



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

38.º período de sesiones

CICG, Ginebra, Suiza

6 – 11 de julio de 2015

INFORME DE LA 47.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Xi'an, China

23 - 27 de marzo de 2015



Para: Puntos de Contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

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

Asunto: **Distribución del Informe de la 47.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (REP15/FA)**

El Informe de la 47.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios será examinado por el 38.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 6-11 de julio de 2015).

PARTE A: ASUNTOS PARA APROBACIÓN DEL 38.^o PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

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

1. **Anteproyecto de Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios** (párr. 36 y Apéndice IV, Parte A);
2. **Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)** (párr. 113 y Apéndice VII, Partes A-E); y
3. **Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de aditivos alimentarios**, en el Trámite 5/8 (párr. 122 y Apéndice XII).
4. **Otras cuestiones para aprobación**
5. **Sección revisada sobre los aditivos alimentarios de la Norma para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981)** (párr. 58 y Apéndice VI);
6. **Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 12.5 de la NGAA "Sopas y caldos" y sus subcategorías** (párr. 58 y Apéndice VII, Parte F);
7. **Correcciones a disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA relacionadas con las cinco normas para productos cárnicos** (párr. 58 y Apéndice VII, Parte G);

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los textos anteriores deberán hacerlo por escrito a la Secretaría, la 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 **antes del 31 de mayo de 2015**).

PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

8. **Anteproyecto de disposición sobre los extractos de quilaya (SIN 999(i), 999(ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4 "Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas" de la NGAA** (párr. 103 y Apéndice IX Parte A).

PARTE C: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

9. **Propuestas sobre el uso y los niveles de uso del extracto de pimentón (SIN 160c(i))** (párr. 29);
10. **Información sobre el uso comercial de: hidrogensulfato de potasio (SIN 515(ii), sorbato de sodio (SIN 201) e hidrogensulfito de calcio (SIN 227)** (párr. 18).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones e información sobre las cuestiones anteriores (Partes B y C) deberán hacerlo por escrito a la Secretaría, Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, China, (Correo electrónico: cfa@cfsa.net.cn), con copia para la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: codex@fao.org **antes del 15 de octubre de 2015**).

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES	página iv
INFORME DE LA 47. ^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	página 21
	Párrafo
Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 4
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	5 - 7
Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités y grupos de acción del Codex (tema 2 del programa)	8 - 18
Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y por la 79. ^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (tema 3a del programa)	19 - 30
Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 79. ^a reunión (tema 3b del programa)	31 - 36
Ratificación y/o revisión de niveles máximos para los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa).....	37 - 51
Armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA (tema 4b del programa)	52 - 58
Norma General para los Aditivos Alimentarios (tema 5 del programa)	
Introducción	59 - 61
Disposiciones de los cuadros 1 y 2 sobre los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con: (i) función de "reguladores de la acidez" para uso con función distinta de reguladores de la acidez; y (ii) sobre otros aditivos alimentarios con funciones distintas de "emulsionante, estabilizador, espesante", "colorante" y "edulcorante", pendientes de la 46. ^a reunión del CCFA (tema 5a del programa)	62- 67
Disposiciones de los cuadros 1 y 2 para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizador, espesante" para uso con otras funciones tecnológicas distintas de emulsionante, estabilizador, espesante (tema 5b del programa)	68 - 74
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 en las categorías de alimentos 01.2 a 08.4, con exclusión de las categorías de alimentos 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3 y 05.1.4 (tema 5c del programa)	75
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 14.2.3 "Vinos de uva" y sus subcategorías (información sobre las dosis reales de uso y recomendaciones) (tema 5d del programa)	76 - 78
Disposiciones sobre ciclotetraglucosa (SIN1504 (i)), jarabe de ciclotetraglucosa (SIN 1504 (ii)) y nisina (SIN 234) (tema 5e del programa)	79 - 84
Propuesta de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías (tema 5f del programa)	85 - 92
Nota 161: Aplicación de otras notas a las disposiciones sobre edulcorantes (tema 5 g del programa)	93 - 101
Propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios (respuestas a la CL 2014/15-FA) (tema 5h del programa)	102 - 112
Conclusión general sobre el tema 5	113 - 117
Propuestas de enmiendas y/o adiciones al <i>Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (SIN) (CAC/GL 36-1989) (tema 6 del programa)	118 - 122

Propuestas de adiciones y cambios a la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (respuestas a la CL 2014/13-FA) (tema 7a del programa)	
Información sobre la disponibilidad de datos para la reevaluación de los seis colorantes prioritarios (respuestas a la CL 2014/14-FA) (tema 7b del programa)	
Información sobre el uso comercial de diacetato de potasio (SIN 261(ii)) en los alimentos (respuestas a la CL 2014/24-FA) (tema 7c del programa)	123 - 138
Documento de debate sobre los aditivos secundarios (tema 8 del programa)	139 - 149
Documento de debate sobre falta de concordancia en la terminología relacionada con los aromatizantes en los textos del Codex (tema 9 del programa)	150 - 164
Otros asuntos (tema 10 del programa)	165 - 166
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 11 del programa)	167

LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I:	Lista de participantes	22
Apéndice II:	Respuestas de la 47. ^a reunión del CCFA a la ejecución del <i>Plan estratégico</i>	41
Apéndice III:	Medidas necesarias a consecuencia de los cambios en la ingesta diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones planteadas en la 79. ^a reunión del JECFA	45
Apéndice IV:	Especificaciones de identidad y pureza: anteproyecto especificaciones para aprobación en el trámite 5/8 (Parte A) y para revocación (Parte B)	46
Apéndice V:	Estado de ratificación y/o revisión de los niveles máximos de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración de normas para productos	48
Apéndice VI:	Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para los "bouillons" y consomés</i> (CODEX STAN 117-1981) (para aprobación).....	54
Apéndice VII:	Norma General para los Aditivos Alimentarios: Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para aprobación en los trámites 8 y 5/8) y otras disposiciones (para aprobación)	57
Apéndice VIII:	<i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> : Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para aprobación)	79
Apéndice IX:	<i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> : Nuevas disposiciones en el trámite 3 (para recibir observaciones) y en el trámite 2 (para información)	81
Apéndice X:	<i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> : Suspensión de los trabajos sobre proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para información)	84
Apéndice XI:	Propuesta de nuevo trabajo de revisión de la estructura de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías en la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (para aprobación)	94
Apéndice XII:	Anteproyecto de enmiendas al <i>Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (para aprobación en el trámite 5/8)	96
Apéndice XIII:	Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA (para seguimiento de la FAO y la OMS)	98
Apéndice XIV:	Documento de proyecto: Propuesta de nuevo trabajo de revisión de las secciones 4.1.c y 5.1.c de la <i>Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales</i> (CODEX STAN 107-1981) (para aprobación).....	101

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 47.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios llegó a las siguientes conclusiones:

Asuntos para aprobación del 38.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

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

El Comité transmitió:

- el Anteproyecto de *Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios* (párr. 36 y Apéndice IV, Parte A);
- los Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) (párrs 58, 81, 113 y Apéndice VII, partes A-E); y
- el Anteproyecto de enmiendas al *Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (párr. 122 y Apéndice XII).

Otras cuestiones para aprobación

- Secciones revisadas sobre los aditivos alimentarios de la *Norma para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) (párr. 58 y Apéndice VI);
- Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 12.5 de la NGAA "Sopas y caldos" y sus subcategorías (párr. 58 y Apéndice VII, Parte F); y
- Correcciones en los cuadros 1 y 2 y en el Cuadro 3 de la NGAA relacionadas con las cinco normas para productos cárnicos (párr. 58, Apéndice VII Parte G).

Nuevo trabajo

El Comité remitió para su aprobación:

- la Revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* ([CODEX STAN 192-1995](#)) (párr. 92, Apéndice XI); y
- la Revisión de las secciones 4.1.c y 5.1.c de la *Norma General para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* ([CODEX STAN 107-1981](#));

Revocación

El Comité remitió para revocación:

- Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párr. 113 y Apéndice VIII); y
- Especificaciones para el 2,5-dimetil-3-acetylthiophene (No. 1051) (párr. 36, Apéndice IV, Parte B).

Otros asuntos de interés para la Comisión y la FAO y la OMS

El Comité:

- Proporcionó respuestas sobre el estado de aplicación de algunas actividades del Plan estratégico 2014-2019 del Codex (párr. 10 y Apéndice II);
- Aprobó la disposición sobre la carragenina (INS 407) en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* ([CODEX STAN 72-1981](#)) (párr. 28 y Apéndice III);
- Acordó continuar los trabajos de armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA (párr. 58);
- No obtuvo consenso sobre cómo avanzar en el debate sobre la Nota 161 y resolvió suspenderlo por el momento (párrs. 99-101); y
- Transmitió a la FAO y la OMS la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación, para su seguimiento (párr. 138 y Apéndice XIII).

Cuestiones remitidas a otros comités del Codex

El Comité:

Todos los comités para productos

- Recordó a los comités para productos activos que les compete examinar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas con la NGAA respecto a todas las normas para productos que les incumben (párr. 54);

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

- Respondió a las peticiones planteadas por la 36.^a reunión del CCNFSDU (párr. 16 y 17);
- Aprobó la disposición sobre la carragenina (INS 407) en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* ([CODEX STAN 72-1981](#)) (párr. 28 y Apéndice III) y las disposiciones sobre aditivos alimentarios enviadas por la 36.^a reunión del CCNFSDU (párr. 49 y Apéndice V);
- Pidió al CCNFSDU que aclarara el uso de determinados aditivos alimentarios en los productos para lactantes y niños pequeños (párr. 73).

Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCFPV)

- Aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios enviadas por la 27.^a reunión del CCFPV con algunas modificaciones (párrs. 38-45 y Apéndice V);
- Pidió al CCFPV que aclarara el uso de determinados aditivos alimentarios en fruta y hortalizas elaboradas (párr. 74).

Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)

- Aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios enviadas por la 19.^a reunión del CCASIA salvo las disposiciones sobre los tocoferoles (SIN 307a,b,c), caramelo II, proceso al sulfito (SIN 150b) y caramelo IV, proceso al sulfito amónico (SIN 150d) (párr. 46 y Apéndice V);
- Pidió al CCASIA que aclarara el nivel de uso del cloruro de potasio (SIN 508) (párr. 48).

Comité sobre Grasas y Aceites (CCFO)

- Aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios enviadas por la 24.^a reunión del CCFO (párr. 50 y Apéndice V);
- Pidió al CCFO que aclarara el uso de determinados aditivos alimentarios en los productos de grasas y aceites (párr. 72);

Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)

- Pidió al CCSCH que aclarara el uso de determinados aditivos alimentarios en los productos en las hierbas culinarias (párr. 64).

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 47.^a reunión en Xi'an (China), del 23 al 27 marzo de 2015, 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 de Seguridad Alimentaria (CFSA), presidió la reunión. A la reunión asistieron representantes de 51 países miembros, una organización miembro, 32 organizaciones internacionales, y la FAO y la OMS. Una lista completa de los participantes, incluyendo las Secretarías, se adjunta en el Apéndice I de este informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La reunión fue inaugurada por el Sr. Xiaotao JIN, Viceministro, Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar (NHFPC) de la República Popular de China. En nombre del Ministro, el Viceministro dijo que China da gran prioridad a la seguridad alimentaria en su programa de desarrollo y está adoptando medidas específicas para proteger la salud de los consumidores. Señaló que desde el establecimiento de NHFPC en 2014 se habían revisado unas 5000 normas alimentarias y formulado 500 normas alimentarias nacionales. El Viceministro destacó la importancia del Codex en la protección de la salud de los consumidores y asegurar el comercio justo, y manifestó la disposición de China para continuar participando activamente en las actividades del Codex y hospedando el CCFA.
3. Los Representantes de la OMS y la FAO dieron también la bienvenida a los participantes.

División de competencias

4. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros, de acuerdo con el párrafo 5 del Artículo II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, que se presenta en [CRD1](#).

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)¹

5. El Comité acordó examinar un documento de información en la base de datos sobre coadyuvantes de elaboración ([CRD23](#)) bajo otros asuntos (tema 10 del programa).
6. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión, con esta enmienda.
7. El Comité acordó también establecer Grupos de trabajo (GT) presenciales durante la reunión, abiertos a todos los miembros y observadores interesados, que trabajarían en inglés solamente, sobre:
 - Ratificación y armonización, presidido por Australia, para examinar: la ratificación y/o revisión de niveles máximos para los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas del Codex (tema 4a del programa); armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos con la NGAA (tema 4b del programa); y otras correcciones a la NGAA relacionadas con la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de cinco normas para productos cárnicos ([CX/FA 15/47/2](#), párrs. 25 a 26 y [CX/FA 15/47/2 Add.1](#));
 - El Sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios, presidido por Irán, para examinar: propuestas de enmiendas y/o adiciones al SIN (tema 6 del programa) y diversas solicitudes relacionadas con: proteasas (SIN 1101(i)) ([CX/FA 15/47/2](#), párr. 23); ésteres de luteína de *Tagetes erecta* ([CX/FA 15/47/3](#), Cuadro 1); glicerol (SIN 422) y pectina (SIN 440) ([CX/FA 15/47/6](#), párr. 17), y
 - la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA, presidido por Canadá, para examinar: las propuestas de adiciones y cambios a la Lista de prioridades (tema 7a del programa); información sobre la disponibilidad de datos para la reevaluación de los seis colores prioritarios (tema 7b del programa); e información sobre el uso comercial de diacetato de potasio (SIN 261(ii)) en los alimentos (tema 7c del programa).

¹ [CX/FA 15/47/1](#).

CUESTIONES REMITIDAS 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 las cuestiones planteadas en el 37.º período de sesiones de la CAC; otros comités y la Secretaría del Codex acordaron que varios asuntos eran sólo para información mientras que otros se debatirían en los temas pertinentes del programa.

Plan estratégico del Codex 2014-2019

9. El Comité examinó las respuestas preparadas conjuntamente por las Secretarías del Codex y del CCFA, como figura en CRD7, en lo que respecta a la aplicación del Plan estratégico. Sobre la actividad 3.2.3, el Comité pidió a los miembros que propusieran y presentaran los temas de interés a ambas Secretarías, la del Codex y la del CCFA, para futuros seminarios y talleres.

Conclusión

10. El Comité acordó remitir las respuestas a la 70.ª reunión del CCEXEC y al 38.º período de sesiones de la CAC para su examen (Apéndice II).

