and Consumer Protection Division
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: + 39 06570 53283
Fax: + 39 06570 54593
E-mail: annika.wennberg@fao.org

**World Health Organization (WHO)
Organisation Mondiale de la Santé (OMS)
Organización Mundial de la Salud (OMS)**

Angelika TRITSCHER
WHO Joint Secretary to JECFA and JMPR
Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne
Diseases
20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
Switzerland
Ph: +41 22 791 1523
Fax: +41 22 791 4848
E-mail: trischer@who.int

SECRETARIAT

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

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

Heesun KIM
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +39 06570 54796
Fax: +39 06570 54593
E-mail: heesun.kim@fao.org

Tom HEILANDT
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +39 06570 54384
Fax: +39 06570 54593
E-mail: tom.heilandt@fao.org

CCFA Secretariat (Chinese Secretariat)

Xiumei LIU
Professor
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67770158
Fax: +86 10 67711813
E-mail: xiumeiliu@ccfa.cc/secretariat@ccfa.cc

Jing TIAN
Assistant Researcher
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: tianjing960929@126.com

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

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

Yi SHAO
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87720035
Fax: +86 10 67711813
E-mail: sy1982bb@yahoo.com.cn

Zhe ZHANG
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: zjju5210@gmail.com

Huali WANG
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: wh18208@sina.com.cn

Hao DING
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67768526
Fax: +86 10 67711813
E-mail: thorninmay@gmail.com

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

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (CCPFV)

Anteproyecto de norma para el coco desecado (revisión de CODEX STAN 177-1991)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivos alimentarios			Estado de la ratificación
4.1 En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes y conservantes que se utilizan de conformidad con lo establecido en los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) para la categoría de alimentos 04.1.2.2 – Frutas desecadas.			Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
4.2 También es aceptable el uso del antioxidante que figura abajo, en condiciones de buenas prácticas de fabricación, en los productos que corresponden a esta norma.			Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	
330	Ácido cítrico	BPF	

Anteproyecto de Anexo sobre algunas setas (revisión de CODEX STAN 55-1981) para que se incorpore en la Norma para algunas hortalizas en conserva (CODEX STAN 297-2009)

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivos alimentarios			Estado de la ratificación
3.1 El uso de espesantes, emulsionantes y estabilizadores utilizados de conformidad con el Cuadro 3 de la <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) para la categoría de alimentos 04.2.2.4, sólo es aceptable en las setas en salsa en lata.			Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
3.2 Sólo está permitido el colorante que figura abajo en las setas en salsa en lata.			Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	
150d	Caramelo IV- proceso al sulfito amónico	50 000 mg/kg	
3.3 Está permitido el uso sólo del acentuador del aroma que figura abajo, en condiciones de buenas prácticas de fabricación, en los productos que comprende este Anexo.			Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	
621	Glutamato monosódico	BPF	

Anteproyecto de norma para los brotes de bambú en conserva (Revisión de CODEX STAN 241-2003)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivos alimentarios			Estado de la ratificación
4.1 En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, de conformidad con el Cuadro 3 de la <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).			Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
334	Ácido tartárico	1 300 mg/kg	

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS DEL CODEX PARA ASIA (CCASIA)**Anteproyecto de norma regional para la harina comestible de sago****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Aditivos alimentarios	Estado de la ratificación
En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de los agentes para el tratamiento de las harinas utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 06.2.1- Harinas.	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA

Anteproyecto de norma regional para la salsa de chile**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Aditivos alimentarios			Estado de la ratificación
Sólo las clases de aditivos alimentarios que figuran abajo se justifican tecnológicamente y se pueden utilizar en los productos que corresponden a esta norma. En cada clase de aditivos, sólo los que figuran abajo o a los que se hace referencia, se pueden utilizar y sólo para las funciones y con los límites especificados.			Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
4.1 Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del aroma, conservantes, edulcorantes y espesantes que figuran en el Cuadro 3 de la <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en los alimentos que corresponden a esta norma.			Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ			
SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de la ratificación
334	Ácido tartárico	5 000 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
452(i)	Polifosfato de sodio	1 000 mg/kg (como fósforo)	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
4.3 ANTIOXIDANTES			Estado de la ratificación
301	Ascorbato de sodio	1 000 mg/kg	innecesario (su uso figura en la Sección 4.1)
303	Ascorbato de potasio	1 000 mg/kg	
307a	d-alfa-Tocoferol	600 mg/kg (solo o combinado)	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
307b	Tocoferol concentrado, mezcla		Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
307c	dl-alfa-Tocoferol		Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
320	Butilhidroxianisol	100 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
321	Butilhidroxitolueno	100 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
386	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico	75 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
4.4 COLORANTES			Estado de la ratificación
100(i)	Curcumina	BPF	No se ratificó en la 43ª reunión del CCFA (este aditivo alimentario tiene una IDA numérica)
101(i)	Riboflavina, sintética	350 mg/kg (Solo o combinado)	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
101(ii)	Riboflavina, 5'-fosfato de sodio		Ratificado en la 43ª reunión del CCFA

102	Tartracina	100 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
120	Carmines	50 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
124	Ponceau (4R) (rojo de cochinilla A)	50 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
127	Eritrosina	50 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
129	Rojo allura AC	300 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
141(i)	Clorofilas, complejos cúpricos	30 mg/kg (como Cu)	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
150c	Caramelo III – proceso al amoníaco	1 500 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
150d	Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	1 500 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
155	Marrón HT	50 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
160a (ii)	Carotenos, <i>beta</i> (vegetales)	2 000 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
160b(i)	Extractos de anatto, base de bixina	10 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
160c	Oleoresina de pimentón	BPF	<u>No se ratificó en la 43ª reunión del CCFA</u> (este aditivo alimentario no tiene IDA como colorante)
160d(i)	Licopeno (sintético)	390 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
4.5 CONSERVANTES			Estado de la ratificación
210	Ácido benzoico	1 000 mg/kg (como ácido benzoico) (sólo o combinado)	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
211	Benzoato de sodio		
212	Benzoato de potasio		
213	Benzoato de calcio		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg (como ácido sórbico) (sólo o combinado)	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
201	Sorbato de sodio		
202	Sorbato de potasio		
203	Sorbato de calcio		
220	Dióxido de azufre	300 mg/kg (como SO₂ residual) (sólo o combinado)	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
221	Sulfito de sodio		
222	Hidrogenosulfito de sodio		
223	Metabisulfito de sodio		
224	Metabisulfito de potasio		
225	Sulfito de potasio		
227	Hidrogenosulfito de calcio		
228	Bisulfito de potasio		
539	Tiosulfato de sodio		
218	Hidroxibenzoato de metilo, para-	1 000 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA

4.6 EMULSIONANTES			Estado de la ratificación
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	5 000 mg/kg (sólo o combinado)	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán		
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán		
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán		
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	5 000 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	10 000 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	20 000 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
4.7 EDULCORANTES			Estado de la ratificación
950	Acesulfame potásico	1 000 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
951	Aspartamo	350 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
954(iv)	Sacarina de sodio	150 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
955	Sucralosa	450 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
4.8 ESTABILIZADORES			Estado de la ratificación
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	10 000 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
4.9 ESPESANTES			Estado de la ratificación
405	Alginato de propilenglicol	8 000 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA
1204	Pululano	50 000 mg/kg	Innecesario (En la Sección 4.1 figura su uso)
4.10 AROMATIZANTES			Estado de la ratificación
Los aromatizantes que se utilicen en los productos que corresponden a esta norma deberán cumplir lo establecido en las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CAC/GL 66-2008).			Texto normalizado

Disposición que deberá incorporarse en la Norma regional para la pasta de soja fermentada (CODEX STAN 298R-2009) (

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de la ratificación
336 (i)	Tartrato monopotásico	1 000 mg/kg	Ratificado en la 43ª reunión del CCFA

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(Para adopción en el Trámite 8 y el Trámite 5/8 del procedimiento)¹**CANTAXANTINA**

SIN 161g Cantaxantina

Clases Funcionales: 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)	15 mg/kg	52 & V	8	
01.6.1	Queso no madurado	15 mg/kg	F	8	
01.6.2	Queso madurado	15 mg/kg	F	8	
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	15 mg/kg		8	
01.6.5	Productos análogos al queso	15 mg/kg		8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	15 mg/kg	V	8	
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	15 mg/kg	S & S1	8	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	15 mg/kg		8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	15 mg/kg		8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200 mg/kg	W	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	15 mg/kg		8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	15 mg/kg		8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	15 mg/kg		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 desecadas	10 mg/kg		8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	15 mg/kg	P1	8	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	15 mg/kg	153	8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	15 mg/kg		8	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	100 mg/kg	4, 16 & 118	8	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	35 mg/kg	95	8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	15 mg/kg	22	8	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	15 mg/kg		8	

¹ Las disposiciones que sustituyen o modifican las disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se destacan en gris.

