



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*35.º período de sesiones
Roma, Italia, 2-7 de julio de 2012*

INFORME DE LA 44ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

*Hangzhou (China)
12 al 16 de marzo de 2012*



Para: Contactos del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

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

Asunto: **Distribución del informe de la 44ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (REP12/FA)**

El informe de la 44ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios será examinado en el 35º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 2-7 de julio de 2012).

PARTE A - CUESTIONES PARA APROBACIÓN DEL 35º 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. 131 y Apéndice VI);**
- 2. Proyecto 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);**
- 3. Anteproyecto de cambios al Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios, en el Trámite (párr. 152 y Apéndice XII);**
- 4. Anteproyecto de Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios, en el Trámite (párr. 156 y Apéndice XIII).**

Otros asuntos que requieren aprobación

- 5. Principios del análisis de riesgos aplicado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (párr. 21 y Apéndice II);**
- 6. Revisión de los nombres y descriptores de las categorías de alimentos 16.0 y 12.6.1 de la NGAA (párr. 114 y Apéndice X).**

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los textos arriba señalados deberán hacerlo por escrito, *de preferencia por correo electrónico*, y enviarlas a la Secretaría de la FAO, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: codex@fao.org, fax: +39 06 57054593) **antes del 15 de mayo de 2012.**

PARTE B - PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

- 7. Observaciones en el Trámite 3 sobre las disposiciones para las sales de acesulfamo aspartame (SIN 962) de la NGAA (párr. 22 y Apéndice IX, Parte 1);**
- 8. Propuestas de nuevas disposiciones para la nisina (SIN 234) en las subcategorías de 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza" en la NGAA (párr. 80);**
- 9. Propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16.0 "Alimentos compuestos" de la NGAA (párr. 115);**

10. Propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párr. 87);

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones e información sobre las cuestiones mencionadas arriba, sírvanse hacerlo por escrito, de conformidad con el "Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios" (*Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius), ***de preferencia por correo electrónico***, dirigidas a la Secretaría del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (correo electrónico: secretariat@ccfa.cc, Fax: + 86 10 67711813), con copia para 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, ***de preferencia***; fax : +39 06 57054593) **antes del 15 de octubre de 2012.**

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES	página v
LISTA DE SIGLAS	página vi
INFORME DE LA 44ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS.....	página 24

Párrafo

Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 4
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	5 - 7
Cuestiones planteadas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités y grupos de acción del Codex (tema 2 del programa)	8 - 13
Proyecto de principios para el análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (tema 2a del programa).....	14 - 21
Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y por la 74ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (tema 3 del programa)	22 - 38
Ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa)	39 - 46
Documento de debate para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos cárnicos con las disposiciones pertinentes de la NGAA (tema 4b del programa).....	47 - 59
Proyecto y anteproyecto de disposiciones pendientes para aditivos alimentarios de la NGAA; Observaciones e informaciones sobre varias disposiciones para aditivos alimentarios; Proyectos y anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios (disposiciones en los cuadros 1 y 2 respecto a los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que tienen la función de "regulador de la acidez" o "emulsionante, estabilizador, espesante"; Disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio (temas 5a, 5b, 5c y 5d del programa)	60 - 104
Revisión del nombre y el descriptor de la categoría de alimentos 16.0 (tema 5e del programa)	105 - 115
Documento de debate sobre el uso de la Nota 161 (tema 5f del programa)	116 - 130
Conclusión general sobre el tema 5 del programa.....	131 - 135
Proyecto de revisión de la <i>Norma para la sal de calidad alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010) (tema 6 del programa)	136 - 141
Propuestas de cambios o adiciones al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios (tema 7 del programa)	142 - 152
Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 74ª reunión (tema 8 del programa)	153 - 156
Propuestas de adiciones o cambios en la lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA (tema 9a del programa)	157 - 163
Documento de debate sobre mecanismos para la reevaluación de sustancias por el JECFA (tema 9b del programa)	164 - 172
Prototipo de una base de datos sobre coadyuvantes de elaboración (tema 10 del programa)	173 - 184
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 11 del programa)	185
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 12 del programa)	186

LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I:	Lista de participantes	26
Apéndice II:	Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios	44
Apéndice III:	Medidas necesarias a consecuencia de los cambios en la ingesta diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas derivadas de la 74ª reunión del JECFA	47
Apéndice IV:	Estado de ratificación y/o revisión de niveles máximos para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas del Codex	48
Apéndice V:	Árbol de decisiones para el enfoque recomendado a fin de armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y de las normas para productos	50
Apéndice VI:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> – Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para adopción y el Trámite en el del Trámite 85/8 procedimiento)	51
Apéndice VII:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> – Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para aprobación)	61
Apéndice VIII:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> – Suspensión del trabajo sobre proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para información)	63
Apéndice IX:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> – Nuevas disposiciones (Trámite 3 y Trámite 4)	77
Apéndice X:	<i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> – Nombres y descriptores revisados de las categorías de alimentos 16.0 y 12.6.1 (para aprobación)	79
Apéndice XI:	Proyecto de revisión de la <i>Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985) (para aprobación en el Trámite 8 del procedimiento) ..	80
Apéndice XII:	Anteproyecto de enmiendas al <i>Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (para adopción en el Trámite 5/8 del procedimiento)	86
Apéndice XIII:	Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (para adopción en el Trámite 5/8 del procedimiento)	89
Apéndice XIV:	Lista de prioridades de los compuestos propuestos para su evaluación por el JECFA	90

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 44ª reunión del T Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios llegó a las siguientes conclusiones:

Cuestiones que se presentan al 35º 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. 131 y Apéndice VI);
- el anteproyecto de revisión de la *Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985), para aprobación en el Trámite 8 (párr. 141 y Apéndice XI);
- el anteproyecto de enmiendas al *Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios*, para aprobación en el Trámite 5/8 (párr. 152 y Apéndice XII); i
- el anteproyecto de *Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios*, para adopción en el Trámite 5/8 (párr. 156 y Apéndice XIII).

Otros asuntos para aprobación

El Comité remitió:

- los *Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios* (párr. 21 y Apéndice II); y
- la Revisión de los nombres y descriptores de las categorías de alimentos 16.0 y 12.6.1 de la NGAA, para aprobación (párr. 114 y Apéndice X).

Revocación de normas del Codex y textos afines

El Comité decidió solicitar al 35º período de sesiones de la Comisión la revocación de:

- *Información sobre el empleo de aditivos alimentarios en los alimentos* (CAC/MISC 1-1989) (párr. 13);
- Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párrs. 75, 83 y 88 y Apéndice IV); y
- Especificaciones para el bromato de potasio (SIN 924a) (párr. 156 y Apéndice XIII).

Otros asuntos que se presentan para información del 35º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

El Comité decidió:

- Suspender los trabajos de una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párr. 131 y Apéndice VIII);
- Seguir probando el enfoque del árbol de decisiones para la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos y en la NGTAA, y preparar una proopuesta para la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para los productos cárnicos y las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA (párr. 59).

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

Todos los comités activos sobre productos

- El Comité invita a los comités sobre productos a que adjunten a sus propuestas de aprobación la justificación tecnológica, a fin de facilitar la ratificación y reducir las faltas de congruencia (párr. 43).

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

- El CCFA decidió remitir al CCMAS la aclaración respecto a la necesidad de métodos para los halógenos en la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985) (párr. 139).

LISTA DE SIGLAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME

BPF	Buenas prácticas de fabricación
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CAC/GL	Comisión del Codex Alimentarius / Directrices
CAC/MISC	Comisión del Codex Alimentarius / Varios
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFP	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCGP	Comité del Codex sobre Principios Generales
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCNEA	Comité Coordinador Regional para el Cercano Oriente
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CFSA	Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos
CL	carta circular
CRD	documento de la sala de conferencias
EHC	Criterios de salud ambiental
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GEGR	Ésteres de glicerol de colofonia de goma
GETOR	Ésteres de glicerol de colofonia de aceite de resina
GEWR	Ésteres de glicerol de colofonia de madera
GIFSA	Iniciativa mundial en pro del asesoramiento científico relativo a la alimentación
ICE	Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración
IDA	ingesta diaria aceptable
ISTP	ingesta semanal tolerable provisional
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
NGAA	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios
NM	nivel máximo
SIN	Sistema internacional de numeración
OMS	Organización Mundial de la Salud
OMC	Organización Mundial del Comercio
pc	peso corporal
UE	Unión Europea

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 44ª reunión en Hangzhou, China, del 12 al 16 de marzo de 2012, por amable invitación del Gobierno de la República Popular de China. El Dr. Junshi Chen, profesor del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos (CFSA), del Ministerio de Salud, presidió la reunión. Asistieron 211 delegados de 51 países miembros; una organización miembro; observadores de 29 organizaciones internacionales; la FAO y la OMS. La lista de participantes, incluida la Secretaría, figura en el Apéndice I del presente informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Xiaohong Chen, Viceministro de Salud, dio la bienvenida a los participantes en nombre del Ministro de Salud de la República Popular de China.

3. El Viceministro informó al Comité que el Gobierno Chino otorga una alta prioridad a la inocuidad de los alimentos y ha tomado una serie de medidas para fortalecerla desde la entrada en vigor de la *Ley de inocuidad de los alimentos*. Las medidas incluyen perfeccionar el marco jurídico de la inocuidad de los alimentos, llevar a cabo controles exhaustivos de la inocuidad de los alimentos, acelerar la elaboración y aplicación de la norma nacional de inocuidad de los alimentos, e incrementar la participación dinámica en las actividades del Codex. El Viceministro destacó que China, como país anfitrión de la reunión del CCFA y miembro electo del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, seguirá tomando parte activa en la promoción de la inocuidad de los alimentos, el comercio y la cooperación técnica a escala internacional.

División de competencias

4. 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 CRD 1.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)¹

5. El Comité decidió examinar una propuesta de la delegación de Brasil para incorporar una nueva disposición para el palmitato de ascorbilo (SIN 304) en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) (CRD 18) bajo el tema 5 del programa. El Comité aprobó el programa provisional como su programa para la sesión, con esta modificación.

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

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

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

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

8. El Comité tomó nota de la información presentada en el documento CX/FA 12/44/2 sobre las decisiones y los debates de la Comisión, el Comité Ejecutivo y otros comités del Codex en relación con su trabajo.

¹ CX/FA 12/44/1.

² CX/FA 12/44/2; CRD 6 (observaciones no solicitadas del Brasil, la India, Indonesia, Japón, Kenya y las Filipinas).

9. En particular, el Comité hizo las siguientes observaciones/decisiones:

Revocación / revisión de: *Información sobre el empleo de aditivos alimentarios en los alimentos (CAC/MISC 1-1989)* y *Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios (CAC/GL 3-1989)*

10. La Secretaría recordó que en la 34ª reunión de la Comisión se pidió al Comité que examinase la necesidad de revocar o revisar estos textos de 1989.

11. El Comité acordó revocar la *Información sobre el empleo de aditivos alimentarios en los alimentos (CAC/MISC 1-1989)* ya que el contenido es parte del Preámbulo de la *Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA)*.

12. El Comité opinó que las *Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios (CAC/GL 3-1989)* contienen lineamientos útiles para que los países evalúen la ingesta de aditivos alimentarios y que debería revisarse teniendo en cuenta los principios y métodos de la FAO/OMS para la evaluación de riesgos de los productos químicos en los alimentos (EHC 240).

Conclusión

13. El Comité recomendó al 35º período de sesiones de la Comisión que revocara el documento *Información sobre el uso de aditivos alimentarios en los alimentos (CAC / MISC 1-1989)*. Asimismo, se acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por el Brasil y abierto a todos los miembros y observadores interesados, que trabajaría sólo en inglés, para que preparase un documento de proyecto para un nuevo trabajo de revisión de las *Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios (CAC/GL 3-1989)* y, posiblemente, incluya un resumen de las orientaciones revisadas para que se examine en su próxima reunión.

PROYECTO DE PRINCIPIOS PARA EL ANÁLISIS DE RIESGOS APLICADOS POR EL CCFA (tema 2a del programa)³

14. El Comité recordó que en su 43ª reunión había decidido que separar los principios de análisis de riesgos para el CCFA y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) sería de utilidad para permitir que los textos se elaboren independientemente de acuerdo con las necesidades de cada Comité. Por tanto, el Comité solicitó a la Secretaría del Codex que preparase un proyecto de principios de análisis de riesgos aplicado por el CCFA, suprimiendo toda referencia al CCCF en el documento actual de los principios de análisis de riesgos, a fin de examinarlo en esta reunión.

15. El Comité señaló que el documento, preparado con la asistencia de la Secretaría del JECFA, no pretendía cambiar los principios de evaluación de riesgos del CCFA y comprendía tres tipos de enmiendas: (i) Eliminación de referencias al CCCF y de los párrafos que eran específicos al CCCF; (ii) enmiendas de redacción para mejorar la legibilidad del texto; y (iii) enmiendas de redacción para garantizar la uniformidad con otros textos del Codex sobre análisis de riesgos y con los procedimientos vigentes del JECFA. El Comité señaló que toda revisión ulterior del texto estaba fuera del ámbito de aplicación de este trabajo.

16. El Comité estuvo de acuerdo con todas las enmiendas relativas a la eliminación de las referencias al CCCF y la mejora de la legibilidad del texto; y señaló que las faltas de concordancia entre la versión en español y en inglés se eliminarían.

17. El Comité examinó detalladamente las demás enmiendas tal como se indica a continuación:

Sección 1 - Ámbito de aplicación

18. El Comité no apoyó la propuesta de una delegación de eliminar la última oración del párrafo 1 porque impediría que el CCFA solicite asesoramiento de otros órganos expertos reconocidos internacionalmente o de las consultas especiales de la FAO/OMS para asuntos que no recaen dentro del mandato del JECFA.

Sección 3 - CCFA

19. El Comité decidió sustituir la definición "provisional" de evaluación de la inocuidad en la nota por la que figura en el glosario de la FAO/OMS *Principios y métodos para la evaluación de riesgos de sustancias*

³ CX/FA 12/44/3 Rev.; CRD 6 (observaciones no solicitadas de Brasil, la India, Indonesia, Japón, Kenya y las Filipinas)

químicas en los alimentos (EHC 240); y mantener el párrafo 22⁴, tal como se refleja en las peticiones del CCFA al JECFA de examinar distintos marcos y por uniformidad con otros textos del Codex sobre análisis de riesgos.

20. Tomando nota de que la evaluación de riesgos podía incluir la evaluación de la inocuidad, el Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de hacer referencia en todo el texto a "evaluación de riesgos".

Conclusión

21. El Comité decidió remitir los *Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios* (véase el Apéndice II) al 35^o período de sesiones de la Comisión para su adopción e incorporación en el Manual de procedimiento, a través del Comité sobre Principios Generales (CCGP).

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA 74^A REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (tema 3 del programa)⁵

22. Los representantes de la FAO y la OMS, haciendo referencia a CX/FA 12/44/4 y CX/FA 12/44/4 Add.1, informaron al Comité de las actividades sobre asesoramiento científico al Codex y a los países miembros, incluidos de los resultados y recomendaciones de la 74^a reunión del JECFA (Roma (Italia), 14-23 de junio de 2011).

Actividades de la FAO y la OMS

23. Los representantes de la FAO y la OMS informaron al Comité de los logros recientes en el campo del asesoramiento científico, en particular de la Reunión Conjunta *especial* FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de la Exposición Alimentaria para Residuos de Medicamento Veterinarios en los alimentos, que se celebró junto con la 75^a reunión del JECFA para residuos de medicamento veterinarios en los alimentos (Roma, 8-17 de noviembre de 2011). El Comité tomó también nota de que las directrices para abordar actividades de emergencia de evaluación de riesgos, elaboradas por un taller conjunto FAO/OMS (Roma, marzo de 2011) estaban ahora disponibles en: <http://www.fao.org/docrep/014/ba0092e/ba0092e00.pdf>.

24. Los representantes destacaron la importancia de garantizar recursos financieros adecuados para el trabajo de la FAO y la OMS sobre asesoramiento científico y prestaron atención a la Iniciativa global para asesoramiento científico relacionado con la alimentación (GIFSA)⁶ a fin de facilitar la provisión de recursos extrapresupuestarios para actividades de asesoramiento científico a los miembros de la FAO y la OMS. El Comité tomó nota de que la FAO y la OMS estaban elaborando directrices para garantizar que no se influiría indebidamente en las actividades específicas de evaluación de riesgos.

74^a reunión del JECFA

25. La Secretaría Mixta del JECFA presentó los resultados de la 74^a reunión del JECFA y señaló que además de las evaluaciones de inocuidad de 12 aditivos alimentarios y especificaciones para 32 aditivos alimentarios, la reunión había evaluado también dos contaminantes.

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

26. La Secretaría Mixta del JECFA presentó las recomendaciones del Cuadro 1 de CX/FA 12/44/4 Add.1 para los aditivos alimentarios evaluados por la 74^a reunión del JECFA.

Aditivos alimentarios que contienen aluminio (incluidos los nuevos aditivos alimentarios aluminosilicato de potasio y pigmentos perlescentes a base de aluminosilicato de potasio)

27. El Comité tomó nota de que el JECFA había establecido una ingesta semanal tolerable provisional (ISTP) de 2 mg/kg para los aditivos alimentarios que contienen aluminio. La exposición alimentaria media

⁴ Párrafo 19 del Apéndice II de este informe.

⁵ CX/FA 12/44/4; CX/FA 12/44/4 Add.1.

⁶ Punto de contacto de la FAO: Dominique Di Biase, Dominique.DiBiase@fao.org; OMS: Angelika Tritscher, tritschera@who.int.

estimada a aditivos alimentarios que contienen aluminio de los adultos llega hasta la ISTP y de los niños podría exceder la ISTP hasta dos veces.

28. El Comité tomó nota de que la 74ª reunión del JECFA había preparado especificaciones provisionales para nueve aditivos alimentarios que contienen aluminio y decidió solicitar al grupo de trabajo sobre el SIN, que se reunió durante la sesión, que asignase un SIN a los pigmentos nacarados a base de silicato de aluminio y potasio.

Benzoe tonkinensis

29. Se informó al Comité de que los datos disponibles eran inadecuados para establecer una ingesta diaria aceptable (IDA) debido a la variabilidad en la composición y la caracterización inadecuada del material sometido a prueba. El Comité animó a que se presentaran los datos solicitados para terminar las especificaciones a fin de caracterizar el material sometido a prueba.

Ésteres de glicerol de colofonia de madera (GEGR) (SIN 445(i)); éster de glicerol de colofonia de aceite de resina (GETOR) (SIN 445 (ii)); y éster de glicerol de madera (GEWR) (SIN 445 (iii))

30. Se informó al Comité que el JECFA había eliminado la IDA de grupo para GEGR y GEWR, y había establecido una IDA de grupo provisional de 0-12,5 mg/kg de peso corporal, en espera de la presentación de estudios sobre la toxicidad de GEGR, así como de información adicional sobre la composición de GEWR de *Pinus elliottii*. La IDA de grupo provisional sería eliminada si antes de finales de 2012 no se había presentado la información solicitada. El JECFA no había podido terminar la evaluación de GETOR porque se necesitaban datos adicionales para caracterizar el GETOR en el comercio. El JECFA señaló que la información debía presentarse antes de finales de 2012. El Comité animó a presentar los datos solicitados para establecer una IDA (o IDA de grupo) para las tres sustancias e información para caracterizar el material sometido a prueba y datos para las especificaciones.

Ácido octenilsuccínico (OSA) goma arábiga modificada (SIN 423)

31. La Secretaría Mixta del JECFA informó al Comité de que el JECFA había suspendido la evaluación ulterior de OSA goma arábiga modificada en espera de la presentación de datos, que debían presentarse antes de finales de 2013; la IDA provisional vigente "no especificada" se había mantenido. El Comité animó a que se presentara la información solicitada para terminar la evaluación y caracterizar la identidad del material sometido a prueba.

Polidimetilpolisiloxano (SIN 900a)

32. Se informó al Comité que el JECFA había eliminado la IDA provisional de 0-0,8 mg/kg de peso corporal por día y había restablecido la IDA de 0-1,5 mg/kg de peso corporal establecida en su 18ª reunión.

Ponceau 4R (SIN 124)

33. El Comité tomó nota de que el JECFA había concluido que los nuevos datos sobre ponceau 4R no indicaban que era necesario revisar la IDA vigente de 0-4 mg/kg de peso corporal y que la exposición alimentaria no presentaba una preocupación para la salud. No se requería ninguna acción por el CCFA.

Pululano (SIN 1204)

34. Se aconsejó al Comité que la exposición alimentaria a pullulan como fibra alimentaria podía llegar a 1g/kg de peso corporal al día en los niños y 0,4 g/kg de peso corporal al día en los adultos, y los efectos gastrointestinales observados en los seres humanos debían tomarse en consideración al considerar dosis de uso apropiadas. La Secretaría Mixta del JECFA indicó que el JECFA había evaluado la inocuidad y no la eficacia del pululano que se utiliza como fibra alimentaria, y había mantenido la IDA "no especificada" establecida anteriormente para los usos de aditivo alimentario. No es necesaria ninguna acción por el CCFA.

Pululanasa de Bacillus deramificans expresada en Bacillus licheniformis

35. Se informó al Comité que el JECFA había establecido una IDA "no especificada" para la pululanasa de *B. deramificans* expresada en *B. Licheniformis* cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas y de acuerdo con buenas prácticas de fabricación. El Comité recomendó añadir la pululanasa de *B. deramificans* expresada en *B. licheniformis* a la base de datos para coadyuvantes de elaboración cuando estuviera disponible (véase el tema 10 del programa).

Amarillo de quinoleína (SIN 104)

36. Se informó al Comité que el JECFA había establecido una IDA provisional de 0-5 mg/kg de peso corporal, en espera de la presentación antes de finales de 2013 de estudios sobre toxicología solicitados y había retirado la IDA establecida anteriormente de 0-10 mg/kg de peso corporal. Se necesitaba información adicional sobre la composición del producto en el comercio, en especial con respecto a la identidad y pureza de la forma inmetilada del amarillo de quinoleína. El Comité animó a presentar la información solicitada e información para caracterizar el producto en el comercio.

Amarillo ocaso FCF (SIN 110)

37. Se informó al Comité que el JECFA había establecido una IDA de 0-4 mg/kg de peso corporal y había eliminado la IDA anterior de 0-2,5 mg/kg de peso corporal. También se señaló que el JECFA había concluido que la exposición alimentaria al amarillo ocaso FCF no presenta una preocupación para la salud.

Conclusión

38. Las recomendaciones finales con respecto a las acciones necesarias a consecuencia de cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas se resumen en el Apéndice III.

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (tema 4a del programa)⁷

39. La delegación de Australia, en calidad de Presidente, presentó el informe del grupo de trabajo sobre ratificación, que se reunió durante la sesión (CRD 3).

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

31ª reunión del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)*Norma para salsas de pescado (CODEX STAN 302-2011)*

41. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma, tal como habían sido enmendadas por el grupo de trabajo, exceptuando la disposición sobre los tartratos, que deberían tener un nivel máximo numérico (NM), porque estos aditivos tienen una IDA numérica. El Comité recomendó que el CCFFP considere un NM de 200 mg/kg (como ácido tartárico) que estaba en consideración para la categoría de alimentos 12.6.4 "Salsas ligeras (p.ej. salsa de pescado)" de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA).

42. Las delegaciones de la Unión Europea y Noruega expresaron reserva respecto a las disposiciones relativas a caramelo III - caramelo al amoníaco (SIN 150c) y caramelo IV - caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) porque les preocupaba la inocuidad.

43. El Comité animó al CCFFP y a otros comités sobre productos a que hagan regencias cruzadas con la NGAA y sus normas, siempre que sea posible, y acompañen sus propuestas de ratificación de justificaciones técnicas a fin de facilitar la ratificación y reducir las faltas de concordancia con la NGAA. El Comité animó a todas las delegaciones a asumir un papel activo en el fomento de un entendimiento mejor de la NGAA y una comunicación mejor entre los comités sobre productos y el CCFA.

6ª reunión del Comité Coordinador Regional para el Cercano Oriente (CCNEA) FAO/OMS*Norma regional para el halva de tahini (Cercano Oriente) (CODEX STAN 390-2011)*

44. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma regional, propuestas por el CCNEA.

33ª reunión del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)*Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981)*

⁷ CX/FA 12/44/4; CRD 3 (informe del Grupo de trabajo sobre ratificación, que se reunió durante la sesión); CRD 7 (observaciones no solicitadas de Brasil, Egipto, la Unión Europea, la India; Indonesia, Kenya y Tailandia); CRD 22 (observaciones de Ghana).

45. El Comité ratificó las disposiciones para los fosfatos de sodio y potasio de la norma, tal como habían sido enmendadas por el grupo de trabajo que se reunió durante la sesión. El Comité tomó nota de que la disposición ratificada para los fosfatos de sodio y potasio era de 45 mg/100 ml, como fósforo.

Conclusión

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

DOCUMENTO DE DEBATE PARA ARMONIZAR LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS CÁRNICOS CON LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (tema 4b del programa)⁸

47. El Comité recordó que la cuestión de la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos cárnicos con las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA se había examinado en su 42ª reunión por petición de la Comisión de que se revisara la lista de disposiciones sobre aditivos alimentarios de estas normas. Sobre la base de los resultados de un grupo de trabajo por medios electrónicos, la 43ª reunión favoreció en general la aplicación de un enfoque de árbol de decisiones para realizar gradualmente el objetivo de convertir la NGAA en referencia única del Codex para los aditivos alimentarios, y asegurar al mismo tiempo la justificación tecnológica y la inocuidad en el uso de los aditivos alimentarios. En la 43ª reunión se estableció un nuevo grupo de trabajo por medios electrónicos para continuar el trabajo sobre el enfoque de árbol de decisiones, con una propuesta de revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para carnes elaboradas.

48. La Delegación de Australia, en calidad de Presidente del grupo de trabajo, presentó el informe en el documento CX/FA 12/44/6 y dijo que el enfoque conciliador propuesto por el grupo de trabajo reconocía que las normas para productos tenían legítimas razones técnicas de tener un conjunto reducido de disposiciones sobre aditivos, pero reconoció también que, cuando sea posible, se deberán utilizar automáticamente las disposiciones pertinentes de la NGAA.

49. El grupo de trabajo propuso que se incluyeran disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios para los productos cubiertos por las normas del Codex a través de notas al pie en la NGAA. Las notas se incorporarían en los lugares apropiados para permitir o impedir el uso de determinados aditivos alimentarios en el producto en cuestión. De esta manera, se podrían eliminar las disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos y reemplazarse por la referencia general a la NGAA, tal como se indica en el *Manual de procedimiento* del Codex.

50. Hubo consenso general en el grupo de trabajo en que no era apropiado permitir automáticamente la incorporación de todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 en las normas para productos. Se propusieron dos opciones: (i) permitir que todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 actualmente presentes en la norma para productos se añadan de acuerdo con BPF (a menos que esté establecido que se justifica tecnológicamente restringir el uso en el producto) a través de la NGAA, y (ii) permitir el uso de todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 en las clases funcionales indicadas en la norma para productos.