Cuestiones planteadas por la 36.ª reunión del CCNFSDU

Criterios para la inclusión en el Preámbulo de la NGAA

11. La Secretaría del JECFA señaló que los criterios propuestos por la 36.ª reunión del CCNFSDU para la inclusión en la NGAA ya se tratan en la Sección 3.1 de la misma, donde se afirma que "*La inclusión de aditivos alimentarios en esta Norma se efectuará teniendo en cuenta toda IDA, o evaluación equivalente de la inocuidad, establecida para el aditivo por el JECFA y su ingestión diaria probable cuando el aditivo alimentario se emplee en alimentos destinados a grupos especiales de consumidores (por ejemplo, personas con regímenes alimenticios médicos especiales, se tendrá en cuenta la ingestión diaria probable del aditivo alimentario por esos consumidores*". Respecto a la evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios para su uso en los preparados para lactantes, la Secretaría del JECFA recordó que el concepto de IDA no se aplica a los niños hasta la edad de 12 semanas y que en este caso deberá utilizarse el método del margen de exposición (MOE). La 79.ª reunión del JECFA (2014) proporcionó la interpretación del MOE.³
12. Una serie de delegaciones opinaron que si bien la IDA no se aplica a los lactantes de menos de 12 semanas de edad, sería importante que el JECFA verificara que todos los aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 13.1.1 y 13.1.3 de la NGAA sean inocuos para este grupo de la población. Otra delegación señaló que el compromiso propuesto era una tarea muy amplia y tendría consecuencias en los recursos y, por lo tanto, pedía proceder con cautela.
13. La Secretaría del JECFA tomó nota de la pregunta planteada por algunas delegaciones con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981)* que ya había aprobado el CCFA. En respuesta a esta preocupación la Secretaría del JECFA dijo que revisaría las evaluaciones del JECFA relacionadas con los aditivos alimentarios utilizados en los preparados para lactantes y que informaría en la siguiente reunión del CCFA.
14. La Secretaría del Codex explicó que la 39.ª reunión del CCFA había aprobado todos los aditivos que figuran en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes*, con excepción de la carragenina (SIN 407) porque todavía no había sido evaluada por el JECFA, y que la evaluación de la carragenina efectuada en la 79.ª reunión del JECFA se examinaría en el tema 3a del programa.
15. La Presidencia señaló que el Comité había establecido procedimientos para incluir sustancias en la lista de prioridades para evaluación del JECFA a fin de afrontar las inquietudes específicas sobre la inocuidad de su uso.

² [CX/FA 15/47/2](#); [CX/FA 15/47/2 Add.1](#); Proyecto de respuesta a la compilación de la Secretaría del Codex y la Secretaría del CCFA ([CRD7](#)), Observaciones de Chile, El Salvador, la Unión Europea, Indonesia, las Filipinas, la Unión Africana y la ISDI ([CRD8](#)), Observaciones de la Federación de Rusia ([CRD20](#)).

³ [Serie de Informes Técnicos de la OMS No. 990](#).

Conclusión

16. El Comité acordó informar al CCNFSDU respecto a la petición de incluir en el Preámbulo de la NGAA criterios específicos sobre la evaluación de los aditivos alimentarios destinados al uso en preparados para lactantes, que esto no era necesario ya que toda la información pertinente figura en la sección 3.1 (b) de la NGAA. Además señaló que la Secretaría del JECFA informaría en la siguiente reunión de los resultados de la revisión de las evaluaciones de los aditivos alimentarios utilizados en las fórmulas para lactantes.

Armonización de los aditivos alimentarios entre CODEX STAN 72 y la NGAA

17. El Comité acordó informar al CCNFSDU de que su trabajo en curso de armonización se centra en las normas para alimentos elaboradas por comités de productos que no están activos y que los comités activos podrían preparar propuestas de armonización para que los examine el CCFA.

Aditivos alimentarios de la NGAA sin especificaciones correspondientes

18. El Comité acordó que la Secretaría del Codex pediría, a través de una circular, información sobre la utilización comercial del hidrogensulfato de potasio (SIN 515ii), el sorbato de sodio (SIN 201) y el hidrogensulfito de calcio (SIN 227) en los alimentos. Sobre la base de la información proporcionada, la 48.ª reunión del CCFA recomienda: a) eliminar de la NGAA los aditivos alimentarios de los que no se presentó información sobre su uso comercial; o bien: b) incluir en la lista de prioridades para evaluación del JECFA los otros, en el entendido de que se eliminarán de la NGAA si los Miembros no se comprometían a proporcionar datos para la evaluación del JECFA en la 49.ª reunión del CCFA.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA 79.ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (tema 3a del programa)⁴

19. La Secretaría del JECFA informó al Comité de las principales conclusiones del asesoramiento científico derivadas de la 79.ª reunión del JECFA (Ginebra, Suiza, 17-26 de junio de 2014).
20. La 79.ª reunión del JECFA evaluó 9 aditivos alimentarios: de 6 de ellos, el JECFA concluyó que con el nivel de uso propuesto la inocuidad no era motivo de preocupación. Respecto a la pectina (SIN 440) para uso en los preparados para lactantes y el amarillo gardenia (SIN 164), el JECFA no pudo concluir sobre las preocupaciones relativas a la inocuidad y pidió que se presentara información adicional. Sobre el ácido octenilsuccínico (OSA), goma de acacia modificada (SIN 423), el JECFA estableció una IDA temporal no especificada que se va a retirar a menos que se presenten los datos adecuados para finales de 2015.
21. La 79.ª reunión del JECFA también evaluó 28 aromatizantes y concluyó que no había motivo de preocupación por la inocuidad con el nivel de uso propuesto para 26 de ellos. Respecto a la trans- α -damascona (No. 2188), se necesitan más datos para terminar la evaluación. Del 2,5-dimetil-3-acetiltilofeno (No. 1051) las especificaciones se retiraron por la preocupación toxicológica de este compuesto.

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

22. La Secretaría del JECFA también señaló a la atención del Comité la conclusión de la 79.ª reunión del JECFA de que el nivel máximo (NM) de 0,01 mg/kg de plomo en los alimentos para lactantes (aprobado en el 37.º período de sesiones de la CAC) se podría exceder en tres de los cuatro aditivos alimentarios examinados para uso en preparados para lactantes, a saber: los ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472c); la pectina (SIN 440); y el almidón octenil succinato sódico (SIN 1450). En vista de lo anterior, el JECFA consultó al CCFA si se deberían examinar los criterios específicos de pureza de los aditivos para uso en los preparados para lactantes y los medios apropiados para presentar estos criterios.
23. En general, las delegaciones apoyaron reducir los límites y tener otros criterios de pureza adicionales para el plomo en las monografías actuales de especificaciones. Las delegaciones dijeron que estaba suficientemente demostrada la posibilidad de reducir los límites en los cuatro aditivos alimentarios evaluados por el JECFA en su 79.ª reunión. Asimismo, se mencionó la necesidad de obtener información adicional para tener sólo un límite inferior para el plomo en las especificaciones de los aditivos, que también se utilizaban en los preparados para lactantes.

⁴ [CX/FA 15/47/3](#); [CX/FA 15/47/3 Add1](#); Observaciones de la Unión Europea, Japón, las Filipinas, la Unión Africana, ICA, ISDI ([CRD9](#)); Egipto ([CRD21](#)); ELC ([CRD25](#)).

Conclusión

24. El Comité convino en que se establezcan límites inferiores para el plomo en las especificaciones de aditivos alimentarios para los preparados para lactantes en las especificaciones actuales en función de cada caso, cuando sea necesario, y pidió al JECFA que tome medidas en relación con los tres aditivos alimentarios evaluados en la 79.ª reunión y para las futuras evaluaciones de los aditivos alimentarios que se puedan proponer para uso en los preparados para lactantes.

Almidones modificados

25. La Secretaría del JECFA explicó que la 79.ª reunión del JECFA recomendó que la monografía de especificaciones de los almidones modificados se divida en 16 monografías separadas de especificaciones e informó al Comité de que se pedirían datos y la información necesarios para terminar el trabajo propuesto, a través de una petición de datos con el fin de completar este trabajo en 2016-2017.

79.ª reunión del JECFA

26. La Secretaría del JECFA presentó los resultados de la 79.ª reunión del JECFA.

Ésteres de luteína de *Tagetes erecta*

27. El Comité recordó su petición al grupo de trabajo presencial durante la reunión de asignar un número del SIN a esta sustancia (véase el tema 6 del programa).

Carragenina (SIN 407)

28. El Comité recordó que en la 39.ª reunión del CCFA la disposición sobre la carragenina en la *Norma sobre preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981)*, no se había aprobado, en espera de la evaluación del JECFA. En vista de los resultados de la evaluación de la 79.ª reunión del JECFA el Comité convino en apoyar la disposición sobre la carragenina en esa Norma e informar al 38.º período de sesiones de la CAC y al CCNFSDU.

Extracto de pimentón (SIN 160c(ii))

29. El Comité acordó solicitar observaciones/propuestas sobre los usos y los niveles de uso de los extractos de pimentón para su inclusión en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Conclusión

30. Las recomendaciones finales respecto a las medidas necesarias como consecuencia de los cambios en el estado de la IDA y otras recomendaciones se resumen en el Apéndice III.

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 79.ª REUNIÓN (tema 3b del programa)⁵

31. La Secretaría del JECFA informó al Comité de las principales conclusiones de la 79.ª reunión del JECFA respecto a las especificaciones de identidad y pureza .
32. En la 79.ª reunión del JECFA se prepararon especificaciones para un nuevo aditivo alimentario y para 10 aditivos previamente evaluados, así como para 25 nuevos aromatizantes.
33. A las especificaciones de dos aditivos alimentarios se asignó el carácter de provisionales, a saber: los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* y el ácido octenilsuccínico (OSA), goma de acacia modificada (SIN 423) y el JECFA pidió que se presente información antes de fines de 2015.
34. Las especificaciones del 2,5-dimetil-3-acetiltiofeno (No.1051) se retiraron. La evaluación de la trans- α -damascona (No. 2188) no se pudo terminar y, por lo tanto, se recomienda no adoptar la especificación correspondiente por el momento, hasta que se termine la evaluación de la inocuidad.
35. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que estas especificaciones ya se publicaron en [FAO/JECFA Monografías 16, 2014](#).

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

36. El Comité acordó remitir las especificaciones completas de los aditivos alimentarios y los aromatizantes al 38.º período de sesiones de la CAC para su adopción en los trámites 5/8 (con omisión de los trámites 6/7) (Anexo IV, Parte A). El Comité acordó solicitar al 38.º período de sesiones de la CAC que retire las especificaciones del 2,5-dimetil-3-acetiltiofeno (No. 1051) (Apéndice IV, Parte B).

⁵ [CX/FA 15/47/4](#); Observaciones del Brasil, Costa Rica, la Unión Europea, Ghana ([CX/FA 15/47/4 Add.1](#)); Malasia, Perú, las Filipinas, la Unión Africana ([CX/FA 15/47/4 Add.2](#)); Egipto ([CRD21](#)).

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

37. El Comité examinó las recomendaciones del Grupo de trabajo presencial durante la reunión sobre ratificación, liderado por Australia, en relación con las disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por cuatro comités del modo siguiente:

27.^a reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Enmiendas a la Norma para algunas hortalizas en conserva (Anexo para algunas setas) ([CODEX STAN 297-2009](#))

38. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el *Anexo para algunas setas* de CODEX STAN 297-2009, de conformidad con las enmiendas del grupo de trabajo.
39. Con respecto a la recomendación de añadir una nota "Sólo los colores que figuran abajo están permitidos para uso en las conservas de hongos en salsa" a la disposición sobre caramelo I (SIN 150a) y caramelo III (SIN 150c), la Secretaría del Codex aclaró que la nota se omitió inadvertidamente durante la compilación del documento para su aprobación.

Enmiendas a la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas ([CODEX STAN 260-2007](#)); Proyecto de Norma para algunas hortalizas congeladas rápidamente y Anexos para las zanahorias, el maíz en la mazorca, el puerro, y el maíz en grano entero

40. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios, nuevas y revisadas, tal como propuso el CCPFV27.
41. El Comité tomó nota de la propuesta de una delegación de numerar de nuevo la sección sobre coadyuvantes de elaboración en el proyecto de *Norma para las hortalizas congeladas rápidamente*, como parte de la sección sobre aditivos alimentarios, ya que en el Formato de las normas del Codex sobre productos en el *Manual de procedimiento* los coadyuvantes de elaboración no figuraban como una sección aparte. La Secretaría del Codex aclaró que esta cuestión no estaba en el ámbito de competencia de la ratificación del CCFA y que el examen crítico también estaba examinando el formato y la presentación de las normas de conformidad con las prácticas normativas de otros comités que se reflejan en las normas adoptadas, como la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* ([CODEX STAN 247-2005](#)).

Proyecto de Norma para algunas frutas en conserva y anexos para los mangos y para las peras

42. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el proyecto de norma, tal como propuso la 27.^a reunión del CCPFV.
43. La Secretaría del Codex aclaró que la sección 3.2 del proyecto de Anexo para los mangos que figura en el Apéndice II de [REP15/PFV](#) era correcta.
44. El Comité señaló que la *Norma para las peras* ([CODEX STAN 61-1985](#))⁷ vigente contiene una limitación específica para el uso de aromatizantes utilizados para reproducir el sabor de las peras y que deberá mantenerse esta restricción.

Proyecto de Norma para productos de ginseng

45. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios, tal como propuso la 27.^a reunión del CCPFV.

19.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia

Anteproyecto de norma regional para los productos de soja no fermentados

46. El Comité ratificó las disposiciones para las normas como las presentó el CCASIA, con excepción de las disposiciones sobre los tocoferoles (SIN 307a,b,c), el caramelo II, proceso al sulfito (SIN 150b) y el caramelo IV, proceso al sulfito amónico (SIN 150d) debido a que la ingesta alimentaria asociada a estas dosis máximas podría exceder la IDA correspondiente.

⁶ [CX/FA 15/47/5](#); [CX/FA 15/47/5 Add.1](#); Informe del Grupo de trabajo presencial durante la reunión sobre ratificación/armonización ([CRD3](#)); Observaciones de la Unión Europea, la India, Kenya, Nigeria, Filipinas, la Unión Africana, IADSA e ISDI ([CRD10](#)); Federación de Rusia ([CRD20](#)); Japón ([CRD26](#)).

⁷ Que será sustituido cuando la Comisión apruebe la *Norma para algunos frutos en conserva* y sus anexos.

47. Una delegación sugirió eliminar la disposición para el cloruro de potasio (SIN 508), que figuraba en la Sección 4.2.2. "Bebidas de soja compuestas o aromatizadas y bebidas a base de soja" como acentuador del sabor a 1000 mg/kg. Las disposiciones del Cuadro 3, que incluyen el cloruro de potasio, son aplicables a los productos en la categoría de alimentos 06.8.1 y, por tanto, esta disposición parece ser innecesaria.
48. El Comité acordó pedir al CCASIA para aclararse si el cloruro de potasio se puede utilizar según BPF.

36.ª reunión del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

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

49. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios, tal como propuso la 36.ª reunión del CCFSDU.

24.ª reunión del Comité sobre Grasas y Aceites

Proyecto de norma para los aceites de pescado

50. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios, tal como propuso la 24.ª reunión del CCFO.

Conclusión

51. El estado de ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios se presenta en el Apéndice V.

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE NORMAS PARA PRODUCTOS Y DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (tema 4b del programa)⁸

52. La delegación de Australia, presidente del GT presencial durante la reunión sobre ratificación/armonización, presentó el documento CRD 3 y señaló a la atención del Comité que el Grupo de trabajo había formulado recomendaciones en relación con: (i) Principios para la aplicación del árbol de decisiones; (ii) criterios para dar prioridad a la labor futura de armonización; (iii) armonización de la *Norma para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981)*; (iv) armonización de las normas relacionadas con el chocolate y los productos de cacao; y (v) otras correcciones relacionadas con la armonización de las cinco normas sobre productos cárnicos.