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	15 mg/kg		8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	15 mg/kg		8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	15 mg/kg		8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	20 mg/kg		8	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	30 mg/kg	127	8	
12.6	Salsas y productos análogos	30 mg/kg		8	
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	5 mg/kg		5/8	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	5 mg/kg		8	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	5 mg/kg	127	8	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	5 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)	5 mg/kg		5/8	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	45 mg/kg		8	

CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO

SIN 150c Caramelo III - proceso al amoníaco Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	20000 mg/kg	N	5/8	
12.9.2.2	Salsa de soja no fermentada	1500 mg/kg		5/8	
12.9.2.3	Otras salsas de soja	20000 mg/kg		5/8	

CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

SIN 150d Caramelo IV - proceso al sulfito amónico Clases Funcionales: 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)	2000 mg/kg	52	8	2011r
01.6.1	Queso no madurado	50000 mg/kg	F	8	2011r
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	50000 mg/kg	F	5/8	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	50000 mg/kg		8	2011r
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	50000 mg/kg	72	8	
01.6.5	Productos análogos al queso	50000 mg/kg	F	8	2011r
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500 mg/kg	S	5/8	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	7500 mg/kg		8	2011r
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	7500 mg/kg		8	2011r
04.1.2.7	Frutas confitadas	7500 mg/kg		8	2011r

CAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	7500 mg/kg		8	2011r
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	50000 mg/kg	P1	5/8	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50000 mg/kg	153	5/8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	2500 mg/kg		8	2011r
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	2500 mg/kg		5/8	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	2500 mg/kg		5/8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1200 mg/kg		5/8	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	1200 mg/kg	R	5/8	
12.3	Vinagres	50000 mg/kg		8	2011r
12.4	Mostazas	50000 mg/kg		8	2011r
12.5	Sopas y caldos	25000 mg/kg	Q	5/8	
12.6	Salsas y productos análogos	30000 mg/kg		8	2011r
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	50000 mg/kg		8	2011r
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	60000 mg/kg		5/8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	10000 mg/kg	7 & 127	5/8	
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	50000 mg/kg		8	2011r
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	50000 mg/kg		8	2011r
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	50000 mg/kg		8	2011r
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	50000 mg/kg		8	2011r

CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)

SIN 160a(ii) beta-Carotenos, (vegetales) Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20 mg/kg		5/8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	182	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 desecadas	200 mg/kg		5/8	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	1320 mg/kg		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 esterilización	200 mg/kg		5/8	

CAROTENOS, BETA- (VEGETALES)

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	1000 mg/kg	O1 & P	5/8	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	20 mg/kg	4 & 16	8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	500 mg/kg		5/8	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	20000 mg/kg	3	5/8	

CAROTENOIDES

SIN 160a(i)	beta-Carotenos (sintético)	Clases Funcionales: Colorantes
SIN 160a(iii)	beta-Carotenos (Blakeslea trispora)	Clases Funcionales: Colorantes
SIN 160e	beta-apo-8'-Carotenal	Clases Funcionales: Colorantes
SIN 160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg		5/8	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20 mg/kg		5/8	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100 mg/kg	Y	5/8	
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg		8	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	25 mg/kg		8	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	100 mg/kg		5/8	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200 mg/kg	116	5/8	
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	100 mg/kg	T	5/8	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	100 mg/kg	4 & 16	8	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	100 mg/kg		5/8	
09.1.1	Pescado fresco	300 mg/kg	4 & 16	8	
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100 mg/kg	4 & 16	5/8	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y	100 mg/kg	95	5/8	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	95	5/8	
10.1	Huevos frescos	1000 mg/kg	4	5/8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	50 mg/kg	U	5/8	

ERITROSINA

SIN 127

Eritrosina

Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	30 mg/kg		5/8	
05.3	Goma de mascar	50 mg/kg		8	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100 mg/kg		8	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	30 mg/kg	4 & 16	8	

EXTRACTO DE PIEL DE UVA

SIN 163(ii)

Extracto de piel de uva

Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	150 mg/kg	F & 181	5/8	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	150 mg/kg	F, Y & 181	5/8	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100 mg/kg	181	8	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	1500 mg/kg	181	5/8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	1000 mg/kg		5/8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	500 mg/kg	Z, 181 & 182	5/8	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	100 mg/kg	Z & 181	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))	100 mg/kg	Z & 181	5/8	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos	100 mg/kg	92 & 181	5/8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	200 mg/kg	181	5/8	
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	200 mg/kg	181	5/8	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200 mg/kg	181	5/8	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	5000 mg/kg	16	5/8	
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	5000 mg/kg	16	5/8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	16	5/8	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	1000 mg/kg		5/8	
15.3	Aperitivos a base de pescado	400 mg/kg		5/8	

ÉSTER DE ETILO DEL ARGINATO LÁURICO

SIN 243 Éster de etilo del arginato láurico Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg		5/8	
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	200 mg/kg		5/8	
01.6.3	Queso de suero	200 mg/kg		5/8	
01.6.4	Queso elaborado	200 mg/kg		5/8	
01.6.5	Productos análogos al queso	200 mg/kg		5/8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200 mg/kg	V	5/8	
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200 mg/kg	S & S1	5/8	
04.1.2.2	Frutas desecadas	200 mg/kg		5/8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	200 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	200 mg/kg		5/8	
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	200 mg/kg		5/8	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	200 mg/kg		5/8	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200 mg/kg		5/8	
05.3	Goma de mascar	225 mg/kg		5/8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	200 mg/kg		5/8	
10.2	Productos a base de huevo	200 mg/kg		5/8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	200 mg/kg		5/8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	200 mg/kg		5/8	
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	200 mg/kg		5/8	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	200 mg/kg	127	5/8	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	200 mg/kg		5/8	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	200 mg/kg		5/8	
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	200 mg/kg		5/8	
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	50 mg/kg		5/8	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	50 mg/kg		5/8	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	50 mg/kg	127	5/8	

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOLSIN 960 Glicósidos de esteviol
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL

Clases Funcionales: Edulcorantes

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)	200 mg/kg	F & X	5/8	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	330 mg/kg	F & X	5/8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	330 mg/kg	X	5/8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	330 mg/kg	X	5/8	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	270 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	330 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	360 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	330 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	40 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	330 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	115 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	330 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	40 mg/kg	X	5/8	
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	40 mg/kg	X	5/8	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	330 mg/kg	X	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 esterilización	70 mg/kg	X	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))	330 mg/kg	X	5/8	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos	165 mg/kg	X	5/8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	200 mg/kg	X	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	40 mg/kg	X	5/8	
05.3	Goma de mascar	3500 mg/kg	X	5/8	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	350 mg/kg	X	5/8	

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	165 mg/kg	X	5/8	
06.8.1	Bebidas a base de soja	200 mg/kg	X	5/8	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	100 mg/kg	G & X	5/8	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	X & 144	5/8	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	165 mg/kg	X	5/8	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	100 mg/kg	X	5/8	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	X	5/8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	330 mg/kg	X	5/8	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	X	5/8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	30 mg/kg	X	5/8	
12.4	Mostazas	130 mg/kg	X	5/8	
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg	X	5/8	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	350 mg/kg	X	5/8	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	350 mg/kg	X	5/8	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	350 mg/kg	X & 127	5/8	
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	350 mg/kg	X	5/8	
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	115 mg/kg	X	5/8	
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	30 mg/kg	X	5/8	
12.9.2.2	Salsa de soja no fermentada	165 mg/kg	X	5/8	
12.9.2.3	Otras salsas de soja	165 mg/kg	X	5/8	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	350 mg/kg	X	5/8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	270 mg/kg	X	5/8	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	660 mg/kg	B & X	5/8	
13.6	Complementos alimenticios	2500 mg/kg	J & X	5/8	
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	200 mg/kg	X	5/8	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200 mg/kg	X	5/8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	200 mg/kg	160 & X	5/8	

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
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	X	5/8	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	170 mg/kg	X	5/8	

SULFITOS

SIN 220	Dióxido de azufre	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras			
SIN 221	Sulfito de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras			
SIN 222	Sulfito ácido de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras			
SIN 223	Metabisulfito de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Decolorantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Sustancias conservadoras			
SIN 224	Metabisulfito de potasio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras			
SIN 225	Sulfito de potasio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras			
SIN 227	Sulfito ácido de calcio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras			
SIN 228	Bisulfito de potasio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras			
SIN 539	Tiosulfato de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Secuestrantes			

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	30 mg/kg	44 & K	8	2011r
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	300 mg/kg	44 & L	8	2011r
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	250 mg/kg	44	8	2011r

Notas

- Nota 3 Tratamiento superficial.
- Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 7 Sólo para sucedáneos del café.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 22 Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
- Nota 44 Como SO₂ residual.
- Nota 52 Excluida la leche chocolatada.
- Nota 72 Tomando como base el producto listo para el consumo.
- Nota 92 Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 116 Sólo para el uso en masas.
- Nota 118 Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1 000 mg/kg.
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 144 Para uso en productos agrídulces únicamente.
- 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 174 Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).
- Nota 181 Expresado como antocianina.
- Nota 182 Excepto para uso en la leche de coco.