51. El grupo de trabajo había aplicado el árbol de decisiones revisado a las cinco normas para productos cárnicos y formuló propuestas de cambios necesarios en la NGAA.

Debate

Árbol de decisiones

52. Hubo cierta preocupación de que el enfoque propuesto pudiera dar lugar a una proliferación de notas, sin embargo, la Delegación de Australia explicó que este enfoque también podría conducir a la supresión de una serie de notas destinadas a conservar la identidad de algunas normas para productos y a reducir el uso de la Nota 161 (*véase* el tema 5f del programa).

53. La Delegación de la India, propuso que se incluyera una nueva casilla en el árbol de decisiones (entre las casillas B y C) para tratar los casos en que alguna categoría de alimentos de la NGAA contenga aditivos

⁸ CX/FA 12/44/6, CRD 8 (observaciones no solicitadas de la Unión Europea, la India, Malí y Tailandia). CRD 22 (observaciones de Ghana).

alimentarios que no estén permitidos en la norma para productos pertinente (véase el documento CRD 8). El propósito de la nueva casilla era examinar la inclusión de la nota pertinente (que excluía el aditivo alimentario para este producto) sólo después de comprobar que se justificara el uso del aditivo alimentario en ese producto. El Comité apoyó en general la propuesta, sin embargo, fue de la opinión de que esto se podía incluir al perfeccionar el árbol de decisiones sobre la base de más experiencia en su aplicación.

54. La Delegación de la Unión Europea propuso que se incluyera una declaración que dé flexibilidad al uso del árbol de decisiones, en particular para contemplar las entradas individualmente cuando fuera evidente que acatar el enfoque general daría lugar a un resultado que no sería coherente con las intenciones de un comité sobre productos o no sería compatible con los principios generales para la incorporación en la NGAA (véase el documento CRD 8). Asimismo, propuso algunos cambios de redacción en las casillas del árbol de decisiones para adaptar la terminología utilizada en la NGAA y propuso una corrección a las direcciones de las flechas que van de la casilla H a las casillas I y J. También propuso que en el caso de que una disposición sobre aditivos alimentarios figurara en la norma para productos pero no en la categoría de alimentos pertinente de la NGAA, debería iniciarse el procedimiento para incorporar esa disposición sobre aditivos alimentarios en la NGAA. El Comité estuvo de acuerdo con estos cambios.

55. El Comité también acordó permitir que todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que figuran actualmente en las normas para productos se añadan de acuerdo con BPF (a menos que esté establecido que se justifica tecnológicamente restringir el uso en el producto) a través de la NGAA (véase la casilla I).

Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para productos cárnicos con la NGAA

56. El Comité examinó la propuesta del grupo de trabajo por medios electrónicos, tal como se presenta en el Anexo de CX/FA 12/44/6.

57. El Comité estuvo de acuerdo en general con las modificaciones a las disposiciones pertinentes de las categorías de alimentos de la NGAA, pero se dio cuenta de que era necesario seguir trabajando, en particular en los aditivos alimentarios del Cuadro 3, y que es necesario revisar las secciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para productos cárnicos a fin de hacer una referencia general a la NGAA, y las disposiciones para los aromas, de conformidad con las recomendaciones del *Manual de procedimiento*.

Conclusión

58. El Comité acordó que el CCFA deberá utilizar el árbol de decisiones, tal como se presenta en el Apéndice V, como instrumento para trabajar en la armonización de las normas de productos y la NGAA.

59. El Comité acordó seguir probando el árbol de decisiones en la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de otras normas para productos y estableció un grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por Australia, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría exclusivamente en inglés, a fin de: (i) finalizar la aplicación del método del árbol de decisiones a las cinco normas para productos cárnicos y hacer las propuestas pertinentes de modificación de la NGAA y las normas para productos, (ii) aplicar el método del árbol de decisiones a la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981), así como a las normas relacionadas con los productos de chocolate y cacao: *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981), *Norma para el chocolate* (CODEX STAN 87-1981), *Norma para cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981) y la *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983) y preparar las propuestas pertinentes de modificación de la NGAA y las normas para productos, y (iii) mejorar ulteriormente el árbol de decisiones tomando en cuenta la experiencia adquirida por su aplicación y la propuesta de la India.

PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES PENDIENTES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 5a del programa);⁹ OBSERVACIONES E INFORMACIONES SOBRE VARIAS DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 5b del programa);¹⁰ PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS (DISPOSICIONES EN LOS CUADROS 1 Y 2 RESPECTO A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL CUADRO 3 QUE TIENEN LA FUNCIÓN DE "REGULADOR DE LA ACIDEZ" Y "EMULSIONANTE, ESTABILIZADOR, ESPESANTE" (tema 5c del programa);¹¹ DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE CONTIENEN ALUMINIO (tema 5d del programa)¹²

60. La Delegación de los Estados Unidos de América presentó, en calidad de Presidente, el informe del Grupo de trabajo sobre la NGAA, que se reunió antes de la sesión y que figura en CRD 2.

61. El Grupo de trabajo había hecho recomendaciones sobre:

- los proyectos y anteproyectos pendientes de disposiciones sobre aditivos alimentarios y cuestiones afines que no fueron considerados por la 43ª reunión del Comité debido a limitaciones de tiempo, que se habían recopilado en CX/FA 12/4/47 (tema 5a del programa);
- las respuestas a la CL 2011/4-FA (puntos 9 a 11) y a la CL 2011/17-FA concernientes a las disposiciones para carotenoides en la categoría de alimentos 02.1.2 "grasas y aceites vegetales", que estaban compiladas en CX/FA 12/44/8 (tema 5b del programa); y
- el enfoque horizontal propuesto para la consideración de los "reguladores de la acidez" que figuran en el Cuadro 3 de la NGAA, que se presentó en CX/FA 12/44/9 Add1. (tema 5c del programa);

62. Debido a limitaciones de tiempo el grupo de trabajo no pudo terminar su programa, que comprendía también: (i) el enfoque horizontal propuesto para "emulsionantes, estabilizadores y espesantes" que figuran en el Cuadro 3 (CX/FA 12/44/9 Add.1) (tema 5 c del programa); (ii) los proyectos y anteproyectos de disposiciones en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA para "reguladores de la acidez" y para "emulsionantes, estabilizadores y espesantes", que figuran en el Cuadro 3 de la NGAA (CX/FA 12/44/9), y las observaciones presentadas en el trámite 3 y el trámite 6, compiladas en CX/FA 12/44/9 Add.2 y CRD pertinentes (tema 5c del programa); y (iii) las disposiciones para aditivos alimentarios que contienen aluminio (CX/FA 11/43/10; CX/FA 12/44/10 Add.1) y observaciones pertinentes (tema 5d del programa).

63. El Comité sometió las recomendaciones del grupo de trabajo a consideración y tomó las decisiones e hizo las observaciones siguientes:

Cuestiones relacionadas con el tema 5a del programa

Recomendación 1 - Adopción de los Cuadros 1 y 2

64. Las delegaciones de la Unión Europea y Noruega expresaron su reserva general con respecto a las disposiciones relativas a caramelo III - caramelo al amoníaco (SIN 150c) y caramelo IV - caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) porque les preocupaba la inocuidad. La delegación de la Unión Europea expresó también una reserva general para el uso de colorantes en las categorías de alimentos relacionadas con productos de pastelería a base de cacao, porque les preocupaba que pudiera confundir a los consumidores.

(i) *Sales amónicas del ácido fosfatídico* (SIN 442)

65. El Comité enmendó la nota P para sustituir "formulación" por "fermentación".

⁹ CX/FA 12/44/7; CRD 2 (Informe del grupo de trabajo presencial sobre la NGAA); CRD 9 (observaciones del Brasil, China, Costa Rica, la Unión Europea, la India, Kenya, las Filipinas, la República de Corea, la FIVS, la IADSA; la IFU, NATCOL y la OIV); CRD 20 (observaciones de Indonesia); CRD 21 (observaciones del Japón); CRD 23 (observaciones de Malasia); CRD 24 (observaciones del Paraguay).

¹⁰ REP11/FA Aps. IV y VII; CX/FA 12/44/8; CRD 10 (observaciones de China y la Unión Europea); CRD 20 (observaciones de Indonesia); CRD 23 (observaciones de Malasia).

¹¹ CX/FA 12/44/9; CX/FA 12/44/9 Add.1; CX/FA 12/44/9/Add.2; CRD 11 (observaciones de China, la Unión Europea, la India, Japón, FIVS, ICGMA, IFAC y SSMO).

¹² CX/FA 12/44/10; CX/FA 12/44/10 Add.1; CRD 12 (observaciones de China, Colombia, la India, Kenya y Tailandia).

(ii) *Caramelo III - caramelo al amoníaco* (SIN 150c)

66. El Comité tomó nota de que las disposiciones para el caramelo III eran revisiones de disposiciones adoptadas, para sustituir las dosis de BPF actuales por dosis numéricas.

(iii) *Parahidroxibenzoatos* (SIN 214, 218)

67. Varias delegaciones manifestaron preocupación de que la disposición para los parahidroxibenzoatos en la categoría de alimentos 04.1.2.5 "Confituras, jaleas, mermeladas" pudiera crear una falta de concordancia con la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CODEX STAN 296-2009). Se observó que la categoría de alimentos 04.1.2.5 no tenía una correspondencia exacta con CODEX STAN 296-2009 e incluía también alimentos no normalizados, como productos de contenido reducido de azúcar. El Comité señaló además que la sincronización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos y la NGAA se abordarían por separado.

68. La delegación de la Unión Europea expuso una reserva a la adopción de esta disposición debido a que, a su juicio, no se justifica tecnológicamente sino en las versiones con bajo contenido de azúcar de esta categoría de alimentos.

(iv) *Fosfatos*

69. El Comité eliminó la nota K "Excluida la leche de vaca" asociada con la categoría de alimentos 01.1.1 "Leche y suero de mantequilla (naturales)" indicando que los fosfatos se utilizaban también en leche UHT y leche de vaca esterilizada. Una delegación observó que la inclusión de aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 01.1.1 no cumplía con la definición de leche en las *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999) que no permite ninguna "adición a la misma". La Secretaría del Codex aclaró que esta definición no comprende referencia alguna al tratamiento de la leche.

(iv) *Sorbatos* (SIN 200-204)

70. La delegación de la Unión Europea expresó una reserva al uso de sorbatos en la categoría de alimentos 04.1.2.5 "Confituras, jaleas, mermeladas", debido a que, a su juicio, no se justifica tecnológicamente sino en las versiones con bajo contenido de azúcar de esta categoría de alimentos.

Recomendaciones 2 y 3 - Suspensión del trabajo y revocación

71. El Comité ratificó las recomendaciones del grupo de trabajo con respecto a la suspensión y revocación.

Recomendación 4 - Distribución para recabar observaciones

72. El Comité no ratificó esta recomendación relacionada con dos disposiciones para fosfatos pero decidió:

- revisar la disposición en la categoría de alimentos 01.3.2 "Blanqueadores de bebidas" a una dosis máxima de 13 000 mg/kg y remitirla para su adopción en el trámite 8; y
- suspender el trabajo sobre la disposición en la categoría de alimentos 09.2.5 "Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos".

Recomendación 5 - Nuevas disposiciones para distribuirlas a fin de recabar observaciones en el Trámite 3

73. El Comité ratificó esta recomendación y recordó que las dos nuevas disposiciones para la sal de aspartame acesulfamo (SIN 962) eran el resultado de una solicitud específica para nuevos usos de edulcorantes intensos.

Recomendación 6 - Adopción del Cuadro 3

74. El Comité ratificó esta recomendación con respecto a la adopción del anteproyecto de disposiciones del Cuadro 3 para licopenos (SIN 160d (i)(ii)(iii)) y sulfato ácido de sodio (SIN 514 (ii)).

Recomendaciones 7, 8 y 9 - Nisina (SIN 234)

75. El Comité señaló la preocupación del grupo de trabajo sobre si la ingesta diaria aceptable (IDA) del JECFA para la nisina (33 000 unidades/kg de peso corporal) se había calculado correctamente. El grupo cuestionó el cálculo ofrecido en la nota 28 actual "Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0,025 µg/U, la IDA de 33 000 unidades/kg de peso corporal se calcula como sigue: [(33 000 unidades/kg de peso corporal) x (0,025 µg/unidad) x (1 mg/1 000 µg)] = 0,825 mg/kg de peso corporal" y señaló que la conversión era necesaria para correlacionar la IDA a la exposición resultante de dosis máximas de uso, expresadas en mg de nisina/kg de alimento. El grupo de trabajo había aplazado el debate sobre la revisión de la nota 28 en espera de aclaración del JECFA.

76. La Secretaría Mixta del JECFA informó al Comité que la IDA para la nisina se había derivado en unidades/kg de peso corporal en base a una publicación de 1949, en que la unidad de la actividad antibiótica estaba definida como la cantidad que "sólo inhibía el crecimiento del organismo de ensayo, *Streptococcus agalactae*, en 1 ml de cultivo líquido (ensayo Ai)". Siendo la actividad específica 1300 unidades/mg de preparación de nisina. Lo cual no es idéntico, si bien es similar a las UI utilizadas actualmente, que se definen como la cantidad de nisina necesaria para inhibir una celda de *Streptococcus agalactae* en 1 ml de cultivo líquido (con nisina pura que tiene una actividad de unas 40000 UI/mg). El Comité señaló también que la evaluación de riesgos realizada por el JECFA se basaba en estudios realizados utilizando preparaciones de nisina y la IDA derivada estaba basada en la actividad de la preparación, y utilizando un estudio de Traner y Fowler, 1964, como el estudio principal. No estaba claro en qué medida la preparación utilizada tenía el mismo grado de pureza que las preparaciones utilizadas hoy. Por ello, la actividad específica podría haber sido más baja, si la preparación utilizada en los estudios anteriores hubiera tenido una pureza más baja. Se señaló también que las especificaciones preparadas por la 71ª reunión del JECFA consideraban la nisina y la preparación de nisina sinónimos.

77. Con respecto a la recomendación 7, que pedía a la Secretaría del JECFA que verificara el cálculo para convertir la IDA a mg de nisina/kg de peso corporal, la Secretaría Mixta para el JECFA contestó que en este estadio no estaba segura de la viabilidad de proporcionar estas respuestas al Comité y si la respuesta no podía proporcionarse, podría ser necesario que el JECFA reevaluara la sustancia.

78. Tomando nota de la posibilidad de proporcionar al JECFA un paquete de datos para la reevaluación de la nisina, el Comité decidió ratificar la recomendación 7 y considerar la inclusión de nisina en la Lista de prioridades (véase el tema 9a del programa).

79. Debido a la cuestión sin resolver con respecto a la conversión de la IDA a mg de nisina/kg de peso corporal, el Comité no decidió asociar una nueva nota "como nisina" a todas las disposiciones adoptadas en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA (recomendación 8).

80. Si bien el Comité suspendió el trabajo sobre la nisina en la categoría de alimentos 08.0 Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza, decidió solicitar propuestas específicas para el uso de nisina en las subcategorías de 08.0 que debían presentarse de acuerdo con el *Procedimiento para considerar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios* (Manual de Procedimiento del Codex) para someterlas a examen en su siguiente reunión (Recomendación 9).

Recomendación 10 - Disposiciones para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962)

81. El Comité tomó nota de que el grupo de trabajo había aplazado el debate sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios asociadas con la Nota 161, en espera del resultado del debate en el tema 5f del programa. Las disposiciones pertinentes, producto de cuatro años de trabajo del Comité, habían sido recopiladas en el Apéndice 1 (Parte IV) de CRD 2.

82. El Comité no apoyó la Recomendación 10.

Recomendación 11 - Disposiciones para el acesulfamo de potasio (SIN 950) y el aspartamo (SIN 951)

83. El Comité decidió que los Estados Unidos de América abordarían la cuestión de la aplicación de la nota 188 "No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de acesulfame de potasio (SIN 950) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962)" a las disposiciones para el acesulfamo de potasio y la Nota 191 "No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de aspartame (SIN 951) individualmente

o en combinación con la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962)" a las disposiciones para el aspartamo (véase el párr. 134).

Otros

84. El Comité tomó nota de que no se habían planteado propuestas en respuesta a la petición de información para nuevos usos de ciclotetraglucosa (SIN 1504(i)) y jarabe de ciclotetraglucosa (1504(ii)). El Comité también tomó nota de que el grupo de trabajo no había debatido otras propuestas de nuevos usos presentadas en respuesta a solicitudes específicas de etil-lauroil arginato (SIN 243), licopenos (SIN 160d (i,ii,iii)), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y glicósidos de esteviol (SIN 960) que han sido recopiladas en el Apéndice 7 de CRD 2.

85. El Comité decidió incorporar en la NGAA todas las disposiciones en el trámite 4; estas disposiciones se distribuirían para recabar observaciones en el trámite 3 y serían consideradas por el Comité en un estadio posterior (véase el Apéndice IX, parte B).

86. El Comité debatió la necesidad de establecer un procedimiento para la consideración de una serie de propuestas no solicitadas de "nuevas entradas" en la NGAA y recordó que el *Procedimiento para considerar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios*, especificaba la información que debía apoyar las peticiones específicas de nuevas disposiciones y disposiciones revisadas de la NGAA.

87. El Comité decidió distribuir una carta circular, adjunta al informe de la presente reunión, solicitando propuestas de "nuevas entradas" o revisiones a la NGAA a presentar según el *Procedimiento* anterior. A fin de facilitar la consideración por el Comité las propuestas serían examinadas por un grupo de trabajo por medios electrónicos (véase el párr. 134), que las recopilaría en un documento incluyendo un resumen de la información de apoyo de la propuesta. El Comité señaló que la Delegación del Brasil presentaría la petición en el CRD 18 (véase el párr. 5) en respuesta a esta carta circular.

88. Para facilitar la labor del grupo de trabajo por medios electrónicos, el Comité decidió considerar solamente propuestas presentadas antes de la fecha límite fijada (aproximadamente cinco meses antes de la reunión del Comité). El Comité señaló también que este proceso solamente permitiría introducir disposiciones como anteproyectos en la NGAA pero que debido al retraso actual, sería difícil pronosticar cuándo podría considerarse la adopción de estos anteproyectos de disposiciones.

Cuestiones relacionadas con el tema 5b del programa

89. El Comité recordó que el grupo de trabajo había examinado la información presentada en respuesta a una serie de solicitudes de observaciones de su 43ª reunión con respecto a: (i) las disposiciones para eritrosina (SIN 127), etil-lauroil arginato (SIN 243), glicósidos de esteviol (SIN 960) y sulfitos (SIN 220-228, 539) en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA; (ii) las disposiciones específicas para glicósido de esteviol en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA; (iii) el anteproyecto de disposición para goma de acacia (SIN 427) en el Cuadro 3 de la NGAA; (iv) las propuestas sobre los usos y dosis de usos para la goma de acacia (SIN 427) en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3; y (v) la información presentada en respuesta a una petición de consideración ulterior del proyecto de disposición para el uso de carotenoides (SIN 160a (i, iii), 160e, 160f) en la categoría de alimentos 02.1.2 "Grasas y aceites vegetales".

90. El Comité ratificó las recomendaciones:

- de adoptar las disposiciones para eritrosina (SIN 127) en la categoría de alimentos 08.3 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados"; glicósidos de esteviol (SIN 960) en la categoría de alimentos 05.2 "Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc."; y sulfitos (SIN 220-228, 539) en la categoría 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"; y
- de suspender una serie de disposiciones para etil-lauroil arginato (SIN 243).

Recomendación 12 - Adopción del Cuadro 3

91. El Comité ratificó la recomendación de aprobar el anteproyecto de disposiciones en el Cuadro 3 para la goma de acacia (SIN 427).

92. El Comité tomó nota de que el grupo de trabajo había suspendido la discusión sobre: (i) disposiciones sobre aditivos alimentarios asociadas con la Nota 161, en espera del resultado del debate en el tema 5f del programa (recopilado en el Apéndice 1, Parte IV de CRD 2); (ii) las disposiciones sobre aditivos alimentarios relacionadas con las categorías de alimentos 08.0 “Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza”, en espera del resultado del debate en el tema 4b del programa (recopilado en el Apéndice 1, Parte II de CRD 2); y las disposiciones sobre aditivos alimentarios relacionadas con la categoría de alimentos 16.0 “Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15”, en espera del resultado del debate en el tema 5e del programa (recopilado en el Apéndice 1, Parte I de CRD 2).

Otros

93. El Comité recordó que el 34º período de sesiones de la Comisión había devuelto la disposición para carotenoides en la categoría de alimentos 02.1.2 “Aceites y grasas de hortalizas” al Comité para que la sometiera a examen ulterior y que el grupo de trabajo no había podido encontrar una nota adecuada para uniformar la disposición con la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CODEX STAN 19-1981). El Comité estuvo de acuerdo con una propuesta de la delegación de Malasia, en CRD 23, de revisar la dosis máxima del proyecto de disposición en: 25 mg/kg, individualmente o en combinación con una nota nueva “Solamente para uso en grasas vegetales que correspondan a la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados en normas individuales* (CODEX STAN 19-1981), solas o combinadas” y remitir la disposición revisada a la Comisión para su aprobación.

Cuestiones relacionadas con el tema 5c del programa

94. La delegación de los Estados Unidos de América presentó el debate del grupo de trabajo sobre el enfoque horizontal propuesto para examinar las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 con respecto a los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que tienen función de “reguladores de la acidez”. El grupo de trabajo había intentado clasificar las categorías de alimentos en el Anexo al Cuadro 3, en tres grupos: donde los reguladores de la acidez eran: (i) aceptables y estuvieran justificados técnicamente; (ii) no estuvieran justificados; y (iii) debieran considerarse caso por caso. El resultado del debate se presentó en el Apéndice 8 de CRD 2.

95. La delegación señaló además que el enfoque horizontal era complejo porque el sistema de clasificación de alimentos era jerárquico y muchos aditivos alimentarios “reguladores de la acidez” tenían otras funciones técnicas. No obstante, para empezar a aplicar el enfoque horizontal propusieron adoptar el trabajo sobre las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de los “reguladores de la acidez” de las categorías de alimentos que eran aceptables y estaban justificados técnicamente, y suspender el trabajo en que los “reguladores de la acidez” no estaban justificados.

96. Las delegaciones señalaron las siguientes posibles dificultades en la aplicación del enfoque horizontal: en categorías de alimentos que contienen productos en que los aditivos alimentarios tienen funciones diferentes, o cuando el uso de aditivos alimentarios se limite a algunos productos de la misma categoría, como las leches reconstituidas y recombinadas.

97. El Comité estuvo de acuerdo, en general, con el enfoque horizontal como un instrumento para avanzar en la NGAA, si bien muchas delegaciones consideraban que todavía era necesario reflexionar y mejorar el instrumento antes de utilizarlo. El Comité, por lo tanto, decidió:

- suspender los trabajos correspondientes a las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 con la función de "regulador de la acidez" en aquellas categorías de alimentos donde "no se justifique" su uso, es decir, las categorías de alimentos 01.1.1.1 Leche (natural); 01.2.1 Leches fermentadas (naturales); 04.1.1 Frutas frescas; 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie; 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; 9.1.1 Pescado fresco; y 10.1 Huevos frescos¹³; y
- no realizar en esta reunión ninguna acción sobre las otras disposiciones de los Cuadros 1 y 2 con respecto a los aditivos alimentos del Cuadro 3 con función de "reguladores de la acidez".

¹³ Estas disposiciones figuran en el Apéndice VIII.

98. El Comité decidió que el Grupo de trabajo por medios electrónicos (véase el párr. 133) seguiría trabajando sobre la aplicación del enfoque horizontal a las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 con respecto a los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de “reguladores de la acidez” y en mejorar ulteriormente el enfoque horizontal a fin de examinar los aditivos alimentarios con función de “emulsionante, estabilizador y espesante” para someterlo a consideración en la siguiente reunión.

Cuestiones relacionadas con el tema 5d del programa

99. La Delegación del Brasil, en calidad de Presidente, presentó el informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre las disposiciones para aditivos alimentarios que contienen aluminio (CX/FA 12/44/10 y CX/FA 12/44/10 Add.1), que no había sido examinado por el Grupo de trabajo presencial, debido a limitaciones de tiempo. Explicó que el trabajo estaba destinado a reducir las dosis de uso y los usos de los aditivos alimentarios que contienen aluminio debido a las recomendaciones del JECFA y la ISTEP revisada.

100. La Delegación ilustró el enfoque adoptado para elaborar las recomendaciones del grupo de trabajo que no representa en todos los casos un consenso en el grupo de trabajo y se presentaban al Comité para someterlas a debate ulterior. La delegación señaló que era necesario realizar más trabajo para encontrar alternativas apropiadas a fin de animar a la industria alimentaria a sustituir los aditivos alimentarios que contienen aluminio. Se observó que la industria alimentaria utiliza aditivos alimentarios en base a la legislación nacional y que las alternativas para aditivos alimentarios que contienen aluminio requerían también cambios en las legislaciones nacionales.

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

Recomendaciones 1-3

102. El Comité estuvo de acuerdo:

- con que sólo debían fijarse dosis máximas (DM) numéricas para aditivos alimentarios que contienen aluminio; las DM se indicarían “como base de aluminio” y en consonancia se incluiría la nota 6 “como aluminio”;
- con que la conversión debía tomar el porcentaje promedio de aluminio entre las fórmulas moleculares cuando se hubiera identificado más de una fórmula molecular para un aditivo que contiene aluminio; y
- con modificar el nombre en la nota 174 de la NGAA de "silicato de aluminio y sodio" (SIN 554) en "aluminosilicato de sodio" por uniformidad con los *Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración de los aditivos alimentarios* (CAC/GL 36-1989) y las especificaciones del JECFA.

Recomendaciones 4-7

103. El Comité tomó nota de que estas recomendaciones eran para adopción (la recomendación 4); debate ulterior (la recomendación 5); distribuir las para recabar observaciones (la recomendación 6); y revocación/suspensión (la recomendación 7). Debido a limitaciones de tiempo y a la necesidad de realizar trabajo ulterior sobre las recomendaciones 4, 5 y 6, el Comité convino en examinar solamente la recomendación 7 y pedir al grupo de trabajo por medios electrónicos (véase el párr.133) que trabajara ulteriormente en las recomendaciones 4, 5 y 6 a fin de reducir más los usos y dosis de uso de los aditivos alimentarios que contienen aluminio y buscar alternativas para estos aditivos alimentarios.