Debate

53. El Comité examinó las recomendaciones, y formuló las siguientes observaciones y decidió lo siguiente:
Principios para la aplicación del árbol de decisiones y criterios para priorizar la labor futura de armonización
54. El Comité ratificó las recomendaciones 2, 3 y 4, y convino en recordar a los comités sobre productos activos que era responsabilidad suya examinar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas con la NGAA para todas las normas sobre productos bajo su responsabilidad.
Armonización de la Norma para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981).
55. El Comité ratificó las recomendaciones 5 y 6 e hizo las observaciones y tomó las decisiones siguientes con respecto a las enmiendas a la NGAA, tal como se indica en el Anexo 3 de CRD3.
- Eliminó la última oración en la nota GG, es decir, "*La base de información "como P₂O₅" se convierte en "como fósforo" multiplicándola por un factor de 0,44. 2 x peso atómico P/peso molecular P₂O₅ [2x30,9 g/mol / 141,8 g/mol = 0,44]*" ya que todas las disposiciones se refieren a fósforo y no a P₂O₅;
 - Modificó el título de la columna 5 del Cuadro 3 de la NGAA, para que diga "*Aceptable, incluidos los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos*", para aclarar que estos aditivos alimentarios podían utilizarse en otras categorías de alimentos;
 - Tomando nota de que las disposiciones para el etil-lauroil arginato (SIN 243) eran las mismas en las subcategorías de alimentos 12.5.1 "Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados" y 12.5.2 "Mezclas para sopas y caldos", acordó trasladar la disposición a la categoría de alimentos general 12.5 "Sopas y caldos" con la nota XS117;

⁸ [CX/FA 15/47/6](#); Informe del Grupo de trabajo presencial durante la reunión sobre ratificación/armonización ([CRD3](#)); observaciones de la Unión Europea, la India, Japón, Nigeria, Tailandia, la Unión Africana e ICA ([CRD10](#)); Federación de Rusia ([CRD20](#)).

Armonización de las normas relacionadas con el chocolate y los productos de cacao

56. El Comité ratificó la recomendación 7 en relación con el establecimiento de un GTe para el trabajo futuro sobre la armonización (véase a continuación).

Correcciones relacionadas con la armonización de las cinco normas para productos cárnicos

57. El Comité ratificó la recomendación 8.

Conclusión

58. El Comité convino en:

(i) Remitir al 38.º período de sesiones de la CAC para su adopción:

- la sección revisada sobre aditivos alimentarios de la *Norma para los "bouillons" y consomés* ([CODEX STAN 117-1981](#)) (Apéndice VI);
- las disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA (Apéndice VII, Parte F); y
- las correcciones a las disposiciones de la NGAA relativas a las cinco normas para productos cárnicos (Apéndice VII, Parte G)

(ii) Establecer un GTe, dirigido por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría en inglés solamente, para:

- seguir desarrollando la propuesta de armonización de las *normas para la Manteca de cacao* ([CODEX STAN 86-1981](#)); *Chocolate y productos de chocolate* ([CODEX STAN 87-1981](#)); *Cacao en polvo (cacaos) y mezclas de cacao y azúcares* ([CODEX STAN 105-1981](#)); y *Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao* ([CODEX STAN 141-1983](#));
- examinar el trabajo que no pudo ser abordado por el GTe de la 45.ª reunión del CCFA sobre:
 - disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA que, de acuerdo con el CCFFP, no están justificadas tecnológicamente en los productos regulados por la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo* ([CODEX STAN 311-2013](#)); y
 - disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA que, según el CCPFV no están justificadas tecnológicamente en categorías de alimentos específicas reguladas por las *normas para algunos frutos cítricos en conserva* ([CODEX STAN 254-2007](#)), *para tomates en conserva* ([CODEX STAN 13-1981](#)), *para concentrados de tomate elaborados* ([CODEX STAN 57-1981](#)) y *para aceitunas de mesa* ([CODEX STAN 66-1981](#)).

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 5 del programa)⁹**INTRODUCCIÓN**

59. El Comité tomó nota de que el Grupo de trabajo anterior a la reunión sobre la NGAA (GT), dirigido por los Estados Unidos de América, había formulado recomendaciones sobre los temas del programa 5a, 5b, 5d, 5e y 5h.
60. El Comité tomó nota de que el Grupo de trabajo formuló recomendaciones para aproximadamente 675 disposiciones de la NGAA (302 para adopción y 285 para suspensión/revocación). El Comité tomó además nota de que debido a falta de tiempo el GT no había podido examinar los restantes temas del programa 5c, 5f y 5g.
61. El Comité examinó las recomendaciones 1-19 del GT ([CRD2](#)) y tomó las decisiones y formuló las observaciones siguientes.

⁹ Informe del Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA ([CRD2](#)).

DISPOSICIONES DE LOS CUADROS 1 Y 2 SOBRE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL CUADRO 3 CON: (I) FUNCIÓN TECNOLÓGICA DE "REGULADORES DE LA ACIDEZ" PARA SU USO CON FUNCIÓN DISTINTA DE REGULADORES DE LA ACIDEZ; Y (II) SOBRE OTROS ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL CUADRO 3 CON FUNCIONES DISTINTAS DE "EMULSIONANTE, ESTABILIZADOR Y ESPESANTE", "COLORANTE" Y "EDULCORANTE" - PENDIENTES DE LA 46.ª REUNIÓN DEL CCFA (tema 5a del programa)¹⁰

Recomendación 1

62. El Comité ratificó las recomendaciones relativas a la adopción en el Trámite 8 o el Trámite 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios del Cuadro 3 con "regulador de la acidez" como función tecnológica y para otros aditivos alimentarios del Cuadro 3 con funciones distintas de "colorante" y "edulcorante" que figuran en [CRD2](#), Apéndice 1, Parte A.
63. El Comité acordó añadir la nota 242 "Para uso como antioxidante únicamente" a las disposiciones en CRD2, Apéndice 1, Parte A, relacionadas con la categoría de alimentos 09.1.2 "Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos".

Recomendación 2

El Comité ratificó la recomendación relativa a la suspensión del trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figura en CRD2, Apéndice 2, Parte A.

Recomendación 3

64. El Comité ratificó la recomendación y acordó solicitar al Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) que aclarara si los siguientes usos estaban justificados tecnológicamente:
- El uso general de antioxidantes en las hierbas aromáticas y el uso específico de ácido ascórbico, L- (SIN 300) y ascorbato de sodio (SIN 301) en las hierbas aromáticas como antioxidantes, y
 - El uso general de antiaglutinantes y el uso específico de dióxido de silicio amorfo (SIN 551) y carbonato de sodio (SIN 500(i)) en las hierbas aromáticas como antiaglutinantes.

Recomendación 4

65. El Comité ratificó la recomendación de revisar las disposiciones siguientes de la categoría de alimentos 13.1.2 de la NGAA:
- La disposición adoptada para el ácido ascórbico, L- (SIN 300) para incluir una nueva nota "Individualmente o en combinación: ácido ascórbico (SIN 300), ascorbato de sodio (SIN 301), ascorbato de calcio (SIN 302), palmitato de ascorbilo (SIN 304)"; y
 - La disposición adoptada para ésteres de ascórbico (SIN 304, 305) para incluir una nueva nota "Individualmente o en combinación: ácido ascórbico (SIN 300), ascorbato de sodio (SIN 301), ascorbato de calcio (SIN 302), palmitato de ascorbilo (SIN 304)"; y la nota 187 "solo para SIN 304 (palmitato de ascorbilo)".

Recomendaciones 5 y 6

66. El Comité ratificó las recomendaciones de revisar:
- Todas las disposiciones (adoptadas y que actualmente están en el procedimiento de trámites) para aditivos alimentarios que contienen sodio en la categoría de alimentos 13.1.2 de la NGAA para incluir la nota: "Dentro del límite para el sodio que se especifica en la Norma para Preparados Complementarios ([CODEX STAN 156-1987](#)): solos o en combinación con otros aditivos que contienen sodio"; y
 - Todas las disposiciones (adoptadas y que actualmente están en el procedimiento de trámites) para aditivos alimentarios que contienen sodio en la categoría de alimentos 13.2 de la NGAA para incluir las notas: "Para los productos regulados por la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* ([CODEX STAN 73-1981](#)): dentro del límite para el sodio especificado en la norma, individualmente o en combinación con otros aditivos que contienen sodio"; y "para los productos regulados por la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* ([CODEX STAN 74-1981](#)): "Dentro del límite para el sodio que se especifica en la norma, individualmente o en combinación con otros aditivos que contienen sodio."

¹⁰ [CX/FA 15/47/7](#); Observaciones de la India, Indonesia, Japón, Malasia, Nigeria, Noruega, la Unión Africana (CRD11); Federación de Rusia ([CRD20](#)); Egipto ([CRD21](#)).

Recomendación 7

67. El Comité ratificó la recomendación de revisar la nota 267 para que dijera "Excluidos los productos regulados por la *Norma para pescado salado y pescado seco salado de la Familia Gadidae* ([CODEX STAN 167-1989](#)), la *Norma para las aletas de tiburón secas* ([CODEX STAN 189-1993](#)), la *Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce, y de mariscos crustáceos y moluscos* ([CODEX STAN 222-2001](#)), la *Norma para las anchoas hervidas secas saladas* ([CODEX STAN 236-2003](#)) y para pescado secado con humo de conformidad con la *Norma para el pescado ahumando, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* ([CODEX STAN 311-2013](#))".¹¹

DISPOSICIONES DE LOS CUADROS 1 Y 2 PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL CUADRO 3 CON FUNCIÓN DE "EMULSIONANTE, ESTABILIZADOR, ESPESANTE" PARA SU USO CON OTRAS FUNCIONES TECNOLÓGICAS DISTINTAS DE EMULSIONANTE, ESTABILIZADOR, ESPESANTE (tema 5b del programa)¹²

Recomendación 8

68. El Comité aprobó las recomendaciones relativas a la adopción en el Trámite 8 o el Trámite 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que tienen la función de "emulsionante, estabilizador, espesante", que figuran en CRD2 Apéndice 1 Parte B.
69. El Presidente del GT explicó a la Comisión que, debido al carácter jerárquico del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA, la adopción de una serie de disposiciones en la categoría de alimentos 9.2 "Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos", tendría como consecuencia la revocación de disposiciones adoptadas en sus subcategorías.
70. En vista de ello, el Comité acordó remitir las disposiciones adoptadas en estas subcategorías, como figura en CRD2 Anexo 3, al 38.º período de sesiones de la CAC para su revocación, sujeta a la aprobación de las disposiciones relacionadas sobre aditivos alimentarios.

Recomendación 9

71. El Comité aprobó la recomendación de interrumpir los trabajos de los anteproyectos y proyectos de disposiciones que figuran en el documento CRD2 Apéndice 2 Parte B.

Recomendación 10

72. El Comité aprobó la recomendación y acordó solicitar al Comité sobre Grasas y Aceites (CCFO) que aclare si los siguientes usos están tecnológicamente justificados:
- El uso de antioxidantes en general y de lecitina (SIN 322(i)) en particular en la categoría de alimentos 02.1.2 "Grasas y aceites vegetales".
 - La utilización de citrato tricálcico (SIN 333(ii)), citrato tripotásico (SIN 332(ii)) en productos que se ajusten a las siguientes normas: *Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* ([CODEX STAN 19-1981](#)), *Norma para los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Aceituna* ([CODEX STAN 33-1981](#)) y *Norma para Aceites Vegetales Especificados* ([CODEX STAN 210-1999](#)).
 - El uso de lecitina (SIN 332(i)) en los productos que corresponden a las siguientes normas: *Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* ([CODEX STAN 19-1981](#)) y *Norma para grasas animales especificadas* ([CODEX STAN 211-1999](#)).
 - El uso de mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) en los productos que se ajustan a la *Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* ([CODEX STAN 19-1989](#)) y en los aceites de pescado.
 - La utilización de citrato diácido potásico (SIN 332(i)), citrato diácido sódico (SIN 331(i)), citrato tricálcico (SIN 333(iii)), citrato tripotásico (SIN 332(ii)), citrato trisódico (SIN 331(iii)) y alginato de sodio (SIN 401) en los aceites de pescado.

¹¹ El texto nuevo está subrayado.

¹² [CX/FA 15/47/8](#); Observaciones de China, la India, Japón, las Filipinas, la Unión Africana, IFU e ISDI ([CRD11](#)); Federación de Rusia ([CRD20](#)), Egipto ([CRD21](#)).

Recomendación 11

73. El Comité aprobó la recomendación y acordó solicitar al CCNFSDU que aclare el uso de la goma arábica (goma de acacia) (SIN 414) en la categoría de alimentos 13.1 "Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes" y los productos que se ajustan a la norma correspondiente; y el uso de carragenina (SIN 407) en la categoría de alimentos 13.2 "Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños" y los productos que se ajusten a las correspondientes normas.

Recomendación 12

74. El Comité tomó nota de la necesidad de dar mayor especificidad a la recomendación del GT. Por lo tanto, el Comité acordó pedir al CCPFV que aclare si el uso de "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" en general, y de goma xantana (SIN 415) en particular, se justifica tecnológicamente en las categorías de alimentos 14.1.2 "Zumos (jugos) de frutas y hortalizas" y 14.1.3 "Néctares de frutas y hortalizas" en general y en determinadas subcategorías.

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LOS CUADROS 1 Y 2 EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS DE LA 01.2 A LA 08.4, CON EXCLUSIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3 Y 05.1.4 (tema 5c del programa)¹³

75. El Comité convino en examinar este tema en su próxima reunión sobre la base del documento CX/FA 15/47/9 y las observaciones presentadas por escrito en la presente reunión.

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 14.2.3 "VINOS DE UVA" Y SUS SUBCATEGORÍAS (INFORMACIÓN SOBRE LAS DOSIS REALES DE USO Y RECOMENDACIONES) (tema 5d del programa)¹⁴

Recomendación 18

76. El Comité aprobó la recomendación del GT de:
- revisar la Note 60, asociada a la disposición sobre el dióxido de carbono (SIN 290) en la categoría de alimentos 14.2.3, para que diga: "El contenido de CO₂ en los vinos terminados no espumosos no excederá los 4000 mg/kg a 20°C";
 - aprobar en el Trámite 8 el proyecto de disposición sobre el dióxido de carbono (SIN 290) en la categoría de alimentos 14.2.3 "Vinos de uva" con un nivel máximo a "BPF", con la Nota 60 revisada.

Recomendación 19

77. El Comité aprobó la recomendación de establecer un GTe para que elabore un documento de debate que contribuiría al análisis de determinadas disposiciones de la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías caso por caso. Se señaló que el interés no estaba en la inocuidad sino en la justificación tecnológica de las disposiciones.
78. El Comité acordó establecer un GTe, dirigido por Francia y copresidido por Australia, abierto a todos los Miembros y Observadores y que trabajaría exclusivamente en inglés, con el siguiente mandato:
- En el contexto del uso general de los (i) emulsionantes; (ii) estabilizadores; (iii) espesantes; (iv) reguladores de la acidez; y (v) antioxidantes en la producción de los vinos:
- a) Aclarar y especificar los motivos generales de preocupación con respecto a: (i) la identidad de los vinos; (ii) la estabilidad de los vinos; (iii) la aplicación mundial de las limitaciones para el uso de aditivos alimentarios en el vino; y (iv) la innovación en la producción de los vinos.
 - b) A partir de los resultados del inciso a) anterior, hacer un examen de los efectos de expresar un uso máximo de los aditivos en los vinos: (i) en forma numérica; y (b) como BPF.
- El GTe no examinará disposiciones específicas.

¹³ [CX/FA 15/47/9](#); [CX/FA 15/47/9 Add. 1](#); [CX/FA 15/47/9 Add.2](#); Observaciones de China, Japón, República de Corea, la Unión Africana, ICGA, IFAC ([CRD12](#)); Federación de Rusia ([CRD20](#)).