- Nota B Dosis de uso para productos sólidos (p.ej., barras energéticas, sustituyentes de comidas o enriquecidas); 600 mg/kg como equivalentes de esteviol para uso en productos líquidos.
- Nota F Sólo para uso en productos aromatizados.
- Nota G Sólo para uso en la salmuera para la producción de embutidos.
- Nota J Sólo para uso en complementos masticables.
- Nota K Sólo para uso en dosis de 50 mg/kg en longans y lichis.
- Nota L Para uso en dosis de 50 mg/kg para prevenir la coloración café de algunas hortalizas de color claro.
- Nota N Para uso en dosis de 50 000 mg/kg en la salsa de soja destinada a ulterior elaboración.
- Nota O Quedan excluidas las pastas que contienen hortalizas y huevo.
- Nota O1 Quedan excluidas las pastas que contienen hortalizas.
- Nota P Para uso en pastas de *Triticum aestivum*, y para uso en los fideos.
- Nota P1 Sólo para uso en los fideos.
- Nota Q Con excepción de los productos que corresponden a la *Norma para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) en dosis de 3 000 mg/kg.
- Nota R Sólo para uso en productos líquidos que contengan edulcorantes de alta intensidad.
- Nota S Quedan excluidos los productos que corresponden a la *Norma para materias grasas lácteas para untar* (CODEX STAN 253-2006).
- Nota S1 Quedan excluidos los productos que corresponden a la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CODEX STAN 256-2007).
- Nota T Sólo para uso en productos a base de maíz.
- Nota U Sólo para uso en dosis de 300 mg/kg en cubiertas.
- Nota V Quedan excluidos los productos que corresponden a la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003).
- Nota W Quedan excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CODEX STAN 296-2009).
- Nota X Como equivalentes de esteviol.
- Nota Y Quedan excluidos los productos que corresponden a la *Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo* (CODEX STAN 251-2006).
- Nota Z Exclusivamente para restablecer el color natural que se pierde durante la elaboración.

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
REVOCACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
(para aprobación)

Parte 1 – Disposiciones que figuran en el Cuadro 1 y Cuadro 2

SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO

SIN 556 Silicato de aluminio y calcio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.1.1	Sal	BPF		8

CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

SIN 150d Caramelo IV - proceso al sulfito Clases Funcionales: Colorantes amónico

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.4	Queso elaborado	100 mg/kg		8
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	BPF		8
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	1200 mg/kg		8
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	BPF		8
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	3000 mg/kg		8
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	BPF		8
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF		8
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF		8

SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO

SIN 554 Silicato de aluminio y sodio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.1.1	Sal	BPF		8

SULFITOS

SIN 220	Dióxido de azufre	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 221	Sulfito de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 222	Sulfito ácido de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 223	Metabisulfito de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Decolorantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Sustancias conservadoras
SIN 224	Metabisulfito de potasio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 225	Sulfito de potasio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 227	Sulfito ácido de calcio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 228	Bisulfito de potasio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 539	Tiosulfato de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
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	44	8

Notas

Nota 44 Como SO2 residual.

Parte 2 – Disposiciones que figuran en el Cuadro 3

No. SIN	Additivo	Clases funcionales
554	Silicato de aluminio y sodio	Antiaglutinantes
556	Silicato de aluminio y calcio	Antiaglutinantes
559	Silicato de aluminio	Antiaglutinantes

Apéndice V**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****SUSPENSIÓN DE TRABAJOS DE PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES
SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(para información)****SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO**

SIN 523 Sulfato de aluminio y amonio Clases Funcionales: Agentes endurecedores, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
06.2.2	Almidones	BPF	6 y 26	6

SILICATO DE ALUMINIO

SIN 559 Silicato de aluminio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
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	BPF	3, 6 y 174	3
05.3	Goma de mascar	BPF	3, 6 y 174	3
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF	3, 6 y 174	3
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	BPF		6
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	BPF	6, 174 y 179	3
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	BPF	3, 6 y 174	3
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	51	3
13.6	Complementos alimenticios	BPF	6 y 174	3

SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO

SIN 556 Silicato de aluminio y calcio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
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	BPF	3, 6 y 174	3
05.3	Goma de mascar	BPF	3, 6 y 174	3
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF	3, 6 y 174	3
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	BPF		6
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	BPF	6, 174 y 179	3
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	BPF	3, 6 y 174	3
13.6	Complementos alimenticios	BPF	6 y 174	3
14.2.3	Vinos de uva	BPF		6

CANTAXANTINA

SIN 161g Cantaxantina

Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.3	Goma de mascar	300 mg/kg		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	35 mg/kg		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50 mg/kg		3
07.0	Productos de panadería	BPF		6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	200 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	BPF		6

CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

SIN 150d Caramelo IV - proceso al sulfito amónico Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.4	Queso elaborado	50000 mg/kg		3
01.6.4.1	Queso elaborado natural	BPF		6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50000 mg/kg		3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	30000 mg/kg		3
04.1.2	Frutas elaboradas	80000 mg/kg	182	3
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50000 mg/kg		3
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50000 mg/kg		3
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	50000 mg/kg		3
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	50000 mg/kg		3
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	50000 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
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	50000 mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	50000 mg/kg		3
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	50000 mg/kg		3

CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)

SIN 160a(ii) beta-Carotenos, (vegetales) Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	4 y 16	6
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	BPF		3
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	2000 mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	2000 mg/kg		3

CAROTENOS, BETA- (VEGETALES)

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	2000 mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1000 mg/kg		3

CAROTENOIDES

SIN 160a(i)	beta-Carotenos (sintético)	Clases Funcionales: Colorantes
SIN 160a(iii)	beta-Carotenos (Blakeslea trispora)	Clases Funcionales: Colorantes
SIN 160e	beta-apo-8'-Carotenal	Clases Funcionales: Colorantes
SIN 160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	1000 mg/kg		6
07.1.1	Panes y panecillos	35 mg/kg		6
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	BPF		6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	95	6
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	41	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500 mg/kg		6
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250 mg/kg		6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		3
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	22	6
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg		6
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	500 mg/kg		6
10.2	Productos a base de huevo	1000 mg/kg		3
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300 mg/kg		3
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	100 mg/kg		6
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	100 mg/kg		6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	200 mg/kg		3

ERITROSINA

SIN 127	Eritrosina	Clases Funcionales: 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)	300 mg/kg	52	7

ERITROSINA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300 mg/kg		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300 mg/kg		7
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		7
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300 mg/kg		7
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	300 mg/kg		7
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	400 mg/kg		6
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	161	7
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	161 y 182	7
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300 mg/kg	161	7
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300 mg/kg	161	7
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300 mg/kg	161	7
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		7
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300 mg/kg		7
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300 mg/kg		7
06.8.1	Bebidas a base de soja	10 mg/kg		3
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300 mg/kg		7
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	300 mg/kg		7
13.6	Complementos alimenticios	300 mg/kg		7
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300 mg/kg		7

EXTRACTO DE PIEL DE UVA

SIN 163(ii) Extracto de piel de uva Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.1	Queso no madurado	1000 mg/kg		3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000 mg/kg		3
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	4 y 16	6
07.0	Productos de panadería	1500 mg/kg		3
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	5000 mg/kg	4 y 16	3
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	5000 mg/kg		3

EXTRACTO DE PIEL DE UVA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	5000 mg/kg	16	3
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	5000 mg/kg	16	3
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	1500 mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1500 mg/kg		3
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	1500 mg/kg		3
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	1500 mg/kg		3
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	1500 mg/kg		3

ÓXIDOS DE HIERRO

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

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.1	Queso no madurado	BPF		6
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	BPF	92	6
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF		6
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF		6

ÉSTER DE ETILO DEL ARGINATO LÁURICO

SIN 243	Éster de etilo del arginato láurico	Clases Funcionales: Sustancias conservadoras
---------	-------------------------------------	----------------------------------------------

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	200 mg/kg	122	3
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	200 mg/kg		3
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	200 mg/kg	122 y 127	3
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	200 mg/kg	127	3

SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO

SIN 554	Silicato de aluminio y sodio	Clases Funcionales: Antiaglutinantes
---------	------------------------------	--------------------------------------

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	BPF	3, 6 y 174	3
05.3	Goma de mascar	BPF	3, 6 y 174	3

SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO

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	BPF	3, 6 y 174	3
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	BPF	6, 174 y 179	3
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	BPF	3, 6 y 174	3
13.6	Complementos alimenticios	BPF	6 y 174	3

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL

SIN 960 Glicósidos de esteviol Clases Funcionales: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1	Leche y bebidas lácteas	200 mg/kg	X	3
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	200 mg/kg	X	3
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	330 mg/kg	X	3
04.1.2.2	Frutas desecadas	40 mg/kg	X y 161	3
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	40 mg/kg	X	3
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	80 mg/kg	X	3
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	80 mg/kg	X	3
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	80 mg/kg	X	3
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratamiento térmico	80 mg/kg	X	3
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	80 mg/kg	X	3

Notas

- Nota 3 Tratamiento superficial.
 Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
 Nota 6 Como aluminio.
 Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
 Nota 22 Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
 Nota 26 Sólo para uso en polvo de hornear.
 Nota 41 Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.
 Nota 51 Sólo para uso en las hierbas.
 Nota 52 Excluida la leche chocolatada.
 Nota 92 Excluidas las salsas a base de tomate.
 Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
 Nota 122 Sujeto a las leyes nacionales del país importador.
 Nota 127 Según se sirve al consumidor.
 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 174 Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).
 Nota 179 Para uso en tratamientos superficiales para embutidos.
 Nota 182 Excepto para uso en la leche de coco.
 Nota X Como equivalentes de esteviol.