104. El Comité decidió suspender/revocar el trabajo sobre todas las disposiciones con la excepción de las disposiciones siguientes, que se incorporaron a las dosis que se indican a continuación, que se someterían a debate ulterior por el grupo de trabajo por medios electrónicos (véase el párr. 133):

- sulfato de aluminio y amonio (SIN 523) en las categorías de alimentos 06.2 “Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)”; 7.1.4 “Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado; 07.2 “Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas”; 09.2 “Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos” ; y 09.3 “Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos” que se había señalado que se utilizaban a una dosis más baja de 100 mg/kg; y
- Silicato de aluminio y sodio (SIN 554) en la categoría de alimentos 01.8.2 “Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero”, que se había señalado que se utilizaban a una dosis máxima de 570 mg/kg como antiaglutinante.

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

105. El Comité recordó que la cuestión de cómo abordar la categoría de alimentos 16.0 “Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)” estaba en su programa desde su 40ª reunión debido a la incertidumbre sobre el ámbito de los productos que están en esta categoría.

106. En su 43ª reunión el Comité estableció un Grupo de trabajo por medios electrónicos para elaborar un documento de debate, que diera una descripción pormenorizada de los productos a insertar en esta categoría e hiciera propuestas para la revisión del nombre y los descriptores de la categoría de alimentos 16.0, según sea necesario.

107. La delegación de los Estados Unidos de América presentó, en calidad de Presidente, el informe del Grupo de trabajo (en CX/FA 12/44/11) que proponía enmendar el título de la categoría de alimentos 16.0 para que rece “Alimentos preparados” e incorporar un descriptor y ejemplos de esta categoría, que comprendan alimentos congelados, listos para calentar y deshidratados. Como un cambio en consecuencia a la limitación del ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 16.0, el Grupo de trabajo propuso incluir salsas para aperitivos en la categoría de alimentos 12.6.1 y enmendar su nombre para que rece “Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensalada, salsa para mojar de cebollas)”. El Grupo de trabajo propuso también enmendar la sección 5, párrafo (c) del preámbulo de la NGAA con el fin de aclarar que: (i) el principio de transferencia aplicado a estos alimentos compuestos; y (ii) los aditivos alimentarios podrían utilizarse también para ofrecer una función técnica a una dosis que era específicamente necesaria para el alimento compuesto.

Debate

108. En opinión de varias delegaciones no había una base común para incorporar los alimentos en la categoría de alimentos 16.0 revisada. Opinaban también que el descriptor de la categoría de alimentos no era suficientemente flexible como para permitir incorporar otros alimentos en el futuro. Opinaron que la categoría de alimentos 16.0 debería utilizarse solamente si no fuera posible tratar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las categorías de alimentos apropiadas de la NGAA de la 1 a la 15 y, en ese caso, la inclusión de la categoría 16.0 se debería limitar a este tipo específico de productos. Propusieron denominar la categoría “Alimentos no regulados por las categorías 1 a 15” e incorporar disposiciones en esta categoría caso por caso. También propusieron eliminar el descriptor y los ejemplos de la categoría, reconociendo que podían elaborarse sucesivamente dependiendo de las disposiciones insertadas.

109. En particular, estas delegaciones no apoyaban el punto (ii) porque, a su juicio, la aplicación del principio de transferencia estaba regulada adecuadamente en la sección 5 (c) del Preámbulo y por las mismas razones se oponían rotundamente a la propuesta de enmendar la sección 5(c).

110. Otras cuantas delegaciones estaban muy de acuerdo con las propuestas del grupo de trabajo. En su opinión el nombre revisado, el descriptor y el ejemplo proporcionaban útil información sobre el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 16.0.

111. Algunas delegaciones apoyaron también las enmiendas propuestas a la sección 5(c) del Preámbulo para aclarar cuál era la relación del principio de transferencia con los productos de la categoría de alimentos 16.0. Estas delegaciones también veían el valor de mantener el punto (ii) en el descriptor.

112. Como concesión se propuso: mantener el nombre de la categoría de alimentos propuesto por el grupo de trabajo; eliminar todos los ejemplos; e incorporar la siguiente frase: “Estos alimentos no están incluidos en las demás categorías de alimentos (01–15) y deberán considerarse caso por caso” al inicio del descriptor. También se propuso suspender y revocar todas las disposiciones que actualmente están relacionadas con la categoría de alimentos 16.0 y rellenarla de nuevo caso por caso. Se observó que el nombre y el descriptor de la categoría de alimentos 16.0 podían revisarse cuando fuera necesario.

113. Tras un debate el Comité estuvo de acuerdo con el compromiso anterior y decidió mantener la sección 5(c) del Preámbulo sin cambiarla.

¹⁴ CX/FA 12/44/11; CRD 13 (observaciones no solicitadas del Brasil, Egipto, la Unión Europea, la India, Indonesia, Kenya, Paraguay, las Filipinas, Tailandia y la ICGMA); CRD 24 (observaciones del Paraguay).

Conclusión

114. El Comité decidió remitir al 35º período de sesiones de la Comisión el título y el descriptor revisados de la categoría de alimentos 16.0 y 12.6.1 para su adopción (véase el Apéndice X); y las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 16.0 (adoptadas y en el procedimiento de trámites), para su revocación y suspensión (véanse los Apéndices VII y VIII).

115. El Comité decidió también que la Secretaría del Codex distribuiría una circular solicitando propuestas para incorporar disposiciones en la categoría de alimentos 16.0 revisada. Las propuestas debían presentarse de acuerdo con los *Procedimientos para la consideración de la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios* (Manual de Procedimiento del Codex). En particular, las propuestas debían aclarar por qué las disposiciones no podían ser reguladas por las categorías de alimentos 1-15.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE LA NOTA 161 (tema 5f del programa)¹⁵

116. El Comité recordó que había debatido la cuestión desde su 41ª reunión y no había sido posible llegar a un consenso sobre el uso 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". En su 43ª reunión, el Comité estuvo dividido entre las delegaciones preocupadas por las consecuencias para el comercio del uso de la Nota 161, que en su opinión debilitaba los esfuerzos internacionales del establecimiento de normas del Codex y el valor de las decisiones científicas del Codex, y otras delegaciones que pensaban que el uso de la Nota 161 era importante, en especial porque, en su opinión, los procedimientos establecidos en la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA y en el Manual de procedimiento no se habían seguido con rigor.¹⁶

117. En su 43ª reunión el Comité había decidido establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos bajo la dirección de Sudáfrica, para continuar trabajando en un documento de debate sobre la aplicación de la Nota 161, y en particular para formular recomendaciones a fin de facilitar una implementación uniforme de la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA para abordar el uso de la Nota 161.

Resultados y propuestas del grupo de trabajo

118. La delegación de Sudáfrica presentó el informe del grupo de trabajo por medios electrónicos (CX/FA 12/44/12) e informó de que el análisis del uso de la Nota 161 había demostrado que hasta 2010 la Nota 161 había sido asignada a disposiciones para edulcorantes y colorantes solamente, y en 2011 no se remitió ninguna disposición con la Nota 161 ni fueron aprobadas por el 34º período de sesiones de la Comisión¹⁷. Observando la presencia de la Nota 161 en las disposiciones adoptadas para edulcorantes y colorantes, el grupo de trabajo vio que el uso de la Nota 161 había disminuido con el tiempo y que estaba asociada con una variedad de categorías de alimentos, tanto para edulcorantes como colorantes, que coinciden con las listas de trabajo del Comité de categorías de alimentos en que el uso de edulcorantes y colorantes está justificado tecnológicamente.¹⁸

119. El grupo de trabajo analizó la relación de la Nota 161 y la implementación de la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA y comprobó que el preámbulo ofrecía orientaciones generales a las autoridades nacionales al interpretar las dosis máximas de uso aceptables de la NGAA para justificar las diferencias en las prácticas nacionales relacionadas con los usos de los aditivos alimentarios, sin imponer prácticas nacionales a la comunidad mundial ni evitar el avance en la NGAA. Los Procedimientos para considerar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (*Manual de procedimiento* del Codex) consideraban explícitamente los criterios en la sección 3.2 del preámbulo haciendo la pregunta "¿Cumple el uso del aditivo alimentario los criterios de la sección 3.2 del preámbulo de la Norma General de los Aditivos Alimentarios?"

120. El grupo de trabajo propuso dos opciones básicas para debatirlas en el Comité: (i) eliminar la Nota 161 de todas las disposiciones de la NGAA o bien (ii) mantener la Nota 161, bien con el texto actual o bien con el texto revisado, y elaborar procedimientos y requisitos para los datos/la información para la incorporación de

¹⁵ CX/FA 12/44/12; CRD 14 (observaciones de Brasil, China, Costa Rica, República Dominicana, la India, Kenya, Mali, Paraguay y la FIVS); CRD 22 (observaciones de Ghana); CRD 24 (observaciones del Paraguay).

¹⁶ REP 11/FA párrs. 107 - 114.

¹⁷ REP 11/FA, Apéndice III, REP 11/CAC, Apéndice III.

¹⁸ CX/FA 08/40/5, Parte 2, Apéndice I y CX/FA 11/43/7 Apéndice, respectivamente.

la Nota 161 en la NGAA y convenir que esos procedimientos y requisitos debían limitar el uso de la Nota 161 todo lo posible.

Debate

121. La Presidencia dijo que el Comité no había utilizado la Nota 161 en la última reunión y había mantenido las disposiciones pertinentes. Propuso que como primer paso se conviniera en no utilizar más la Nota 161 en las disposiciones a adoptar y mantener los supuestos existentes de la Nota 161 hasta que pudiera llegarse a un acuerdo sobre cómo abordarlos.

122. En el Comité no hubo objeción en que el uso de la Nota 161 debía reducirse, si bien no hubo consenso en que la nota no debía utilizarse más o que debía eliminarse.

123. Se hicieron varias propuestas sobre cómo reducir o aclarar el uso de la Nota 161.

124. Otras intervenciones reiteraron la opinión de que la Nota 161 debía suspenderse y/o eliminarse puesto que no trataba de preocupaciones sobre la inocuidad y estaba poniendo en peligro el objetivo del Codex de armonizar normas y podía crear barreras para el comercio.

125. Otras intervenciones recordaron que la Nota 161 se había introducido para permitir progresar en la NGAA, pero su uso debía ser consecuente y debía utilizarse caso por caso.

126. La Presidencia propuso establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos para abordar inicialmente el uso de la Nota 161 en las disposiciones para edulcorantes, tanto adoptadas como en el procedimiento de trámites, y encontrar un enfoque alternativo consecuente. En su opinión intentar encontrar criterios para el uso de la Nota 161 no era una solución.

127. El Comité estuvo, en principio, de acuerdo con la propuesta de la Presidencia.

128. La Delegación de la Unión Europea propuso un mandato para ese Grupo de trabajo por medios electrónicos con el siguiente texto del informe del grupo de trabajo presencial (CRD2): "Considerar la aplicabilidad de sustituir la Nota 161 en disposiciones para edulcorantes donde la Nota 161 figura actualmente, con notas que definan ulteriormente el ámbito de uso del aditivo alimentario o enfoques alternativos."

129. Se hicieron distintas propuestas sobre cómo indicar el objetivo del ejercicio de los mandatos:

- "El objetivo es evitar hacer referencia a legislación nacional."
- "El objetivo es reducir y, si es posible, evitar hacer referencia a legislación nacional."

Conclusión

130. Dado que no se llegó a un consenso en el Comité sobre ninguna de estas propuestas, la Presidencia concluyó que el debate sobre el tema del programa se suspendía.

CONCLUSIONES GENERALES PARA EL TEMA 5 DEL PROGRAMA

131. El Comité decidió remitir al 35^o período de sesiones de la Comisión:

- los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para su adopción en el trámite 8 y el trámite 5/8 (Apéndice VI);¹⁹
- las disposiciones sobre aditivos alimentarios para su revocación (Apéndice VII);²⁰ y
- los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios recomendados para su suspensión (Apéndice VIII).²¹

¹⁹ El Apéndice VII contiene recomendaciones para la adopción del tema 5a del programa.

²⁰ El Apéndice VII contiene recomendaciones para la revocación que se desprenden de los temas 5a, 5b, 5d y 5e del programa.

²¹ El Apéndice VIII contiene también recomendaciones para suspensión que se desprenden de los temas 5a, 5b, 5d y 5e del programa.

132. El Comité decidió incorporar en la NGAA las nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios que se enumeran en el Apéndice IX²² y distribuir las dos disposiciones sobre la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 (véase el párr. 73) y someterlas a consideración en su próxima reunión.

Trabajo para la 45ª reunión del CCFA

Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA

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

- preparar recomendaciones para la aplicación del enfoque horizontal para las disposiciones de los cuadros 1 y 2 con respecto a los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "regulador de la acidez (véase el párr. 97);
- elaborar ulteriormente el enfoque horizontal a fin de examinar las disposiciones con función de "emulsionante, estabilizador y espesante" (véase el párr. 98); y
- preparar propuestas para examinar las recomendaciones 4,5 y 6 de CX/FA 12/44/10, relacionadas con los aditivos alimentarios que contienen aluminio (véanse los párrs. 103-104).

Otras peticiones

134. El Comité decidió solicitar a la delegación de los Estados Unidos de América que:

- prepare propuestas para abordar la cuestión de la aplicación de la nota 188 a las disposiciones para acesulfamo de potasio y la nota 191 a las disposiciones para aspartamo (véase el párr. 83);
- recopile de forma estructurada la información presentada sobre: (i) propuestas para disposiciones para la nisina en las subcategorías de 08.0 (véase el párr. 80); (ii) propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas/revisadas de la NGAA (véase el párr. 87); (iii) propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios para la categoría 16.0 (véase el párr. 115); y (iv) observaciones sobre las dos disposiciones para las sales de acesulfamo aspartame (véase el párr. 132).

Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA

135. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo presencial, que se reuniría inmediatamente antes de su 45ª reunión y estaría presidido por los Estados Unidos de América, y trabajaría solamente en inglés, para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre el trabajo asignado al Grupo de trabajo por medios electrónicos y a los Estados Unidos de América.

PROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA (CODEX STAN 150-1985) (N05-2010) (tema 6 del programa)²³

136. El Comité recordó que en su 42ª reunión había decidido que la revisión de la Norma para la sal de calidad alimentaria (CODEX STAN 150-1985) debía concentrarse en la revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y métodos de análisis y toma de muestras, sin reabrir la discusión sobre otras secciones. La 43ª reunión del Comité había revisado esas secciones y remitió la norma revisada propuesta a la Comisión para su adopción en el trámite 5 y la sección sobre métodos de análisis y toma de muestras al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), para su ratificación y asesoramiento sobre la posibilidad de convertir los métodos para metales pesados y cobre en criterios.

137. El Comité tomó nota de que CRD 19 contenía el debate y las decisiones pertinentes de la 33ª reunión del CCMAS (Budapest, Hungría, 5-9 de marzo de 2012).

Observaciones específicas

138. El Comité decidió eliminar todos los métodos, que no habían sido ratificados por el CCMAS, de la sección 9 "Métodos de análisis y toma de muestras".

²² El Apéndice XI comprende recomendaciones del tema 5a del programa.

²³ REP11/FA Apéndice IX; CX/FA 12/44/13; CRD 15 (observaciones de Santa Lucía y Tailandia); CRD 19 (Cuestiones remitidas de la 13ª reunión del CCMAS).

139. En respuesta a la petición del CCMAS, el Comité decidió remitir al CCMAS la siguiente respuesta proporcionada por el observador de EuSALT a fin de aclarar la necesidad de los métodos para halógenos:

"Ambas normas de EuSalt son métodos titrimétricos para determinaciones de análisis del cloro. Se sabe que estadísticas como *r* y *R* proporcionan un método para medir el cloro. Una alternativa es calcular el ensayo de NaCl a través del 110 % menos las impurezas, pero los métodos de EuSalt deberían mantenerse como un método analítico que a través de la medición de halógenos ofrece una medición de un método preciso para medir el cloro."

140. El Comité no tuvo ninguna observación específica sobre otras secciones de la norma.

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

141. El Comité decidió remitir el proyecto revisada de la norma al 35º período de sesiones de la Comisión para su aprobación en el Trámite 8 (véase el Apéndice XI).

PROPUESTAS DE CAMBIOS O ADICIONES AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 7 del programa 7)²⁴

142. La Delegación de Irán, en calidad de Presidente del grupo de trabajo activo durante la reunión, presentó el informe del grupo sobre el Sistema internacional de numeración (SIN) (CRD4).

143. El Comité examinó las recomendaciones del grupo de trabajo como se expone a continuación y, además de hacer pequeños cambios de redacción para corregir errores mecanográficos, concluyó y observó lo siguiente:

Recomendaciones 1 y 2

144. El Comité ratificó las recomendaciones de incorporación y modificación de nombres actuales del SIN y funciones tecnológicas de la Sección 3 de acuerdo con lo siguiente:

- tres nuevas sustancias y las correspondientes funciones tecnológicas: extracto de pimentón (SIN 160c(ii)), hexametáfosfato de sodio y potasio (SIN 452vi) y silicato de aluminio y potasio (SIN 561);
- un nuevo número del SIN y el propósito tecnológico asociado: oleorresina de pimentón (SIN 160c(i));
- se modificaron tres nombres y se añadió un nuevo propósito tecnológico: ponceau 4R (rojo de cochinilla A) (SIN 124), aluminio en polvo (SIN 173) y litolrubina BK (SIN 180);
- se modificó un nombre y SIN asociado: trifosfato de sodio y potasio (SIN 451(vii)).

145. El subíndice "(vii)" del hexametáfosfato de sodio y de potasio (SIN 452), propuesto por el grupo de trabajo se cambió por "(vi)" a fin de evitar saltos en la numeración de los subíndices de los SIN 452 "polifosfatos".

Recomendaciones 3 y 4

146. El Comité aprobó las recomendaciones de añadir nuevas funciones tecnológicas asociadas a 23 sustancias, y eliminar dos funciones tecnológicas que no figuran en la sección 2 (a saber, acondicionador y acentuador del sabor).

147. El Comité señaló que las recomendaciones, como en el documento CRD 4, contenían alguna información/justificaciones que quedaban de CX/FA 12/44/14 y que no eran pertinentes para la recomendación.

Recomendación 5

148. El Comité aprobó la recomendación de eliminar el bromato de potasio (SIN 924A) y el bromato de calcio (SIN 924v) de la Sección 3.

²⁴ CX/FA 12/44/14; CX/FA 12/44/14 Add.1: CRD 4 (Informe del grupo de trabajo activo durante la reunión sobre el SIN), CRD 16 (observaciones de China, la India, Malasia y Malí).

Recomendación 6

149. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Irán, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría sólo en inglés, con el fin de: (i) examinar las respuestas a la CL de petición de propuestas de cambios y/o adiciones a la lista del SIN, y (ii) elaborar una propuesta a fin de distribuirla para recabar observaciones en el Trámite 3.

Otros asuntos

150. El Comité acordó pedir a la Secretaría del Codex que añadiera una columna a la lista de la clase funcional que corresponda a las funciones tecnológicas enumeradas en las secciones 3 y 4 del SIN.

151. El Comité señaló que no era apropiado asignar un número del SIN a los pigmentos nacarados a base de silicato de aluminio y potasio (*véase* el párr. 28).

Estado de la enmienda al Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios

152. El Comité acordó remitir el anteproyecto de enmiendas al SIN al 35º 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*).

ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 74ª REUNIÓN (tema 8 del programa)²⁵

153. La Secretaría del JECFA en la FAO presentó los resultados de la 74ª reunión del JECFA en materia de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios, como se indica en el Anexo de CX/FA 12/44/15. La Secretaría informó al Comité que se preparó un total de 25 especificaciones completas y siete provisionales. No se publicaron otra vez nueve especificaciones revisadas para los aditivos alimentarios que contienen aluminio, dos se mantuvieron y una se retiró.

154. La Secretaría del JECFA informó al Comité de una falta de congruencia que se había señalado en las especificaciones completas para los almidones modificados (SIN 1400, 1401, 1402, 1403, 1404, 1405, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451) y el ácido octenilsuccínico, goma de acacia modificada (SIN 423), donde un paso específico del procedimiento de análisis para los controles de pureza del producto para el grado de esterificación fue diferente que el mismo método publicado en las especificaciones elaboradas en la 72ª reunión del JECFA. La Secretaría del JECFA recomendó que estas dos especificaciones completas se realizaran hasta que se resolviera esta diferencia.

155. El Comité también tomó nota de que se había introducido una corrección en las especificaciones de los ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473) en las *Monografías 10*, 2010 del JECFA/FAO para modificar el último renglón del método de ensayo, de modo que diga: "T es la suma de todas las áreas de los picos de elución en 43 minutos".

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

156. El Comité acordó remitir las especificaciones de 22 aditivos alimentarios (nuevas y revisadas) al 35º período de sesiones de la Comisión para su adopción en los Trámites 5/8, con la recomendación de que se omitan los trámites 6 y 7 (*véase el Apéndice XIII*). El Comité acordó además pedir a la Comisión que revoquen las especificaciones del bromato de potasio (SIN 924a).

PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS EN 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)²⁶

157. La Delegación del Canadá, en calidad de Presidente, presentó el informe del grupo de trabajo activo durante la reunión sobre prioridades (CRD 5).

²⁵ CX/FA 12/44/15; CX/FA 12/44/15 Add. 1 (observaciones de la Unión Europea).

²⁶ CX/FA 12/44/16 ; CRD 5 (Informe del grupo de trabajo sobre prioridades para la evaluación del JECFA), CRD 17 (observaciones del Brasil, Egipto, la India, Malí, Paraguay, Sudán y Tailandia).

158. El Comité observó que el grupo de trabajo había actualizado la información sobre el estado de las solicitudes de la lista de prioridades de 2011, que no fueron programados para su evaluación en la 76ª reunión del JECFA (Ginebra, Suiza, junio de 2012). En particular, se señaló:

- goma xantana (SIN 415), pectina (SIN 440) y almidón modificado OSA (almidón octenil succinado sódico) (SIN 1450): los datos de la goma xantana y la pectina estarían disponibles en diciembre de 2013 y los del almidón modificado OSA en diciembre de 2012. Las evaluaciones de la inocuidad requieren conocimientos especializados, ya que se relacionan con la evaluación de la inocuidad en los preparados para lactantes;
- datos sobre el extracto de la fruta del monje/*Lo han guo* (GZ); *Siraitia grosvenorii* Swingle: los datos estarán disponibles en diciembre de 2013;
- *Acacia polyacantha* var. *Campylacantha*, goma de kakamut, complejo proteínico arabinogalactano: los datos para las especificaciones ya estaban disponibles y los datos para la evaluación de la inocuidad estarán listos en diciembre de 2013; y
- 72 aromatizantes: los datos ya están disponibles.

Nuevas peticiones de evaluación

159. El Comité no incluyó los ésteres poliglicéridos del ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476) a la lista de prioridades, ya que se aclaró que la petición se relacionaba con la NGAA y no con la lista de prioridades. El Presidente del grupo de trabajo invitó a las delegaciones a que indiquen claramente el nombre del compuesto y la pregunta al JECFA en el recuadro que figura en la parte superior del formulario.

160. El Comité estuvo de acuerdo con otras peticiones que incluían: el advantame y la glucoamilasa de *Trichoderma reesei*, expresada como *Trichoderma reesei*, (evaluación de la inocuidad y el establecimiento de las especificaciones) y los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) y extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii)) (revisión de las especificaciones).

161. El Comité incluyó en la lista de prioridades la reevaluación de la nisina (SIN 234), sujeta a la confirmación de viabilidad de la Secretaría del JECFA para proporcionar las respuestas solicitadas por el Comité (véase el tema 5a del programa). La Delegación del Japón confirmó que los datos de la nisina estarían disponibles en diciembre de 2012.

Otros

162. El observador de la IFAC confirmó que la información adicional solicitada por el JECFA en su 74ª reunión para el éster de glicerol de colofonia (GEGR) (SIN 445 (i)) y éster de glicerol de colofonia de madera (GEWR) (SIN 445 (iii)) estarían disponibles en diciembre de 2012.

Conclusión

163. El Comité acordó remitir la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA al 35º período de sesiones de la Comisión para su aprobación (véase el Apéndice XIV).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE MECANISMOS PARA LA REEVALUACIÓN DE SUSTANCIAS POR EL JECFA (tema 9b del programa)²⁷

164. En su 43ª reunión el Comité había acordado establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos para elaborar los criterios de priorización de conformidad con un marco para un sistema de reevaluación, propuesto por la Secretaría del JECFA, y probar los criterios inicialmente con los colorantes para alimentos.

Resultados del grupo de trabajo

165. La Delegación del Canadá, en calidad de Presidente, presentó el informe del grupo de trabajo por medios electrónicos (CX/FA 12/44/17) y dijo que los criterios de priorización propuestos para la reevaluación de los aditivos alimentarios por parte del JECFA se establecieron en una forma sencilla de preguntas con dos o tres respuestas posibles. La primera pregunta era para determinar si había en el Codex

²⁷ CX/FA 12/44/17, CRD 17 (observaciones del Brasil, Egipto, la India, Malí, Paraguay, el Sudán y Tailandia); CRD 24 (observaciones del Paraguay).

disposiciones para el aditivo alimentario o si se encontraban en el proceso de trámites del Codex (preselección) y, si en caso contrario, se reevaluaría el aditivo alimentario.

166. El resto de los criterios de priorización constaban de siete preguntas en tres secciones:

- sección A (dos preguntas) sobre el estado de los aditivos alimentarios en el JECFA;
- sección B (tres preguntas) sobre cuestiones de inocuidad; y
- sección C (dos preguntas) sobre la ingesta.

167. Cada pregunta tenía tres respuestas posibles (baja, media o alta) o dos respuestas posibles (baja o media). Una puntuación máxima posible de medias reflejaba una menor importancia de la pregunta. La puntuación asignada a cada Sección era la puntuación más alta de cualquier pregunta de esa Sección. Cada sección, por lo tanto, tenía una puntuación baja, media o alta, y todas las secciones tenían un peso igual en la puntuación final. Al aplicarse, el sistema produciría grupos de aditivos con prioridades, sin orden de prioridades para los aditivos en los grupos, y quedaba a discreción del JECFA asignar prioridades a los aditivos dentro de los grupos.

168. La Delegación señaló a la atención del Comité los puntos que no obtuvieron consenso en el grupo de trabajo (CX/FA 12/44/17, párr. 8 (i) - (vi)). La Delegación señaló que los dos últimos puntos de las atribuciones no se habían terminado y propuso que se examinara la forma de los criterios de asignación de prioridades y, en caso de aceptarse los criterios, si seguir trabajando en la tercera y la cuarta atribuciones.