¹⁴ [CXFA 15/47/10](#); Observaciones de Kenya, la Unión Africana. FIVS (CRD13); la Federación de Rusia (CRD20).

DISPOSICIONES SOBRE CICLOTETRAGLUCOSA (SIN 1504(I)), JARABE DE CICLOTETRAGLUCOSA (SIN 1504(II)) Y NISINA (SIN 234) (tema 5e del programa)¹⁵

Recomendación 13

79. Una delegación no apoyó la adopción de la provisión sobre nisina señalando que el JECFA había evaluado la seguridad de la nisina como una sustancia química pero no había tomado en cuenta su efecto microbiológico. En este sentido la Secretaría del JECFA observó que se había puesto a disposición de la 77.^a reunión del JECFA (2013) una revisión de la bibliografía sobre el desarrollo de la resistencia adquirida de la nisina en varias bacterias realizada en 1992. Sin embargo, el mecanismo de resistencia de la nisina, que podría diferir de cepa a cepa, no había sido investigado. La Secretaría del JECFA informó al Comité que, si se disponía de nuevos datos que suscitaban una preocupación sobre la seguridad, debían presentarse al JECFA.
80. El Comité también señaló que el GTP había centrado su debate en la justificación tecnológica y el cumplimiento con la norma sobre productos.
81. El Comité ratificó la recomendación con respecto a la adopción en el Trámite 8 o el Trámite 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones para ciclotetraglucosa (SIN 1504(i)), jarabe de ciclotetraglucosa (SIN 1504(ii)) y nisina (SIN 234) en las categorías de alimentos 08.2.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes" y 08.4 "Envoltura o tripas comestibles" de la NGAA.

Recomendación 14

82. El Comité tomó nota del debate del GTP sobre la disposición sobre nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 08.3.2 y el cumplimiento con las disposiciones en las normas correspondientes sobre productos, es decir, *para la Carne tipo "Corned Beef" (CODEX STAN 88-1981)*, *para la "Carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981)* y *para la Carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981)*.
83. Un observador señaló que no estaba claro si el CCFA tenía la posibilidad de cambiar las disposiciones de la NGAA que corresponden a las normas sobre productos. En este sentido la Secretaría del Codex aclaró que actualmente no existía ninguna disposición específica en el Manual de procedimiento, que impida al CCFA revisar y actualizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos o sus disposiciones correspondientes en la NGAA. La Secretaría del Codex señaló que una serie de normas sobre productos para los cuales no hay ningún comité activo era bastante antigua y que era importante para el Codex que se actualicen para reflejar la práctica tecnológica actual.
84. El Comité aprobó la recomendación 14 y acordó establecer un GTe (véase párr. 116) con la labor de solicitar información y justificación sobre el uso de la nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 08.3.2 y específicamente en los productos regulados por las normas correspondientes sobre productos.

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.1 "LECHE Y BEBIDAS LÁCTEAS" Y SUS SUBCATEGORÍAS (tema 5f del programa)¹⁶

85. La Delegación de Nueva Zelanda presentó el documento CX/FA 15/47/12 y explicó que el GTe había celebrado consultas preliminares con miembros del Codex con experiencia en leches reconstituidas y recombinadas sobre la necesidad de revisar la estructura de categorías de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías, a lo que siguieron dos rondas de consultas.
86. La Delegación señaló las faltas de concordancia que el trabajo propuesto trataba de resolver y las consecuencias que el proyecto de revisión tendría en la NGAA y recomendaciones para avanzar.

Debate

87. El Comité estuvo de acuerdo en general en que se iniciara un nuevo trabajo de revisión de la categoría de alimentos 01.1.
88. Varias delegaciones, señalaron que este trabajo era producto de la necesidad de incorporar adecuadamente determinados productos lácteos en el sistema de clasificación de alimentos. Las delegaciones indicaron que la revisión debería tener en cuenta las necesidades tecnológicas de estos productos. Esas delegaciones consideraron que el término "productos lácteos" podía ser confuso ya que la definición de "leche" en la *Norma general para el uso de términos lecheros (CODEX STAN 206-1999)* trata la adición o extracción de componentes lácteos.

¹⁵ [CL2014/8-FA](#), Parte B; Observaciones de Brasil, Sudáfrica, ELC ([CX/FA 15/47/11](#)); IFAC ([CX/FA 15/47/11 Add. 1](#)); China, Nigeria, Unión Africana, IFAC ([CX/FA 15/47/11 Add. 2](#)).

¹⁶ [CX/FA 15/47/12](#); Observaciones de China, El Salvador, Indonesia, Kenya, Tailandia y la Unión Africana ([CRD14](#)); Federación de Rusia ([CRD20](#)), Egipto ([CRD21](#)); Argentina ([CRD22](#)).

89. El Comité observó que la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios se examinaría después de terminar la revisión de la estructura y los descriptores de esta categoría de alimentos y subcategorías afines.

Documento de proyecto¹⁷

90. El Comité examinó el documento de proyecto sección por sección y modificó la Sección 1 "Finalidad y ámbito de acción del nuevo trabajo" y la Sección 3 " Principales aspectos que se deberán tratar", con el fin de centrar el nuevo trabajo en la revisión de la estructura y los descriptores de categoría de alimentos 01.1.
91. El Comité además enmendó las otras secciones para asegurar la correcta colocación de la información y la congruencia con la estructura del otro documento de proyecto preparado en la reunión en curso (tema 9 del programa).

Conclusión

92. El Comité convino en:
- (i) Pedir al 38.º período de sesiones de la CAC la aprobación de un nuevo trabajo de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías de la *Norma general para los aditivos alimentarios* ([CODEX STAN 192-1995](#)) y enviar el documento de proyecto revisado al Comité Ejecutivo para su examen crítico (Apéndice XI);
 - (ii) Establecer un GTe, dirigido por Nueva Zelanda, abierto a todos los miembros y observadores y que trabajaría sólo en inglés, para preparar, sujeto a la aprobación de la Comisión, un anteproyecto de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías, para distribuirlo y recoger observaciones en el Trámite 3 y examinarlo en la siguiente reunión.

NOTA 161: APLICACIÓN DE OTRAS NOTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE EDULCORANTES (tema 5g del programa)¹⁸

93. La Presidencia recordó brevemente la historia y el tema sobre la nota 161, señalando que la cuestión era muy conocida en el Codex. La nota 161 fue utilizada por primera vez por el CCFA39 y después de algunos años la Comisión consideró que la nota se había utilizado mucho en demasiadas disposiciones. La Presidencia recordó además que tras varios debates, el CCFA decidió por unanimidad que la situación debía cambiar, pero que el Comité no había decidido todavía cómo hacer el cambio. Como una forma de avanzar, el CCFA46 acordó establecer un GTe para averiguar si podían utilizarse notas alternativas.
94. La Presidencia señaló que en la presente reunión el Comité iba a someter a debate el informe del GTe.
95. La delegación del Reino Unido, en calidad de Presidente del GTe, presentó el documento CX/FA 15/47/13 y explicó el proceso seguido por el GTe y los resultados. Éste, en calidad de Presidente del GTe, había formulado nueve recomendaciones, que consistían en: mantener la Nota 161 para un número de categorías de alimentos (recomendaciones 1 y 2); sustituir la nota 161 por la nueva nota (recomendaciones 3 y 4); sustituir la Nota 161 por una nota específica (recomendación 5); sustituir la Nota 161 por una nota adecuada para reflejar el uso como acentuador del sabor de aspartamo y acesulfame de potasio (recomendación 6); suspender/revocar disposiciones (recomendación 7); comprobar las dosis de uso del aspartamo y acesulfame de potasio y su sal (recomendación 8); y considerar cambios similares en otros edulcorantes intensos (recomendación 9).

Debate

96. El Comité mantuvo un amplio debate sobre cómo examinar el informe del GTe.
97. Varias delegaciones expresaron la opinión de que la opción 1,¹⁹ discutida por el CCFA46 y no específicamente establecida como opción en el mandato del GTe,²⁰ seguía siendo todavía la mejor opción. Sin embargo, como compromiso, estas delegaciones propusieron considerar las recomendaciones de la 5 a la 9 del informe del GTe, que abordaban las disposiciones en que la nota 161 podía suprimirse o sustituirse por una nueva nota o suspenderse.
98. Otras delegaciones opinaron que el debate se debería centrar en el documento preparado por el GTe, basado en la opción 3,²¹ y presentado en esta reunión de conformidad con el mandato de la pasada reunión del CCFA. La recomendación que contiene ese documento era una buena base para reducir el uso de la Nota 161. Estas delegaciones expresaron la opinión de que las nueve recomendaciones se relacionaban entre sí.

¹⁷ [CX/FA 15/47/12](#) Documento adjunto 1.

¹⁸ [CX/FA/14/47/13](#); Observaciones de la Unión Europea, Indonesia, la India, Kenya, Malasia, Nigeria, Perú, Filipinas, la Unión Africana, CCC ([CRD15](#)); Federación de Rusia ([CRD20](#)); Egipto ([CRD21](#)), ICGA ([CRD28](#)).

Por lo tanto, el debate debería comenzar por la recomendación No. 1 que, en su opinión, era indispensable para llegar a un entendimiento común y un acuerdo para avanzar en estas cuestiones.

Conclusión

99. La Presidencia concluyó señalando que el GTe había trabajado mucho y elaborado un documento útil, que presentaba un claro análisis del tema y nueve recomendaciones para avanzar. Sin embargo, la Presidencia señaló que no había un consenso sobre cómo examinar las recomendaciones del GTe. Señaló además que a pesar de varios intentos no había podido llegar a un consenso sobre cómo avanzar en el tema.
100. Por lo tanto, la Presidencia consideró necesario detener el debate pero al mismo tiempo animó a todos los miembros, incluidos los observadores, a hacer más sugerencias sobre cómo resolver este problema: cómo reducir el número existente de aplicaciones de la nota 161 en la NGAA. En opinión de la Presidencia, al igual que de muchas más delegaciones, era muy lamentable no avanzar sobre este tema en este momento porque esta situación podía tener un impacto negativo en el desarrollo ulterior de la NGAA.
101. La Presidencia cerró este tema del programa expresando la esperanza de encontrar en el futuro una solución y destacó que no haberlo conseguido hoy no significaba que el Comité no sería capaz de encontrar un camino para seguir adelante en el futuro.

PROPUESTAS DE NUEVAS DISPOSICIONES Y/O REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (RESPUESTAS A LA CL 2014/15-FA) (tema 5h del programa)²²

Recomendación 15

102. El Comité aprobó la recomendación del GT de incluir en la NGAA en el Trámite 2 nuevas disposiciones sobre los oligoésteres de la sacarosa I y II (SIN 473a), el dimetilbicarbonato (SIN 242), la lecitina, parcialmente hidrolizada (SIN 322(ii)) y los fosfatos (SIN 338(i), 339(i-iii), 340(i-iii), 341(i-iii), 342(i-ii), 343(i-iii), 450(i-vii), 451(i-ii), 452(i-v), 542) que figuran en el Apéndice 4 de CRD2, para examen en una futura reunión.
103. El Comité aceptó la propuesta de la Delegación de Chile de distribuir para recoger observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en su próxima reunión, la revisión de la disposición sobre los extractos de quilaya (SIN 999(i), (ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4 "Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas". El objetivo de la propuesta es permitir el uso de los extractos de quilaya tipos 1 y 2, suprimiendo la Nota 168 "Extracto de quilaya tipo 1 (SIN 999(i)) solamente".

Recomendación 16

104. La Presidencia del GT señaló que este grupo había desechado una serie de propuestas de nuevas disposiciones porque en la NGAA ya había disposiciones correspondientes en el proceso de los trámites y, por lo tanto, sería más apropiado trabajar en estas disposiciones cuando se distribuyan para recoger observaciones. El GT había descartado otras propuestas porque hacía falta una parte de la información necesaria en el formulario de presentación de las propuestas (Anexo 1 de la CL 2014/15-FA).
105. La Presidencia del GT señaló además que Brasil (CRD6) y Tailandia (CRD24) habían presentado la información faltante sobre varias nuevas disposiciones, que habían sido desechadas por el GT; a saber, sobre:
 - caramelo II, proceso al sulfito (SIN 150b), caramelo III, proceso al amoníaco (SIN 150c), caramelo IV, proceso al sulfito amónico (SIN 150d) en las categorías de alimentos 08.1.2 "Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza" y 08.3 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados";
 - carboximetilcelulosa sódica (SIN 466) en la categoría de alimentos 14.1.2 "Zumos (jugos) de frutas y hortalizas"; y
 - goma gelán (SIN 418), citrato trisódico (SIN 331(iii)) y lactato de calcio (SIN 327) en la categoría de alimentos 14.1.2.1 "Zumos (jugos) de frutas".

¹⁹ "Para sustituir total o parcialmente el azúcar, en los productos donde no se añade azúcar durante la fabricación" (CX/FA 14/46/14 párr. 11).

²⁰ REP14-FA, párrs. 96-97.

²¹ "Para uso únicamente en alimentos con contenido reducido de energía o en alimentos sin azúcares añadidos de conformidad con CAC/GL 23-1997" (CX/FA 14/46/14 párr. 11).

²² CL 2014/15-FA; CX/FA 15/47/14; CX/FA 15/47/14 Add.1; Observaciones de Brasil (CRD6); República de Corea (CRD18); Egipto (CRD21); Tailandia (CRD24).

106. Se formuló una petición de añadir nuevas disposiciones sobre el difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix) en la NGAA en varias categorías de alimentos. Se pidió aclaración a la Secretaría del JECFA respecto a la incorporación de este aditivo en la IDTM de grupo de 70 mg/kg de pesco corporal para las sales de fosfato, expresadas como fósforo. La Secretaría del JECFA indicó que si el uso de este aditivo sustituía a otros fosfatos, entonces no daría por resultado un aumento de la exposición a los fosfatos. En consecuencia, el Comité acordó que se pusiera al día la NGAA con la inclusión del difosfato diácido de magnesio en la lista del grupo de los fosfatos. Señaló asimismo que si hubiera nueva información disponible sobre los niveles de uso de los fosfatos, esa información se debería proporcionar al JECFA para reevaluación de la exposición a las sales de fosfato, expresadas como fósforo, por su uso como aditivos alimentarios.

Conclusión

107. El Comité acordó incluir en la NGAA en el Trámite 2 las disposiciones mencionadas anteriormente y revisar la lista del grupo de los fosfatos e incluir el difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix). El Comité también convino en desechar las restantes propuestas, según lo recomendado por el GT.

Formulario para la presentación de propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA

108. El Comité señaló que esta era la primera vez que se usaba el formulario para presentar propuestas de disposiciones nuevas y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA y, por lo tanto, sería útil tener un entendimiento común del tipo de información que se debe proporcionar, en particular: "la justificación del uso y la necesidad tecnológica"; "el uso inocuo del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (lo que proceda)"; y la "justificación de que el uso no desorienta a los consumidores" y del proceso de examen de las propuestas.
109. Respecto al "uso inocuo del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria" se recomendó que los entrevistados podían proporcionar la evaluación de la ingesta, a nivel nacional, como se expone en las *Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios* ([CAC/GL 3-1989](#)).
110. Algunas delegaciones opinaron que era necesaria orientación sobre la "justificación de que el uso no desorienta a los consumidores" ya que la información de "etiquetado" no parecía adecuada y no se aplicaba a la mayor parte de los alimentos frescos.
111. En cuanto al proceso para tratar la propuesta, las delegaciones expresaron opiniones divergentes sobre si debería evaluarse la idoneidad de la información proporcionada antes de introducir disposiciones nuevas o revisadas en la NGAA en el Trámite 2 (y sólo examinar las respuestas) o cuando se examine la nueva disposición en el proceso de los trámites (en el Trámite 3/4).