Apéndice VI**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES DEL CUADRO 1 Y CUADRO 2****(Para recibir observaciones en el Trámite 3 y el Trámite 6)****Parte 1 – Disposiciones que figuran en el Cuadro 1 y el Cuadro 2****ERITROSINA**

SIN 127

Eritrosina

Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	300 mg/kg	54 & 161	6
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	30 mg/kg	4 & 16	6

ÉSTER DE ETILO DEL ARGINATO LÁURICO

SIN 243

Éster de etilo del arginato láurico Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	200 mg/kg		3
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	200 mg/kg		3
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	200 mg/kg		3
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg		3
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg		3
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg		3
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg		3

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL

SIN 960

Glicósidos de esteviol

Clases Funcionales: Edulcorantes

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, 05.3 y 05.4	700 mg/kg	C & X	3
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	80 mg/kg	D & X	3

SULFITOS

SIN 220	Dióxido de azufre	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 221	Sulfito de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 222	Sulfito ácido de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 223	Metabisulfito de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Decolorantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Sustancias conservadoras
SIN 224	Metabisulfito de potasio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 225	Sulfito de potasio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 227	Sulfito ácido de calcio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 228	Bisulfito de potasio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 539	Tiosulfato de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, Secuestrantes

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	300 mg/kg	44 & M	3

Parte 2– Disposiciones que figuran en el Cuadro 3

SIN	Aditivo	Clase funcional
427	Goma de casia	emulsionante estabilizador gelificante espesante

Notas

- 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 44 Como SO₂ residual.
- Nota 54 Únicamente para el uso de cócteles de cereza y cerezas caramelos.
- Nota 122 Sujeto a las leyes nacionales del país importador.
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- 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 C Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento en dosis de 6 000 mg/kg como equivalentes de esteviol.
- Nota D Con excepción del uso en el "jamón asalmonado" o filete de cerdo (curado y sin haber recibido tratamiento térmico) en dosis de 120 mg/kg como equivalentes de esteviol.
- Nota M Para usar en dosis de 30 mg/kg como blanqueador sólo en productos que corresponden a la *Norma para los productos acuosos de coco* (CODEX STAN 240-2003).
- Nota X Como equivalentes de esteviol.

Apéndice VII**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES DE LOS CUADROS 1 Y 2****(Para recoger más información)****GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL**

SIN 960

Glicósidos de esteviol

Clases Funcionales: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Inform.solicitada
04.1.2.1	Frutas congeladas	40 mg/kg	X & 161	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica del uso de glicósidos de esteviol en esta categoría de alimentos específicamente, y el uso de edulcorantes de alta densidad en esta categoría de alimentos en general.
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	40 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica del uso de glicósidos de esteviol en esta categoría de alimentos específicamente, y el uso de edulcorantes de alta densidad en esta categoría de alimentos en general.
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	350 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica y la justificación del nivel de uso, de conformidad con la Sección 3.2 del Preámbulo.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	350 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica y la justificación del nivel de uso, de conformidad con la Sección 3.2 del Preámbulo.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	350 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica y la justificación del nivel de uso, de conformidad con la Sección 3.2 del Preámbulo.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	350 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica y la justificación del nivel de uso, de conformidad con la Sección 3.2 del Preámbulo.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	350 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica y la justificación del nivel de uso, de conformidad con la Sección 3.2 del Preámbulo.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	330 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica y la justificación del nivel de uso, de conformidad con la Sección 3.2 del Preámbulo.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	200 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica y la justificación del nivel de uso de conformidad con la Sección 3.2 del Preámbulo.

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Inform.solicitada
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	50 mg/kg	X	3	Pedir que se explique la necesidad tecnológica del uso de un edulcorante en esta categoría de alimentos.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	350 mg/kg	X	3	Pedir que se explique la necesidad tecnológica del uso de un edulcorante en esta categoría de alimentos.
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	70 mg/kg	H & X	3	Pedir información sobre el uso en productos secos, deshidratados, específicamente el uso en productos del mar a diferencia de los productos de agua dulce.
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	165 mg/kg	H & X	3	Pedir información sobre el uso en productos secos, deshidratados, específicamente el uso en productos del mar a diferencia de los productos de agua dulce.
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	165 mg/kg	H & X	3	Pedir información sobre el uso en productos secos, deshidratados, específicamente el uso en productos del mar a diferencia de los productos de agua dulce.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	50 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la technological need.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	50 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica.
14.2.3	Vinos de uva	160 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	160 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica.
14.2.5	Aguamiel	160 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	160 mg/kg	X	3	Pedir información sobre la necesidad tecnológica.

Notas

Note 161 Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.

Nota H Sólo para uso en productos secos y deshidratados.

Nota X Como equivalentes de esteviol.

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS
(CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 5.1, 5.2 Y 5.4)****(N07-2010)****(Para adopción en el trámite 5/8 del procedimiento)**

05.0 Confitería: Comprende todos los productos de cacao y chocolate (05.1), otros productos de confitería que pueden contener o no cacao (05.2), goma de mascar (05.3) y decoraciones y glaseados (05.4), o alimentos producidos exclusivamente con cualquier combinación de alimentos que correspondan a estas subcategorías.

05.1.4 Productos de cacao y chocolate: El chocolate se produce a partir de la almendra de cacao descortezada, cacao en pasta, tortas prensadas de cacao, cacao en polvo o licor de cacao con o sin azúcar añadido, manteca de cacao, sustancias aromatizantes o saborizantes e ingredientes optativos (p. ej., nueces).¹ Esta categoría es para el chocolate de acuerdo a la definición de la *Norma del Codex para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981), y para la confitería que utiliza chocolate que cumple con la norma y puede contener otros ingredientes, por ejemplo, las nueces y la fruta cubiertos de chocolate (como las pasitas). Esta categoría sólo comprende la porción de chocolate de cualquier dulce que corresponda a la categoría de alimentos 05.2. Algunos ejemplos son: los bombones, los dulces de manteca de cacao (compuestos de manteca de cacao, sólidos de leche y azúcar), el chocolate blanco, el chocolate como revestimiento, el chocolate recubierto de azúcar o con decoraciones de colores, el chocolate relleno (chocolate con una textura distinta en el interior y un recubrimiento externo, excluida la confitería de harina y los productos de pastelería fina de las categorías 07.2.1 y 07.2.2) y el chocolate con ingredientes comestibles añadidos.² Esta categoría no incluye las nueces recubiertas de yogurt, cereales o miel (categoría 15.2).

0.5.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate: Comprende los productos similares al chocolate que pueden estar elaborados o no a base de cacao pero que tienen propiedades organolépticas parecidas, como las pepitas de algarrobo, y los productos a base de cacao que contienen más del 5% de grasas vegetales (distintas de la manteca de cacao) que no corresponden a la *Norma del Codex para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981). Estos productos similares al chocolate pueden contener otros ingredientes optativos y pueden incluir confitería rellena, como chocolate compuesto, chocolate compuesto aromatizado y pigmentado, revestimientos de chocolate compuesto y nueces y fruta recubiertas de sucedáneos del chocolate (p. ej., pasitas). Esta categoría sólo incluye la porción de sucedáneos del chocolate de cualquier dulce que corresponda a la categoría de alimentos 05.2.

0.5.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.: Comprende todos los tipos de productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos y pueden contener o no cacao. Incluye los caramelos duros (05.2.1), los caramelos blandos (05.2.2) y los turrone y productos de mazapán (05.2.3).

0.5.2.1. Caramelos duros: Productos elaborados con agua y azúcar (jarabe simple), colorantes y aromatizantes, que pueden tener o no un relleno, sus equivalentes dietéticos y productos que pueden contener o no cacao. Incluyen pastillas y tabletas (caramelos a base de azúcar laminados, con formas y rellenos).³ También incluye la halva de tahini y especialidades orientales como el dulce de pasta de frijoles (*yokan*) y la pasta de agar para el *mitsumame*. Estos tipos de productos se pueden usar como rellenos para productos de chocolate que corresponden a las categorías de alimentos 05.1.4 y 05.1.5.

05.2.2 Caramelos blandos: Esta categoría comprende productos blandos masticables a base de azúcar como caramelos que contienen jarabe de azúcar, grasas, colorantes y aromatizantes y sus equivalentes dietéticos;

¹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

² *Norma del Codex para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

³ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636.

caramelos a base de gelatina (por ej., gominolas en forma de judía, pasta de fruta gelatinizada recubierta de azúcar, fabricada con azúcar, gelatina, pectina, colorantes y aromatizantes); y regaliz.⁴ También incluye especialidades orientales como la gelatina de frijoles dulce (*yokan*) y la gelatina de agar para el *mitsumame*. Estos tipos de productos e pueden utilizar como rellenos en productos de chocolate que corresponden a las categorías de alimentos 05.1.4 y 05.1.5.

05.2.3 Turrón y mazapán: El turrón consiste en nueces tostadas y trituradas, azúcar y cacao y sus equivalentes dietéticos, puede consumirse solo o utilizarse como relleno para productos de chocolate que correspondan a las categorías de alimentos 05.1.4 y 05.1.5. El mazapán es un dulce elaborado con pasta de almendras y azúcar y sus equivalentes, que puede moldearse y colorearse para el consumo directo o bien emplearse como relleno en productos de chocolate que correspondan a las categorías de alimentos 05.1.4 y 05.1.5.⁵

05.4 Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces: Comprende glaseados y escarchados listos para el consumo, para pasteles, galletas, tartas y pan y repostería a base de harina, así como combinaciones de estos productos. Incluye también recubrimientos a base de azúcar y chocolate para productos al horno. Las salsas dulces y los revestimientos comprenden la salsa de caramelo (*butterscotch*) que se utiliza, p. ej., en los helados. Estas salsas dulces son diferentes de los jarabes (p. ej., el de arce, de caramelo y los jarabes aromatizados para la pastelería fina y los sorbetes) incluidos en la categoría 11.4. Los revestimientos a base de fruta se incluyen en la categoría 04.1.2.8. La salsa de chocolate se incluye en la categoría 05.1.2.