Debate

169. En el debate se hicieron las siguientes observaciones:

- la elaboración de una lista de prioridades debe ser realizada por el JECFA para asignar prioridades a los aditivos en las clases funcionales.
- la reevaluación requeriría recursos: ¿qué beneficio tendría este trabajo?
- al pasar al siguiente paso de los 107 colorantes muchos estarían en el mismo grupo y el JECFA tendría que asignarles las prioridades.
- pregunta sobre la preselección: parece demasiado restrictiva; los aditivos que tienen especificaciones del JECFA, pero no tienen IDA, que no figuran en la NGAA no deberán ser excluidos desde el principio.
- A1: El tiempo transcurrido desde la última evaluación no es importante.
- B1: Deberán incluir un NOEL (nivel sin efectos observables) utilizado en los estudios toxicológicos.
- B1: La nota sobre la "genotoxicidad" que formaba parte de la respuesta "media" deberá trasladarse a la respuesta "alta".
- B1: La palabra "examen" deberá sustituirse por "evaluación de riesgos".
- B1: Una preocupación mayor podría especificarse con palabras como "que indican una mayor toxicidad", ya que estudios más recientes también podrían mostrar que un aditivo alimentario es más inocuo (toxicidad más baja), lo que reduciría su prioridad para la reevaluación.
- B1: Se recomendó incluir "por un organismo reconocido internacionalmente", después "realizado" en la pregunta B1, pero se preguntó qué podría constituir un organismo internacionalmente reconocido, sólo organizaciones como el JECFA u otros como el Ministerio de Salud del Canadá, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los EE UU y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Si no estaba claro era mejor dejar el texto sin cambios.
- B2: Una puntuación alta, es decir, efectos graves para la salud, deberá convertirse en una prioridad inmediata y fuera del proceso de priorización.
- B3: Deberá contener el texto "¿Hay un conjunto de casos documentados con confirmación médica?" para indicar que no había sólo uno o dos informes sin confirmar.
- B3: ¿Cómo podría evaluar objetivamente el JECFA los estudios no toxicológicos?

- C2: La Sección C debería ser más específica respecto a la ingesta.

170. Las preocupaciones mencionadas fueron tratadas por la Secretaría Mixta del JECFA y la Delegación del Canadá de la siguiente manera:

- asignar al JECFA la tarea de asignar las prioridades como se sugiere no funcionaría debido a la limitación de recursos.
- el JECFA tendría que equilibrar la necesidad de hacer nuevas evaluaciones con la reevaluación de aditivos, ya que no es probable un incremento de los recursos para las evaluaciones.
- pregunta sobre la preselección: lo mejor sería presentar los aditivos alimentarios que no figuren en la NGAA, como nuevos datos.
- B3: la objetividad de la información (sobre estudios no toxicológicos) correspondería a los datos proporcionados.
- aunque hubo 107 colorantes en la lista, la mayoría de ellos no pasaría de la preselección ya que muchos colorantes tenían un perfil toxicológico inaceptable o no hay suficientes datos para sustentar su inocuidad y no estarían en la NGAA.
- A1/B3: Preocupación en torno al momento de la última evaluación del JECFA y la objetividad de los estudios no toxicológicos al asignarles puntuaciones máximas más bajas a las preguntas A1 y B3.
- B1: La respuesta "alta" en la pregunta B1 se podía leer: "Sí, hay estudios nuevos de genotoxicidad, efectos crónicos, reproductivos o especiales ..."

171. El Presidente resumió que parecía haber consenso sobre los criterios, que ahora deberán probarse ya que la mayoría de las preocupaciones se podían afrontar fácilmente. Por lo tanto recomendó proseguir el trabajo de las atribuciones tercera y cuarta en un grupo de trabajo por medios electrónicos. Sobre la base de los resultados del ejercicio podría examinarse el sistema y mejorarse en caso de ser necesario.

Conclusión

172. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por el Canadá, abierto a todos los miembros y observadores interesados, que trabajaría exclusivamente en inglés, con las siguientes atribuciones:

- recoger información de los miembros y de otras organizaciones, así como de la industria de aditivos alimentarios, sobre la lista detallada de 107 colorantes para alimentos evaluados por el JECFA desde 1956.
- establecer una lista con prioridades de colorantes para alimentos basada en el instrumento de priorización debatido en esta reunión para intervención del CCFA, y para examen y reevaluación por el JECFA.

PROTOTIPO DE UNA BASE DE DATOS SOBRE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (tema 10 del programa)²⁸

173. El Comité recordó que en su 43ª reunión había debatido un proyecto de estructura y contenido de la base de datos, y criterios para la incorporación y actualización de la base de datos en base al resultado de un Grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Nueva Zelanda, y había estado de acuerdo con la propuesta de la Presidencia de seguir un enfoque escalonado. 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 para la incorporación de sustancias y la gestión de la base de datos se considerarían en el trámite siguiente.

Debate

174. La delegación de China presentó el prototipo que había elaborado en colaboración con Nueva Zelanda, tomando en consideración los debates mantenidos en la 43ª reunión del Comité. Explicaron que mientras la definición de coadyuvantes de elaboración estaba en el *Manual de procedimiento*, las *Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010) habían servido como

²⁸ CX/FA 12/44/18.

fondo para la elaboración de la base de datos, proporcionando los principios para el uso inocuo de los coadyuvantes de elaboración.

175. La Delegación señaló que, al considerar las entradas en la base de datos, debía suponerse que todas las entradas del Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE) eran correctas, pero los criterios sobre la inocuidad y el uso técnico en CAC/GL 75-2010 debían cumplirse siempre. La base de datos tenía una función de búsqueda y un proyecto de formulario para solicitar la incorporación de nuevas sustancias.

176. El prototipo de la base de datos estaba disponible online en <http://www.ccfa.cc/IPA/>. ("ICE" debería escribirse con mayúscula) y las delegaciones podían enviar propuestas de mejora de la base de datos a China en todo momento a la siguiente dirección: ipa_db@ccfa.cc.

177. Se hicieron las observaciones siguientes sobre la función y la estructura de la base de datos:

178. Se observó que no era posible incorporar ejemplos de usos alimentarios y el nivel de residuos en la base de datos, no obstante CAC/GL 75-2010 mencionaba en 3.3 que *"La inocuidad de una sustancia utilizada como coadyuvante de elaboración debía demostrarse por el proveedor o el usuario de la sustancia. La demostración de la inocuidad debía comprender una evaluación apropiada de cualquier residuo no intencionado o inevitable resultante de su uso como coadyuvante de elaboración bajo condiciones de BPF"*. Para la elaboración futura de la base de datos para cada categoría de alimentos, todos los posibles residuos debían indicarse para permitir la evaluación de la inocuidad. En el "ámbito de la utilización" de subcategorías con entradas diferentes se podía prever para facilitararlo.

179. Se observó que el campo "adopción" debía eliminarse y se señaló asimismo que el formato actual de la base de datos no parecía ser apropiado para enzimas.

180. Con respecto a la relación de la base de datos con el Codex, la Secretaría aclaró que el trabajo sobre la base de datos de coadyuvantes de elaboración estaba fuera de la responsabilidad de la Secretaría del Codex, pero que podía establecerse un enlace desde el sitio del Codex.

181. En cuanto al futuro del ICE actual, la Secretaría del Codex aclaró que era una iniciativa tomada por Nueva Zelanda porque el inventario del Codex se había revocado. La delegación de Nueva Zelanda confirmó que el ICE podía mantenerse durante unos años más hasta que el trabajo de la base de datos se hubiera terminado.

182. La Presidencia señaló que la base de datos sería también de utilidad para ver qué coadyuvantes de elaboración se utilizaban en distintos países. Para continuar el trabajo, propuso seguir el enfoque escalonado convenido en la última reunión y desarrollar criterios para incorporar coadyuvantes de elaboración en la base de datos en un grupo de trabajo por medios electrónicos, a fin de someterlo a debate en la siguiente reunión. Tras ello China terminaría la base de datos.

Conclusión

183. El Comité acogió con agrado el prototipo de la base de datos y dio las gracias a China por prepararlo. El Comité señaló que cualquier observación sobre la estructura de la base de datos debía enviarse directamente a China.

184. El Comité convino en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Nueva Zelanda y copresidido por China, abierto a todos los miembros y observadores, y trabajando solamente en inglés, para desarrollar criterios para la incorporación de sustancias en la base de datos para coadyuvantes de elaboración.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 11 del programa)

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

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 12 del programa)

186. Se informó al Comité de que su 45ª reunión estaba programada provisionalmente para celebrarse en Beijing (China), del 18 al 22 de marzo de 2013. El gobierno anfitrión determinaría el lugar y la fecha exactos de común acuerdo con la Secretaría del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

TEMA	TRÁMITE	ACCIÓN DE:	DOCUMENTO DE REFERENCIA ((REP12/FA)
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma General para Aditivos Alimentarios</i> (NGAA)	8 y 5/ 8	35° CAC	Párr. 131 y Apéndice VI
Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para la Sal de Calidad Alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010)	8	35° CAC	Párr. 141 y Apéndice VIII
Anteproyecto de cambios al <i>Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios</i> (SIN)	5/8	35° CAC	Párr.152 y Apéndice XII
<i>Especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios</i> formuladas en la 74ª reunión del JECFA	5/8	35° CAC	Párr. 156 y Apéndice XIII
Principios para el análisis de riesgos aplicado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios	Adopción	35° CAC	Párr. 21 y Apéndice II
Nombres y descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA 16.0 y 12.6.1	Adopción	35° CAC	Párr. 106
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	3	45ª reunión del CCFA	Párr. 132 y Apéndice IX
Anteproyecto de cambios al <i>Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios</i> (SIN)	1, 2, 3	GTe (Irán)	Párr. 149
<i>Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios</i> formuladas en la 74ª reunión del JECFA	1,2/3	45ª reunión del CCFA	---
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	Revocación	35° CAC	Párr. 131 y Apéndice VIII
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	Suspensión	35° CAC	Párr. 131 y Apéndice V
Documento de debate sobre la revisión de las <i>Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 3-1989)	----	Brasil	Párr. 13
Aplicación del árbol de decisiones a la adaptación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA	---	GTe (Australia)	Párr. 59 y Apéndice V
Documento de debate sobre el uso de la nota 161 en la NGAA	---	---	Párr. 114
Disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio (recomendaciones de adopción, suspensión y revocación)	---	GTe ((Estados Unidos de América)	Párr. 133
Recomendaciones para disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 que figuran en el Cuadro 3 con la función de "regulador de la acidez" y con un enfoque horizontal para las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 que figuran en el Cuadro 3 con la función de "emulsionante, estabilizante y espesante"	---	GTe ((Estados Unidos de América)	Párr. 133
Propuestas de aplicación de la nota 188 a las disposiciones para el acesulfame de potasio y la Nota 191 a las disposiciones para el aspartamo	---	Estados Unidos de América	Párr. 134
Recopilación de la información presentada en: las propuestas de disposiciones para la nisina en las subcategorías de 08.0; propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas /revisadas de la NGAA, propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16.0, y observaciones sobre dos disposiciones para las sales de acesulfamo aspartame	---	Estados Unidos de América	Párr. 134
Lista propuesta de prioridades de colorantes para reevaluación por el JECFA	---	GTe (Canadá)	Párr. 172

TEMA	TRÁMITE	ACCIÓN DE:	DOCUMENTO DE REFERENCIA ((REP12/FA)
Base de datos de coadyuvantes de elaboración: Criterios para la incorporación de sustancias en la base de datos	---	GTe (Nueva Zelanda y China)	Párr. 184
Documento de información sobre la NGAA	---	Secretaría del Codex	---
Documento de información sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos	---	Secretaría del Codex	---
Documento de información sobre el Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE), (lista actualizada)	---	Nueva Zelanda	---

Apéndice I

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

Chairperson Junshi CHEN
Président Professor
Presidente China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
 29 Nanwei Road, Xuanwu District
 Beijing 100050, China
 Phone: +86 10 83132922
 Fax: +86 10 83132922
 Email: jshchen@ilsichina.org

**Algeria
Algérie
Algeria**

Sofiane DJENIDI
 First Secretary
 Embassy of Algeria in Beijing
 Beijing 100600, China
 Phone: +86.10.65.32.12.31/86.10.65.32.37.73
 Fax: +86.10.65.32.16.48
 E-mail: sofiane_djenidi@hotmail.com

**Argentina
Argentine
Argentina**

María Alejandra LARRE
 Codex Technical Adviser
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
 Paseo Colón 922, PB, Of. 37
 Buenos Aires, República Argentina
 Phone: +54-11-4349-2747
 E-mail: mlarre@minagri.gob.ar

**Australia
Australie
Australia**

Paul BRENT
 Chief Scientist
 Food Standards Australia New Zealand
 PO Box 7186 Canberra BC ACT 2610 Australia
 Canberra, Australia
 Phone: +61262712215
 Fax: +61262712204
 E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Angela Maree O'SULLIVAN
 Manager, International Food Standards
 Australian Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601, Australia
 Phone: +61262723871
 Fax: +61262723025
 E-mail: angela.osullivan@daff.gov.au

**Austria
Autriche
Austria**

Sigrid AMANN=
 Federal Ministry of Health
 Radetzkystr. 2
 Vienna, 1030, Austria
 Phone: +43/1/711004457
 Fax: +43/1/7344042123
 E-mail: sigrid.amann@bmg.gv.at

**Bangladesh
Bangladesh
Bangladesh**

Monirul ISLAM
 Principal Scientific Officer (Nutrition)
 Bangladesh Agricultural Research Council (BARC)
 Farmgate, Dhaka-1215, Bangladesh
 Phone: +88(0)2 9112815
 Fax: +88(0)2 8113032
 E-mail: dmmislam@yahoo.com

**Belgium
Belgique
Belgica**

Christine VINKX
 Expert food additives, enzymes, processing aids and contaminants in food
 Federal Public Service Health, Food Chain Safety and Environment
 Place Victor Horta 40 box 10
 1060 Brussels, Belgium
 Phone: +3225247359
 Fax: +3225247399
 E-mail: christine.vinkx@health.belgium.be

**Brazil
Brésil
Brasil**

Laila Sofia MOUAWAD
 Expert on Regulation and Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 SIA Trecho 5, área especial 57, Bl. D. 71205-050
 Brasília - DF, Brazil
 Phone: +55-61-3462-5329
 Fax: +55-61-3462-5342
 E-mail: laila.mouawad@anvisa.gov.br

Ester AGUIAR
 Official Veterinarian Inspector
 Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply
 Esplanada Dos Ministérios, Bloco "D", Anexo "A", 4º
 Andar - Sala 443
 BRASÍLIA-DF, BRASIL
 Phone: +55-61 3218-2438
 Fax: +55-61 3218-2727
 E-mail: ester.aguiar@agricultura.gov.br

Renata DE ARAUJO FERREIRA
 Expert on Regulation and Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 Setor de Indústria e Abastecimento (SIA) - Trecho 5, Área
 Especial 57 - CEP: 71205-050
 BRASÍLIA-DF, BRASIL
 Phone: +55 61 34625329
 Fax: +55 61 3462 5315
 E-mail: renata.ferreira@anvisa.gov.br

Péricles MACEDO FERNANDES
 Federal Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Supply
 Bloco D Anexo B sala 349 - Esplanada dos Ministérios,
 Brasília, DF – Brasil
 Brasília, Brazil
 Phone: + 55 61 3254-8292
 Fax: + 55 61 3224-8961
 E-mail: pericles.fernandes@agricultura.gov.br

Maria Cecilia F. TOLEDO
 Full Professor
 University of Campinas
 Rua Shigeo Mori 1232.CEP:13083-765
 Campinas ,S.P., Brasil
 Phone: +55-19-32891837/ 55-19-91114943
 Fax: +55-19-32011837
 E-mail: toledomcf@hotmail.com

Cameroon
Cameroun
Camerún

Mohamadu AWAL
 Engineer in Sciences and Food Processing
 Standards and Quality Agency (ANOR)
 BP 14966 Yaoundé
 Yaounde, Cameroon
 Phone: +237 99 42 07 80 / +237 2220 63 68
 Fax: +237 22 22 6368
 E-mail: mohamadou_awal@yahoo.fr

Canada
Canada
Canadá

Matthew BAUDER
 Senior Scientific Evaluator and Policy Officer
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway
 Canada
 Phone: +613-941-6224
 Fax: +613-990-1543
 E-mail: matthew.bauder@hc-sc.gc.ca

Sylvie FAREZ
 Counsellor (Veterinary Affairs, CFIA)
 Embassy of Canada
 19 Dongzhimenwai Dajie, Chaoyang District
 Beijing, China
 Phone: +86 10 5139-4119
 Fax: +86 10 5139-4477
 E-mail: sylvie.farez@international.gc.ca

Madeline WELD
 Toxicologist Evaluator
 Health Canada
 Bureau of Chemical Safety, Health Products and Food
 Branch, Food Directorate
 Ottawa, Canada
 Phone: +613-948-2018
 Fax: +613-957-1688
 E-mail: madeline.weld@hc-sc.gc.ca

Chile
Chili
Chile

Roberto SAELZER
 Químico Farmacéutico
 Universidad de Concepción
 Edmundo Larenas 64 A
 Concepción, Chile
 Phone: +(56 - 41) 2204579
 Fax: +(56 - 41) 2207087
 E-mail: rsaelzer@udec.cl

China
Chine
China

Zhutian WANG
 Professor
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 (CFSA)
 No. 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
 Beijing 100021, China
 Phone: +86 10 67791253
 Fax: +86 10 67711813
 E-mail: wangzt@chinacdc.cn

Jinfeng LIU
 Director
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 (CFSA)
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
 Beijing 100021, China
 Phone: + 86-10-67776356
 Fax: + 86-10-67776356
 E-mail: liujf@moh.gov.cn

Yongxiang FAN
 Associate Professor
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 (CFSA)
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
 Beijing 100021, China
 Phone: +86 10 87720035
 Fax: +86 10 67711813
 E-mail: yongxiang.fan@gmail.com

Huali WANG
 Research Associate
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 (CFSA)
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
 Beijing 100021, China
 Phone: +86 10 87776914
 Fax: +86 10 67711813
 E-mail: whl8208@sina.com.cn

Qianying DANG
 Consultant
 Regulation Department for Market Circulation of Food for
 State Administration
 No. 8 Sanlihe Donglu, Xicheng District
 Beijing 100820, China
 Phone: +86-10-68032559
 Fax: +86-10-68032559
 E-mail: dangqianying@saic.gov.cn

Le LI
 Associate Researcher
 Chinese Academic of Fishery Sciences
 No 150.YongDing Road. Fengtai District
 China
 Phone: +86 10-68673936
 Fax: +86 10-68673936
 E-mail: lil@cafs.ac.cn

Liwen WANG
 Division Chief
 China Feed Industry Association
 Beijing, China
 Phone: +8610-59194650
 Fax: +8610-59194584
 E-mail: wangliwen2001@sohu.com

Delu ZHANG
 Commercial Counselor
 Ministry of Commerce of the People's Republic of China
 2, Dong Chang An Street
 Beijing 100731, China
 Phone: +86-10-65197383
 Fax: +86-10-65197061
 E-mail: zhangdelu@mofcom.gov.cn

Xiaoyu LI
 Official
 Office of Food Safety Commission
 No.22 Xi'anmen Street, Xi Cheng District
 Beijing, China
 Phone: +8610-63098577
 Fax: +8610-63098306
 E-mail: xyl74@yahoo.com

Jieping SHI
 Division Director
 SFDA
 NO. 26-2 West Street, Xuanwumen
 Beijing, China
 Phone: +86-10-88330782
 Fax: +86-10-88370947
 E-mail: shijp@sda.gov.cn

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

Yan WANG
 Deputy Director
 Shanghai Institute for Food and Drug Control
 1500 Zhang-Heng Road
 Shanghai, China
 Phone: +86-021-50798206
 Fax: +86-021-50798206
 E-mail: wangyan_yjs@smda.gov.cn

Mingchun ZHU
 Vice Director
 State Council Food Safety Office
 No.22, Xi'Anmendajie Street Xicheng District
 Beijing 100017, China
 Phone: +86 10 63098755
 Fax: +86 10 63098306
 E-mail: zhumingchun@ruc.edu.cn

Colombia
Colombia
Colombie

Maira Andrea ARRIETA GUEVARA
 Professional Esp., Chemist, M sc
 INVIMA
 CRA 68D 17 A 21
 Bogotá, Colombia
 Phone: +57-1-2948700 ext 3901
 Fax: +57-1-2948700 ext 3901
 E-mail: marrietag@invima.gov.co

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

Narcisse EHOUSSOU
 President CNCA CI
 Chamber of Trade and Industry of Côte d' Ivoire
 20 BP 211 Abidjan 20
 Abidjan, Côte d'Ivoire
 Phone: +225 01 01 55 96
 E-mail: narcehoussou@yahoo.fr

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

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

Jae Song CHOE
 Researcher
 Academy of Health and Food Science
 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

Tong Il SONG
 Researcher
 Academy of Health and Food Science
 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

Denmark
Danemark
Dinamarca

Annette GROSSMANN
 Scientific Adviser
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg, Denmark
 Phone: +4572276622
 E-mail: ang@fvst.dk

Christian BRUUN KASTRUP
 Chief Consultant Dairy
 Danish Agriculture & Food Council
 Agro Food Park 13
 8200 Aarhus N, Denmark
 Phone: (+45) 2098 7518
 E-mail: cbk@lf.dk

Louise BAAD RASMUSSEN
 Legal Adviser
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg, Denmark
 Phone: +4572276658
 E-mail: lbar@fvst.dk

Stephane BRION
 Official of the European Union
 General Secretariat of the Council of the European Union
 Council of the EU
 Brussels, Belgium
 Phone: +3222812142
 E-mail: stephane.brion@consilium.europa.eu

Egypt
Égypte
Egipto

Manal ATWA
 Head of Food Additives Department,
 ARC
 RCFF, ARC, 9 Elgamaa st. Giza, Egypt
 Phone: +201001067106 -0235732280
 Fax: +202-35731989
 E-mail: manal_atwa@yahoo.com

Ehsan Hegazi
 Senior Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for standardization and quality
 (EOS)
 16 Tadreeb El - Modarrebeen St.
 Ameria, Cairo , Egypt
 Phone: +20222845531
 Fax: +20222845507
 E-mail: ehsan.hegazy@yahoo.com

Ahmed Gomaa
 Head Group of Food Additives
 Central Lab. of Residue Analysis of Pesticides and Heavy
 Metals in Food
 ARC.
 7 Nadi El said –Dokki
 Giza , Egypt
 Phone: +202- 337601 395 - 202-337611 355
 Fax: +202-337611 216 -202- 337611106
 E-mail: Ahmedmamdouh1@gmail.com

Awatif Ismael
 Director of Food Technology Research Institute
 Food Technology Research Institute, Egypt - Ministry of
 Agriculture – Agriculture Rec. Center
 9 Gamaa St. Giza. Egypt
 Phone: +202 35718324
 Fax: +202 35684669
 E-mail: nlftri@ie-eg.com; dr_awatif1@yahoo.com

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

Eva ZAMORA ESCRIBANO
 Official responsible for Codex issues
 European Commission
 Directorate General for Health and Consumers, Rue
 Froissart 101, Brussels 1040
 Phone: (+32 2) 299 86 82
 Fax: (+32 2) 299 85 66
 E-mail: eva-maria.zamora-escrIBANO@ec.europa.eu

Jiri SOCHOR
 Policy Officer
 European Commission
 Directorate General for Health and Consumers,
 Rue Belliard 232, Brussels 1040
 Phone: +3222976930
 Fax: +3222991856
 E-mail: jiri.sochor@ec.europa.eu

Ella STRICKLAND
 Head of Unit
 European Commission
 Directorate General for Health and Consumers, Rue
 Froissart 101, Brussels 1040
 Phone: (+32 2) 299 30 30
 Fax: (+32 2) 299 85 66
 E-mail: ella.strickland@ec.europa.eu

Finland
Finlande
Finlandia

Anna LEMSTRÖM
 Senior Officer, Food Policy
 Ministry of Agriculture and Forestry
 PO Box 30, 00023 Government
 Helsinki, Finland
 Phone: +358916052305
 Fax: +358916053338
 E-mail: anna.lemstrom@mmm.fi

France
France
Francia

Catherine EVREVIN
 Chargé de mission
 DGCCRF –Bureau 4B – Teledoc 051
 - 59 Boulevard Vincent Auriol
 75013 Paris, France
 Phone: +33 144973205
 Fax: +33 144973200
 E-mail: catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Nadine JOSIEN
 Regulatory Affairs Expert
 Roquette
 1, rue Haute Loge
 62136 Lestrem, France
 Phone: +33.3.21.63.37.47
 Fax: +33.3.21.63.38.50
 E-mail: nadine.josien@roquette.com

Nelly DELFAUT
 Chargée de mission
 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 Josef BREI
 Regierungsdirektor
 Bundesministerium für Ernährung,
 Landwirtschaft und Verbraucherschutz
 Rochusstraße 1,
 Bonn, Germany
 Phone: +49 228 99529 4655
 Fax: +49 228 99529 4965
 E-mail: Hermann.Brei@bmelv.bund.de

Michael PACKERT
 Suedzucker AG
 Gottlieb-Daimler-Str. 12
 D-68165 Mannheim, Germany
 Phone: +49621421573
 Fax: +49621421753
 E-mail: michael.packert@suedzucker.de

Ghana
Ghana
Ghana

Paulina Oforiwa ANFU
 Head, Food Registration Unit
 Food and Drugs Board
 P. O. Box Ct 2783, Cantonments- Accra
 Accra, Ghana
 Phone: +233 302 233 200
 Fax: +233 302 229 794
 E-mail: plnanfu@yahoo.ie

Wilhelmina QUARCOOPOME
 Head, Industrial Support Services Unit
 Food and Drugs Board
 P. O. Box Ct 2783, Cantonments- Accra
 Phone: +233 302 233 200 / +233 244 674 246
 Fax: +233 302 229 794 / 225 502
 E-mail: tata4gh@yahoo.com

Hungary
Hongrie
Hungría

Gabor KELEMEN
 Chief Counselor
 Ministry of Rural Development, Division of Food
 Regulation
 Kossuth Lajos tér 11.
 H-1055 Budapest, Hungary
 Phone: +36 1 795 38 67
 Fax: +36 1 795 00 96
 E-mail: gabor.kelemen@vm.gov.hu

India
Inde
India

Surinder SINGH GHONKROKTA
 Director
 Food Safety and Standards Authority of India
 3rd Floor, FDA Bhawan, Kotla Road
 New Delhi, India 110002
 Phone: +91-11-23220994
 Fax: +91-11-23220994
 E-mail: sghonkrokta@fssai.gov.in

Anil MEHTA
 Deputy Director
 Food Safety and Standards Authority of India
 3rd Floor, FDA Bhawan, Kotla Road
 New Delhi, India 110002
 Phone: +91-11-23220997
 Fax: +91-11-23220994
 E-mail: anilmehta@fssai.gov.in;
anil.mehta76@yahoo.in

Rajiv RAIZADA
 Export Inspection Council of India,
 3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building, 1,
 Jai Singh Road
 New Delhi, India 110001
 Phone: +91-11-23748022, 9999318447
 Fax: +91-11-23748024
 E-mail: addldir@eicindia.gov.in