Conclusión

112. Por limitaciones de tiempo el Comité acordó suspender el debate por el momento y señaló que el formulario para la presentación de propuestas se había elaborado para uso interno y que se podía mejorar cuando fuera necesario.

CONCLUSIÓN GENERAL SOBRE EL TEMA 5

113. El Comité convino en enviar al 38.º período de sesiones de la CAC:
- los proyectos y anteproyectos de disposiciones de la NGAA para aprobación en los trámites 8 y 5/8 (Apéndice VII)²³ y
 - las disposiciones sobre aditivos alimentarios cuya revocación se recomendó (Apéndice VIII).²⁴
114. El Comité acordó incluir una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios en los trámites 2 y 3 en la NGAA (Apéndice IX)²⁵ y suspender los trabajos sobre una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA como figura en el Apéndice X.²⁶
115. El Comité acordó asimismo pedir aclaración a los comités sobre productos correspondientes, de conformidad con el debate de los párrs. 64, 72, 73 y 74.

²³ Recomendaciones para aprobación relativas a los temas 5a, 5b, 5d, 5e, 5h del programa.

²⁴ Recomendaciones para revocación del tema 5a del programa.

²⁵ Recomendaciones relativas al tema 5h del programa.

²⁶ Recomendaciones de suspensión relativas a los temas 5a y 5b del programa.

Trabajos para la 48.^a reunión del CCFA

GTe sobre la NGAA

116. El Comité acordó establecer un GTe, dirigido por los Estados Unidos de América, abierto a todos los Miembros y Observadores y que trabajaría únicamente en inglés, para:
- pedir información y justificación de la utilización de la nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 08.3.2 en general, y específicamente en los productos que se ajusten a las correspondientes normas de productos y que preparara una propuesta basada en la información recibida (véase el párr. 84).

GT presencial sobre la NGAA

117. El Comité convino en establecer un GT presencial que se reunirá inmediatamente antes de la 48.^a reunión del CCFA y estará presidido por los Estados Unidos de América y trabajará en inglés únicamente, para estudiar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre:
- las disposiciones pendientes relacionadas con el tema 5c del programa (incluidas las observaciones presentadas por escrito en la 47.^a reunión del CCFA que figuran en los CRD 12 y 20);
 - el informe del GTe sobre la NGAA;
 - las observaciones presentadas en respuesta a la CL sobre la revisión de los extractos de quilaya (SIN 999(i), (ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4;
 - las observaciones presentadas en las respuestas a la CL de petición de propuestas sobre los usos y los niveles de uso del extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) para su inclusión en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; y
 - nuevas propuestas para incorporación o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios (respuestas a la CL).

PROPUESTAS DE ENMIENDAS Y/O ADICIONES AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (SIN) (tema 6 del programa)²⁷

118. La Delegación de Irán presentó el informe de la reunión del GT presencial durante la sesión (CRD4) sobre el Sistema Internacional de Numeración (SIN).
119. El Comité aprobó las recomendaciones 1-5 del GT sobre: la inclusión de nuevos aditivos en el SIN; cambios de nombres y números actuales del SIN; cambios en las clases funcionales y funciones tecnológicas actuales de aditivos alimentarios en el SIN; inclusión de la luteína de *Tagetes erecta*; y la eliminación de la clase funcional de emulsionante del glicerol (SIN 422).
120. Además, el Comité señaló que el GT no puede tratar la solicitud de asignación de número del SIN a determinadas proteasas como aditivos alimentarios²⁸ ya que no tenían información sobre el uso de las mismas. Por lo tanto, el Comité acordó que este tema se incluya en las tareas del siguiente GTe (véase más adelante).

Conclusión

121. El Comité convino en establecer un GTe, dirigido por Irán, abierto a todos los Miembros y Observadores y que trabajaría sólo en inglés, para:
- examinar las respuestas a la carta circular de solicitud de propuestas de cambios y/o adiciones al SIN; y
 - asignar números del SIN a determinadas proteasas a las que no se ha asignado un número del SIN correspondiente (p. ej., las proteasas de *Aspergillus oryzae var.* y de *Streptomyces fradiae*).

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

122. El Comité acordó remitir el anteproyecto de enmiendas al SIN al 38.^o período de sesiones de la CAC para su adopción en los trámites 5/8 (con omisión de los trámites 6/7) (Apéndice XII).

²⁷ [CL 2014/12](#); [CX/FA 15/47/15](#); [CX/FA 15/47/15 Add.1](#); [CX/FA 15/47/15 Add.2](#); Informe del Grupo de trabajo presencial durante el período de sesiones sobre el SIN ([CRD4](#)).

²⁸ [CX/FA 15/47/2](#) párrs. 23-24.

PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2014/13-FA) (tema 7a del programa)²⁹

INFORMACIÓN SOBRE LA DISPONIBILIDAD DE DATOS PARA LA REEVALUACIÓN DE LOS SEIS COLORANTES PRIORITARIOS (RESPUESTAS A LA CL 2014/14-FA) (tema 7b del programa)³⁰

INFORMACIÓN SOBRE EL USO COMERCIAL DE DIACETATO DE POTASIO (SIN 261(ii)) EN LOS ALIMENTOS (RESPUESTAS A LA CL 2014/24-FA) (tema 7c del programa)³¹

123. El Comité tomó nota de que el grupo de trabajo presencial durante la reunión sobre las prioridades, dirigido por el Canadá, había formulado recomendaciones en relación con los temas 7a, 7b y 7c.

Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA

124. La Secretaría del JECFA señaló que después de la última petición de datos del JECFA no se habían proporcionado algunos expedientes de compuestos designados de alta prioridad en la 46.^a reunión del CCFA. Esto se tradujo en pérdida de recursos en la coordinación de esas evaluaciones y en las evaluaciones de otros compuestos que se hubiera podido evaluar en su lugar. A la luz del creciente número de solicitudes para la lista de prioridades, la Secretaría del JECFA reiteró la importancia del compromiso de los Miembros y de la presentación puntual de los datos. Además, con miras a una mejor planificación de las actividades del JECFA se propuso retirar la Lista de prioridades los compuestos que no tuvieran el conjunto completo de datos (es decir, la especificación y la evaluación de la inocuidad) para diciembre de 2015 y alentar a los miembros a volver a presentar su solicitud.

Extractos de estevia

125. La Delegación del Canadá, en calidad del Presidencia del GT sobre prioridades, explicó que los extractos de estevia no figuraban en la lista ya que los datos que debía presentar el Paraguay para la evaluación de la inocuidad y el establecimiento de especificaciones, solicitados por el Paraguay, no estarían disponibles en 2015.

Glicosidos de esteviol

126. Algunas delegaciones manifestaron preocupación respecto a la inclusión de glicósidos de esteviol en la lista de prioridades. La Secretaría del JECFA aclaró que la petición se refería a un nombre químico diferente de glicósidos de esteviol de los que ya hay especificaciones de los glicósidos de esteviol (SIN 960), sobre los que Malasia ofreció proporcionar datos (para diciembre de 2015) para que se haga una evaluación de la inocuidad completa y se establezcan especificaciones. La Secretaría del JECFA señaló que las especificaciones actuales de los glicósidos de esteviol (SIN 960) seguirían vigentes.

Goma arábica

127. Una delegación y varios observadores manifestaron preocupación por la inclusión de la goma arábica en la Lista de prioridades y preguntaron si había datos en apoyo a la evaluación de la inocuidad de esta sustancia ya que, a su juicio, no había nuevos datos disponibles que justificasen la reevaluación de la misma.
128. La Delegación del Suán expuso que su información presentada tenía el objetivo de revisar las especificaciones vigentes de la goma arábica (SIN 414). La Secretaría del JECFA señaló que la petición era para una sustancia diferente para la que el Sudán se había comprometido a presentar datos (en diciembre de 2015) para hacer una evaluación completa de la inocuidad y establecer las especificaciones. La Secretaría del JECFA señaló que las especificaciones actuales de la goma arábica (SIN 414) seguirían vigentes y que la referencia al SIN 414 asociada a la goma arábica en la lista de prioridades actual se eliminaría para evitar confusiones.

Sustancias que figuran en la NGAA sin especificaciones correspondientes del JECFA

129. La Presidencia del GT sobre las prioridades señaló que no se había expresado compromiso de enviar datos al JECFA sobre ocho de las nueve sustancias que la 46.^a reunión del CCFA indicó que figuran en la NGAA pero no tienen especificaciones del JECFA, a saber: tartrato dipotásico (SIN 336(ii)); tartrato monopotásico (SIN 336(i)); tartrato monosódico (SIN 335(i)); adipatos de potasio (SIN 357); ascorbato de potasio (SIN 303); malato de potasio (SIN 351(ii)); propano (SIN 944); y adipatos de sodio (SIN 356).

²⁹ [CL 2014/13-FA](#); [CX/FA 15/47/16](#); [CX/FA 15/47/16 Add.1](#); Observaciones de Australia, AIDGM, AIPG, ISDI ([CRD19](#)); Federación de Rusia (CRD20), Egipto (CRD21); Argentina (CRD22), Nigeria (CRD27); Uruguay (CRD29).

³⁰ [CL 2014/14-FA](#); [CX/FA 15/47/17](#); [CX/FA 15/47/17 Add.1](#); Observaciones de Egipto ([CRD21](#)).

³¹ [CL 2014/24-FA](#); [CX/FA 15/47/18](#); Observaciones de la Federación de Rusia ([CRD20](#)).

130. De acuerdo con la decisión tomada por la 45.^a reunión del CCFA,³² el Comité convino en eliminar estas sustancias de la NGAA (Anexo VIII, Parte B).

Reevaluación de seis colorantes prioritarios

131. La Presidencia del GT sobre las prioridades explicó que los seis colorantes cuya reevaluación por el JECFA estaba prevista se presentaban en una lista aparte.
132. El Comité tomó nota de la propuesta de la Secretaría del JECFA de programar la reevaluación de dos colorantes por año y que los restantes cuatro colorantes se incorporarían en una lista de reserva en la petición de datos, con el objetivo de que se evaluaran en caso de no presentarse a tiempo otros expedientes de la lista principal.

Acetato de potasio (SIN 261(i))

133. La Presidencia del GT sobre las prioridades recordó que en la 46.^a reunión del CCFA se había acordado pedir al JECFA que modificara las especificaciones del acetato de potasio al SIN 261(i) y que se aclarara si la IDA de grupo para los acetatos de potasio también incluía el diacetato de potasio.³³
134. El Comité acordó eliminar el diacetato de potasio de la Lista de prioridades y señaló que no se habían proporcionado datos sobre esta sustancia.

Otros

135. La Secretaría del JECFA dijo al Comité que se había presentado información que indicaban que el método analítico para la determinación de las antraquinonas que figura en las especificaciones completas de la goma de casia (SIN 427) (aprobada por el 34.^a período de sesiones de la CAC en 2011) era deficiente ya que utiliza normas internas que se habían añadido a las antraquinonas después de extraerlas de la muestra.
136. El Comité señaló que la Secretaría del JECFA indicaría esta información a la atención de los expertos del JECFA lo antes posible a fin de que la examinaran y formularan recomendaciones para las siguientes medidas a tomar. En caso de ser necesario modificar las especificaciones relacionadas con el método, se definirían los datos que hicieran falta y se solicitarían a través de una petición que se sometería a la consideración del JECFA en una futura reunión.
137. La Secretaría del JECFA también mencionó que se presentaría otra información adicional a raíz de las peticiones de su 79.^a reunión, sobre los niveles de uso y estudios toxicológicos de aditivos alimentarios que contienen pectinas (SIN 440) y fosfatos.

Conclusión

138. El Comité acordó remitir a la FAO y la OMS la Lista de prioridades de sustancias cuya evaluación por el JECFA se propone, para que le den seguimiento (Apéndice XIII).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS ADITIVOS SECUNDARIOS (tema 8 del programa)³⁴

139. La Presidencia recordó que el tema de los aditivos secundarios se planteó por primera vez en la 45.^a reunión del CCFA y que las opiniones sobre cómo podía abordar el Comité esta cuestión fueron diferentes. Dijo que su intención era llegar en la presente reunión a un acuerdo general y un entendimiento común de la cuestión, y formular recomendaciones sobre la forma de avanzar.
140. La Delegación de la Unión Europea, país a cargo del GTe sobre aditivos secundarios, presentó el documento CX/FA 15/47/19. Señaló que el GTe, que había tenido una amplia participación, mantuvo dos rondas de observaciones; en la primera ronda se examinó un proyecto de definición de los aditivos secundarios; y en la segunda se analizaron propuestas para modificar la definición y opciones para avanzar. El GTe había alcanzado un amplio consenso sobre la definición. En cuanto a la forma de avanzar, la opción 1 y 2 para la modificación de la NGAA obtuvieron más apoyo que las demás alternativas.
141. La Delegación destacó además que también figuraba información sobre aditivos secundarios en otros textos del Codex, por ejemplo, en *Directrices para el uso de aromatizantes* ([CAC/GL 66-2008](#)) y *Listas de referencias de sales minerales y compuestos vitamínicos para uso en alimentos para lactantes y niños* ([CAC/GL 10-1979](#)). En su opinión era necesario tener un enfoque coherente sobre este tema ya que la falta de claridad puede causar malentendidos y retrasar el trabajo sobre la NGAA.

³² [REP13/FA](#) párr. 16.

³³ [REP14/FA](#) párr. 133.

³⁴ [CX/FA 15/47/19](#); Observaciones de China, El Salvador, la Unión Europea, la India, Indonesia, Nigeria, Unión Africana, ISDI ([CRD16](#)); Federación de Rusia ([CRD20](#)); Egipto ([CRD21](#)).

Debate

142. El Comité aceptó la propuesta de la Presidencia de debatir primero la definición propuesta (CX/FA 15/47/19, párr. 13) con el fin de tener un entendimiento común sobre el tema y determinar formas de progresar.
143. Además de algunas sugerencias para mejorar la legibilidad de la definición propuesta y aclarar también algunas de las preocupaciones en torno a los aditivos secundarios, las delegaciones formularon las observaciones siguientes: la referencia a alimentos no funcionales no era apropiada; la definición propuesta era una descripción del uso de aditivos secundarios (y no una definición); la definición necesitaba incluir otra sustancia con efectos fisiológicos y no limitarse a tipos de nutrientes; la definición debía indicar claramente que las sustancias inertes y coadyuvantes de elaboración no pueden considerarse aditivos secundarios; la referencia a usos comerciales debía suprimirse; la referencia a usos comerciales es particularmente importante ya que los aditivos secundarios se utilizan en la preparación de aditivos alimentarios que no se venden a los consumidores finales; la NGAA es aplicable a los alimentos destinados a los consumidores finales; la definición propuesta establece claramente que las preparaciones de aditivos alimentarios tienen una función en los alimentos; la Sección 4.2 del Preámbulo de la NGAA parece tratar cuestiones relacionadas con los aditivos secundarios; como los aditivos secundarios no son motivo de preocupación de seguridad desde un punto de vista de la exposición, sería mejor que el CCFA concentrara sus recursos en otros aspectos de la NGAA; debía prestarse atención al impacto que podía tener la definición en la NGAA; la definición trata aspectos, como los nutrientes, que están fuera del trabajo del CCFA.
144. La Delegación de la Unión Europea aclaró que los aditivos secundarios estaban destinados a tener una función en las preparaciones de aditivos alimentarios y no en los alimentos a que se añadían estas preparaciones; y que el concepto de aditivos secundarios era más amplio que el de sustancias inertes ya que los aditivos secundarios también se utilizaban para otras funciones tecnológicas, como: conservante y antioxidante (por ejemplo, en preparaciones de colorantes) y emulsionante (por ejemplo, para facilitar la aplicación del agente de glaseado).
145. En vista del apoyo general al texto de la definición propuesta y como una forma de avanzar, el Comité aceptó la propuesta de la Presidencia de abordar el tema con un enfoque en tres fases: (i) considerar detalladamente la definición propuesta con miras a tener en esta fase una definición de trabajo que facilitara el entendimiento de la cuestión; (ii) analizar más el Preámbulo de la NGAA y ver si todos los aspectos de la definición de trabajo ya estaban cubiertos; y (iii) analizar el impacto de cualquiera de estas posibles lagunas para la NGAA.