15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas): Comprende todos los tipos de nueces enteras elaboradas; p. ej., tostadas en seco, tostadas, marinadas o hervidas, con cáscara o sin ella, saladas o sin sal. Se clasifican aquí los aperitivos de nueces recubiertas de yogur, cereales y miel y los aperitivos secos de frutas, nueces y cereales (p. ej., las mezclas "para caminatas"). Las nueces recubiertas de chocolate se clasifican en la categoría 05.1.4 y las nueces recubiertas de sucedáneos del chocolate figuran en la categoría 05.1.5.

⁴ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636.

⁵ *Norma del Codex para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**REVISIÓN DE LA SECCIÓN 4 "TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS A LOS ALIMENTOS", DEL PREÁMBULO DE LA NGAA****(Para adopción)****(Los cambios que se proponen aparecen subrayados)****4. TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS A LOS ALIMENTOS****4.1 CONDICIONES APLICABLES A LA TRANSFERENCIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESDE LOS INGREDIENTES Y LAS MATERIAS PRIMAS A LOS ALIMENTOS**

Aparte de por adición directa, los aditivos pueden estar presentes en un alimento como resultado de la transferencia a partir de materias primas o ingredientes utilizados para producirlo, con sujeción a las siguientes condiciones:

- a) El uso del aditivo es aceptable en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) de acuerdo con la presente norma;
- b) que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada en la presente norma;
- c) que el alimento al que se transfiera el aditivo no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría como resultado del empleo de las materias primas o los ingredientes en condiciones tecnológicas o prácticas de fabricación apropiadas, en consonancia con las disposiciones de la presente Norma.

4.2 CONDICIONES ESPECIALES APLICABLES AL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS NO AUTORIZADOS DIRECTAMENTE EN LOS INGREDIENTES Y EN LAS MATERIAS PRIMAS DE LOS ALIMENTOS

Un aditivo podrá utilizarse en o añadirse a una materia prima u otro ingrediente si la materia prima o ingrediente se utiliza exclusivamente en la preparación de un alimento que se ajuste a las disposiciones de esta norma, y que no exceda cualquier dosis máxima aplicable al alimento.

4.3 ALIMENTOS EN LOS QUE ES INACEPTABLE LA TRANSFERENCIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

La transferencia de aditivos alimentarios a partir de materias primas o ingredientes es inaceptable en aquellos alimentos pertenecientes a las siguientes categorías, a menos que en los Cuadros 1 y 2 de esta Norma figure una disposición sobre aditivos alimentarios para la categoría especificada.

- a) 13.1 - Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.
- b) 13.2 - Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños.

Apéndice X**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****LISTA DEL CUADRO 3: REGULADORES DE LA ACIEZ Y EMULSIONANTES, ESTABILIZADORES Y ESPESANTES, PARA TRABAJO FUTURO****Cuadro 3: Reguladores de la acidez**

SIN	Aditivo	SIN	Aditivo
170(i)	Carbonato de calcio	365	Fumarato de sodio
260	Ácido acético, glacial	500(i)	Carbonato de sodio
261	Acetatos de potasio	500(ii)	Carbonato ácido de sodio
262(i)	Acetato de sodio	500(iii)	Sesquicarbonato de sodio
263	Acetato de calcio	501(i)	Carbonato de potasio
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	501(ii)	Carbonato ácido de potasio
296	Ácido málico, DL-	503(i)	Carbonato de amonio
297	Ácido fumárico	503(ii)	Carbonato ácido de amonio
300	Ácido ascórbico, L-	504(i)	Carbonato de magnesio
325	Lactato de sodio	504(ii)	Carbonato ácido de magnesio
326	Lactato de potasio	507	Ácido clorhídrico
327	Lactato de calcio	524	Hidróxido de sodio
330	Ácido cítrico	525	Hidróxido de potasio
331(i)	Citrato diácido de sodio	526	Hidróxido de calcio
331(iii)	Citrato trisódico	527	Hidróxido de amonio
332(i)	Citrato diácido de potasio	528	Hidróxido de magnesio
332(ii)	Citrato tripotásico	529	Óxido de calcio
333(iii)	Citrato tricálcico	575	Glucono-delta-lactona
350(ii)	Malato de sodio (DL-)	578	Gluconato de calcio
352(ii)	Malato de calcio, (DL-)		

Cuadro 3: Emulsionantes, estabilizadores y espesantes

SIN	Aditivo	SIN	Aditivo
170(i)	Carbonato de calcio	465	Metilcelulosa
263	Acetato de calcio	466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)
322(i)	Lecitina	470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio
331(i)	Citrato diácido de sodio	470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio
331(iii)	Citrato trisódico	471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos
332(i)	Citrato diácido de potasio	472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol
332(ii)	Citrato tripotásico	472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol
333(iii)	Citrato tricálcico	472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol
400	Ácido algínico	501(i)	Carbonato de sodio
401	Alginato de sodio	501(ii)	Carbonato ácido de sodio
402	Alginato de potasio	508	Cloruro de potasio
403	Alginato de amonio	509	Cloruro de calcio
404	Alginato de calcio	511	Cloruro magnésico
406	Agar	516	Sulfato de calcio
407	Carragenina	576	Gluconato de sodio
407a	Alga eucheuma elaborada	1200	Polidextrosa
410	Goma de semillas de algarrobo	1400	Dextrinas, almidón tostado
412	Goma guar	1401	Almidón tratado con ácido
413	Goma tragacanto	1402	Almidón tratado con álcalis
414	Gum arabic (Acacia gum)	1403	Almidón blanqueado

Cuadro 3: Emulsionantes, estabilizadores y espesantes

		SIN	Aditivo
415	Goma xantana	1404	Almidón oxidado
416	Goma karaya	1405	Almidones tratados con enzimas
417	Goma tara	1410	Fosfato de monoalmidón
418	Goma de gelano	1412	Fosfato de dialmidón
421	Manitol	1413	Fosfato de dialmidón fosfatado
424	Curdlan	1414	Fosfato de dialmidón acetilado
425	Harina konjac	1420	Acetato de almidón
440	Pectinas	1422	Adipato de dialmidón acetilado
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	1440	Almidón hidroxipropílico
460(ii)	Celulosa en polvo	1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón
461	Metilcelulosa	1450	Octenilsuccinato sódico de almidón
463	Hidroxipropilcelulosa	1451	Almidón acetilado oxidado
464	Hidroxipropilmetilcelulosa		

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA (CODEX STAN 150-1985)¹

(N08-2010)

(Para adopción en el Trámite 5 del procedimiento)**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a la sal utilizada como ingrediente de los alimentos, que se destina tanto a la venta directa al consumidor como a la industria alimentaria. Se aplica también a la sal utilizada como vehículo de aditivos alimentarios o de nutrientes. Con sujeción a las disposiciones de la presente norma podrán aplicarse requisitos más específicos para atender a necesidades especiales. No se aplica a la sal obtenida de fuentes distintas de las que se mencionan en la Sección 2, en particular toda sal que sea subproducto de las industrias químicas.

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por sal de calidad alimentaria el producto cristalino que consiste predominantemente en cloruro de sodio. Se obtiene del mar, de depósitos subterráneos de sal mineral o de salmuera natural.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Contenido mínimo de NaCl**

El contenido de NaCl no debe ser inferior al 97% de la materia seca, con exclusión de los aditivos.

3.2 Productos secundarios y contaminantes naturalmente presentes

El resto estará integrado por productos secundarios naturales, presentes en cantidades diversas según el origen y el método de producción de la sal, y compuestos sobre todo de sulfatos, carbonatos y bromuros y cloruros de calcio, potasio, magnesio y sodio. Puede contener también contaminantes naturales en cantidades diversas según el origen y el método de producción de la sal. El cobre no deberá exceder los 2 mg/kg (expresado como Cu).

3.3 Utilización como vehículo

Cuando la sal se emplee como vehículo de aditivos alimentarios o nutrientes por razones tecnológicas o de salud pública se utilizará sal de calidad alimentaria. Ejemplos de tales preparados son las mezclas de sal con nitrato y/o nitrito (sal de curado) y la sal mezclada con pequeñas cantidades de fluoruro, yoduro o yodato, hierro, vitaminas, etc., y aditivos utilizados para transportar o estabilizar tales adiciones.

3.4 Yodación de la sal de calidad alimentaria

En las zonas afectadas por la carencia de yodo, la sal de calidad alimentaria se yodará para prevenir los trastornos yodocarenciales (TCY) por motivos de salud pública.

3.4.1 Compuestos de yodo

Para enriquecer la sal de calidad alimentaria con yodo, podrán utilizarse yoduros o yodatos de sodio y potasio.

¹ La Norma para la sal de calidad alimentaria, del Codex, fue adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 16º período de sesiones, en 1985. En el 22º período de sesiones, en 1997, se adoptó una norma revisada, que se enmendó en el 23º período de sesiones, en 1999, así como en el 24º período de sesiones, en 2001, y en el 29º período de sesiones en 2006.

3.4.2 Dosis máxima y mínima

Las dosis máxima y mínima utilizadas para la yodación de la sal de calidad alimentaria se calcularán como yodo (expresado en mg/kg) y serán establecidas por las autoridades sanitarias nacionales teniendo en cuenta la situación local con respecto a la carencia de yodo.