Jasvir SINGH
 AVP & Head: SARAN
 KRAFT Foods
 303-305 Vipul Agora, MG Road
 Gurgaon, India
 Phone: +91-124-4537400/+91-9958995804
 Fax: +91-124-4537423
 E-mail: Jasvir.singh@kraftfoods.com

Prabodh HALDE
 Head Product Integrity
 Marico Ltd
 Marico Ltd, Marks 23-C Mahal Industril Estate Mide
 Andheri E
 Mumbai, India 400093
 Phone: +9820278746
 Fax: +91 22 26732283
 E-mail: prabodhh@maricoindia.net

Indonesia
Indonésie
Indonesia

ANDRIANI
 Head of Section Standardization and Technology
 Directorate Industry Of Food, Marine and Fisheries, Bases
 Industry, Ministry Of Industry
 Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan
 Jakarta, Indonesia
 Phone: +6221 5252707
 Fax: +6221 5252709
 E-mail: ria_eriandi@yahoo.co.id

Kartika ADIWILAGA
 Regulatory and Scientific Affairs Director Asia
 Cargill Food Ingredients and Systems
 Wisma 46, Kota BNI, 28th floor, Jalan Sudirman Kav 1
 Phone: +62215746868
 Fax: +62215745757
 E-mail: Kartika_Adiwilaga@cargill.com

Emmy JULIANTIEN
 Head of Sub-directorate of Food Crop Industry
 Directorate Industry of Food, Marine and Fisheries, Bases
 Industry, Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan
 Phone: +6221 5252707
 Fax: +6221 5252709
 E-mail: emmyyuli@yahoo.com

Zaenal MUTTAQIN
 Head of Standardization Division
 Directorate of Fisheries Product Processing, Directorate
 General of Fisheries Product Processing and Marketing
 Jl. Medan Merdeka Timur No.16,
 Gedung Mina Bahari III Lt. 13
 Phone: +62213500187
 Fax: +62213500187
 E-mail: albahri_04@yahoo.com

Helfi Yanti ALIT RAHAYU
 Staff of Sub Directorate Cosmetics and Food Production
 Directorate of Pharmaceutical Production and Distribution,
 DG of Pharmaceutical
 Service and Medical Devices,
 Ministry of Health, 12950
 Phone: +6221-5214873
 Fax: +6221-5214873
 E-mail: helfiyantiar@yahoo.com

Nur SOKIB
 Staff of Program Division
 Directorate General of Fisheries Product Processing and
 Marketing, Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Jl. Medan Merdeka Timur No.16, Gedung Mina Bahari III
 Lt. 14
 Phone: +62213513304
 Fax: +62213513304
 E-mail: sokib.id@gmail.com

Davi WARSYAH
 Head of Accreditation Sub Division
 Center of Quality Certification, Indonesian Fish Quarantine
 and Inspection Agency,
 Jl. Medan Merdeka Timur No.16, Gedung Mina Bahari II
 Lt. 10
 Phone: +62213500149
 Fax: +62213500149
 E-mail: dwarsyah@yahoo.com

Noviana Kus YUNIATI
 Staff of Cooperation and Technical Assistance Division
 Center for Quality Control of Good, the Ministry of Trade
 Jl. Raya Bogor Km.26, Ciracas, Jakarta Timur 13740
 Phone: +62-21-8710321-3
 Fax: +62-21-8710478
 E-mail: juniati_ana@yahoo.com

MINDARWATI
 Head of Section Cosmetics and Food Production
 Directorate of Pharmaceutical Production and Distribution,
 DG of Pharmaceutical
 Service and Medical Devices, Ministry of Health
 12950
 Phone: +6221-5214873
 Fax: +6221-5214873
 E-mail: mindarwatiapt@yahoo.com;
kosmetikmakanan@yahoo.com

Dini MULYANI
 Staff of Food and Feed Laboratory
 Centre for Quality Control, the Ministry of Trade
 Jl. Raya Bogor Km.26, Ciracas, Jakarta Timur 13740
 Phone: +62-21-8710321-3
 Fax: +62-21-8710478
 E-mail: dinimulyani@gmail.com

GASILAN
 Head of Sub-Directorate of Raw Material and Food
 Additives
 National Agency of Drug and Food Control
 Badan POM Jl Percetakan Negara 23 Jakarta Pusat
 Jakarta Pusat, Indonesia
 Phone: +62-21-42875584
 Fax: +622142875780
 E-mail: subdit.bb_btp@yahoo.com

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

Behzad MARANDI
 Senior Food Legal Advisor
 ISIRI
 Unit 9, No 7, 8th Miremad Ave
 Phone: +98 21 88747234
 Fax: +98 21 88534055
 E-mail: bmarandi@arianprocess.com

Banafsheh Nasiri SAHNEH
Expert of Food Additives
National Standard Organization of IRAN
P.O Box 31585-163
Karaj, Iran
Phone: +98 261- 2806031
Fax: +98 261- 2803889
E-mail: bn31518@yahoo.com

Samireh SABAH
Deputy of General Director of Food Department
Food & Drug Organization of MOH
Enghelab Ave, Fakhr-e Razi St, Tehran 13145-719 Iran
Tehran , Iran
Phone: +98-21-66467267
Fax: +98-21-66467265
E-mail: samirehs@yahoo.com

Amir Sheikh BAGHERI
Senior Food Technologist
Association of Iranian Meat Products Producers
Tehran Meat Products Co. (Solico), Afra Alley,
Ahmadabad Mostoufi Area, Azadegan Highway,
33165-139 Tehran, Iran
Phone: +98 228 272 2115-18
Fax: +98 21 331 30 798
E-mail: a.bagheri@solico-tehran.com

Ireland
Irlande
Irlanda

Rhodri EVANS
Chief Specialist Toxicology
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court, Lower Abbey Street Dublin 1, Ireland
Phone: +353 1 8171 30
Fax: +353 1 8171 203
E-mail: revans@fsai.ie

Israel
Israël
Israel

Shay CHEN
Food Additive Unit- Manager
National Food Control Service
Tel-Aviv, Israel
Phone: +972-3-6270179
Fax: +972-3-6270126
E-mail: shay.chen@moh.health.gov.il

Japan
Japon
Japón

Miki OTA
Assistant Director
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku 100-8916
Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3595-2341
Fax: +81-3-3501-4868
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Hiroshi AKIYAMA
Division Head, Division of Food Additives
National Institute of Health Sciences
1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku, Tokyo 158-8501
Japan
Phone: +81-3-3700-9484
Fax: +81-3-3700-9484
E-mail: akiyama@nihs.go.jp

Shim-mo HAYASHI
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
1-4-9 Hirano-machi, Chuo-ku, Osaka 544-8688
Japan
Phone: +81-6-6202-3752
Fax: +81-6-6202-3753
E-mail: shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

Tadashi HIRAKAWA
Japan Food Hygiene Association
1-3-9 Nihonbashi-Horidomechou Chuo-ku
Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3667-8311
Fax: +81-3-3667-2860
E-mail: ta-hirakawa@jafa.gr.jp

Rieko MIYATA
Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, Japan, 100-8950
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
E-mail: rieko_miyata@nm.maff.go.jp

Yuta NAKAYA
Section Chief, Cabinet office, Food Safety Commission
Secretariat, Risk Assessment Division
Akasaka Park Bld. 22nd F. Akasaka 5-2-20, Minato-ku
Tokyo 107-6122, Japan
Phone: +81-3-6234-1089
Fax: +81-3-3584-7391
E-mail: yuta.nakaya@cao.go.jp

Tsunehiro OI
Section Chief
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo 100-8916
Phone: +81-3-3595-2341
Fax: +81-3-3501-4868
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Hiroyuki OKAMURA
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
4-4-14, Honcho, Nihonbashi, Chuo-ku
Tokyo 103-8431, Japan
Phone: +81-3-5205-7502
Fax: +81-3-3241-1300
E-mail: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Kazuhiro SAKAMOTO
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, Japan
Phone: +81-3-6738-6069
Fax: +81-3-6744-1526
E-mail: kazuhiro_sakamoto@nm.maff.go.jp

Kyoko SUGIMOTO
 Technical Counselor
 Organization of the Food Safety Commission Information
 and Emergency Response
 Akasaka park building 22FAkasaka 5-2-20, Minatoku
 Phone: +81-3-6234-1136
 Fax: +81-3-3584-7391
 E-mail: kyoko.sugimoto@cao.go.jp

Kenya
Kenya
Kenya

Joseph Kimaru KEERU
 Regional Manager
 Kenya Bureau of Standards
 Mt. Kenya Region
 P.O. Box 1790-10100
 Nyeri, Kenya
 Phone: +254 722880360
 Fax: +254 612032038
 E-mail: jkeeru@kebs.org

Nancy NJINE
 Head National Food Laboratory
 National Public Health Laboratory Services
 P.O. Box 20750-00202
 Nairobi, Kenya
 Phone: +254-722615299
 E-mail: nancynjine@yahoo.com

Peter MUTUA
 Standards Officer
 Kenya Bureau of Standards
 P.O. Box 54974 – 00200
 Nairobi, Kenya
 Phone: +2546948000
 E-mail: mutuap@kebs.org

Malaysia
Malaysia
Malaisie

Ruhana ABDUL LATIF
 Senior Assistant Director
 Food Safety & Quality Division, Ministry of Health
 Malaysia
 Level 3, Block E7, PARCEL E, PRESENT 1,
 Federal Government Administration Centre,
 Putrajaya, MALAYSIA
 Phone: +603-8885 0784
 Fax: +603-8885 0790
 E-mail: ruhana_latif@moh.gov.my

Miskandar MAT SAHRI
 Principal Research Officer
 Malaysian Palm Oil Board
 Ministry of Plantation and Commodity, Malaysia
 No 6 Persiaran Institus, Bandar Baru Bangi
 93000 Kajang, Malaysia
 Phone: +603 87694590
 Fax: +603 89250885
 E-mail: miskand@mpob.gov.my

Yusoff SHARIDAH
 Head of Regulatory Affairs
 Abbott Laboratories (M) Sdn Bhd
 c/o Federation of Malaysian Manufacturers (FMM),
 Kuala Lumpur, Malaysia
 Phone: +603-55663388/3326
 Fax: +603-55693399
 E-mail: sharidah.yusoff@abbott.com

Lee Sheer YAP
 Scientific Affairs Manager
 Nestle Manufacturing (M) SDN BHD
 c/o Federation of Malaysian Manufacturers (FMM)
 Kuala Lumpur, Malaysia
 Phone: +603 7965 6317
 Fax: +603 7962 7206
 E-mail: leesheer.yap@my.nestle.com

Le Jong CHIN
 Regulatory Affairs Manager
 Mead Johnson Nutrition (M) Sdn Bhd
 c/o Federation of Malaysian Manufacturers (FMM)
 Kuala Lumpur, Malaysia
 Phone: +60378825174
 Fax: +60378041880
 E-mail: lejong.chin@mjn.com

Maldives
Maldives
Maldivas

Sajidha MOHAMED
 Scientific Officer
 Maldives Food & Drug Authority
 Ministry of Health & Family
 Roashanee Building, Sosun Magu
 Male', Maldives
 Phone: +9603014303
 Fax: +9603014307
 E-mail: codexmaldives@health.gov.mv

Mali
Mali
Mali

Sékouba KEITA
 Chef de Division Appui Scientifique et Technique à
 l'Elaboration de la Reglementation et Documentation
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
 Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve BPE 2362
 Bamako, Mali
 Phone: +22379156031/ 20220754
 Fax: +22320220747
 E-mail: sekokake@yahoo.fr

Mauritius
Maurice
Mauricio

Sunil Kumarsingh SOHUN
 Chief Health Inspector
 Ministry of Health & Quality of Life
 4, Avenue des Tourterelles, Morcellement Sodnac,
 Quatres Bornes
 Republic of Mauritius
 Phone: +2302103948 / 2302568306
 Fax: +230 2125060
 E-mail: skssohun@yahoo.com

Nepal
Népal
Nepal

Ganesh DAWADI
 Deputy Director General
 Department of Food Technology and Quality Control
 Kathmandu, Nepal
 Phone: +4262739
 Fax: +42612337
 E-mail: ganeshdawadi@gmail.com

Netherlands
Pays-Bas
Países Bajos

Cornelis PLANKEN
 Policy Officer
 PO Box 20350, 2500 EJ, The Hague
 The Hague, The Netherlands
 Phone: +31703407132
 E-mail: k.planken@minvws.nl

New Zealand
Nouvelle-Zélande
Nueva Zelandia

John VAN DEN BEUKEN
 Principal Adviser (Composition)
 Ministry of Agriculture & Forestry
 PO Box 2526
 Wellington, New Zealand
 Phone: +64 4 894 2581
 E-mail: john.vandenbeuken@maf.govt.nz

Keith JOHNSTON
 Principal Research Technologist
 Fonterra Co-operative Group Ltd
 Fonterra Research Centre, Private Bag 11029
 Palmerston North, New Zealand
 Phone: +6463504600
 E-mail: keith.johnston@fonterra.com

Norway
Norvège
Noruega

Merethe STEEN
 Head of Section
 Norwegian Food Safety Authority
 Mattilsynet (Norwegian Food Safety Authority), Post Box
 383 N-2381 Brumunddal
 Phone: +4723217000
 E-mail: meste@mattilsynet.no

Cecilie SVENNING
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Mattilsynet (Norwegian Food Safety Authority), Post Box
 383 N-2381 Brumunddal
 Brumunddal, Norway
 Phone: +4723217000
 E-mail: cesve@mattilsynet.no

Oman
Oman
Oman

Nawal AL-ABRI
 Specification specialist on Food & Agriculture products
 Ministry of Commerce & Industry,
 DGSM (Directorate General of Specification & Metrology)
 550 Box, Muscat, Oman P.C 10
 Phone: +968-24774812
 Fax: +968-24815992
 E-mail: dgs321@hotmail.com

Philippines
Philippines
Filipinas

Christmasita OBLEPIAS
 Food and Drug Regulatory Officer
 Food and Drug Administration
 Civic Drive Filinvest Corporate City, Alabang
 Muntinlupa, Philippines
 Phone: (+632)-8424625
 Fax: (+632)8424625
 E-mail: oblepias_bfad@yahoo.com

Israel DELA CRUZ
 OIC Chief Science Research Specialist
 Bureau of Agriculture & Fisheries Product Standards
 BAFPS, BPI Compound, Visayas Avenue
 Quezon City, Philippines
 Phone: (+632)455-2858
 Fax: (+632)455-2858
 E-mail: iqdelacruz@gmail.com

Republic of Korea
République de Corée
República de Corea

Kyungnyeo BAHN
 Deputy Director
 Korea Food and Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex, 643
 Yeonje-ri, Gangoe-myeon,
 Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do, 363-951,
 Republic of Korea
 Phone: +82-43-719-2503
 Fax: +82-43-719-2500
 E-mail: bahn70@korea.kr

Hayun BONG
 Researcher
 Korea Food and Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex, 643
 Yeonje-ri, Gangoe-myeon,
 Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do, 363-951
 Republic of Korea
 Phone: +82-43-719-2507
 Fax: +82-43-719-2500
 E-mail: catharina@korea.kr

Minji CHOI
 Deputy Director
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry, and Fisheries
 88, Gwanmunro
 Gwacheon-city, Republic of Korea
 Phone: +86-2-500-2102
 Fax: +86-2-503-0020
 E-mail: chungjae92@korea.kr

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

Hyunhwa JI
 Veterinary Officer
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
 430-757 175 Anyangro Manangu
 Anyang, Republic of Korea
 Phone: +82-31-467-1847
 Fax: +82-31-467-1989
 E-mail: hyun6998@korea.kr

Dongyoung KIM
 Officer
 National Agricultural Products Quality Management Service
 310, Jungang-ro, Manan-gu, Anyang-si, Gyeonggi-do, 430-016
 Anyang, Republic of Korea
 Phone: +82-31-463-1564
 Fax: +82-31-443-4091
 E-mail: kdy7412@korea.kr

Ho-Jin KIM
 Research
 National Agriculture Products Quality Management Service
 Ho, DangSanDong 3 ga, Young dung po-gu, 150-804
 Seoul, Republic of Korea
 Phone: +82-2-2165-6141
 E-mail: rex7878@korea.kr

Sunghee CHOI
 Head Researcher
 Korea Health Industry Development Institute
 363-951
 Seoul, Korea
 Phone: 82-43-713-8339
 Fax: 82-43-713-8925
 E-mail: choish@khidi.or.kr

Yooran KIM
 Manager
 Quality Management Division, DAESANG Corporation
 130-706, 96-48, Sinseol-Dong, Dongdaemun-Gu,
 Seoul, Republic of Korea
 Phone: +82-2-2220-9668
 Fax: +82-2-2220-9666
 E-mail: kyl1222@daesang.com

Yusun KIM
 Manager
 Quality Management Division, DAESANG Corporation
 130-706, 96-48, Sinseol-Dong, Dongdaemun-Gu
 Seoul, Republic of Korea
 Phone: +82-2-2220-9831
 Fax: +82-2-2220-9666
 E-mail: ariniys@daesang.com

Saudi Arabia
Arabie saoudite
Arabia Saudita

Abdullah Abdulrahman A. ALDHARAB
 Standard Specialist
 Saudi food and Drug Authority
 SFDA-3292North Highway Alnafal Unit (1)
 Riyadh 13312-6288, Saudi Arabia
 Phone: +96612759222
 Fax: +96612751282
 E-mail: beddo_99@hotmail.com

Faisal Mabrouk H. Alyami
 Senior Food Specialist
 Saudi Food and Drug Authority
 SFDA - 3292 North Highway Al Nafal Unit (1)
 Riyadh 13312 - 6288, Saudi Arabia
 Phone: +96612759222
 Fax: +96612751282
 E-mail: fyami@sfd.gov.sa

Sierra Leone
Sierra Leone
Sierra Leona

Amadu Jogor BAH
 Deputy Executive Director
 Sierra Leone Standards Bureau
 Wahman Abu Compound Ct Box 11
 Freetown, Sierra Leone
 Phone: +23276202010
 E-mail: slstandards2007@yahoo.com

Singapore
Singapour
Singapur

Adelene YAP
 Senior Executive Manager (Regulatory Programmes)
 Agri-Food and Veterinary Authority
 5 Maxwell Road #18-00 Tower Block MND Complex
 #18-00 Singapore 069110
 Phone: +(65) 63251226
 Fax: +(65) 62206068
 E-mail: adelene_yap@ava.gov.sg

Teng Yong LOW
 Manager (Regulatory Programmes)
 Agri-Food and 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
 Postal code: 0001
 Phone: +27-12-3958786
 Fax: +27-12-3958854
 E-mail: herbsm@health.gov.za

Spain
Espagne
España

Ana BURGOS
Risk Manager
Spanish Food Safety and Nutrition Agency
Calle Alcalá 56, 28071
Madrid, Spain
Phone: +34913380453
Fax: +34913380169
E-mail: aburgos@msssi.es

Sudan
Soudan
Sudán

Meyada Awad ELKARIEM
Senior Staff -Head Section
Sudanese Standards & Metrology Organization
P.O. BOX 13573
Khartoum, Sudan
Phone: +249114290887
Fax: +765560
E-mail: maelKaream@hotmail.com

Mohammed Emad ELDIN SHAREIF
Senior Staff -Head Section
Sudanese Standards & Metrology Organization
P.O. BOX 13573
Phone: +249 183 775247
Mobile: +249 912316658
Fax: +249 183 765726
E-mail: Omdassmo@yahoo.com

Nawal ABDELRAHAMAN
Assistant Professor
Food Research Centre
Khartoum North-Shambat, Sudan
Phone: +249918206536; +249124171182
Fax: +24985311049
E-mail: ibreez2005@yahoo.com

Sweden
Suède
Suecia

Evelyn JANSSON ELFBERG
Principal Administrative Officer
National Food Agency
Livsmedelsverket Box 622
751 26 Uppsala, Sweden
Phone: +4618175500
Fax: +4618105848
E-mail: Codex.Sweden@slv.se

Switzerland
Suisse
Suiza

Awilo OCHIENG PERNET
Codex Vice-Chairperson
Swiss Federal Office of Public Health
Post Box Ch-3003
Bern, Switzerland
Phone: +41313220041
Fax: +41313221131
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

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

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

Wanthanee KAMLERT
Medical Scientist (Senior Professional Level)
Bureau of Quality and Safety of Food, Department of
Medical Sciences
88/7 Tiwanon Rd., Muang, Nonthaburi 11000, Thailand
Phone: +662 951 0000 ext. 98332
Fax: +662 951 1020
E-mail: wanthanee.k@dmisc.mail.go.th

David CHI WAI LAU
Vice President & Chairman of Food Ingredients and Ready
to Eat Products, Thai Food Processors' Association
170/21-22, 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok 10110, Thailand
Phone: +662 261 2684-6
Fax: +662 261 2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Lilly PARANUSORN
Scientist (Senior Professional Level)
Department of Agriculture
Plant Standard and Certification Office, 50 Phaholyothin
Rd., Chatuchak
Bangkok 10900, Thailand
Phone: +662 9406806
Fax: +662 9407299
E-mail: l_paranusorn@yahoo.com

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

Supatra REWPAIROJ
Trade and Technical Manager
Thai Food Processors' Association
170/21-22, 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.,
New Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok 10110, Thailand
Phone: +662 261 2684-6
Fax: +662 261 2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org; supatra@thaifood.org

Thanabadee RODSOM
Senior Veterinary Expert
Bureau of Livestock Standards and Certification,
Department of Livestock Development.
69/1 Phaya Thai, Ratchathevi
Bangkok 10400, Thailand,
Phone: +662 653 4444 ext.3156
Fax: +662 653 4918
E-mail: nuifqc9@hotmail.com

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

Krissana SUKHUMPARNICH
Senior Food Technologist
Department of Fisheries
Fish Inspection and Quality Control Division, Department
of Fisheries, 50 Paholyothin
Road, Kaset-klang, Chatuchak,
Phone: +66 2 5580150-5
Fax: +66 2 5580134
E-mail: krissana.s@dof.mail.go.th

Wilasinee PORAPONGSA
Food and Drug Technical Officer, Professional Level
Food and Drug Administration
88/22 Moo 4, Tiwonon Rd, Muang, Nonthaburi, Thailand
Phone: +02 590 7220
Fax: +02 590 7011
E-mail: wnpp@fda.moph.go.th

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

Stephen JOHNSON
Head - Food Additives Branch
Food Standards Agency
Aviation House, 125 Kingsway, London, WC2B 6NH
United Kingdom
Phone: +44 207 276 8508
Fax: +44 207 276 8514
E-mail: stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Dennis KEEFE
Director
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety and
Applied Nutrition, U.S. Food & Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD, United States of America
Phone: +1 240-402-1200
Fax: +1 301-436-2973
E-mail: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Lisa CRAIG
Director, Regulatory Affairs
Abbott Nutrition
625 Cleveland Avenue
Columbus, OH 43215, USA
Phone: +6146243696
Fax: +6147273696
E-mail: lisa.craig@abbott.com

Susan CARBERRY
Supervisory Chemist
U.S. Food & Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition; Office of
Food Additive Safety
5100 Paint Branch Parkway, HFS-265
College Park, MD 20740-3835, USA
Phone: +1-240-420-1269
Fax: +1-301-436-2972
E-mail: susan.carberry@fda.hhs.gov

Daniel FOLMER
Chemist
U.S. Food & Drug Administration; Center for Food Safety
and Applied Nutrition; Office of Food Additive Safety
5100 Paint Branch Parkway, HFS-265
Phone: +1-240-420-1274
Fax: +1-301-436-2972
E-mail: daniel.folmer@fda.hhs.gov

Richard FRITZ
Consultant - Regulatory Affairs
US Dairy Export Council
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, Virginia, United States of America
Phone: +1-703-528-3049
Fax: +1-703-528-3705
E-mail: rfritz@globalagritrends.com

Raul GUERRERO
Consultant
International Regulatory Strategies
793 Ontare Rd.
Santa Barbara, California, 93105, USA
Phone: 805-898-1930
E-mail: guerrero_raul_j@yahoo.com

Paul HONIGFORT
Consumer Safety Officer
U.S. Food & Drug Administration; Center for Food Safety
and Applied Nutrition
Office of Food Additive Safety
5100 Paint Branch Parkway, HFS-275
College Park, MD 20740-3835, USA
Phone: +1-240-420-1206
Fax: +1-301-436-2965
E-mail: paul.honigfort@fda.hhs.gov

Mari KIRRANE
Wine Trade & Technical Advisor
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
490 N. Wiget Lane
Walnut Creek, CA, United States
Phone: +1-513-684-3290
Fax: +1-202-453-2678
E-mail: mari.kirrane@ttb.gov

Matt MCKNIGHT
Senior Vice President, Market Access, Regulatory and Industry Affairs
U.S. Dairy Export Council
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, Virginia, United States of America
Phone: +1-703-528-3049
Fax: +1-703-528-3705
E-mail: mmcknight@usdec.org

Barbara MCNIFF
Senior International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue
Washington, D.C. 20250, United States
Phone: +202 690-4719
Fax: +202 720-3157
E-mail: barbara.mcniff@fsis.usda.gov

Chih-Yung WU
International Trade Specialist
United States Department of Agriculture/Foreign Agriculture Service
1400 Independence Ave. S.W.
Washington D.C., U.S.A.
Phone: 202.720.9058
Fax: 202.690.0677
E-mail: chih-yung.wu@fas.usda.gov

Viet Nam
Viet Nam
Viet Nam

Huong NGUYEN THI
Director, Steria Ventures Corporation.
No 602, CC2A, Thanh Ha building, Bac Linh Dam, Hoang Mai. Hanoi, VIETNAM
Phone: +0983.579478
Fax: +043.6416824
E-mail: steviaventures@gmail.com

Ngoc QUYNH VU
Director of Vietnam Codex Office, General Secretary of Vietnam National Codex Committee
Vietnam Food Administration – Ministry of Health
Hanoi, Vietnam
Phone: +84-4-38464489 ext 3070
Fax: +84-4-38463739
E-mail: yungocquynh@vfa.gov.vn

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

AMFEP (Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products)

Danielle Praaning PRAWIRA ADININGRAT
Principal Expert Regulatory Affairs
DSM, bd.Saint Michel 77-79
1040 Brussels, Belgium
Phone: +3227402962
Fax: +3227325102
E-mail: amfep@agep.eu

Mette Marie LADEGAARD
Regulatory Affairs Manager
Novozymes A/S
Krogshoejvej 36
2880 Bagsvaerd, Denmark
Phone: +4544463073
Fax: +4544984647
E-mail: mml@novozymes.com

CCC (Calorie Control Council)

Lyn NABORS
President Emeritus
Calorie Control Council
1100 Johnson Ferry Rd - Suite 300
Atlanta, USA
Phone: +404 252-3663
Fax: +404 252-0774
E-mail: lnabors@kellencompany.com

Rabindra SHAIR
PureCircle
PT 23419 Lengkok Teknologi, Techpark@Enstek
71760 Bandar Enstek, Negeri Sembilan, Malaysia
Phone: +606-7987-300
Fax: +606-7913-333
E-mail: rabindra@purecircle.com

CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)

Emilie LEIBOVITCH
Scientific & Regulatory Affairs Adviser
CEFS (Comite Europeen des Fabricants de Sucre)
Avenue de Tervuren 182
Brussels , Belgium
Phone: +32-2-774-51-6
Fax: +32-2-771-00-26
E-mail: emilie.leibovitch@cefs.org

ELC (Federation of European Specialty Food Ingredients Industries)

Huub SCHERES
Director External affairs Nutrition & Health
Danisco (DuPont)
Archimedesweg 30
2333 CN Leiden, Netherlands
Phone: +31715686168
Fax: +31715686169
E-mail: huub.scheres@danisco.com

Thomas JANSSEN
Chemische Fabrik Budenheim KG
Rheinstr. 27, 55257 Budenheim
Mainz, Germany
Phone: +49-613989166
Fax: +49-61398973166
E-mail: thomas.janssen@budenheim.com

EuSalt (European Salt Producers' Association)

Wouter LOX
Managing Director
EuSalt aisbl.
Ijzerlaan 4
1040 Brussels, Belgium
Phone: +3227371090
Fax: +3227371099
E-mail: wouter.lox@eusalt.com

FoodDrinkEurope

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

IACM (International Association of Color Manufacturers)

Daniel LIU
 Regulatory Affairs Manager
 International Association of Color Manufacturers (IACM)
 Shanghai Colorcon Coating Technology Limited
 No. 688 Chungong Road Xinzhuang Industry Zone,
 Minhang 201108, P.O. Box 108008
 Shanghai, China
 Phone: +021-54422222*1402
 Fax: +021-54422229
 E-mail: dliu@colorcon.com

IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations)

Peter BERRY-OTTAWAY
 Technical Advisor
 IADSA - International Alliance of Dietary/Food
 Supplement Associations
 Rue de l'Association 50
 Brussels, Belgium
 Phone: +32 (2) 209 1115
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-mail: secretariat@iadsa.be

Cashmer DIRAMPATEN
 Regulatory Affairs Manager
 IADSA - International Alliance of Dietary/Food
 Supplement Associations
 Rue de l'Association 50
 Brussels, Belgium
 Phone: +32 (2) 209 1115
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-mail: secretariat@iadsa.be

IAI (International Aluminium Institute)

Ian ARNOLD
 Health Consultant
 International Aluminium Institute
 627 Kochar Drive, Ottawa, ON, Canada
 Phone: +1 613 228 3054
 Cell: +1 613 292 0089
 E-mail: imfarnold@ca.inter.net

ICA (International Cooperative Alliance)

Toshiyuki HAYAKAWA
 Staff of Safety Policy Service
 Japanese Consumers' Co-operative Union
 Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku, Tokyo 150-8913
 Tokyo, Japan
 Phone: +81-3-5778-8109
 Fax: +81-3-5778-8125
 E-mail: toshiyuki.hayakawa@jccu.coop

ICA/IOCCC (International Confectionery Association)

Laura SHUMOW
 Director of Technical and Regulatory Affairs
 National Confectioners Association
 1101 30th St, NW, Suite 200
 Washington, DC, USA
 Phone: +202-534-1440
 Fax: +866-899-8059
 E-mail: laura.shumow@candyusa.com

ICBA (International Council of Beverages Associations)

Paivi JULKUNEN
 Chair, ICBA Committee for Codex
 International Council of Beverages Associations
 c/o American Beverage Association
 1101 Sixteenth Street NW, Washington DC 20036, USA
 Phone: +14046762677
 Fax: +14045982677
 E-mail: pjulkunen@coca-cola.com

ICD (Industry Council for Development)

Hervé NORDMANN
 President
 ICD (Industry Council for Development)
 74 West Hill, Wembley Park, Middlesex
 HA9 9RS, United Kingdom
 Phone: +41218003763
 Fax: +41218004087
 E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

ICGA (International Chewing Gum Association)

Christophe LEPRÉTRE
 Manager, Regulatory & Scientific Affairs
 International Chewing Gum Association
 C/o Keller and Heckman LLP 1001 G Street NW Suite 500
 West 20001
 Washington D.C., United States of America
 Phone: +32 2 645 5060
 Fax: +32 2 645 5050
 E-mail: icga@gumassociation.org

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

Lily XU
 Sr. Scientific & Regulatory Affairs,
 Wrigley – China
 33F, 10 Hua Xia Road Zhujiang Newtown, Tianhe510-623
 Guangzhou, China
 Phone: +86 20 851 96 000
 Fax: +86 20 389 280 53
 E-mail: lily.xu@wrigley.com

ICGMA (International Council of Grocery Manufacturers Associations)

Jack MAIA
 Director, Science Policy - Chemical Safety
 Grocery Manufacturers Association (GMA)
 1350 I (Eye) St NW, Suite 300
 Washington, D.C.
 Phone: +202-639-5922
 Fax: +202-639-5991
 E-mail: mjack@gmaonline.org

Yan GAO
 Asia Regional Regulatory Affairs Director
 Cargill, Suite 2601-2603, Tower B, Ping An International
 Financial Center
 No.3 Xinyuan South Road, Chaoyang District,
 Beijing 100027, China
 Phone: +86 10 8414 2655
 Fax: +86 10 6591 9500
 E-mail: wendy_gao@cargill.com

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

IDF/FIL (International Dairy Federation)

Michael HICKEY
 Delegate
 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
 Silver Building Boulevard Auguste Reyers 70/B
 Brussels, Belgium
 Phone: +3223256745
 Fax: +3227330413
 E-mail: adubois@fil-idf.org

Allen SAYLER
 President, Sayler Holdings, LLC
 17290 River Ridge Boulevard, Suite 103B
 Woodbridge, USA
 Phone: +1 202-841-1029
 Fax: None
 E-mail: SayLSWim@gmail.com

IFAC (International Food Additives Council)

Haley STEVENS
 Executive Director
 International Food Additives Council
 1100 Johnson Ferry Rd - Suite 300
 Atlanta, GA USA 30342
 Phone: +404 252-3663
 Fax: +404 252-0774
 E-mail: hstevens@kellencompany.com

Pierre KIRSCH
 Regulatory & scientific advisor
 Avenue du Pesage 18/9
 Brussels, Belgium
 Phone: +32473974002
 E-mail: kirsch@skynet.be

Steven BASART
 Manager China, Kellen Company
 11F/1177, No 18 Xiaguangli
 Chaoyang District, Beijing 100027, China
 Phone: +86 10 5923 1096
 Fax: +86 10 5923 1090
 E-mail: sbasart@kellencompany.com

Hans CRAEN
 Manager, Kellen Europe
 Avenue Jules Bordet 142
 1140 Brussels, Belgium
 Phone: +3227611600
 Fax: +3227611699
 E-mail: hkraen@kelleneurope.com

Meng GE
 Regulatory Affairs Specialist
 Ashland (China) Holdings Co., Ltd.
 18 Floor, 1089 Zhongshan No. 2 Rd (S),
 Xuhuiyuan Building, Shanghai, China
 Phone: +86-21-24024726, 13817806028
 Fax: +86-21-63907387
 E-mail: mge@ashland.com

Kevin KENNY
 Chief Operating Officer, Decernis LLC
 1250 Connecticut Avenue, #200
 Washington, DC, USA 20034
 Phone: +1 301-535-2234
 Fax: +1 301-834-7964
 E-mail: kkenny@decernis.com

Denis LAPOINTE
 General Manager
 Innophos (Taicang) Food Ingredients Manufacturing Co.
 Ltd.
 199 BinHe Lu, Villa 2-7
 Taicang, Jiangsu PC 125400, PRC
 Phone: +15162596927
 E-mail: denis.lapointe@innophos.com

Jie LIU
 Standards Acquisition Manager
 U. S. Pharmacopeia
 Building 11, Lane 67, Libing Road, Zhangjiang Hi-Tech
 Park, Pudong New Area
 Shanghai, China
 Phone: +86-21-51370600-8886
 Fax: +86-21-51370610
 E-mail: jxl@usp.org

Roy LYON
 Manager Quality and Regulatory Affairs
 Innophos Inc. 529 Propect Plains Rd.
 Cranbury, NJ, USA 08512
 Phone: +609 366 1282
 Fax: +609 366 1282
 E-mail: roy.lyon@innophos.com

Jeffrey MOORE

Senior Scientific Liaison
U. S. Pharmacopeia,
12601 Twinbrook Parkway
Rockville, USA 20852
Phone: +1-301-816-8288
Fax: +1-301-816-8373
E-mail: jm@usp.org

Roy SHEN

J.M.Huber
No 418 Guiping Rd,Cao He Jing Hi-Tech Park
Shanghai, China
Phone: +86 21 51758466
Fax: +86 21 51758499
E-mail: roy.shen@huber.com

Yan Wen

Senior Regulatory Affairs Manager
DuPont Nutrition & Health
18/F, Gemdale Plaza Tower A, No 91 Jianguo Road
Chaoyang District, Beijing 100022, China
Phone: +86-10-85571760
Fax: +86-10-85571777
E-mail: yan.wen@danisco.com

Alfons WESTGEEST

Group Vice President
International Food Additives Council Kellen Company
Avenue Jules Bordet 142
Brussels B-1140, Belgium
Phone: +32 2762 1600
Fax: +32 2 7611699
E-mail: awestgeest@kellencompany.com

IFT (Institute of Food Technologists)

Rodney GRAY

Vice President Regulatory Affairs
DSM Nutritional Products
6480 Dobbin Road
Columbia MD 21045, USA
Phone: +1 443 542-2327
E-mail: rodney.gray@dsm.com

Gloria BROOKS-RAY

Advisor, Codex and International Regulatory Affairs
EXPONENT, INC.
P.O. Box 97, Mountain Lakes, Nj 07046, USA
Phone: +1 973-334-4652
E-mail: gbrooksr@exponent.com

IFU (International Federation of Fruit Juice Producers)

Hany FARAG

Chairman, Commission for Legislation
IFU
14, rue de Turbigio
F-75001 Paris, France
Phone: +33 1 47 42 2928
Fax: +33 1 47 42 2928
E-mail: ifu@ifu-fruitjuice.com

IGTC (International Glutamate Technical Committee)

Masanori KOHMURA

Scientific Advisor
International Glutamate Technical Committee (IGTC)
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

ILSI (International Life Sciences Institute)

Ryuji YAMAGUCHI

Executive Director
International Life Sciences Institute Japan
Kojimachi R·K Bldg, 2-6-7 Kojimachi,
Chiyoda-ku, Tokyo , Japan
Phone: +81-3-5215-3535
Fax: +81-3-5215-3537
E-mail: ryamaguchi@ilsijapan.org

Yuji SUGISAKI

Scientific Affairs
International Life Sciences Institute Japan
Kojimachi R-K Bldg., 2-6-7, Kojimachi
Chiyoda-ku, Tokyo , Japan
Phone: +81 3 5215 3535
Fax: +81 3 5215 3537
E-mail: ysugisaki@ilsijapan.org

IOFI (International Organization of the Flavor Industry)

Thierry CACHET

Scientific Director
International Organization of the Flavor Industry
Avenue des Arts 6
1210 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 214 20 50
Fax: +32 2 214 20 69
E-mail: secretariat@iofiorg.org

ISA (International Sweeteners Association)

Frances HUNT

ISA Secretary General
International Sweeteners Association (ISA)
Avenue des Gulois 9
1040 Brussels, Belgium
Phone: +32(0)27365354
Fax: +32(0)27323427
E-mail: isa@ecco-eu.com

ISDI (International Special Dietary Foods Industries)

Cristine LEE BRADLEY

Member
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
rue de l'Association 50
Brussels, 1000, Belgium
Phone: +3222091143
Fax: +3222197342
E-mail: secretariat@isdi.org

Xavier LAVIGNE
Secretary General
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
rue de l'Association 50
Brussels, 1000 , Belgium
Phone: +3222091143
Fax: +3222197342
E-mail: secretariat@isdi.org

IUFOST (International Union of Food Science and Technology)

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

Duo LI
Professor
Zhejiang University
866 Yu-Hang-Tang Road
Hangzhou, China
Phone: +86-571-88982024
Fax: +86-571-88982024
E-mail: duoli@zju.edu.cn

MARINALG International (World Association of Seaweed Processors)

Eunice CURLE
Manager, Global Regulatory Affairs
FMC BioPolymer division of FMC Corporation
FMC Corporation; 1735 Market Street
Philadelphia, Pennsylvania - 19103, United States of America
Phone: +215-299-6999
Fax: +215-299-6821
E-mail: eunice.cuirle@fmc.com

Zhengyu TAO
Manager Asia-Pacific Regulatory Affairs
FMC Biopolymer Division of FMC Corp.
Asia-Pacific Technical Centre
Room 105, Innovation Building
Yi Shan Rd. 1009#
Shanghai 200233, P.R.China
Phone: +86-21-541271177-157
Mobile: +86-13901796170
Fax: +86-21-54270193
E-mail: martin.tao@fmc.com

NATCOL (Natural Food Colours Association)

Dirk CREMER
Manager Global Regulatory Affairs
DSM Nutritional Products Ltd.
P.O. Box 2676, CH-4002 Basel
Basel, Switzerland
Phone: +41618158109
Fax: +41618158770
E-mail: dirk.cremer@dsm.com

OFCA (Organisation des Fabricants de produits Cellulosiques)

Evert IZÉBOUD
Secretary General
OFCA
Kerkweide 27
Leidschendam, The Netherlands
Phone: +31-70-320 9894
Fax: +31-84-877 0413
E-mail: ofca@planet.nl

OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin)

Reiner WITTKOWSKI
Vice-President
International Organization of Vine and Wine Federal
Institute for Risk Assessment
Max-Dohrn-Str. 8-10, 10589 Berlin
Berlin, Germany
Phone: +49 30 18412 3376
Fax: + 49 30 18412 4493
E-mail: reiner.wittkowski@bfr.bund.de

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

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

Richard ELLIS
FAO Joint Secretary to JECFA
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: +39 06 570 53283
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: richard.ellis@fao.org

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

Maged YOUNES
Director, Food Safety and Zoonoses
World Health Organization
20, Avenue Appia
1211 Geneva, Switzerland
Phone: +41227912773
Fax: +41227914807
E-mail: younesm@who.int

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

Annamaria BRUNO
Senior 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
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
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
Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: tianjing960929@126.com

Jianbo ZHANG
Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: zhjb@ccfa.cc

Xuedan MAO
Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: maoxuedan@163.com

Lei ZHU
Assistant Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: zhulei@ccfa.cc

Hao DING
Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67768526
Fax: +86 10 67711813
E-mail: thorninmay@gmail.com

Huanchen LIU
Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: huanchen.liu@gmail.com

Dong LIANG
Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 68792839
Fax: +86 10 68792408
E-mail: liangdonggrace@gmail.com

Apéndice II**PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS APLICADOS POR EL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(para aprobación)****Sección 1. Ámbito de aplicación**

1. Este documento se refiere a la aplicación de los principios de análisis de riesgos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). En cuanto a los asuntos que no competen al mandato del JECFA, este documento no excluye la posible consideración de las recomendaciones formuladas por otros órganos de expertos internacionalmente reconocidos o consultas especiales de la FAO/OMS, de conformidad con lo aprobado por la Comisión.
2. Este documento deberá leerse conjuntamente con los "Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos en el marco del Codex Alimentarius".

Sección 2. El CCFA y el JECFA

3. El CCFA y el JECFA reconocen que la interacción continua entre los responsables de la evaluación de riesgos y los encargados de la gestión de riesgos es decisiva para el éxito de las actividades de análisis de riesgos de ambos.
4. El CCFA y el JECFA deberán seguir elaborando procedimientos para mejorar la comunicación entre ambos comités.
5. El CCFA y el JECFA deberán asegurar la participación de todas las partes interesadas en sus contribuciones al proceso de análisis de riesgos, su completa transparencia y documentación exhaustiva. Si bien se respeta el legítimo interés en preservar la confidencialidad, la documentación deberá estar disponible, previa solicitud, de manera oportuna a todas las partes interesadas.
6. El JECFA, en consulta con el CCFA, deberá seguir tratando de elaborar criterios mínimos de calidad para los datos necesarios a fin de que el JECFA realice las evaluaciones de riesgos. El CCFA utiliza estos criterios en la preparación de sus listas de prioridades para el JECFA. La Secretaría del JECFA deberá considerar si se han cumplido estos criterios mínimos para los datos en la preparación de los programas provisionales de las reuniones del JECFA.

Sección 3. CCFA

7. Compete al CCFA principalmente recomendar propuestas de gestión de riesgos para su adopción por la CAC.
8. El CCFA fundará sus recomendaciones en materia de gestión de riesgos a la CAC en las evaluaciones de riesgos realizadas por el JECFA, incluidas las evaluaciones de inocuidad,¹ de los aditivos alimentarios.
9. En los casos en que el JECFA haya realizado una evaluación de riesgos y el CCFA o la CAC determinen que hace falta orientación científica suplementaria, el CCFA o la CAC podrán hacer una petición más específica al JECFA a fin de obtener la orientación científica necesaria para tomar decisiones de gestión de riesgos.
10. Las recomendaciones del CCFA en materia de gestión de riesgos a la CAC con respecto a los aditivos alimentarios se guiarán por los principios descritos en el Preámbulo y los anexos pertinentes de la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios*.
11. Las recomendaciones del CCFA en materia de gestión de riesgos a la CAC pertinentes a los aspectos sanitarios y de inocuidad de las normas alimentarias se basarán en las evaluaciones de riesgos realizadas por el JECFA y en otros factores legítimos pertinentes a la protección de la salud de los consumidores y a

¹ Evaluación de la inocuidad: Enfoque orientado al conocimiento científico y la medición de los peligros de origen químico y por exposición a productos químicos así como, en última instancia, los riesgos asociados a los mismos. A menudo se utiliza como sinónimo de evaluación de riesgos (EHC 240 - Glossary)

garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos, de conformidad con los "Criterios para tomar en cuenta los otros factores mencionados en la Segunda declaración de principios".

12. Las recomendaciones del CCFA a la CAC en materia de gestión de riesgos deberán tener en cuenta las incertidumbres correspondientes y los factores de inocuidad expuestos en las evaluaciones de riesgos, así como las recomendaciones del JECFA.

13. El CCFA ratificará niveles máximos de uso sólo para aquellos aditivos respecto de los cuales (i) el JECFA haya establecido especificaciones de identidad y pureza, y (ii) el JECFA haya concluido una evaluación de riesgos y establecido un valor de referencia sanitaria.

14. Al recomendar niveles máximos de uso para los aditivos, el CCFA deberá tener en cuenta las diferencias en las pautas de consumo regional y nacional de alimentos y la exposición alimentaria de conformidad con las evaluaciones del JECFA.

15. Al establecer sus normas, códigos de prácticas y directrices, el CCFA deberá indicar claramente en qué casos se aplican otros factores legítimos pertinentes a la protección de la salud de los consumidores y a la garantía de prácticas equitativas en el comercio de alimentos, de conformidad con los "Criterios para tomar en cuenta los otros factores mencionados en la Segunda declaración de principios", además de las evaluaciones de riesgos del JECFA, y exponer sus razones para hacerlo.

16. La comunicación de riesgos del CCFA al JECFA comprende establecer las prioridades para el examen de sustancias por el JECFA, con miras a obtener la mejor evaluación de riesgos a fin de determinar las condiciones de uso inocuo de los aditivos alimentarios.

17. El CCFA tendrá en cuenta lo siguiente al preparar sus listas de prioridades para las sustancias que deberá examinar el JECFA:

- la protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la prevención de prácticas comerciales desleales;
- el mandato del CCFA;
- el mandato del JECFA;
- el Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius, sus planes de trabajo pertinentes y los "Criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos";
- la calidad, cantidad, idoneidad y disponibilidad de datos pertinentes a la realización de una evaluación de riesgos, inclusive datos de los países en desarrollo;
- la perspectiva de terminar el trabajo en un período de tiempo razonable;
- la diversidad de legislaciones nacionales y cualquier obstáculo evidente al comercio internacional;
- el impacto en el comercio internacional (es decir, la magnitud del problema en el comercio internacional);
- las necesidades y preocupaciones de los países en desarrollo; y,
- los trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales.

18. Cuando se pida al JECFA la evaluación de sustancias, el CCFA deberá proporcionar información de base y explicar claramente las razones de la petición cuando se proponga la evaluación de alguna sustancia química.

19. El CCFA podrá hacer referencia también a una variedad de opciones de gestión de riesgos, con el fin de recibir orientación del JECFA sobre los riesgos inherentes y la reducción de los riesgos posibles asociados con cada opción.

20. El CCFA pide al JECFA que examine cualquiera de los métodos o directrices que esté examinando el CCFA para evaluar los niveles máximos de uso de los aditivos. El CCFA realiza tales peticiones a fin de recibir orientación del JECFA sobre las limitaciones, la aplicabilidad y los medios apropiados para la aplicación de un método o directrices para las actividades del CCFA.

Sección 4. EL JECFA

21. El JECFA se encarga principalmente de realizar las evaluaciones de riesgos en las que el CCFA y, finalmente, la CAC, basan sus decisiones de gestión de riesgos.
22. Los expertos científicos del JECFA deberán seleccionarse sobre la base de su competencia e independencia, teniendo en cuenta la representación geográfica para garantizar que todas las regiones estén representadas.
23. El JECFA deberá esforzarse por proporcionar al CCFA evaluaciones científicas de riesgos que tengan los cuatro componentes de la evaluación de riesgos definidos por la CAC, y evaluaciones de la inocuidad que puedan servir como base para los debates del CCFA sobre gestión de riesgos. Para los aditivos, el JECFA deberá seguir aplicando su procedimiento de evaluación de la inocuidad para establecer las IDA.
24. El JECFA deberá esforzarse por proporcionar al CCFA evaluaciones cuantitativas de riesgos con fundamento científico para los aditivos alimentarios con transparencia.
25. El JECFA deberá proporcionar al CCFA información sobre la aplicabilidad y limitaciones de la evaluación de riesgos para la población general o para determinados grupos de la población y, en la medida de lo posible, señalar los riesgos potenciales para las poblaciones de mayor vulnerabilidad (p. ej., los niños, las mujeres en edad fértil, los ancianos).
26. Asimismo el JECFA deberá esforzarse por proporcionar al CCFA las especificaciones de identidad y pureza indispensables para la evaluación de riesgos asociados al uso de aditivos.
27. El JECFA deberá esforzarse por basar sus evaluaciones de riesgos en datos mundiales, incluidos los de países en desarrollo. Estos datos deberán incluir los datos de vigilancia epidemiológica y estudios de exposición.
28. El JECFA es responsable de evaluar la exposición a los aditivos.
29. Al determinar la ingesta de aditivos durante su evaluación de riesgos, el JECFA deberá tener en cuenta las diferencias regionales en las pautas de consumo de alimentos.
30. El JECFA deberá comunicar al CCFA la magnitud y el origen de las incertidumbres en sus evaluaciones de riesgos. Al comunicar esta información el JECFA deberá proporcionar al CCFA una descripción de la metodología y los procedimientos por medio de los que haya estimado cualquier incertidumbre en su evaluación de riesgos.
31. El JECFA deberá comunicar al CCFA la base de todos los supuestos utilizados en sus evaluaciones de riesgos, incluidos los supuestos por omisión utilizados para explicar las incertidumbres.
32. La evaluación de riesgos del JECFA en respuesta a peticiones del CCFA se limita a exponer sus deliberaciones y las conclusiones de sus evaluaciones de riesgos, de manera completa y transparente. La comunicación del JECFA de sus evaluaciones de riesgos no deberá incluir las consecuencias de sus análisis en el comercio ni otras consecuencias en materia de salud pública. Si el JECFA incluyera evaluaciones de riesgos en las opciones alternativas de gestión de riesgos, el JECFA deberá asegurar que estén en consonancia con los "Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius" y los "Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios".
33. Al establecer el programa de las reuniones del JECFA, la Secretaría del JECFA colabora estrechamente con el CCFA para asegurar que las prioridades del Comité en cuanto a la gestión de riesgos se aborden de manera oportuna. En lo que respecta a los aditivos alimentarios, la Secretaría del JECFA deberá dar la primera prioridad normalmente a los compuestos a los que se haya asignado una IDA temporal o equivalente. Deberá darse segunda prioridad a los aditivos alimentarios o grupos de aditivos que han sido previamente evaluados y para los que se ha estimado una IDA o equivalente, y de los que hay nueva información disponible. La tercera prioridad se deberá conceder normalmente a los aditivos alimentarios que no hayan sido evaluados anteriormente.
34. Al establecer el programa de las reuniones del JECFA, la Secretaría del JECFA deberá dar prioridad a las sustancias que representan problemas conocidos o previstos en el comercio internacional o que planteen un riesgo que esté produciéndose o sea inminente para la salud pública.

Apéndice III

MEDIDAS NECESARIAS A CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS EN LA INGESTA DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS DERIVADAS DE LA 74ª REUNIÓN DEL JECFA

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la 44ª reunión del CCFA
	Los aditivos alimentarios que contienen aluminio (incluidos los nuevos aditivos alimentarios silicato de aluminio y potasio y pigmentos nacarados a base de silicato de aluminio y potasio)	Alentar la presentación de los datos solicitados para las especificaciones.
	<i>Benzoe tonkinensis</i>	Alentar la presentación de los datos solicitados para finalizar las especificaciones para caracterizar el material analizado.
445(i)	Éster de glicerol de colofonia de goma (GEGR)	Alentar la presentación de los datos solicitados para establecer una IDA e información para caracterizar el material analizado.
445(ii)	Éster de glicerol de colofonia de aceite de resina (GETOR)	Alentar la presentación de la información solicitada para establecer una IDA (o incluir en la IDA de grupo para el GEGR y el GEWR) y para caracterizar el material analizado, así como datos para las especificaciones.
445(iii)	Éster de glicerol de colofonia de madera (GEWR)	Alentar la presentación de los datos solicitados para establecer una IDA e información para caracterizar el material analizado.
423	Goma arábiga modificada del ácido octenilsuccínico (OSA)	Alentar la presentación de la información solicitada para terminar la evaluación y caracterizar la identidad del material analizado.
900a	Polidimetilsiloxano	Con notas
124	Ponceau 4R	Con notas
1204	Pululano	Con notas
	Pululanasa de <i>Bacillus deramificans</i> expresado en <i>Bacillus lichiformis</i>	Agregar a la base de datos de coadyuvantes de elaboración (cuando esté disponible).
104	Amarillo de quinoleína	Alentar la presentación de la información solicitada e información para caracterizar el producto en el comercio.
110	Amarillo ocaso FCF	Notas

Apéndice IV**ESTADO DE RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX****COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (CCFFP)*****Norma para la salsa de pescado (CODEX STAN 302-2011)*****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo se justifican tecnológicamente las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo y se pueden utilizar en los productos amparados por esta norma. En cada clase de aditivos sólo los aditivos alimentarios enumerados a continuación, o mencionados, se pueden utilizar y sólo para las funciones indicadas, y dentro de los límites especificados.