Definición de trabajo de aditivo secundario

146. El Comité examinó la definición de aditivo secundario en CX/FA 15/47/19 y acordó modificar la definición:
- ampliando el uso de aditivos secundarios a sustancias con efectos fisiológicos distintos de los nutrientes;
 - eliminando el texto de la segunda oración, que duplicaba el texto del punto (ii), y trasladando los ejemplos de funciones de aditivos secundarios a este punto.

Conclusión

147. El Comité convino en la siguiente definición:
- "Aditivo alimentario secundario es todo aditivo alimentario que: (i) se utiliza en preparaciones de aditivos alimentarios, enzimas, aromatizantes, nutrientes o sustancias con efecto fisiológico que se formulan para uso comercial en particular; (ii) ejerce una función tecnológica en esas preparaciones (por ejemplo, facilita su almacenamiento, normalización, dispersión, dilución o disolución); y (iii) no tiene una función tecnológica en el alimento en que estas preparaciones tienen una función. El término no incluye coadyuvantes de elaboración que no tienen ninguna función tecnológica en las preparaciones ni en el alimento en que las preparaciones tienen una función."*
148. Para continuar su labor sobre este tema (es decir, Trámite ii y iii), el Comité acordó establecer un GTe, dirigido por la Unión Europea, abierto a todos los miembros y observadores, y que trabajaría solamente en inglés, para:
- (i) comparar la definición de trabajo (véase arriba) con la Sección 4 del Preámbulo de la NGAA; y si el análisis de (i) establece que la Sección 4 no aborda adecuadamente todos los aspectos de la definición;
 - (ii) analizar cuál sería el impacto de la definición en la NGAA.
149. El informe del GTe será examinado por la 48.^a reunión del CCFA, que decidirá sobre la forma de avanzar.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE FALTA DE CONCORDANCIA EN LA TERMINOLOGÍA RELACIONADA CON LOS AROMATIZANTES EN LOS TEXTOS DEL CODEX (tema 9 del programa)³⁵

150. La Comisión recordó que la 46.^a reunión del CCFA acordó que era necesario abordar las discrepancias en la terminología sobre aromatizantes y examinar el tema en la presente reunión sobre la base de un documento de debate preparado por los Estados Unidos de América.
151. La delegación de los Estados Unidos de América presentó el documento CX/FA 15/47/20 que incluía: (i) un resumen de las definiciones pertinentes en las *Directrices para el uso de aromatizantes* ([CAC/GL 66-2008](#)); (ii) una comparación de las definiciones que figuran en CAC/GL 66-2008 con otros términos que se refieren a los aromatizantes en otros textos del Codex; y (iii) las opciones para resolver las inconsistencias identificadas. El documento también incluía un proyecto de documento de proyecto para el nuevo trabajo para abordar las inconsistencias identificadas con respecto a la terminología para aromatizantes en los textos del Codex.

Debate general

152. El Comité apoyó en general el nuevo trabajo para abordar la inconsistencia terminológica relacionada con los aromatizantes. Las observaciones formuladas comprendieron: si formular propuestas para revisar textos elaborados por otros comités estaba dentro del mandato del CCFA; los términos utilizados en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* ([CODEX STAN 1-1985](#)) relacionados con los aromatizantes están bien establecidos y se comprenden ampliamente, no han creado ninguna confusión y asociado a problemas de seguridad alimentaria; cualquier enfoque para abordar estas inconsistencias debía suponer un costo mínimo a la industria.
153. La Secretaría del Codex aclaró que la revisión de la *Norma General para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* ([CODEX STAN 107-1981](#)) estaba dentro del mandato del CCFA. El CCFA también tenía la responsabilidad de revisar las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos elaboradas por comités inactivos (aplazados o abolidos). Con respecto a los textos elaborados por comités activos, el CCFA podía hacer recomendaciones específicas con respecto a la necesidad de revisar esos textos para su examen por los comités pertinentes.

Debate específico

154. El Comité sometió al siguiente debate las recomendaciones específicas.

Recomendación 1

155. El Comité ratificó la recomendación y acordó que el ámbito de aplicación del trabajo estaría limitado a la revisión de las secciones 4.1c y 5.1c de la *Norma General para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* ([CODEX STAN 107-1981](#)), para que estas disposiciones sean consecuentes con las *Directrices para el uso de aromatizantes* ([CAC/GL 66-2008](#)).

Recomendaciones 2 y 3

156. El Comité señaló que podían surgir inconsistencias si los comités trabajan simultáneamente en esta cuestión. Por lo tanto, el Comité convino en que sería apropiado terminar el trabajo sobre [CODEX STAN 107-1981](#) antes de que otros comités consideren revisar los textos bajo su responsabilidad.
157. El Comité ratificó las dos recomendaciones y acordó informar de este trabajo al Comité sobre el Etiquetado de Alimentos (CCFL) y a otros comités sobre productos activos.

Recomendaciones 4 y 5

158. El Comité convino en examinar la revisión de los textos elaborados por comités no activos solamente después de finalizar la revisión de [CODEX STAN 107-1981](#).
159. El Comité tomó nota de que la intención de la recomendación 5 era que el trabajo sobre la revisión de ciertas categorías de alimentos para productos lácteos (tema 5f del programa) tuviera en cuenta la propuesta de nuevo trabajo sobre [CODEX STAN 107-1981](#).

Documento de proyecto

160. El Comité examinó el documento de proyecto sección por sección y revisó las secciones 1 "Objetivos y ámbito de aplicación del nuevo trabajo" y 3 "Principales aspectos que deben tratarse" para reflejar la decisión relacionada con las recomendaciones 1 y 2 anteriores.

³⁵ [CX/FA 15/47/20](#); Observaciones de la India, Indonesia, Perú, Tailandia y la Unión Africana ([CRD17](#)); Observaciones de la Federación de Rusia ([CRD20](#)); Observaciones de Egipto ([CRD21](#)).

161. El Comité modificó además las demás secciones para eliminar los detalles técnicos que podían ser tratados por el GTe a fin de asegurar la colocación apropiada de cierta información y consistencia con la disposición del otro documento de proyecto preparado en la presente reunión (tema 5g del programa).
162. La delegación de Costa Rica señaló que en español el término aromatizantes tenían dos sinónimos, es decir, "aromatizantes" y "saborizantes", y propuso que en el Codex se utilizaran estos dos términos.
163. La Secretaría del Codex explicó que para abordar esta preocupación era necesario que los países de habla hispana discutieran el tema y llegaran a un acuerdo sobre el término más apropiado a utilizar.

Conclusión

164. El Comité convino en:
- (i) Solicitar al 38.º período de sesiones de la CAC que apruebe un nuevo trabajo sobre la revisión de las Secciones 4.1.c y 5.1.c de la *Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* ([CODEX STAN 107-1981](#)) y remitir el documento de proyecto revisado al Comité Ejecutivo para realizar una revisión crítica (Apéndice XIV);
 - (ii) Establecer un GTe, liderado por los Estados Unidos de América, abierto a todos los miembros y observadores, y trabajando sólo en inglés, para preparar, a reserva de la aprobación de la Comisión, un anteproyecto de revisión de la *Norma General para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* ([CODEX STAN 107-1981](#)), a fin de que se distribuya para formular observaciones en el Trámite 3 y examinarlo en su siguiente reunión.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 10 del programa)

Documento de información sobre la base de datos para coadyuvantes de elaboración³⁶

165. La delegación de China presentó el documento CRD23 proporcionando información sobre el estado de la base de datos para coadyuvantes de elaboración y animó a los miembros a utilizar el sistema en la red al presentar nuevas entradas o hacer cambios en las entradas existentes de coadyuvantes de elaboración.
166. La delegación aclaró que la base de datos se había actualizado con base en las solicitudes presentadas y agradeció la sugerencia de un observador de incluir en la página inicial de la base de datos³⁷ información sobre la versión actualizada y el número de sustancias incluidas.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 11 del programa)

167. Se informó al Comité de que su 48.^a reunión estaba previsto celebrarla en China del 14 al 18 de marzo de 2016. El lugar sería determinado por el Gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

³⁶ Información de China ([CRD23](#)).

³⁷ <http://www.ccfa.cc/IPA>.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	PARA LA ACCIÓN DE:	DOCUMENTO DE REFERENCIA (REP15/FA)
Anteproyecto de <i>Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios</i>	5/8	CAC38	Párr. 36 y Ap. IV
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (NGAA)	8 y 5/8	CAC38	Párr. 113 y Ap. VII (Partes A-E)
Anteproyecto de enmiendas al <i>Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 36-1989)	5/8	CAC38	Párr. 122 y Ap. XII
Sección revisada sobre los aditivos alimentarios de la <i>Norma para los "bouillons" y consomés</i> (CODEX STAN 117-1981)	Aprobación	CAC38	Párr. 58 y Ap. VI
Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 12.5 de la NGAA "Sopas y caldos" y sus subcategorías	Aprobación	CAC38	Párr. 58 y Ap. VII (Parte F)
Correcciones a disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA relacionadas con la armonización de las cinco normas para productos cárnicos	Aprobación	CAC38	Párr. 58 y Ap. VII (Parte G)
Anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	2,3	CCFA48	Párr. 114 y Ap. IX (Parte A-B)
Enmiendas al <i>Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (SIN)	1,2,3	GTe (Irán)	Párr. 121
<i>Especificaciones de identidad y pureza de los Aditivos Alimentarios</i> (81.ª reunión del JECFA)	1,2,3	CCFA48	----
Propuesta de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías de la NGAA	1,2,3	CAC38 GTe (Nueva Zelanda)	Párr. 92 y Ap. XI
Anteproyecto de revisión de las Secciones 4.1.c y 5.1.c de la <i>Norma General para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales</i> (CODEX STAN 107-1981)	1,2,3	CAC38 GTe (EE.UU.)	Párr. 164 y Ap. XIV
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	Revocación	CAC38	Párr. 113 y Ap. VIII
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	Suspensión	----	Párr. 114 y Ap. X (Parte A-B)
Armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA	----	GTe (Australia y EE.UU.)	Párr. 58
Documento de debate sobre el uso de determinados aditivos alimentarios en la producción de los vinos	----	GTe (Francia y Australia)	Párr. 78
Nota a la Nota 161 (aplicación de otra nota a las disposiciones sobre edulcorantes)	----	----	Párrs. 99-101
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 en las categorías de alimentos 01.2 a 08.4 , excepto las categorías de alimentos 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3 y 05.1.4	----	CCFA48	Párr. 114
Disposiciones sobre la nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 08.3.2	----	GTe (EE UU)	Párr. 116
Documento de debate sobre los aditivos secundarios	----	GTe (Unión Europea)	Párr. 147 - 149
Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA	----	FAO y OMS	Párr. 138 y Ap. XIII
Propuesta de adiciones y cambios en la Lista de prioridades de sustancias propuesta para evaluación por el JECFA	----	CCFA48	----
Documento informativo sobre la NGAA	----	Secretaría del Codex	----
Documento informativo sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos	----	Secretaría del Codex	----

Apéndice I

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

Chairperson:
Président:
Presidente:

Professor Junshi CHEN
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 – ARGELIA

Ms Maya CHERFAOUI
Research Scientist
Ministry of Higher Education and Scientific Research
Siege ex-PNSA, zone industrielle Bou-Ismaïl
42415 TIPAZA
Tel: 21324463924
Fax: 21324463924
Email: maya.cherfaoui@laposte.net

Mr Ridha NEBAIS
Premier Secrétaire
Ambassade d'Algérie à Pékin
7, San Li Tun Lu, Beijing
100600 Beijing
Tel: (0086) 65323773
Fax: (0086) 65321648
Email: riad197@yahoo.fr

AUSTRALIA – AUSTRALIE

Mr Steve CROSSLEY
Principal Advisor - Product Standards
Food Standards Australian New Zealand
55 Blackall Street
Barton ACT
2600 Canberra, Australia
Tel: +61262712627
Email: steve.crossley@foodstandards.gov.au

Mr Gary FAN
Assistant Director, Wine and International Food Policy
Department of Agriculture
GPO BOX 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: +61262723964
Email: gary.fan@agriculture.gov.au

AUSTRIA – AUTRICHE

Mr Bernhard KUHN
Dipl.Ing
Austrian Agency for Health & Food Safety
Wieningerstraße 8
4020 Linz
Tel: +43(0) 50 555-41731
Email: bernhard.kuhn@ages.at

BELGIUM - BELGIQUE – BÉLGICA

Dr Vinkx CHRISTINE
Expert food additive
FPS Health
Food, Feed and other consumption product
Eurostation
Place Victor Horta, 40 bte 10
1060 Bruxelles
Tel: +3225247359
Fax: +3225247399
Email: Christine.Vinkx@health.belgium.be

BRAZIL - BRÉSIL – BRASIL

Mr Diego BOTELHO GAINO
Expert on Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Surveillance Agency
SIA trecho 5, sector especial 57, 2 andar, sala 2 -
Brasilia
Tel: 55 61 34625334
Fax: 55 61 3462 5315
Email: diego.gaino@anvisa.gov.br

Ms Maria Cecilia TOLEDO
Full Professor
State University of Campinas
Shigeo Mori 1232 - Cidade Universitaria – SP
13083-765 Campinas
Tel: 55-19-32891837
Fax: 55-19-32011837
Email: toledomcf@hotmail.com

Mr Péricles MACEDO FERNANDES
Federal Inspector
Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios Bloco D, Sala 349B
70043-900 Brasilia
Tel: +55(61)3218-2913
Fax: +55(61)3224-8961
Email: pericles.fernandes@agricultura.gov.br

Ms Ester AGUIAR
Official Veterinarian Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios Bloco D
70043-900 - Distrito Federal
Brasília
Tel: +55 61 3218-2861
Fax: +55 61 3218-2727
Email: ester.aguiar@agricultura.gov.br

Ms Renata FERREIRA
 Expert on Regulation and Health Surveillance
 Brazilian Health Surveillance Agency
 SIA trecho 5, sector especial 57, 2 andar, sala 2
 Brasília
 Tel: 55 61 34624288
 Fax: 55 61 3462 5315 Email: renata.ferreira@anvisa.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN – CAMERÚN