3.4.3 Garantía de calidad

La sal yodada de calidad alimentaria será producida exclusivamente por fabricantes de confianza que posean los conocimientos y el equipo necesarios para la producción adecuada de sal yodada de calidad alimentaria y, en concreto, para dosificarla correctamente e incluso entremezclarla.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 12.1.1 (Sal) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

5. CONTAMINANTES

Los productos que comprende esta norma acatarán los niveles máximos de la *Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX/STAN 193-1995).

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos cubiertos por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del *Código internacional de prácticas recomendado para 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 los códigos de prácticas.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la *Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las disposiciones específicas siguientes:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto, que habrá de declararse en la etiqueta, será "sal".

7.1.2 Muy cerca del nombre "sal" deberá figurar la expresión "de calidad alimentaria" o "de cocina" o "de mesa".

7.1.3 Sólo cuando la sal contenga una o más sales de ferrocianuro, añadidas a la salmuera durante la fase de cristalización, podrá figurar junto al nombre la expresión "dendrítica".

7.1.4 Cuando la sal se utilice como vehículo de uno o más nutrientes, y se vende como tal al público por razones higiénicas, deberá declararse de forma apropiada, en la etiqueta, el nombre del producto, por ejemplo, "sal fluorada", "sal yodurada", "sal yodada", "sal enriquecida con hierro", "sal enriquecida con vitaminas", etc., según convenga.

7.1.5 En la etiqueta podrá indicarse bien el origen, según la descripción que figura en la Sección 2, o bien el método de producción, siempre que tal indicación no induzca a error o engaño al consumidor.

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse con una señal de identificación, a condición de que dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

8. ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

En cualquier programa de yodación de la sal es importante asegurarse de que la sal contenga la cantidad recomendada de yodo en el momento del consumo. La retención del yodo en la sal depende del compuesto

de yodo que se utilice, del tipo de envasado, de la exposición del envase a las condiciones climáticas imperantes y del tiempo que transcurra entre la yodación y el consumo. Para asegurarse de que la sal llegue al consumidor con el nivel especificado de yodo convendría que los países donde las condiciones del clima y del almacenamiento podrían determinar la pérdida de una gran cantidad de yodo considerasen la adopción de las precauciones siguientes:

8.1 Si fuese necesario para evitar la pérdida de yodo, la sal yodada deberá envasarse en envases herméticos o bien de polietileno de alta densidad (HDPE) o de polipropileno (PP) (laminado o no laminado) o sacos de yute revestidos de LDPE (sacos de yute de calidad 1803 DW revestidos con lámina de polietileno de espesor 150). En muchos países, esta medida tal vez requiera un importante cambio respecto de los materiales de envasado convencionales fabricados con paja o yute. Se debe considerar el costo de añadir cantidades extra de yodo para compensar su pérdida utilizando envasado más barato (por ej., paja o yute) frente al costo de cambiar al mencionado material de envasado más costoso.

8.2 Las unidades de envasado a granel no deberán exceder de 50 kg (de conformidad con las convenciones de la Organización Internacional del Trabajo (OIT)) a fin de evitar el uso de ganchos para levantar los sacos.

8.3 No deberán utilizarse para envasar sal yodada sacos que hayan sido utilizados anteriormente para envasar otros artículos como fertilizantes, cemento, sustancias químicas, etc.

8.4 Debería agilizarse la red de distribución, de forma que se reduzca el intervalo entre la yodación y el consumo de la sal.

8.5 La sal yodada no deberá exponerse a la lluvia, a humedad excesiva o a la luz solar directa en ninguna de las fases de almacenamiento, transporte o venta.

8.6 Los sacos de sal yodada se almacenarán solamente en locales o depósitos cubiertos que dispongan de suficiente ventilación.

8.7 Deberá advertirse asimismo al consumidor que conserve la sal yodada en un lugar que la proteja contra la exposición directa a la humedad, al calor y a la luz solar.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Muestreo (véase el Apéndice)

9.2 Determinación del contenido de cloruro sódico

Este método permite calcular el contenido de cloruro de sodio, según lo establecido en la Sección 3.1, sobre la base de los resultados de la determinación de los contenidos de sulfato (Método 9.4), halógenos (Método 9.5), calcio y magnesio (Método 9.6), potasio (Método 9.7) y de la pérdida en el secado (Método 9.8). Proceder a la conversión del sulfato en CaSO_4 y el calcio no utilizado en CaCl_2 a no ser que el sulfato presente en la muestra sea superior a la cantidad necesaria para combinarlo con calcio, en cuyo caso se convertirá al calcio en CaSO_4 , y el sulfato no utilizado, primero en MgSO_4 y el sulfato restante en Na_2SO_4 . Convertir el magnesio no utilizado en MgCl_2 , el potasio en KCl , y los halógenos no utilizados en NaCl . Expresar el contenido de NaCl referido a la materia seca, multiplicando el porcentaje de NaCl por $100/100-P$, donde P representa el porcentaje de pérdida en el secado.

9.3 Determinación de materia insoluble

Según el método ISO 2479-1972 "Determinación de materia insoluble en agua o en ácido y preparación de soluciones principales para otras determinaciones".

9.4 Determinación del contenido de sulfato

Según el método ISO 2480-1972 "*Determination of sulphate content - barium sulphate gravimetric method*". Otras opciones que se pueden utilizar: EuSalt/AS 015-2007 "*Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)*" o bien EuSalt/ AS 018-2005 "*Determination of Anions High Performance Ion Chromatography (HPIC)*".

9.5 Determinación de sustancias halógenas

Según el método ISO 2481-1973 "*Determination of halogens, expressed as chlorine - mercurimetric method*" (para la recuperación del mercurio de los residuos de laboratorio, véase el Anexo ECSS/SC 183-1979). Otras opciones que se pueden utilizar: EuSalt/AS 016-2005 "*Determination of Chloride*".

Potentiometric method", o bien EuSalt/ AS 018-2005 "*Determination of Anions High Performance Ion Chromatography (HPIC)*".

9.6 Determinación del contenido de calcio y magnesio

Según el método ISO 2482-1973 "*Determination of calcium and magnesium contents - EDTA complexometric methods*". Otras opciones que se pueden utilizar: EuSalt/AS 009-2005 "*Determination of Calcium and Magnesium Flame Atomic Absorption Spectrometric Method*" o bien EuSalt/ AS 015-2007 "*Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)*".

9.7 Determinación del contenido de potasio

Según el método EuSalt/AS 007-2005 "*Determination of potassium content by sodium tetrphenylborate volumetric method*". Otras opciones que se pueden utilizar: EuSalt/AS 008-2005 "*Determination of potassium by flame atomic absorption spectrophotometric method*", o bien EuSalt/ AS 015-2007 "*Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)*".

9.8 Determinación de la pérdida por desecación (humedad convencional)

Según el método ISO 2483-1973 "*Determination of the loss of mass at 110°C*".

9.9 Determinación del contenido de cobre

Según el método EuSalt/AS 005-2005 "*Determination of copper content - zinc dibenzylthiocarbamate photometric method*". Otra opción que se puede utilizar: EuSalt/ AS 015-2007 "*Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)*".

9.10 Determinación del contenido de arsénico

Según el método EuSalt/AS 011-2005 "*Determination of arsenic content - silver diethylthiocarbamate photometric method*". Otra opción que se puede utilizar: EuSalt/ AS 015-2007 "*Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)*".

9.11 Determinación del contenido de mercurio

Según el método EuSalt/AS 012-2005 "*Determination of total mercury content - cold vapour atomic absorption spectrometric method*".

9.12 Determinación del contenido de plomo

Según el método EuSalt/AS 013-2005 "*Determination of total lead content - flame atomic absorption spectrometric method*". Otra opción que se puede utilizar: EuSalt/ AS 015-2007 "*Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)*".

9.13 Determinación del contenido de cadmio

Según el método EuSalt/AS 014-2005 "*Determination of total lead content - flame atomic absorption spectrometric method*". Otra opción que se puede utilizar: EuSalt/ AS 015-2007 "*Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)*".

9.14 Determinación del contenido de yodo

Según el método EuSalt/AS 002-2005 "*Determination of total iodine content - titrimetric method using sodium thiosulfate*". Otras opciones que se pueden utilizar: el método de OMS/UNICEF/ICCIDD "*Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination. A guide for programme managers*". 3ª ed. "*Annex 1: Titration method for determining salt iodate and salt iodine content*". Organización Mundial de la Salud, 2007, o bien EuSalt/AS 019-2009 "*Determination of Total Bromine and Iodine Emission Spectrometric Method (ICP-OES)*".

APÉNDICE

MÉTODO DE MUESTREO PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA PARA DETERMINAR EL CONTENIDO DEL CLORURO SÓDICO

1. OBJETO

Este método especifica el procedimiento de muestreo que debe aplicarse para determinar las características analíticas y de composición con objeto de evaluar la calidad alimentaria del cloruro sódico (sal) estipulada en la *Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria*, Sección 3: "Composición esencial y factores de calidad".

El método prevé asimismo los criterios de aceptación o rechazo de un lote o remesa en función de la muestra.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este método se aplica a los procedimientos de muestreo de cualquier tipo de sal, preenvasada o a granel, para uso alimentario.

3. PRINCIPIO

Este método consiste en un procedimiento de muestreo por variables para determinar la calidad media a través del análisis de una muestra global homogeneizada.