Clase funcional	N.º SIN	Aditivo	Nivel máximo	Nota	Estado de ratificación
Reguladores de la acidez	334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos	BPF	Nota 45 Como ácido tartárico	No se ratificó en la 44ª reunión del CCFA (Examinar si 200 mg/kg se justifican tecnológicamente)
	330, 331 (i), (iii); 332 (i), (ii)	Citratos	BPF		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
	296, 350 (i), (ii); 351 (i), (ii); 352 (ii)	Malatos	BPF		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
	300	Ácido ascórbico, L-	BPF		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
	325	Lactato de sodio	BPF		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
	260	Ácido acético (glacial)	BPF		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
Acentuadores del sabor	621	Glutamato monosódico (L-)	BPF		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
	630	Acido inosinico, 5'-	BPF		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
	631	Inosinato disódico, 5'-	BPF		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
	627	Guanilato disódico, 5'-	BPF		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
Edulcorantes	950	Acesulfame potásico	1 000 mg/kg		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
	955	Sucralosa	450 mg/kg		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
	951	Aspartamo	350 mg/kg		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
Colorantes	150c	Caramelo III - proceso al amoníaco	50 000 mg/kg		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA

Clase funcional	N.º SIN	Aditivo	Nivel máximo	Nota	Estado de ratificación
Emulsionantes y estabilizantes	466, 468	Carboximetilcelulosa sódica y Carboximetilcelulosa sódica reticulada	BPF		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
Conservantes	210-213	Benzoatos	1 000 mg/kg	Nota 13 Como ácido benzoico	Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
	200-203	Sorbatos	1 000 mg/kg	Nota 13 Como ácido benzoico	Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA

COMITÉ COORDINADOR REGIONAL PARA EL CERCANO ORIENTE (CCNEA)

Norma regional para el halva de tahini (CODEX STAN 309-2011)

4. Aditivos alimentarios

	Estado de ratificación
4.1 Sólo es aceptable el uso de reguladores de la acidez y emulsionantes utilizados de conformidad con el Cuadro 3 de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en los alimentos reglamentados por esta Norma.	Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
4.2 Aromatizantes Es aceptable el uso de aromatizantes en los alimentos reglamentados por esta norma cuando se utilizan de acuerdo con buenas prácticas de fabricación y de conformidad con las <i>Directrices del Codex para el uso de aromatizantes</i> (CAC/GL 66-2008).	Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA

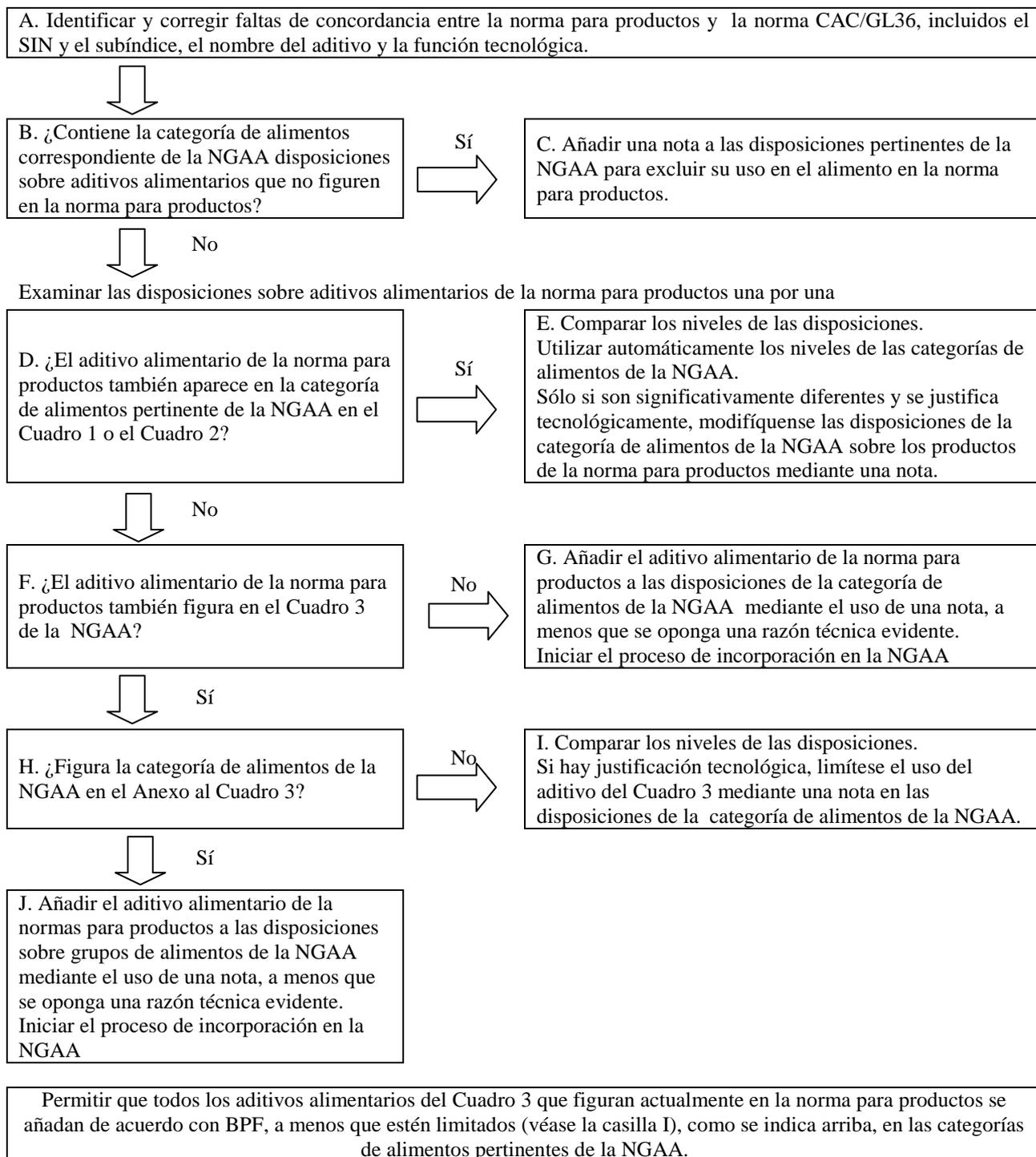
COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES (CCNFSDU)

Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981)

4. Aditivos alimentarios

Aditivos considerados como constituyentes fisiológicos del cuerpo			
SIN	Aditivo	Nivel máximo en 100 ml del producto listo para el consumo	Estado de la aprobación
339i, ii y iii	Fosfato diácido de sodio, hidrogenofosfato disódico y fosfato trisódico	45 mg como fósforo, solo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el fósforo que figuran en la sección 3.1.3 (e) en todos los tipos de preparados para lactantes	Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA
340i, ii y iii	Fosfato diácido de potasio, hidrogenofosfato dipotásico y fosfato tripotásico		Se ratificó en la 44ª reunión del CCFA

ÁRBOL DE DECISIONES PARA EL ENFOQUE RECOMENDADO A FIN DE ARMONIZAR LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA Y DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS¹



¹ El árbol de decisiones es un instrumento para que el CCFA armonice las normas para productos con la NGAA. Sin embargo, se reconoce que puede haber casos en que los resultados de su aplicación no sean congruentes con la intención del comité de los productos o con los principios generales para la incorporación en la NGAA. En estos casos, la incorporación deberá examinarse caso por caso.

Apéndice VI

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(Para su adopción en el Trámite 8 y el Trámite 5/8 del Procedimiento)¹**PARTE 1 – Disposiciones que figuran en el Cuadro 1 y el Cuadro 2****SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO**

SIN 442 Sales amónicas del ácido fosfatídico Clases funcionales: emulsionantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5000 mg/kg	P	8	

ÉSTERES DE ASCORBILOSIN 304 Palmitato de ascorbilo Clases funcionales: antioxidantes
SIN 305 Estearato de ascorbilo Clases funcionales: antioxidantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	500 mg/kg	10 y 211	8	2012r

SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO

SIN 962 Sal de aspartamo y acesulfamo Clases funcionales: edulcorantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		5/8	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	500 mg/kg	113	5/8	
13.6	Complementos alimenticios	2000 mg/kg	113	5/8	

CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO

SIN 150c Caramelo III - caramelo al amoniaco Clases funcionales: colorantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.6.1	Queso no madurado	15000 mg/kg	201	5/8	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50000 mg/kg		8	2012r
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	50000 mg/kg		8	2012r
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	50000 mg/kg		8	2012r
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	89	8	2012r

¹ Las disposiciones que sustituyen o revisan disposiciones que actualmente están aprobadas en la NGAA se han realizado en gris

CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO

SIN 150d Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico Clases funcionales: colorantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50000 mg/kg		8	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50000 mg/kg		8	2012r
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	50000 mg/kg	183	8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	50000 mg/kg		8	
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos, etc. distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	50000 mg/kg		8	2012r
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina) revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	50000 mg/kg		8	2012r

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES

SIN 160a(ii) beta-Carotenos, vegetales Clases funcionales: colorantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg		5/8	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100 mg/kg	183	8	

CAROTENOIDES

SIN 160a(i) Carotenos, beta- sintético Clases funcionales: colorantes

SIN 160a(iii) Carotenos, beta- Blakeslea trispora Clases funcionales: colorantes

SIN 160e Carotenal, beta-apo-8'- Clases funcionales: colorantes

SIN 160f Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico Clases funcionales: colorantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	25 mg/kg	Q	8	

CICLODEXTRINA, BETA-

SIN 459 Ciclodextrina, beta- Clases funcionales: sustancias inertes, estabilizadores, espesantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1000 mg/kg	153	5/8	

ERITROSINA

SIN 127 Eritrosina Clases funcionales: colorantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	30 mg/kg	4	8	

EXTRACTO DE PIEL DE UVA

SIN 163(ii) Extracto de piel de uva

Clases funcionales: colorantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base cacao	200 mg/kg	181	5/8	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200 mg/kg	181 & 183	5/8	
05.2.2	Caramelos blandos	1700 mg/kg	181	5/8	

HIDROXIBENZOATOS, PARA-

SIN 214 Etil para-hidroxibenzoato

Clases funcionales: sustancias conservadoras

SIN 218 Metil para-hidroxibenzoato

Clases funcionales: sustancias conservadoras

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.6.4	Queso elaborado, fundido	300 mg/kg	27	8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	120 mg/kg	27	8	
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	300 mg/kg	27	8	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	300 mg/kg	27	8	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	250 mg/kg	27	8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	250 mg/kg	27	8	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p.ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000 mg/kg	27	8	
04.1.2.9	Productos a base de fruta, incluidos los postres a a base de agua con aromas de fruta	800 mg/kg	27	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 de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	300 mg/kg	27	8	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300 mg/kg	27	8	
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categoría de, alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1000 mg/kg	27	8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	100 mg/kg	27	8	
12.3	Vinagres	100 mg/kg	27	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	450 mg/kg	27 y 160	8	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200 mg/kg	27	8	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	1000 mg/kg	27 y F	8	

FOSFATOS

SIN 338 Ácido fosfórico

Clases funcionales: reguladores de la acidez, antioxidantes, secuestrantes

SIN 339(i) Ortofosfato monosódico

Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes

SIN 339(ii) Hidrogenfosfato disódico

Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes

SIN 339(iii) Fosfato trisódico

Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, conservadores, secuestrantes, estabilizadores, espesantes

SIN 340(i) Fosfato diácido de potasio

Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes

SIN 340(ii) Hidrogenfosfato dipotásico

Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes

SIN 340(iii)	Fosfato tripotásico	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 341(i)	Fosfato diácido de calcio	Clases funcionales: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 341(ii)	Hidrogenfosfato de calcio	Clases funcionales: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, leudantes, estabilizadores, espesantes
SIN 341(iii)	Fosfato tricálcico	Clases funcionales: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, emulsionantes, endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, leudantes, estabilizadores, espesantes
SIN 342(i)	Fosfato diácido de amonio	Clases funcionales: reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas
SIN 342(ii)	Hidrógeno fosfato diamónico	Clases funcionales: reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas
SIN 343(i)	Fosfato diácido de magnesio	Clases funcionales: reguladores de la acidez, antiaglutinantes
SIN 343(ii)	Hidrogenfosfato de magnesio	Clases funcionales: reguladores de la acidez, antiaglutinantes
SIN 343(iii)	Fosfato trimagnésico	Clases funcionales: reguladores de la acidez, antiaglutinantes
SIN 450(i)	Difosfato disódico	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 450(ii)	Difosfato trisódico	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 450(iii)	Difosfato tetrasódico	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 450(v)	Difosfato tetrapotásico	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 450(vi)	Difosfato dicálcico	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, agentes endurecedores, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 450(vii)	Difosfato diácido de calcio	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, leudantes secuestrantes, estabilizadores
SIN 451(i)	Trifosfato pentasódico	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 452(i)	Polifosfato de sodio	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 452(ii)	Polifosfato de potasio	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores
SIN 452(iv)	Polifosfatos de calcio	Clases funcionales: reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 452(v)	Polifosfatos de amonio	Clases funcionales: emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes
SIN 542	Fosfatos de huesos	Clases funcionales: antiaglutinantes, emulsionantes, humectantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales)	1500 mg/kg	33 y L	5/8	
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)	1320 mg/kg	33	8	
01.3.1	Leche condensada (natural)	880 mg/kg	33	8	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	13000 mg/kg	33	8	
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	2200 mg/kg	33	8	
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	4400 mg/kg	33	8	
01.6.1	Queso no madurado	4400 mg/kg	33	8	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	9000 mg/kg	33	8	
01.6.5	Productos análogos al queso	9000 mg/kg	33	8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1500 mg/kg	33	5/8	
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	880 mg/kg	33 y M	8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1500 mg/kg	33	8	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	7500 mg/kg	33	8	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	2200 mg/kg	33	5/8	

FOSFATOS

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
04.1.2.7	Frutas confitadas	10 mg/kg	33	8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	350 mg/kg	33	8	
04.1.2.9	Productos a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1500 mg/kg	33	8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1500 mg/kg	33	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	5600 mg/kg	33 y 76	5/8	
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	5000 mg/kg	33 y 76	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	5000 mg/kg	33 y 76	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	2200 mg/kg	33	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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	2200 mg/kg	33	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))	2200 mg/kg	33 y 76	8	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	2200 mg/kg	33	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	2200 mg/kg	33 y 76	8	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	1100 mg/kg	33	8	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	880 mg/kg	33	8	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1100 mg/kg	33	8	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.	2200 mg/kg	33	8	
05.3	Goma de mascar	44000 mg/kg	33	8	
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1500 mg/kg	33	8	
06.2.1	Harinas	2500 mg/kg	33 y H	8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	2500 mg/kg	33 y 211	5/8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	900 mg/kg	33 y 211	8	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2500 mg/kg	33 y 211	5/8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	7000 mg/kg	33	8	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p.ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	5600 mg/kg	33	5/8	
06.8.1	Bebidas a base de soja	1300 mg/kg	33	5/8	
06.8.3	Cuajada de soja (tofu)	100 mg/kg	33	5/8	
07.1.1.2	Panes leudados con bicarbonato	9300 mg/kg	33 y N	8	
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	9300 mg/kg	33 y N	8	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p.ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses)	9300 mg/kg	33 y N	8	

FOSFATOS

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
07.1.4	Productos similares al pan incluidos los rellenos a a base de pan y el pan rallado	9300 mg/kg	33 y N	8	
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	9300 mg/kg	33 y N	8	
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	9300 mg/kg	33 y N	8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	9300 mg/kg	33 y N	8	
08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, sin tratar térmicamente en piezas enteras o en cortes	2200 mg/kg	33	8	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros, congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2200 mg/kg	33	8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros, rebozados, congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2200 mg/kg	33	8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2200 mg/kg	33	8	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	2200 mg/kg	33	8	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	2200 mg/kg	33	8	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2200 mg/kg	33	5/8	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2200 mg/kg	33	8	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	2200 mg/kg	33	5/8	
09.4	Pescados y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva con inclusión de los enlatados y fermentados	2200 mg/kg	33	8	
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	1000 mg/kg	33	8	
10.4	Postres a base de huevo (p.ej., flan)	1400 mg/kg	33	8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	4400 mg/kg	33	8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	2200 mg/kg	33 y J	5/8	
12.5	Sopas y caldos	1500 mg/kg	33 y 127	8	
12.6	Salsas y productos análogos	2200 mg/kg	33	8	
12.9	Aderezos y condimentos a base de soja	1200 mg/kg	33	5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	4400 mg/kg	33 y O	8	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	1000 mg/kg	33	8	
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	1000 mg/kg	33 y 127	8	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	1000 mg/kg	33	8	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1000 mg/kg	33 y 127	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	1000 mg/kg	33	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	300 mg/kg	33 y 160	8	

GALATO DE PROPILO

SIN 310

Galato de propilo

Clases funcionales: antioxidantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200 mg/kg	15, 130 y 211	8	2012r
12.5	Sopas y caldos	200 mg/kg	15, 127 y	5/8	

SACARINAS

SIN 954(i)	Sacarina	Clases funcionales: edulcorantes
SIN 954(ii)	Sacarina de calcio	Clases funcionales: edulcorantes
SIN 954(iii)	Sacarina de potasio	Clases funcionales: edulcorantes
SIN 954(iv)	Sacarina de sodio	Clases funcionales: edulcorantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
12.9.1	Pasta de soja fermentada (p.ej., miso)	200 mg/kg		5/8	
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	500 mg/kg		5/8	

SORBATOS

SIN 200	Ácido sórbico	Clases funcionales: sustancias conservadoras
SIN 201	Sorbato de sodio	Clases funcionales: sustancias conservadoras
SIN 202	Sorbato de potasio	Clases funcionales: sustancias conservadoras
SIN 203	Sorbato de calcio	Clases funcionales: sustancias conservadoras

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	1000 mg/kg	42 y B	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	1000 mg/kg	42	8	
01.6.1	Queso no madurado	1000 mg/kg	42 y E	8	
01.6.2	Queso madurado	3000 mg/kg	42	8	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	3000 mg/kg	42	8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.2	Frutas desecadas	500 mg/kg	42	8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	500 mg/kg	42	8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.9	Productos a base de fruta, incluidos los postres a a base de agua con aromas de fruta	1000 mg/kg	42	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	1000 mg/kg	42	8	
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p.ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	1000 mg/kg	42	8	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1000 mg/kg	42	8	
04.2.2.7	Productos a base hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	1000 mg/kg	42	8	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	1000 mg/kg	42 y C	8	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1000 mg/kg	42	8	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000 mg/kg	42	8	
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1500 mg/kg	42	8	

SORBATOS

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000 mg/kg	42	8	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2000 mg/kg	42 y 211	8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1000 mg/kg	42	8	
07.0	Productos de panadería	1000 mg/kg	42	8	
08.4	Tripas comestibles (p.ej., para embutidos)	200 mg/kg	42 y D	8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	42	8	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	42	8	
12.4	Mostazas	1000 mg/kg	42	8	
12.5	Sopas y caldos	1000 mg/kg	42	8	
12.6	Salsas y productos análogos	1000 mg/kg	42 y 127	8	
13.5	Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos) excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 - 13.4 y 13.6	1500 mg/kg	42	8	
13.6	Complementos alimenticios	2000 mg/kg	42	8	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500 mg/kg	42 y 127	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	500 mg/kg	42 y 160	8	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	500 mg/kg	42	8	
14.2.3	Vinos de uva	200 mg/kg	42	8	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	500 mg/kg	42	8	
14.2.5	Aguamiel	200 mg/kg	42	8	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	500 mg/kg	42 y F	8	

CITRATO DE ESTEARILO

SIN 484

Citrato de estearilo

Clases funcionales: emulsionantes, secuestrantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100 mg/kg	15	5/8	

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL

SIN 960

Glicósidos de esteviol

Clases funcionales: edulcorantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
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	700 mg/kg	26 y 199	5/8	

SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)

SIN 955

Sucralosa
(triclorogalactosacarosa)

Clases funcionales: edulcorantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
06.8.1	Bebidas a base de soja	400 mg/kg		5/8	

SUCROGLICÉRIDOS

SIN 474

Sucroglucósidos

Clases funcionales: emulsionantes

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
13.6	Complementos alimenticios	2500 mg/kg		8	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200 mg/kg	A	8	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	5000 mg/kg		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	Tiosulfito de sodio	Clases funcionales: antioxidantes, Secuestrantes			

N.º cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	44 y 206	8	2012r

PARTE 2 – Disposiciones que figuran en del Cuadro 3

N.º SIN	Aditivo alimentario	Clases funcionales	Trámite
160d(i)	Licopeno (sintético)	Colorantes	5/8
160d(iii)	Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i>	Colorantes	5/8
160d(ii)	Licopeno extracto de tomate	Colorantes	5/8
514(ii)	Hidrogensulfato de sodio	Reguladores de la acidez	5/8
427	Goma de acacia	Emulsionantes Estabilizadores Agentes gelificantes Espesantes	5/8

Notas

- Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 10 Como estearato de ascorbilo.
- Nota 15 Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 26 Como equivalentes de esteviol.
- Nota 27 Como ácido para-hidroxibenzoico.
- Nota 33 Como fósforo.
- Nota 42 Como ácido sórbico.
- Nota 44 Como SO₂ residual.
- Nota 76 Sólo para uso en las patatas (papas).
- Nota 89 Sólo para productos para untar en emparedados.
- Nota 113 Dosis de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 130 Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (INS 320), butilhidroxitolueno (INS 321), terbutilhidroquinona (INS 319), y galato de propilo (INS 310).
- Nota 153 Sólo para uso en los fideos instantáneos.

- Nota 160 Sólo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.
- Nota 181 Expresado como antocianina.
- Nota 183 Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de chocolate s (CODEX STAN 87-1981) sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.
- Nota 199 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento en dosis de 6 000 mg/kg como equivalentes de esteviol.
- Nota 201 Sólo para uso en productos aromatizados.
- Nota 206 Para uso en dosis de 30 mg/kg sólo como blanqueador en productos que corresponden a la Norma para los productos acuosos de coco (CODEX STAN 240-2003).
- Nota 211 Sólo para uso en los fideos.
- Nota A Excepto para uso a 5.000 mg/kg en bebidas no alcohólicas a base de anís, coco y almendras.
- Nota B Para uso en productos aromatizados tratados térmicamente después de fermentación solamente.
- Nota C Para uso en pasta de patatas (papas) y rodajas de patatas fritas solamente.
- Nota D Para uso en cubiertas a base de colágeno con una actividad acuosa superior a 0,6 solamente.
- Nota E Excepto para uso a 3.000 mg/kg en productos que contienen frutas, hortalizas o carnes añadidas.
- Nota F Excluida la cerveza aromatizada.
- Nota H Excepto para uso en harina autoleudante a 12.000 mg/kg.
- Nota J Excepto para uso como ablandador de la carne a 35.000 mg/kg.
- Nota L Para uso en leches esterilizadas y UHT solamente.
- Nota M Excepto para uso a 1.320 mg/kg para estabilizar el suero líquido de alto contenido en proteínas utilizado para la elaboración de concentrados de proteínas de suero.
- Nota N Para uso como agente de tratamiento de las harinas, leudante o agente de fermentación.
- Nota O Para uso como regulador de la acidez solamente.
- Nota P Sólo para uso en leches fermentadas aromatizadas y leches fermentadas aromatizadas tratadas térmicamente después de la fermentación.
- Nota Q Sólo para uso en grasas de hortalizas conforme a la Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981), individualmente o en combinación.

Apéndice VII**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****REVOCACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(Para aprobación)****SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO**

SIN 523 Sulfato de aluminio y amonio Clase funcional: Agente endurecedor, estabilizador

Cat. N.º	Cat. de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg	6	8
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	35 mg/kg	6	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 alimentos indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200 mg/kg	6	8
10.2	Productos a base de huevo	30 mg/kg	6	8
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	380 mg/kg	6	8

SILICATO DE ALUMINIO

SIN 559 Silicato de aluminio Clase funcional: Antiaglutinante

Cat. N.º	Cat. de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg		8

BENZOATOS

SIN 210 Ácido benzoico Clase funcional: Conservante
 SIN 211 Benzoato de sodio Clase funcional: Conservante
 SIN 212 Benzoato de potasio Clase funcional: Conservante
 SIN 213 Benzoato de calcio Clase funcional: Conservante

Cat. N.º	Cat. de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos compuestos	1 000 mg/kg	13	8

SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO

SIN 556 Silicato de aluminio y calcio Clase funcional: Antiaglutinante

Cat. N.º	Cat. de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg		8
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15 000 mg/kg	56	8

CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO

SIN 150c Caramelo III - proceso al amoniaco Clase funcional: Colorante

Cat. N.º	Cat. de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos compuestos	1 000 mg/kg		8

CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

SIN 150d Caramelo IV - proceso al sulfito amónico caramelo Clase funcional: Colorante

Cat. N.º	Cat. de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos compuestos	1 000 mg/kg		8

GALATO DE PROPILO

SIN 310 Galato de propilo Clase funcional: Antioxidante

Cat. N.º	Cat. de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	200 mg/kg	15 y 130	8

SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO

SIN 554 Silicato de aluminio y sodio Clase funcional: Antiaglutinante

Cat. N.º	Cat. de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15 000 mg/kg	56	8

Notas

Nota 6 Como aluminio.

Nota 13 Como ácido benzoico.

Nota 15 Tomando como base las grasas o los aceites.

Nota 56 Siempre y cuando no haya almidón presente.