Mrs Yolande Alida MEDJOU NIMPE EPSE BOMBA
 Chargé d'Etude Assistant
 Ministère des Mines, de l'Industrie et du Développement
 Technologique
 Division du Développement de la Qualité
 Yaoundé
 Tel: +237 699 95 05 68
 Email: y_nimpe@yahoo.fr

Mr Henri KANGUE KOUM
 Chef de Bureau des Normes et du Contrôle Alimentaire
 Ministère de la Santé Publique
 Direction de la Promotion de la Santé
 Yaoundé
 Tel: +237677328201
 Email: henrykangue@yahoo.fr

Mr Awal MOHAMADOU
 Membre Groupe Technique CCAFRICA
 Agence des Normes et de la Qualité (ANOR)
 Yaoundé
 BP:14966
 Tel: +237699420780
 Email: moawaln@yahoo.fr

CANADA – CANADÁ

Mr Matthew BAUDER
 Head, Food Additives Section
 Health Canada
 Chemical Health Hazard Assessment Division, Bureau of
 Chemical Safety, Food Directorate, Health Products and
 Food Branch
 251 Sir Frederick Banting Driveway
 K1A 0K9 Ottawa
 Tel: 613-941-6224
 Fax: 613-990-1543
 Email: matthew.bauder@hc-sc.gc.ca

Mr Steve THERIAULT
 Scientific Evaluator, Food Additives Section
 Health Canada
 Chemical Health Hazard Assessment Division, Bureau of
 Chemical Safety, Food Directorate, Health Pro
 251 Sir Frederick Banting Driveway
 K1A 0K9 Ottawa
 Tel: 613-946-9207
 Fax: 613-990-1543
 Email: steve.theriault@hc-sc.gc.ca

CHILE – CHILI

Ms Marcia BECERRA
 Encargada Laboratorio de Aditivos
 Ministerio de Salud
 Instituto de Salud Pública (ISP)
 Santiago
 Email: mbecerra@ispch.cl

Mr Roberto SAELZER
 Profesor Titular, Asesor Académico Dirección Docencia
 Universidad de Concepción
 Concepcion
 Email: rsaelzer@udec.cl

CHINA – CHINE

Mr Zhiqiang ZHANG
 Deputy Director-General
 Department of Food Safety Standards, Risk Surveillance
 and Assessment, National
 1#, Nanlu Xizhimenwai,
 Xicheng District
 100044 Beijing
 Tel: 86-10-68792613
 Fax: 86-10-68791474
 Email: zhangzq215@126.com

Mr Jianbo Zhang
 Professor
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing
 100022 Beijing
 Tel: 86-10-52165425
 Fax: 86-10-52165424
 Email: jianbozhang@cfsa.net.cn

Mr Xuewan XU
 Deputy Division Director
 Development Center of Science and Technology, MOA
 Nongfengdasha, no.96 Dongsanhuannanlu, Chaoyang
 District, Beijing
 100122 Beijing
 Tel: 86-10-59199375
 Fax: 86-10-59199377
 Email: xuxuewan@126.com

Ms Rui ZHANG
 Associate Professor
 Standards & Quality Center of the State Administration of
 Grain
 No.11 Baiwanzhuang Street
 100037 Beijing
 Tel: 010-58523400
 Fax: 010-58523408
 Email: lybztc270@163.com

Ms Xin CAO
 Deputy Director
 China Food and Drug Administration, Department of Food
 Safety Supervision
 26 Xuanwumen Xidajie, Beijing 100053 P.R.China
 100053 Beijing
 Tel: 86-10-88331095
 Fax: 86-10-63600373
 Email: caoxin@cfd.gov.cn

Ms Jing HUANG
 Engineer
 International Research Center for standards and Technical
 Regulations of Inspection and Quarantine, AQSIQ
 No 18,, Xibahe Dong Li, Chaoyang
 100028 Beijing
 Tel: 86-10-84603969
 Fax: 86-10-84603871
 Email: huangjing@tbtsp.com

Mr Zhutian WANG
 Assistant Director
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing
 100022 Beijing
 Tel: 86-10-52165577
 Email: wangzhutian@cfsa.net.cn

Ms Xiaoyan WANG
Officer
Standard Administration of the People's Republic of China
No.9 Madian Donglu, Haidian District, Beijing, China
100086 Haian
Tel: 86-10-82262925
Fax: 86-10-82260687
Email: wangxy@sac.gov.cn

Mr Zhifei ZHANG
principal staff member
Ministry of Industry and Information Technology
No.13 West Changan Street, Xicheng District
Beijing
Tel: 86-10-68205637
Email: zhangzhf@miit.gov.cn

Mr Kuai Tat CHEONG
Head of Department
Civic and Municipal Affairs Bureau of Macau
Rua Nova de Areia Preta, No. 52 Centro de Serviços 3
andar da RAEM, Macau
Macau
Tel: (853)82969929
Fax: (853)82969935
Email: ktcheong@iacm.gov.mo

Ms Hoi Chi SOU
Head of Division of Risk Assessment Civic and Municipal
Affairs Bureau of Macau
Rua Nova de Areia Preta, No. 52 Cntro de Serviços 3 andar
da RAEM, Macau
Macau
Tel: (853)82969931
Fax: (853)82969930
Email: hcsou@iacm.gov.mo

Ms Ka Yan CHAN
Scientific Officer
Centre for Food Safety, Food and Environment Hygiene
Department, HKSAR
43/F, Queensway government offices Hong Kong SAR,
66Queensway, HongKong
HongKong
Tel: (852)39622066
Fax: (852)28030534
Email: mkychan@fehd.gov.hk

Ms Hong ZHANG
research assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
100022 Beijing
Tel: 010-52165471
Email: zhanghong@cfsa.net.cn

Ms Huali WANG
Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
100022 Beijing
Tel: 010-52165428
Email: wanghuali@cfsa.net.cn

Ms Jiyue ZHANG
Research assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
100022 Beijing
Tel: 010-52165429
Email: yue.zhang@cfsa.net.cn

Ms Zhe ZHANG
Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
100022 Beijing
Tel: 86-10-52165406
Fax: 86-10-52165408
Email: zhangzhe@cfsa.net.cn

Mr Chen ZHANG
Principal staff member
China General Chamber of Commerce
Xicheng District, Beijing, NO. 25 Yuetanbeijie
100834 Beijing
Tel: 86-10-68391385
Fax: 86-10-68391387
Email: Zhangc31@126.com

COLOMBIA – COLOMBIE

Mr Adrian GIRALDO
VP Business Development
Ecoflora
Business
Calle 80 Sur # 47D – 65 INT 103
Sabaneta, Antioquia
Tel: (574) 444 8974
Email: agiraldo@ecofloracares.com

Dr Sandra ZAPATA
VP Innovation
Ecoflora
R&D
Calle 80 Sur # 47D – 65 INT 103
Sabaneta
Tel: (574) 444 8974
Email: szapata@ecofloracares.com

Dr Yuby Sulema ASCANIO SUAREZ
Bacteriologist "Official Food Inspection Functionary"
Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y
Alimentos – INVIMA
Dirección de Alimentos y Bebidas
Bogotá
Email: yascanios@invima.gov.co

COSTA RICA

Mrs Mónica ELIZONDO ANDRADE
Directora Asuntos Científicos y Regulatorios
Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA)
Tel: (506) 2220 3031
Email: melizondo@cacia.org

CUBA

Ms Grettel GARCÍA DÍAZ
Jefe Laboratorio Aditivos Alimentarios
Instituto Nacional de Higiene Epidemiología y Microbiología
Laboratorio Aditivos Alimentarios
Infanta 1158
10200 La Habana
Email: grettelg@infomed.sld.cu

DENMARK - DANEMARK – DINAMARCA

Mr Rene Sig SVENDSEN
Legal Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31
2600 Glostrup
Tel: +45 7227 6283
Email: rens@fvst.dk

**EQUATORIAL GUINEA-
GUINÉE ÉQUATORIALE- GUINEA ECUATORIAL**

Mr Antonio Bonifacio MBA NDONG OBONO
Medico Veterinario
Ministerio De Agricultura Y Bosques
AVDA/HASSAN-II
MALABO
Tel: +240 222 685 855
Email: ambandong@yahoo.es

ESTONIA – ESTONIE

Ms Anneli TUVIKE
Chief specialist
Ministry of Agriculture
Food Safety Department
Lai st 39/41
15056 Tallinn
Tel: +3726256213
Email: anneli.tuvike@agri.ee

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Mr Jérôme LEPEINTRE
EEAS Delegation in Beijing
European Commission
EEAS Delegation
Beijing
Tel: +86 1084548186
Email: jerome.lepeintre@eeas.europa.eu

Mrs Andreia ALVAREZ PORTO
Administrator
European Commission
DG Sante
B232 04/037
1049 BRUSSELS
Tel: +32 229-50984
Email: Andreia.ALVAREZ-PORTO@ec.europa.eu

Ms Eva Maria ZAMORA ESCRIBANO
Deputy Head of Unit
European Commission
Health and Food Safety Directorate-General
Rue Froissart 101 - Office 02/068
B-1049 Brussels
Tel: +32 2 299 86 82
Email: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr Denis DE FROIDMONT
Administrator
European Commission
DG AGRI
Rue De La Loi
1049 Brussels
Tel: +32 229-56438
Email: Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu

Mr Jiri SOCHOR
Administrator
European Union
Rue Belliard 232
1049 Brussels
Email: Jiri.SOCHOR@ec.europa.eu

Mr Alexander ROGGE
Political-Administrator
General Secretariat of the Council, Luxembourg
Presidency
Re de la Loi 175-B-1048 Brussels-Belgium
Tel: +32(0)2 281 53 49
Email: alexander.rogge@consilium.europa.eu

FRANCE – FRANCIA

Mrs Catherine EVREVIN
Chargée de mission
DGCCRF
DGCCRF –BUREAU 4B – Teledoc 223 - 59 boulevard
Vincent Auriol
75703 PARIS
Email: catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Quentin GUYONNET-DUPÉRAT
Deputy Head of Office
Ministry of Economy
Directorate General for competition policy, consumers
affairs and fraud control
59 Boulevard Vincent Auriol
75013 Paris
Tel: 144972432
Email: quentin.guyonnet-duperat@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Franck FAIVRE
Chargé d'études
Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
- Direction générale de l'alimentation
Direction générale de l'alimentation – DGAL
251 rue de Vaugirard
75732 Paris
Tel: (+33) (0) 1 49 55 49 34
Fax: (+33) (0) 1 49 55 59 48
Email: franck.favre@agriculture.gouv.fr

Mrs Annie LOC'H
Corporate Regulatory Affairs Director
Danone
17 Bd Haussmann
75009 Paris
Email: annie.loch@danone.com

Ms Nelly DELFAUT
Chargée de mission
French Dairy Processor's Association
42 rue de Châteaudun
75009 PARIS
Tel: +33 (0)1 49 70 72 66
Email: nelly.delfaut@atla.asso.fr

GERMANY - ALLEMAGNE – ALEMANIA

Mr Hermann Josef BREI
Deputy Head of Unit
Federal Ministry of Food and Agriculture
Unit 214
Rochusstr. 1
53123 Bonn
Tel: +49 228 99 529 4655
Fax: +49 228 99 529 4965
Email: Hermann.Brei@bmel.bund.de

Dr Michael PACKERT
Advisor
Suedzucker AG
Maximilianstr. 10
68165 Mannheim
Tel: +49 621 421 573
Fax: +49 621 421 7573
Email: michael.packert@suedzucker.de

GHANA

Mr George Ebenezer PENTSIL
Principal Regulatory Officer
Food and Drugs Authority
P. O. Box Ct 2783
Cantonments, Accra
Tel: +233 244 339631
Email: gpentsil@yahoo.com

Mr Percy ADOMAKO AGYEKUM
Senior Regulatory Officer
Food And Drugs Authority
P. O. Box Ct 2783
Cantonments, Accra
Accra
Tel: +233 208 169407
Email: adopee@yahoo.com

HUNGARY - HONGRIE – HUNGRÍA

Mr Gábor KELEMEN
Senior councillor
Ministry of Agriculture
Department of Food Processing
Kossuth L. tér 11.
1055 Budapest
Tel: +36 1 795 3867
Fax: +36 1 795 0096
Email: gabor.kelemen@fm.gov.hu

INDIA – INDE

Dr Rajesh KAPUR
Advisor
Ministry of Science and Technology
Department of Biotechnology
Email: kapur@dbt.nic.in

Ms Shreya PANDEY
GM - Scientific and Regulatory Affairs (R&D), PEPSICO
India Holdings Private Limited, FICCI Codex Cell
Federation of Indian Chambers Of Commerce And Industry
(FICCI)
Email: shreya.pandey@pepsico.com

Mr Anil MEHTA
Deputy Director
Food Safety and Standards Authority of India
Ministry of Health & Family Welfare
FDA Bhawan
Kotla Road, New Delhi.110002
Email: anilmehta@fssai.gov.in

Dr Anirudha Kumar CHHONKAR
Corporate Regulatory Advocacy Manager
Federation of Indian Chambers of Commerce And Industry
NESTLE' India LTO
Tel: +91 9910092474
Email: Anirudha.Chhonkar@IN.nestle.com

Ms Sakshi GAMBHIR
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India,
Ministry of Health & Family Welfare
FDA Bhawan
Kotla Road, New Delhi.110002
Tel:+91 23237439
Email: sakshi.gambhir@yahoo.co.in

Dr Jasvir SINGH
AVP & Head: Sc. Affairs, Regulatory Affairs & Nutrition
Federation of Indian Chambers of Commerce and Industry
Mondelez India
+91 9958995804
Email: Jasvir.Singh@mdlz.com

INDONESIA – INDONÉSIE

Mrs Fitra Budi ASTUTI
Head of Section on Standardization of Cosmetic and Food
Production
Ministry of Health
Directorate of Production and Distribution of
Pharmaceuticals, DG of Pharceuticals and Medical Device
Adhiyatma Build, 8th Floor Room 804 Ministry of Health
12950 Jakarta
Tel: +6221 5214873
Fax: +6221 5214873
Email: kosmetikmakanan@yahoo.com

Ms Erlina Yuniaty BAKARA
Staf of Sub-Directorate of Raw Material and Food Additives
National Agency of Drug and Food Control
Directorate of Food Products Standardization
Jl Percetakan Negara 23
Jakarta Pusat
10560 Jakarta
Tel: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875780
Email: subdit.bb_btp@yahoo.com

Mrs Lasrida Yuniaty BAKARA
Head of Section Directorate of Food Product
Standardization
National Agency of Drug and Food Control
Directorate of Food Products Standardization
Jl. Percetakan Negara No.23
Jakarta Pusat
10560 Jakarta
Tel: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875780
Email: subditspo2@yahoo.com

Mr GASILAN -
Head of Sub-Directorate of Raw Material and Food
Additives
National Agency of Drug and Food Control
Directorate of Food Products Standardization
Jl Percetakan Negara 23 Jakarta Pusat
Jakarta Pusat, Indonesia
10560 JAKARTA
Tel: +62-21-42875584
Fax: +62-21-42875780
Email: subdit.bb_btp@yahoo.com

Mr Victor Suryohadi BASUKI
SEA Regulatory & Scientific Affairs Manager
DuPont Nutrition and Health
Regulatory & Scientific Affairs
JalanAmpera Raya No.9-10, Beltway Office Park Building A,
5th floor. South Jakarta-Indonesia.
12550 JAKARTA
Tel: +628111630280
Fax: :+6221 7822565
Email: victor.basuki@dupont.com