Se extrae una muestra global homogeneizada, para asegurarse de que la misma sea representativa del lote o remesa, se subdivide en varias muestras para laboratorio compuesta cada una por una toma elemental del producto del lote o remesa que ha de analizarse.

Los criterios de aceptación dependen de que el promedio de las muestras extraídas del lote se ajuste a las disposiciones de la Norma.

4. DEFINICIONES

Las definiciones de los términos utilizados en este método de muestreo hacen referencia a las de las *Directrices generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004)*, a menos que se establezca otra cosa.

5. EQUIPO

El equipo que se utilice para la toma de muestras deberá adaptarse al tipo de pruebas que se llevarán a cabo (p. ej., muestreo mediante sonda, equipo de muestreo fabricado con material químicamente inerte, etc.). Los envases utilizados para recoger las muestras deberán estar fabricados con material químicamente inerte y ser herméticos.

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Sal preenvasada

El muestreo puede realizarse "al azar" o "en forma sistemática". La elección del método depende de la naturaleza del lote. (Por ejemplo, si los envases están marcados con una serie de números sucesivos podrá aplicarse un método sistemático periódico de muestreo).

6.1.1 Muestreo al azar

Extráiganse n unidades del lote de manera que cada artículo tenga la misma probabilidad de ser seleccionado.

6.1.2 Muestreo sistemático

Si las N unidades del lote se han dispuesto en un orden determinado y pueden numerarse de 1 a N , podrá obtenerse un muestreo sistemático de n unidades de 1-en- k como sigue:

- a) Determínese el valor de $k = N/n$. (Si k no es un entero, redondéese al entero más próximo).

- b) Extráigase al azar uno de los primeros k artículos del lote y sucesivamente extráigase uno por cada k artículos.

6.2 Sal a granel

Cuando se trate de sal a granel, la sal se dividirá teóricamente en unidades (estratos); un lote con una masa total de m kg se considera compuesto por m/100 unidades. En tal caso, será necesario proceder a un plan de "muestreo estratificado" apropiado para el volumen del lote y se seleccionarán puntos de muestreo en todos los estratos proporcionalmente según el tamaño de los estratos.

Nota: El muestreo estratificado de una población divisible en subpoblaciones (denominadas estratos) se efectúa de manera que de cada estrato se obtengan porciones determinadas de la muestra.

6.3 Constitución de la muestra

6.3.1 El tamaño y número de las unidades que forman la muestra depende del tipo de sal y del volumen del lote. La cantidad unitaria mínima que deba extraerse se determinará, según el caso, de conformidad con una de las siguientes indicaciones:

- 250 g de sal a granel o preenvasada o más de 1 kg por paquete;;
- un paquete (cuando la sal esté preenvasada en paquetes de 500 g o 1 kg).

El número apropiado de muestras que se tomarán del lote se determinará de conformidad con las *Directrices generales sobre muestreo* (CAC/GL 50-2004).

6.3.2 Ajustar y mezclar bien las diferentes unidades extraídas del lote. La muestra global homogeneizada obtenida constituye la muestra para laboratorio. Más de una muestra para laboratorio puede ser obtenida de esa manera.

7. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

7.1 Determinar el contenido de NaCl (%) de al menos dos tomas de ensayo de la muestra para laboratorio.

7.2 Calcúlese el promedio de los valores obtenidos de las n tomas elementales de ensayo de la muestra para laboratorio según la fórmula siguiente:

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n} (n \geq 2)$$

7.3 De conformidad con la disposición relativa a la característica pertinente (% de NaCl), un lote o remesa se considerará aceptable si se cumple la condición siguiente:

$$\bar{x} \geq \text{nivel mínimo especificado}$$

8. INFORME DEL MUESTREO

El informe del muestreo deberá contener los datos siguientes:

- a) tipo y origen de la sal;
- b) alteraciones del estado de la sal (por ejemplo, presencia de materias extrañas);
- c) fecha del muestreo;
- d) número del lote o remesa;
- e) método de envasado;
- f) total de la masa del lote o remesa;
- g) número de paquetes y masa unitaria, con indicación de si se refiere a masa neta o bruta;
- h) número de unidades que componen la muestra;
- i) número, naturaleza y posición inicial de las tomas elementales mínimas;
- j) número, composición y masa de la(s) muestra(s) global(es) y el método utilizado para obtener y conservarlas;
- k) nombres y firmas de las personas que han realizado el muestreo.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(Para adopción en el Trámite 5/8 del procedimiento)

Sección 3 y 4: Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios

Part 1 – Amendments to the names of food additives and technological purposes (changes are indicated in **bold**; deletion ~~strike through~~)

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Funciones tecnológicas
150	Caramelos	
150a	Caramelo I – caramelo puro (caústico) caramelo	colorante
150b	Caramelo II – caramelo caramelo proceso al sulfito	colorante
150c	Caramelo III – caramelo caramelo proceso al amoníaco	colorante
150d	Caramelo IV – proceso caramelo al sulfito amónico	colorante
414a 423	Ácido octenilsuccínico (OSA) goma de acacia modificada	emulsionante
450(ix)	Difosfato diácido de magnesio	leudante
470(iii)	Estearato de magnesio	agente antiaglutinante, aglutinante, emulsionante
514	Sulfatos de sodio	
515	Sulfatos de potasio	

Parte 2 – Lista de aditivos alimentarios denominados "superiores" cuya función tecnológica deberá suprimirse (ref. REP 11/FA, para. 145)

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario
100	Curcuminas	350	Malatos de sodio
101	Riboflavinas	351	Malatos de potasio
141	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	352	Malatos de calcio
160a	Carotenos	364	Succinatos de sodio
160b	Extractos de annato	420	Sorbitoles
160d	Licopenos	460	Celulosas
161b	Luteínas	470	Sales de ácidos grasos (con base de aluminio, amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio)
161h	Zeaxantinas	481	Lactilatos de sodio
163	Antocianinas	482	Lactilatos de calcio
172	Óxidos de hierro	500	Carbonatos de sodio
261	Acetatos de potasio	501	Carbonatos de potasio
262	Acetatos de sodio	503	Carbonatos de amonio
307	Tocoferoles	504	Magnesium carbonates
322	Lecitinas	550	Silicatos de sodio
331	Citratos de sodio	553	Carbonatos de magnesio
332	Citratos de potasio	952	Ciclamatos
333	Citratos de calcio	954	Sacarinas
335	Tartratos de sodio	965	Maltitolos
336	Tartratos de potasio	999	Extractos de quilaya
342	Fosfatos de amonio	1001	Sales y ésteres de colina
343	Fosfatos de magnesio	1101	Proteasas

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(Para adopción en el Trámite 5/8 del procedimiento)

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Especificaciones señaladas como completas (Monografías 10, FAO JECFA, Roma, 2010)

Carbón activado (R)

Goma de casia (R) (SIN 427)

Indigotina (R) (SIN 132)

Glicósidos de esteviol (R) (SIN 960)

Sucroésteres de ácidos grasos (R) (SIN 473)

Dióxido de titanio (R) (SIN 171)

Especificaciones revisadas que no se han publicado (disponibles en la versión electrónica de las especificaciones en el sitio web FAO JECFA):

Carotenos (algas) (SIN 160a(iv))

Carotenos (vegetales) (SIN 160a(ii))

Silicato de calcio (SIN 552)

Citrato de amonio férrico (SIN 381)

Extracto de piel de uva (SIN 163(ii))

Carbonato de potasio (SIN 501(i))

Fosfato trimagnésico (SIN 343(iii))

Fosfato trisódico (SIN 339(iii))

AROMATIZANTES

Especificaciones nuevas

1898	Dihidrojasmonato de metilo
1899	Cis-4-(2,2,3-trimetilciclopentil) ácido butanoico
1900	Mezcla de 2,4-, 3,5- y 3,6-dimetil-3-ciclohexenilcarbaldehído
1901	Perilaldehído propilenglicol acetal
1902	(+/-)-cis- y trans-1,2-dihidroperilaldehído
1903	d-limonos-10-ol
1904	p-mentan-7-ol
1905	p-menta-1-y-9-ol
1906	1,3-p-mentadien-7-al
1907	cis- y trans-2-ácido heptilciclopropanocarboxílico
1908	(+/-)-cis- y trans-2-metil-2-(4-metil-3-pentenil)ciclopropanocarbaldehído
1909	Sulfuro de metilo y octilo
1910	Sulfuro de metilo 1-propenil