Nota 130 Solos o mixtos: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310)

Apéndice VIII**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****SUSPENSIÓN DE TRABAJOS DE PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES
SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(para información)****ACESULFAME DE POTASIO**

SIN 950 Acesulfame de potasio Clases Funcionales: Acentuadores del sabor, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos preparados	350 mg/kg	188	3

ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL

SIN 260 Ácido acético, glacial Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	BPF		7

ADIPATOS

SIN 355 Ácido adípico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez
 SIN 356 Adipatos de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez
 SIN 357 Adipatos de potasio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez
 SIN 359 Adipatos de amonio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos preparados	1000 mg/kg	1 & 2	7

ROJO ALLURA AC

SIN 129 Rojo allura AC Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos compuestos	300 mg/kg	161	6

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
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	350 mg/kg	6	3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150 mg/kg	6	3
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	500 mg/kg	6	3

SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	5 mg/kg	6	3
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	500 mg/kg	6	3

SILICATO DE ALUMINIO

SIN 559 Silicato de aluminio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	10000 mg/kg	6 & 174	3
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	10000 mg/kg	6 & 174	3
12.1.1	Sal	10000 mg/kg	6	3
12.1.2	Sucedáneos de la sal	10000 mg/kg		6
12.2.2	Aderezos y condimentos	30000 mg/kg	6 & 174	3
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	10000 mg/kg	6 & 174	3
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	10000 mg/kg	6 & 174	3

SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFÁTICO

SIN 442 Sales amónicas del ácido fosfático Clases Funcionales: Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	7500 mg/kg		6

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA

SIN 160b(ii) Extractos de annato, base de norbixina Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos preparados	200 mg/kg	185	4

ÁCIDO ASCÓRBICO, L-

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

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.1	Frutas frescas	500 mg/kg		7

ÉSTERES DE ASCORBILO

SIN 304 Palmitato de ascorbilo Clases Funcionales: Antioxidantes
 SIN 305 Estearato de ascorbilo Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.1	Queso no madurado	500 mg/kg	10	3

AZORRUBINA (CARMOISINA)

SIN 122 Azorrubina (Carmoisina) Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos preparados	500 mg/kg		7

NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)

SIN 151 Negro brillante (Negro PN) Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos preparados	500 mg/kg		7

AZUL BRILLANTE FCF

SIN 133 Azul brillante FCF Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos compuestos	100 mg/kg	2	7

MARRÓN HT

SIN 155 Marrón HT Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos compuestos	500 mg/kg		7

SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO

SIN 556 Silicato de aluminio y calcio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10000 mg/kg	6 & 174	3
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	10000 mg/kg	6 & 174	3
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	10000 mg/kg	6 & 174	3
12.1.2	Sucedáneos de la sal	10000 mg/kg		6
12.2.2	Aderezos y condimentos	30000 mg/kg	6 & 174	3
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	10000 mg/kg	6 & 174	3
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	10000 mg/kg	6 & 174	3

CARBONATO DE CALCIO

SIN 170(i) Carbonato de calcio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Colorantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	4 & 16	7
09.1.1	Pescado fresco	BPF	4, 16 & 50	7
10.1	Huevos frescos	BPF	4	7

GLUCONATO DE CALCIO

SIN 578 Gluconato de calcio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
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	800 mg/kg	58	7

HIDRÓXIDO DE CALCIO

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

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
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	800 mg/kg	58	7

CANTAXANTINA

SIN 161g Cantaxantina Clases Funcionales: Colorantes

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	50 mg/kg		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF		6
16.0	Alimentos compuestos	80 mg/kg	2	6

CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO

SIN 150b Caramelo II - caramelo al sulfito Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos preparados	20000 mg/kg		4

CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO

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

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.2	Queso madurado	50000 mg/kg		3
01.6.4	Queso elaborado	50000 mg/kg		3
05.0	Confitería	50000 mg/kg	183	3
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	50000 mg/kg		3
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	20000 mg/kg		3

CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO

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

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.0	Confitería	50000 mg/kg	183	3
16.0	Alimentos compuestos	20000 mg/kg		3

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES

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

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	100 mg/kg		3
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1000 mg/kg	183	3
16.0	Alimentos preparados	1000 mg/kg		3

CAROTENOIDES

SIN 160a(i) Carotenos, beta-, sintético Clases Funcionales: Colorantes
 SIN 160a(iii) Carotenos, beta-, Blakeslea Clases Funcionales: Colorantes trispora-
 SIN 160e Carotenal, beta-apo-8'- 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
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	300 mg/kg		6
16.0	Alimentos compuestos	500 mg/kg		6

ÁCIDO CÍTRICO

SIN 330 Ácido cítrico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	1500 mg/kg	63	7

CURCUMINA

SIN 100(i) Curcumina Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos preparados	500 mg/kg		7

ÁCIDO FUMÁRICO

SIN 297 Ácido fumárico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	BPF		7

GLUCONO-DELTA-LACTONA

SIN 575 Glucono-delta-lactona Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Leudantes, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	BPF		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
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	200 mg/kg	181	3
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	10000 mg/kg		3
16.0	Alimentos preparados	1500 mg/kg		3
16.0	Alimentos preparados	10 mg/kg		6

ÁCIDO CLORHÍDRICO

SIN 507 Ácido clorhídrico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	BPF		7

HIDROXIBENZOATOS, PARA-SIN 214 Etil para-hidroxibenzoato Clases Funcionales: Sustancias conservadoras
SIN 218 Metil para-hydroxibenzoato Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000 mg/kg	27	6
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	12 mg/kg	27	6
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	12 mg/kg	27	6
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	700 mg/kg	27	6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	200 mg/kg	27	6
14.2.3	Vinos de uva	50 mg/kg	27	6

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
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	BPF		6

ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-

SIN 270 Ácido láctico, L-, D- y DL- Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	BPF		7

ETIL-LAUROIL ARGINATO

SIN 243 Etil-lauroil arginato 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
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

CARBONATO DE MAGNESIO

SIN 504(i) Carbonato de magnesio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	16	7

HIDRÓXIDO DE MAGNESIO

SIN 528 Hidróxido de magnesio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	16	7

CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO

SIN 504(ii) Carbonato ácido de magnesio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sustancias inertes, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	16	7

ÁCIDO MÁLICO, DL-

SIN 296 Ácido málico, DL- Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	BPF		7

NISINA

SIN 234 Nisina Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1	Leche y bebidas lácteas	500 mg/kg	28	3
01.6.1	Queso no madurado	500 mg/kg	28	3
01.6.2	Queso madurado	500 mg/kg	28	3
01.6.4	Queso elaborado	500 mg/kg	28	3
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	500 mg/kg	28	3

FOSFATOS

SIN 338	Ácido fosfórico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Secuestrantes	
SIN 339(i)	Ortofosfato monosódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 339(ii)	Hydrogenofosfato disódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 339(iii)	Fosfato trisódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Sustancias conservadoras, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 340(i)	Fosfato diácido de potasio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 340(ii)	Hydrogenofosfato dipotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 340(iii)	Fosfato tripotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 341(i)	Fosfato diácido de calcio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 341(ii)	Hydrogenofosfato de calcio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Humectantes, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 341(iii)	Fosfato tricálcico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Humectantes, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 342(i)	Fosfato diácido de amonio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas	
SIN 342(ii)	Hydrogeno fosfato diamónico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas	
SIN 343(i)	Fosfato diácido de magnesio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes	
SIN 343(ii)	Hydrogenofosfato de magnesio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes	
SIN 343(iii)	Fosfato trimagnésico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes	
SIN 450(i)	Difosfato disódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 450(ii)	Difosfato trisódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 450(iii)	Difosfato tetrasódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 450(v)	Difosfato tetrapotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 450(vi)	Difosfato dicálcico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Agentes endurecedores, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	
SIN 450(vii)	Difosfato diácido de calcio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes,	

SIN 451(i)	Trifosfato pentasódico	Clases Funcionales:	Estabilizadores Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 452(i)	Polifosfato de sodio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 452(ii)	Polifosfato de potasio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN 452(iv)	Polifosfatos de calcio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 452(v)	Polifosfatos de amonio	Clases Funcionales:	Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 542	Fosfato de huesos	Clases Funcionales:	Antiaglutinantes, Emulsionantes, Humectantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	220 mg/kg	33	6
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	220 mg/kg	33	6
04.1.2.1	Frutas congeladas	200 mg/kg	33	6
04.1.2.2	Frutas desecadas	10 mg/kg	33	6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200 mg/kg	33	6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	530 mg/kg	33	6
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	440 mg/kg	33	6
06.2.2	Almidones	6200 mg/kg	33	3
06.8.2	Película de bebida a base de soja	35000 mg/kg	33	3
06.8.4	Cuajada de soja semideshidratada	35000 mg/kg	33	3
06.8.5	Cuajada de soja deshidratada (kori tofu)	35000 mg/kg	33	3
06.8.6	Soja fermentada (por ej. natto, tempe)	35000 mg/kg	33	3
06.8.7	Cuajada de soja fermentada	35000 mg/kg	33	3
07.0	Productos de panadería	9300 mg/kg	33	6
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	2200 mg/kg	33	6
09.1.1	Pescado fresco	BPF	33	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	2200 mg/kg	33	3
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	33	6
12.4	Mostazas	1320 mg/kg	33	6
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	1320 mg/kg	33	6
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	6600 mg/kg	33	6
12.10	Productos proteínicos distintos a los de soja	35000 mg/kg	33	3
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	440 mg/kg	33	6
14.2.3	Vinos de uva	440 mg/kg	33	6
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	440 mg/kg	33	6

FOSFATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	12000 mg/kg	33	6
16.0	Alimentos preparados	2000 mg/kg	33	6

ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS

SIN 475 Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos Clases Funcionales: Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos compuestos	10000 mg/kg		4

POLISORBATOS

SIN 432 Monolaurato de sorbitán polioxietilado (20) Clases Funcionales: Emulsionantes
 SIN 433 Monooleato de sorbitán polioxietilado (20) Clases Funcionales: Emulsionantes
 SIN 434 Monopalmitato de sorbitán polioxietilado (20) Clases Funcionales: Emulsionantes
 SIN 435 Monoesterato de sorbitán polioxietilado (20) Clases Funcionales: Emulsionantes
 SIN 436 Triestearato de sorbitán polioxietilado (20) Clases Funcionales: Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos preparados	1000 mg/kg		6

CITRATO DÍACIDO DE POTASIO

SIN 332(i) Citrato diácido de potasio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	16	7

AMARILLO DE QUINOLEÍNA

SIN 104 Amarillo de quinoleína Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos compuestos	500 mg/kg		7

FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO

SIN 541(i) Fosfato de aluminio y sodio, ácido Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes
 SIN 541(ii) Fosfato de aluminio y sodio, básico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2000 mg/kg	6	6

FOSFATOS DE ALUMINO Y SODIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	2000 mg/kg	6	6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	2000 mg/kg	6	6
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	2000 mg/kg	6 & 72	6
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	350 mg/kg	29	3
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	3600 mg/kg	6	3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	2000 mg/kg	6	6
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	2000 mg/kg	6	6
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	2000 mg/kg	6 & 127	6
16.0	Alimentos preparados	190 mg/kg	6	6

SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO

SIN 554 Silicato de aluminio y sodio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	20000 mg/kg	6	3
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	20000 mg/kg	6	3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	20000 mg/kg	6	3
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	10000 mg/kg	6 & 174	3

DIACETATO DE SODIO

SIN 262(ii) Diacetato de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos compuestos	3000 mg/kg		7

CITRATO DÍACIDO DE SODIO

SIN 331(i) Citrato diácido de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	16	7

SORBATOS

SIN 200 Ácido sórbico Clases Funcionales: Sustancias conservadoras
 SIN 201 Sorbato de sodio Clases Funcionales: Sustancias conservadoras
 SIN 202 Sorbato de potasio Clases Funcionales: Sustancias conservadoras
 SIN 203 Sorbato de calcio Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000 mg/kg	42	6

SORBATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.2.1	Frutas congeladas	1000 mg/kg	42	6
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	1500 mg/kg	42	6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1000 mg/kg	42	6
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	1000 mg/kg	42	6
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	2000 mg/kg	42	6
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	3350 mg/kg	42	6
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	2000 mg/kg	42	6
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	2000 mg/kg	42	6
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	2000 mg/kg	42	6
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	1000 mg/kg	42	6
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	1000 mg/kg	42	6
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	1000 mg/kg	42	6
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1000 mg/kg	42	6
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	1000 mg/kg	42	6
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	1000 mg/kg	42	6
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	1500 mg/kg	42	6
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	600 mg/kg	42	6

ESTEAROIL LACTILATOS

SIN 481(i)	Estearoil lactilato de sodio	Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores
SIN 482(i)	Estearoil lactilato de calcio	Clases Funcionales: Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos compuestos	5000 mg/kg		7

SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS

SIN 473	Sucroésteres de ácidos grasos	Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores
---------	-------------------------------	--

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos preparados	10000 mg/kg		7

TARTRATOS

SIN 334	Ácido tartárico, L(+)-	Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Secuestrantes
SIN 335(i)	Tartrato monosódico	Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN 335(ii)	Tartrato de sodio, L(+)-	Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN 336(i)	Tartrato monopotásico	Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores

SIN 336(ii)	Tartrato dipotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN 337	Tartrato de potasio y sodio, L(+)-	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos preparados	600 mg/kg	2 & 45	7

TARTRAZINA

SIN 102	Tartrazina	Clases Funcionales:	Colorantes
---------	------------	---------------------	------------

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos preparados	500 mg/kg		7

CITRATO TRIPOTÁSICO

SIN 332(ii)	Citrato tripotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores
-------------	---------------------	---------------------	--

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	16	7

CITRATO TRISÓDICO

SIN 331(iii)	Citrato trisódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores
--------------	-------------------	---------------------	---

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	1500 mg/kg	63	7
04.1.1	Frutas frescas	2000 mg/kg		7

ZEAXANTHIN, SINTÉTICO

SIN 161h(i)	Zeaxanthin, sintético	Clases Funcionales:	Colorantes
-------------	-----------------------	---------------------	------------

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
16.0	Alimentos preparados	100 mg/kg		4

Notas

Nota 1	Como ácido adípico.
Nota 2	En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.
Nota 6	Como aluminio.
Nota 10	Como estearato de ascorbilo.
Nota 16	Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
Nota 27	Como ácido para-hidroxibenzoico.
Nota 28	Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue: [(33 000 U/kg de pc) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1 000 µg)] = 0,825 mg/kg de
Nota 33	Como fósforo.
Nota 42	Como ácido sórbico.
Nota 45	Como ácido tartárico.
Nota 50	Sólo para uso en las huevas de pescado.
Nota 58	Como calcio.
Nota 63	En la cantidad de ingredientes lácteos.
Nota 72	Tomando como base el producto listo para el consumo.
Nota 127	Según se sirve al consumidor.
Nota 129	Para uso como un regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva.
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 181 Expresado como antocianina.
- Nota 183 Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de chocolate s (CODEX STAN 87-1981) sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.
- Nota 185 Como norbixina.
- Nota 188 No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de acesulfamo potásico (SIN 950) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962).

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

NUEVAS DISPOSICIONES: TRÁMITE 3 Y TRÁMITE 4

PARTE 1 - para recibir observaciones en el Trámite 3**ACESULFAMO ASPARTAME, SAL DE**

SIN 962 Acesulfamo aspartame, sal de Clase funcional: Edulcorante

Cat. N.º	Cat. de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite
14.1.3.1	Néctares de frutas	350 mg/kg	113	3
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	350 mg/kg	113 y 127	3

Notas

Nota 113 Dosis de utilización registrada como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).

Nota 127 Según se sirve al consumidor.

Parte B – para incorporar en la NGAA en el Trámite 4

ETIL-LAUROIL ARGINATO (SIN 243)					
Clase funcional: Conservante					
Cat. N.º	Categoría de alimentos	Nivel máximo		Notas	Trámite
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg		4
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg		4
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg		4
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg		4
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	200	mg/kg		4
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos 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	200	mg/kg		4

LICOPENOS					
SIN 160d(i) Licopeno (sintético)		Clase funcional: Colorante			
SIN 160d(ii) Licopeno (tomate)		Clase funcional: Colorante			
SIN 160d(iii) Licopeno, <i>Blakeslea trispora</i>		Clase funcional: Colorante			
Cat. N.º	Categoría de alimentos	Nivel máximo		Notas	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	100	mg/kg		4
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	25	mg/kg		4
02.2.1	Mantequilla (manteca)	25	mg/kg		4
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100	mg/kg	Nota 211	4
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 95	4
101	Huevos frescos	1 000	mg/kg	Nota 4	4
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	100	mg/kg		4
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	100	mg/kg		4

LICOPENOS					
SIN 160d(i) Licopeno (sintético)		Clase funcional: Colorante			
SIN 160d(ii) Licopeno (tomate)		Clase funcional: Colorante			
SIN 160d(iii) Licopeno, <i>Blakeslea trispora</i>		Clase funcional: Colorante			
Cat. N.º	Categoría de alimentos	Nivel máximo		Notas	Trámite
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50	mg/kg		4

OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II (SIN 473a)					
Clase funcional: Emulsionante, estabilizador					
Cat. N.º	Categoría de alimentos	Nivel máximo		Notas	Trámite
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	5 000	mg/kg		4
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	5 000	mg/kg		4
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5 000	mg/kg		4
01.6.4	Queso elaborado, fundido	1 500	mg/kg		4
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5 000	mg/kg		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	50 000	mg/kg		4
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	5 000	mg/kg		4
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 000	mg/kg		4
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	5 000	mg/kg		4
05.1.4	Productos de cacao y de chocolate	6 000	mg/kg		
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	6 000	mg/kg		4
05.2.1	Caramelos duros	50 000	mg/kg		4
05.2.2	Caramelos blandos	5 000	mg/kg		4
05.3	Goma de mascar	50 000	mg/kg		4
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	10 000	mg/kg		4
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	mg/kg		4
12.2.2	Aderezos y condimentos	20 000	mg/kg		4
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	5 000	mg/kg		4
13.6	Complementos alimenticios (cápsula dura)	50 000	mg/kg		4
	Complementos alimenticios (comprimidos)	50 000	mg/kg		4

GLICÓSIDOS DEE STEVIOL (SIN 960)					
Clase funcional: Edulcorante					
Cat. N.º	Categoría de alimentos	Nivel máximo		Notas	Trámite
9.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	250	mg/kg		4
09.3.2	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	120	mg/kg		4
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	120	mg/kg		4

NOTAS

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

Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

Nota 211: Sólo para uso en los fideos.

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**NOMBRES Y DESCRIPTORES REVISADOS DE LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 16.0 y 12.6.1****(para aprobación)****CATEGORÍA DE ALIMENTOS 16.0****16.0 Alimentos compuestos**

Estos alimentos no están incluidos en las demás categorías de alimentos (01-15) y deberán considerarse caso por caso. Los alimentos compuestos son mezclas de varios componentes (p. ej., carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas), estos componentes figuran en otras categorías de alimentos. Los alimentos compuestos requieren una preparación mínima por parte del consumidor (p. ej., calentamiento, descongelación, rehidratación). En esta categoría de alimentos en la NGAA figurarán disposiciones sobre aditivos sólo si el aditivo es necesario: (i) únicamente para desempeñar una función tecnológica en el alimento compuesto como se vende al consumidor, o (ii) en un nivel de uso que tenga una función tecnológica intencional en el alimento compuesto que supere el nivel de uso y se pueda explicar por transferencia desde los componentes individuales.

CATEGORÍA DE ALIMENTOS 12.6.1**12.6.1 Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)**

Salsas, *gravies*, aderezos, y **salsas para mojar** a base de, por lo menos en parte, una emulsión de grasa o aceite en agua. Los ejemplos incluyen: aderezos para ensaladas (p. ej., estilos francés, italiano, griego, rancho), grasas para untar (por ejemplo, la mayonesa con la mostaza), cremas para ensaladas, salsas grasas y **salsas para mojar para aperitivos (p. ej., salsa para mojar de tocino y queso cheddar, salsa para mojar de cebollas)**.

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

(N08-2010)

(Para aprobación en el Trámite 8 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 yodo carenciales (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.

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.

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.

3.4.3 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 venda 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, ó 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), calcio y magnesio (Método 9.5), potasio (Método 9.6) y de la pérdida en el secado (Método 9.7). 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 el 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 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)".

9.6 Determinación del contenido de potasio

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

9.7 Determinación de la pérdida por desecación (humedad convencional)

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

9.8 Determinación del contenido de cobre

Según el método EuSalt/AS 015-2007 "Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)".

9.9 Determinación del contenido de arsénico

Según el método EuSalt/ AS 015-2007 "Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)".

9.10 Determinación del contenido de mercurio

Según el método EuSalt/AS 012-2005 "Determination of total mercury content - cold vapour atomic absorption spectrometric method" o EuSalt/AS 015-2007 "Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)".

9.11 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)".

9.12 Determinación del contenido de cadmio

Según el método EuSalt/AS 014-2005 "Determination of total cadmium 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 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, Ginebra, 2007, ó 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 ó 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:

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

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 conservarla(s);
- k) nombres y firmas de las personas que han realizado el muestreo.

Apéndice XII

ANTEPROYECTO DE CAMBIOS 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

Parte 1: Modificación de nombres de aditivos alimentarios y funciones tecnológicas (los cambios se indican en **negritas**, las eliminaciones en ~~tachado~~)

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Función tecnológica
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	colorante
160 c(i)	Oleoresina de pimentón	colorante
160 c(ii)	Extracto de pimentón	colorante
173	Aluminio en polvo	colorante de superficies
180	Litol rubina BK	colorante
452(vi) 451(iii)	Polifosfato de potasio Trifosfato de sodio y potasio	regulador de la acidez emulsionante agente de retención de humedad leudante secuestrante estabilizador
452(i)	Hexametáfosfato de sodio y potasio	regulador de la acidez emulsionante agente de retención de humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador
561	Silicato de aluminio y potasio	sustancia inerte

Parte 2: Adicionales funciones tecnológicas y eliminaciones (los cambios se indican en **negritas**, las eliminaciones en ~~tachado~~)

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Función tecnológica
170(i)	Carbonato de calcio	regulador de la acidez agente antiaglutinante acondicionador de masa endurecedor colorante de superficies estabilizador
220	Dióxido de azufre	Antioxidante decolorante agente de tratamiento de las harinas conservante

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Función tecnológica
221	Sulfito de sodio	antioxidante decolorante agente de tratamiento de las harinas conservante
224	Metabisulfito de potasio	Antioxidante decolorante agente de tratamiento de las harinas conservante
334	Ácido tartárico (L(+)-)	regulador de la acidez antioxidante aromatizante sinergista secuestrante
386	Etilendiaminotetraacetato disódico	antioxidante estabilizador del color conservante secuestrante estabilizador
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	acondicionador de masa emulsionante estabilizador agente de batido
482(i)	Estearoil lactilato de calcio	acondicionador de masa emulsionante estabilizador agente de batido
484	Citrato de estearoil	antioxidante emulsionante secuestrante
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	regulador de la acidez leudante estabilizador
523	Sulfato de aluminio y amonio	regulador de la acidez agente regulador fijador del color endurecedor leudante estabilizador
551	Dióxido de silicio amorfo	agente antiaglutinante sustancia inerte agente acondicionador antiespumante
579	Gluconato ferroso	agente de retención del color estabilizador del color

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Función tecnológica
901	Cera de abejas	sustancia inerte agente enturbiador agente de revestimiento agente de glaseado estabilizador agente texturizador espesante
902	Cera candelilla	sustancia inerte agente enturbiador agente de glaseado agente de acabado de superficies agente texturizador
903	Cera carnaúba	regulador de la acidez agente antiaglutinante incrementador del volumen sustancia inerte agente de glaseado
905c(i)	Cera microcristalina	agente de glaseado antiespumante
905d	Aceite mineral de alta viscosidad	antiespumante agente de glaseado agente sellante
925	Cloro	blanqueador de las harinas
928	Peróxido de benzoflo	decolorante agente de tratamiento de las harinas conservante
1201	Polivinilpirrolidona	agente de soporte agente de revestimiento dispersante estabilizador
1204	Pululano	agente formador de película agente de glaseado espesante
1521	Polietilenglicol	antiespumante aglutinante sustancia inerte emulsionante aromatizante adyuvante agente de glaseado plastificante

Parte 3 – Retiro del SIN

Bromato de potasio (SIN 924a) y bromato de calcio (SIN 924b).

Apéndice XIII**ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(Para adopción en el Trámite 5/8 del Procedimiento)****Parte 1 - para aprobación****ESPECIFICACIONES DESIGNADAS COMPLETAS (Monografías FAO/JECFA 11, Roma, 2011):**

Colorantes de caramelo (R) (SIN 150a, 150b, 150c, 150d)
Carotenal *beta*-apo-8' (R) (SIN 160e)
Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (R) (SIN 160f)
Carotenos, *beta* (sintéticos) (R) (SIN 160a (i))
Hidroxipropilmetilcelulosa (R) (SIN 464)
Silicato de magnesio (sintético) (R) (SIN 553 (i))
Óxido nitroso (R) (SIN 942)
Ponceau 4R (R) (SIN 124)
Pululano (R) (SIN 1204)
Pululanasa de *Bacillus deramificans* expresada en *Bacillus lichiformis*
Carboximetilcelulosa sódica (R) (SIN 466)
Monoésteres de sacarosa de ácido láurico, palmítico o esteárico (R)

ESPECIFICACIONES REVISADAS (COMPLETAS) SIN VOLVER A PUBLICAR (disponibles en la versión electrónica de las especificaciones en la página web FAO/JECFA):

Sulfato de aluminio y amonio (SIN 523)
Lacas de aluminio de materias colorantes
Sulfato de aluminio y potasio (SIN 522)
Aluminio en polvo (SIN 173)
Silicato de aluminio (SIN 559)
Sulfato de aluminio, anhidro (SIN 520)
Silicato de aluminio y calcio (SIN 556)
Fosfato de aluminio y sodio (ácido) (SIN 541 (i))
Fosfato de aluminio y sodio (básico) (SIN 541 (ii))

ESPECIFICACIONES CORREGIDAS (COMPLETAS) SIN VOLVER A PUBLICAR (disponibles en la versión electrónica de las especificaciones en la página web FAO/JECFA):

Ésteres de ácidos grasos de la sacarosa (SIN 473)

Parte 2 - para revocación**ESPECIFICACIONES RETIRADAS:**

Bromato de potasio (SIN 924a)

Apéndice XIV

LISTA DE PRIORIDADES DE LOS COMPUESTOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

<i>Compuesto</i>	<i>Preguntas que requieren respuesta</i>	<i>Disponibilidad de los datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuesto por</i>
Goma xantán (SIN 415)	Evaluación de la inocuidad para su uso en preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	Diciembre de 2013	Estados Unidos de América
Pectina (SIN 440)	Evaluación de la inocuidad para su uso en preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	Diciembre de 2013	Estados Unidos de América
OSA-almidón modificado (almidón octenil succinato sódico) (SIN 1450)	Evaluación de la inocuidad para su uso en preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	Diciembre de 2012	Estados Unidos de América
Extracto del fruto del monje/ <i>Lo han guo</i> (GZ); <i>Siraitia grosvenorii</i> Swingle	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2013	Estados Unidos de América
<i>Acacia polyacantha</i> var. <i>Campylacantha</i> , goma de kakamut gum, complejo proteínico de arabinogalactanos	(1) Establecimiento de especificaciones, y (2) Evaluación de la inocuidad (en espera de más datos)	(1) Diciembre de 2012 (2) Diciembre de 2013	Sudán
72 aromatizantes	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Inmediatamente	Estados Unidos de América

<i>Compuesto</i>	<i>Preguntas que requieren respuesta</i>	<i>Disponibilidad de los datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuesto por</i>
Advantame	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Inmediatamente	Australia
Glucoamilasa de <i>Trichoderma reesei</i> expresada en <i>Trichoderma reesei</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Noviembre de 2012	Unión Europea
Extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) y extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii))	Revisión de las especificaciones (cambio de la prueba de la pureza y revisión de los límites específicos para los residuos de solventes)	Diciembre de 2012	Japón
Nisina (SIN 234)	Reevaluación (sujeta a confirmación)	Diciembre de 2012	44ª reunión del CCFA Japón