1911	Di-(1-propenil) sulfuro (mezcla de isómeros)
1912	Sulfuro de etilo 2-hidroxietil
1913	Acetato de 2-(metiltio)etilo
1915	Etilo 3-(metiltio)-(2Z)-propeonato
1916	Etilo 3-(metiltio)-(2E)-propeonato
1917	Etilo 3-(metiltio)-2-propenoato (mezcla de isómeros)
1918	4-metilo-2-(metiltiometil)-2-pental
1919	4-metilo-2-(metiltiometil)-2-hexenal
1920	5-metilo-2-(metiltiometil)-2-hexenal
1921	Acrilato de butilo beta-(metiltio)
1922	Butirato de etilo 3-(etiltio)
1923	2-oxotiolano
1924	Dodecanetiol
1925	2-hidroxietanetiol
1926	4-mercapto-4-metil-2-hexanona
1927	3-mercapto-3-metilbutil isovalerato
1928	(+/-)-etilo 3-mercapto-2-metilbutanoato
1929	3-mercaptohexanal
1930	Disulfuro de diisoamilo
1932	Disulfuro de butilo y propilo
1933	Di-sec-butildisulfuro
1934	Trisulfuro de diisoamilo
1935	Disulfuro de metil 2-metilfenil
1936	Ácido 3-mercaptopropiónico
1937	Isobutanetioato de metilo
1938	2-etilhexil 3-mercaptopropionato
1940	Metional dietil acetal
1942	1-(3-(metiltio)-butiril)-2,6,6-trimetilciclohexeno
1945	Hidroxiacetona
1946	Piruvato de propilo
1947	3-hidroxibutirato de metilo
1948	Lactato de dodecilo
1949	(+/-)-etilo 3-hidroxi-2-metilbutirato
1950	Lactato de hexadecilo
1951	Metilo 3-acetoxi-2-metilbutirato
1952	1-hidroxi-4-metilo-2-pentanona
1953	2-acetilhexanoato de etilo
1954	Ácido de 3-isopropenil-6-oxoheptanoico
1955	3-hidroxi octanoato de etilo
1956	3-acetoxioctanoato de metilo
1957	Ácido 5-oxooctanoico
1958	2-acetiloctanoato de etilo
1959	5-acetoxioctanoato de etilo
1960	Ácido 5-oxododecanoico
1961	5-oxododecanoato de etilo
1962	5-hidroxidodecanoato de etilo
1963	Ácido 5-oxododecanoico
1964	Adipato de dimetilo
1965	Adipato de dipropilo
1966	Adipato de diisopropilo
1967	Adipato de diisobutilo
1968	Adipato de dioctilo
1969	Cetal de etilo acetoacetato y etilenglicol

1970	Levulinato de metilo
1971	Levulinato de propilo
1972	Levulinato de isoamilo
1974	Cis-3-hexenil acetoacetato
1975	Acetal de hidroxicitronelal y propilenglicol
1976	Diacetato de propilenglicol
1977	Mezcla de ácido decenoico 6-(5-decenoiloxi) y ácido decenoico 6-(6-decenoiloxi)
1978	Dipropionato de propilenglicol
1979	Monobutirato de propilenglicol (mezcla de isómeros)
1980	Dibutirato de propilenglicol
1981	mono-2-metilbutirato de propilenglicol (mezcla de isómeros)
1982	di-2-metilbutirato de propilenglicol
1983	Monohexanoato de propilenglicol (mezcla de isómeros)
1984	Dihexanoato de propilenglicol
1985	Dioctanoato de propilenglicol
1986	2-oxo-3-etil-4-butanolida
1987	5-hidroxi octanoato de etilo
1989	5-pentil-3H-furan-2-one
1990	Delta-lactona del ácido 5-hidroxi-4-metilhexanoico
1991	Isoambretolida
1992	7-deceno-4-ólido
1993	9-deceno-5-ólido
1994	8-deceno-5-ólido
1995	Orin lactona
1996	9-dodeceno-5-ólido
1997	9-tetradeceno-5-ólido
1998	Gamma-octadecalactona
1999	Delta-octadecalactona
2000	Lactona del ácido gamma 4-hidroxi-2-butenico
2001	Lactona del ácido gama 2-nonenoico
2002	Lactona del ácido gamma 4-hidroxi-2,3-dimetil-2,4-nonadienoico
2003	Cloruro de colina
2004	3-(metiltio)propilamina
2006	Ácido ciclopropanocarboxílico (2-isopropil-5-metil-ciclohexil)-amida
2008	N-(2-(piridin-2-yl)etil)-3-p-mentanocarboxamida
2009	N-p-bencenoacetoneitrilo mentanocarboxamida
2012	4-propenilfenol
2013	2,4,6-trimetilfenol
2014	3-metoxi-4-hidroxicinnamato de sodio
2015	Butirato de guaiacol
2016	Isobutirato de guaiacol
2017	Propionato de guaiacol
2018	4-(2-propenil)fenil-beta-D-glucopiranosida
2019	Fenilbutirato
2020	Ácido acético de hidroxi(4-hidroxi-3-metoxifenil)
2021	1-(4-hidroxi-3-metoxifenilo)-decan-3-one
2022	3-(4-hidroxi-fenilo)-1-(2,4,6-trihidroxi-fenilo)-propano-1-one
2023	Magnolol
2024	5,7-dihidroxi-2-(3-hidroxi-4-metoxi-fenilo)-croman-4-one
2025	Crotonato de dimetilbencil carbinilo
2026	Hexanoato de dimetilbencil carbinilo
2027	Alcohol de cariofileno
2028	Cubebol

2029	(-)-sclareol
2030	(+)-cedrol
2031	Alfa-bisabolol
2032	3-metil-2,4-nonodiona
2033	Cetal de acetoína y propilenglicol
2034	Mezcla de 3-hidroxi-5-metil-2-hexanona y 2-hidroxi-5-metil-3-hexanona
2035	3-hidroxi-2-octanona
2036	2,3-octanediona
2037	4,5-octanediona
2038	(+/-)-2-hidroxipiperitona
2039	1,1'-(tetrahidro-6a-hidroxi-2,3a,5-trimetilfuro[2,3-d]-1,3-dioxola-2,5-diil)bis-etanona
2040	4-hidroxiacetofenona
2041	3-hidroxi-4-fenilbutano-2-one
2042	2-metoxiacetofenona
2044	2-metilacetofenona
2045	2-hidroxi-5-metilacetofenona
2047	2,3,3-trimetilindan-1-one
2048	4-(3,4-metilenodioxifenil)o-2-butanona
2049	2-(trans-2-pentenil)ciclopentanona
2050	2-ciclopentilciclopentanona
2051	Cetal de ciclohexanona dietilo
2052	2-ciclohexenona
2053	Acetato de 3,3,5-trimetilciclohexilo
2054	2,6,6-trimetil-2-hidroxiciclohexanona
2055	Propionato de cicloteno
2056	Butirato de cicloteno
2057	4-(2-butenilideno)-3,5,5-trimetilciclohex-2-en-1-one (mezcla de isómeros)
2058	4-hidroxi-4-(3-hidroxi-1-butenil)-3,5,5-trimetil-2-ciclohexen-1-one (mezcla de isómeros)
2059	(-)-8,9-dehidroteaspirona
2060	(+/-)-2,6,10,10-tetrametil-1-oxaspiro[4.5]deca-2,6-dien-8-one
2061	Hexanoato de bencilo
2062	o-anisaldehído
2063	Benzoato de prenilo
2064	Levulinato de bencilo
2065	Alcohol de 4-metilbencilo
2066	Nonanoato de bencilo
2067	Acetal de 4-metilbenzaldehído y propilenglicol
2068	Benzoato de 2-etilhexil
2070	(+/-)-octano-3-yl formato
2071	(R)-(-)-1-octen-3-ol
2072	2-pentil 2-metilpentanoato
2073	Butirato de 3-octilo
2074	2-decanona
2075	Acetal de 6-metil-5-hepten-2-one propilenglicol
2076	Acetal 2-nonanona propilenglicol

Especificaciones revisadas

432	4-carvomentenol
952	5,6,7,8-tetrahidroquinoxalina
1454	cis- y trans-óxido de linalol

LISTA DE PRIORIDADES DE COMPUESTOS CUYA EVALUACIÓN SE PROPONE POR EL JECFA

	<i>Preguntas que requieren respuesta</i>	<i>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuesto por</i>
Serina proteínasa de <i>Nocardiosis prasina</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Noviembre de 2011	Dinamarca
Serina proteínasa de <i>Fusarium oxysporum</i> expresado en <i>Fusarium venenatum</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Noviembre de 2011	Dinamarca
Dióxido de titanio (SIN 171)	Revisión de las especificaciones (otro método para la pureza)	Febrero de 2011	Japón
<i>Acacia polyacantha</i> var. <i>Campylacantha</i> , complejo arabinogalactán-proteína, goma kakamut	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones (Cuando lleguen más datos)	Desconocidos	Sudán
Aromatizantes	Evaluación de la inocuidad y especificaciones (53 nuevos compuestos, como la rebaudiosida A, rebaudiosida A sólo para las especificaciones, 133 que quedan de 2010)	Diciembre de 2011	Estados Unidos de América
Difosfato dihidrógeno magnésico (número del SIN propuesto: SIN 450ix)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Diciembre de 2010	Alemania y Sudáfrica
Goma xantana (SIN 415)	Evaluación de la inocuidad para uso en preparados para lactantes y preparados con fines médicos especiales para lactantes	Marzo de 2012	Estados Unidos de América
Pectina (SIN 440)	Evaluación de la inocuidad para uso en preparados para lactantes y preparados con fines médicos especiales para lactantes	Diciembre de 2011	Estados Unidos de América e Irán
Almidón modificado OSA (almidón octenil succinato sódico), (SIN 1450)	Evaluación de la inocuidad para uso en preparados para lactantes y preparados con fines médicos especiales para lactantes	Marzo de 2012	Estados Unidos de América
Extracto de fruta de la momordica/Lo han guo (LHG); <i>Siraitia grosvenorii</i> Swingle	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Diciembre de 2012	Estados Unidos de América
Etil celulosa (SIN 462)	Revisión de las especificaciones (añadir un límite para el galato de propilo como antioxidante en el etil celulosa)	Noviembre de 2011	Estados Unidos de América