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

Dr Behzad HOSSEINKHANI MARANDI
Senior Food Legal Advisor
Private Sector
Unit 9, No 7, 8th Miremad Ave
Tehran
Email: bmarandi@arianprocess.com

IRELAND - IRLANDE – IRLANDA

Ms Emer O'REILLY
 Technical Executive
 Chemical Safety Group
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court
 Lower Abbey Street
 Dublin 1
 Tel: +353 1 8171344
 Fax: +353 1 8171244
 Email: eoreilly@fsai.ie

ISRAEL – ISRAËL

Ing. Yosef SADE
 Chief Food Engineer
 Ministry of Health
 Food Additives Unit
 12 Haarbbaa St.
 64739 Tel Aviv
 Tel: 972-50-6243512
 Fax: 972-3-6270126
 Email: Yossi.Sadeh@Moh.Health.Gov.il

ITALY - ITALIE – ITALIA

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

JAPAN - JAPON – JAPÓN

Dr Katsuya SEGURO
 Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 4-9 Nihonbashi-Kodenmachou Chuo-ku
 103-0001 Tokyo
 Tel: +81-3-3667-8311
 Fax: +81-3-3667-2860
 Email: katsuya_seguro@jafaa.or.jp

Mr Koichi SHIKADA
 Section Chief
 Food Safety Commission Secretariat, Cabinet Office
 First Risk Assessment Division
 Akasaka Park Bld. 22nd F. Akasaka 5-2-20, Minato-ku
 107-6122 Tokyo
 Tel: +81-3-6234-1090
 Fax: +81-3-3584-7391
 Email: kouichi.shikada@cao.go.jp

Ms Moe OHTA
 Section Chief
 National Tax Agency
 Analysis and Brewing Technology
 3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
 100-8978 Tokyo
 Tel: 81-3-3581-4161 ext.3481
 Fax: 81-3-3593-0406
 Email: moe.ota@nta.go.jp

Ms Yayoi TSUJIYAMA
 Director for International Affairs
 Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety
 and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 Tel: 81-3-3502-8732
 Fax: 81-3-3507-4232
 Email: yayoi_tsujiyama@nm.maff.go.jp

Mr Ryota NAKAMURA
 Section Chief
 Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety
 and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 Tel: 81-3-3502-7674
 Fax: 81-3-3597-0329
 Email: ryouta_nakamura@nm.maff.go.jp

Mr Kazuhiro SAKAMOTO
 Associate Director
 Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety
 and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 Tel: 81-3-3502-7674
 Fax: 81-3-3597-0329
 Email: kazuhiro_sakamoto@nm.maff.go.jp

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

Mr Masaaki SUZUKI
 Official
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Office of International Food Safety, Department of Food
 Safety Pharmaceutical and Food Safety Bureau
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 Tel: +81-3-3595-2326
 Fax: +81-3-3503-7965
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Kenji KUROIWA
 Technical Officer
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Standards and Evaluation Division, Department of Food
 Safety
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 100-8916 Tokyo
 Tel: +81-3-3595-2341
 Fax: +81-3-3501-4868
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Hideyuki YAMAMOTO
 Special Official
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Standards and Evaluation Division, Department of Food
 Safety
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 100-8916 Tokyo
 Tel: +81-3-3595-2341
 Fax: +81-3-3501-4868
 Email: codexj@mhlw.go.jp

KENYA

Mr Peter MUTUA
 Principle Standards Officer
 Kenya Bureau of Standards
 P.O. Box 54974 Popo Road Off Mombasa Road
 200 Nairobi
 Tel: +254-20 6948000
 Email: mutuap@kebs.org

Mr Robert KILONZO
 Head, Food Safety and Quality
 Ministry of Health
 P.O. Box 30016
 100 Nairobi
 Tel: +2542717077
 Email: rmkilonzo@yahoo.co.uk

LUXEMBOURG – LUXEMBURGO

Ms Sarah HAUNERT
 Chargée de mission
 Direction de la Santé
 Service de la sécurité alimentaire
 3 rue des Primeurs
 2361 Strassen
 Email: sarah.haunert@Msetat.lu

MALAYSIA - MALAISIE – MALASIA

Dr Sidd PURKAYASTHA
 Vice President, Head of Global SRA
 PureCircle Ltd
 Email: Sidd.purkayastha@purecircle.com

Mr Aszmy Mahmood Yusof MOHAMED
 Agriculture Counsellor
 Agriculture Counsellor Office, Embassy of Malaysia in the
 People's Republic Of China
 Unit 506, Building A, Xiao Yun Center, No.15, Xia Guangli,
 Chaoyang District
 100125 Beijing
 Email: aszmy.moa@1govuc.gov.my

MEXICO - MEXIQUE – MÉXICO

Ms Karla Nallely ANGELES MELGOZA
 Verificadora Sanitaria
 Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos
 Sanitarios
 Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgo
 Oklahoma 14, Col. Napoles, Benito Juarez
 3810 Distrito Federal
 Tel: 50805200
 Email: knangeles@cofepris.gob.mx

Ms Nidia COYOTE ESTRADA
 Directora Ejecutiva de Manejo de Riesgos
 Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
 Sanitarios
 Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos
 Oklahoma 14, Col. Napoles, Benito Juarez
 3810 Distrito Federal
 Tel: 50805200 EXT.1459
 Email: ncoyote@cofepris.gob.mx

MOROCCO - MAROC – MARRUECOS

Mr FALAQ Abdelaziz
 Chef de Section
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
 Chimiques
 Ministère de l'Agriculture
 25, Rue Nichakra Rahal, Casablanca
 Tel: +212 608 848535
 Fax: +212 522 301972
 Email: ajfalaq@yahoo.fr

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mr Wim MENNES
 Senior Toxicologist
 RIVM
 PO Box 1
 3720 BA Bilthoven
 Tel: +31 30 274 2975
 Email: Wim.Mennes@rivm.nl

Ms Ana VILORIA
 Senior Policy Officer
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 Nutrition, Health Protection and Prevention Department
 PO Box 20350
 2500 EJ The Hague
 Tel: +31 70 340 6482
 Email: ai.viloria@minvws.nl

Mr Kees PLANKEN
 Senior Policy Officer
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 Nutrition, Health Protection and Prevention Department
 PO Box 20350
 2500 EJ The Hague
 Tel: +31 70 340 7132
 Email: k.planken@minvws.nl

**NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE -
NUEVA ZELANDIA**

Ms Clare CHANDLER
 Senior Adviser
 Regulation & Assurance
 Ministry for Primary Industries
 PO Box 2526
 Wellington, New Zealand
 Email: clare.chandler@mpi.govt.nz

Mr John VAN DEN BEUKEN
 Principal Adviser
 Ministry for Primary Industries
 Regulation & Assurance
 PO Box 2526
 Wellington, New Zealand
 Email: John.vandenBeuken@mpi.govt.nz

NIGERIA – NIGÉRIA

Mr Christopher Chukwunweike OFUANI
 Deputy Director
 National Agency for Food and Drug Administration and
 Control
 445, Herbert Macaulay Way, Yaba,
 Lagos
 Tel: +2348033068185
 Email: chrisofuani@yahoo.com

Mr Anthony ABAH
 Chief Regulatory Officer
 National Agency for Food and Drug Administration and Control
 445, Herbert Macaulay Way, Yaba,
 Lagos
 Tel: +2348051169979
 Email: abah.a@nafdac.gov.ng

NORWAY - NORVÈGE – NORUEGA

Mrs Cecilie SVENNING
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office
 P.O.Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Tel: +4722778048
 Email: cesve@mattilsynet.no

Mrs Vigdis S.veum MOELLERSEN
 Senior Advisor
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office
 Felles Postmottak
 P.O.Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Tel: +47 22779104
 Email: visvm@mattilsynet.no

PARAGUAY

Mr Octavio FERREIRA
 Director of Multilateral Economic Organizations
 Ministry of Foreign Affairs
 Palma 594
 Asunción
 Tel: +595214148000
 Fax: +59521446796
 Email: oferreira@mre.gov.py

Mrs Trini JIMÉNEZ
 Tecnician
 Ministry of Agriculture and Livestock
 Yegros y 25 de Mayo
 Asunción
 Tel: +59521450466
 Fax: +59521450466
 Email: trini.jimenez6@gmail.com

Mrs Alcira ORLANDINI
 Licenciada en Ciencias y Tecnología de Alimentos
 Instituto Nacional de Tecnología Normalización Y Metrología
 Laboratorio de Alimentos (INTN)
 Avenida Artigas Casi Gral Roa 3973
 Asuncion
 Tel: +595 21 290160
 Fax: +595 21 290873
 Email: aorlandini@intn.gov.py

Mrs Carmen Viviana PINTOS CORTESSI
 Ingeniera Agronoma, MSC
 SENA VE (Servicio nacional de calidad y sanidad vegetal y de semillas) Humaita No145
 Asuncion
 Tel: +595981310314
 Fax: +59521441549
 Email: viviana.pintos@senave.gov.py

PERU - PÉROU – PERÚ

Mr Fernando Montoya
 Counsellor
 Embassy of Peru in P.R.China
 1-91 Sanlitun Diplomatic Compound, 1 Workers Stadium
 North Road, District Chaoyang
 Beijing
 China
 Email: fmontoya@embaperuchina.com.cn

Ms Jenny Esperanza HUAMÁN TUPAC
 Delegada de la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios
 Ministerio de Salud - Dirección General de Salud Ambiental
 Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis
 Calle Las Amapolas N° 350, Urb. San Eugenio
 Lima, 14 Lima
 Tel: 511-631-4430
 Fax: 511-4226404
 Email: jhuaman@digesa.minsa.gob.pe

PHILIPPINES – FILIPINAS

Ms Maria Cecilia DELA PAZ
 Philippine Chamber of Food Manufacturers
 Director, Chairman
 Micro Small Medium Enterprises
 B1 L4 Monterey St. Sta. Monica Mission Hills Brgy. San Roque,
 Antipolo City
 1870 Antipolo
 Tel: +63 91801419565
 Email: delapaz@promesso.com.ph

Ms Christmasita OBLEPIAS
 Food and Drug Regulation Officer
 Food and Drug Administration
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang, City of Muntinlupa
 1781 Muntinlupa
 Tel: 632-857-1948
 Fax: 632-842-4625
 Email: caoblepias@fda.gov.ph

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Mrs Mee Hye KIM
 Director
 Ministry of Food and Drug Safety, National Institute of Food and Drug Safety Evaluation
 Food Safety Evaluation Department, Food Additives and Packages Division
 Osong Health Technology Administration Complex
 187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
 361-951 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
 Tel: 82-43-719-4351
 Fax: 82-43-719-4350
 Email: meehkim@korea.kr

Mr Sung Kug PARK
 Senior Scientific Officer
 Ministry of Food and Drug Safety
 Food Standard Planning Office, Food Additive Standard Division
 Osong Health Technology Administration Complex
 187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
 361-951 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
 Tel: 82-43-719-2503
 Fax: 82-43-719-2500
 Email: skpark7@korea.kr

Ms Sul Hyun PARK
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Food Standard Planning Office, Food Additive Standard
Division
Osong Health Technology Administration Complex
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
361-951 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Tel: 82-43-719-2507
Fax: 82-43-719-2500
Email: seolhyunpark@korea.kr

Dr Jeonghae RHO
Associate Professor
Woosong University
17-2 Jayang-Dong, Dong-gu, Daejeon
Tel: 82-42-6288
Email: drnojh@lycos.co.kr

Ms Jungock LEE
Researcher
Korea Food Research Institute
Anyangpangyo-ro, Bundang-gu,
Seongnam-si
Tel: 82-31-780-9048
Email: Lee.Jung-ock@kfri.re.kr

Ms Minhee JEONG
Agricultural Research Official
National Agricultural Products Quality Management Service
(NAQS)
740-871
Tel: 82-54-429-7812
Fax: 82-54-429-7829
Email: miniya33@korea.kr

Ms Hyejin PARK
Agricultural Research Official
National Agricultural Products Quality Management Service
(NAQS)
740-871
Tel: 82-10-9455-0390
Fax: 82-54-429-7829
Email: hjpark1126@korea.kr

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

Ms Julia KALINOVA
Scientific and Regulatory Affairs Manager, Russia, Ukraine
and Belarus
The Coca-Cola Export Corporation, Moscow
Representation office
8 Ivana Franko str.
121108 Moscow
Tel: +74956516900
Email: jkalinova@coca-cola.com

Dr Olga BAGRYANTSEVA
Leading Researcher
Institute of Nutrition
Laboratory of Food Toxicology and Nanotechnology Safety
Assesment
2/14 Ustinsky proezd
109240 Moscow
Email: bagryantseva@ion.ru

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Khalid ALZHRANI
Senior Food Safety Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Executive Dept. For Technical Regulations and Standards
Saudi Arabia - Saudi Food and Drug Authority
North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
13312 - 6288 Riyadh
Tel: 9.6611203822e+011
Fax: 9.6611275116e+011
Email: KSZHRAN@sFDA.gov.sa

SINGAPORE - SINGAPOUR – SINGAPUR

Mr Chee Seng CHENG
Senior Executive Manager
Agri-Food and Veterinary Authority
Regulatory Programmes Department, Regulatory
Administration Group
52 Jurong Gateway Road, #14-01
608550 Singapore
Tel: +65 6805 2910
Fax: +65 6334 1831
Email: cheng_chee_seng@ava.gov.sg

Mr Teng Yong LOW
Senior Executive Manager
Agri-Food and Veterinary Authority
Regulatory Programmes Department, Regulatory
Administration Group
52 Jurong Gateway Road, #14-01
608550 Singapore
Tel: +65 6805 2911
Fax: +65 6334 1831
Email: low_teng_yong@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE – ESLOVAQUIA

Mrs Katarina HORVATHOVA TRUCHLA
Expert
Public Health Authority of the Slovak Republic
Food Safety and Nutrition
Trnavská 52
826 45 Bratislava
Tel: +421249284327
Fax: +421244455643
Email: katarina.horvathova@uvzsr.sk

Dr Iveta TRUSKOVA
Deputy Director for Professional Activities
Public Health Authority of the Slovak Republic
Trnavská 52
826 45 Bratislava
Tel: +421 2 492 84 392
Fax: +421 2 443 72 641
Email: iveta.truskova@uvzsr.sk

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD – SUDÁFRICA

Mrs Maryke HERBST
Deputy Director
Department of Health
Directorate: Food Control
Private Bag 828
0001 Pretoria
Tel: +27 12 395 8785
Fax: +27 12 395 8854
Email: HerbsM@health.gov.za

SPAIN - ESPAGNE – ESPAÑA

Mr David MERINO FERNANDEZ
Risk Manager
Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y
Nutrición.
Subdirección General de Promoción de la Seguridad
Alimentaria.
C Alcalá, 56
28071 Madrid
Email: dmerino@msssi.es

SUDAN - SOUDAN – SUDÁN

Mr Abdalrahman MOHAMED
Chemist
Sudanese Standard & Metrology Organization
Chemical Engineer
Khartoum /Sudan
Aljamaa St.
+11111 Khartoum
Tel: +249123933330
Email: aosy1996@yahoo.co.uk

Mrs Mayada MOHAMMED ELHASSAN
Senior Official
Sudanese Standards & Metrology Organization
Khartoum /Sudan
Sudanese Standard & Metrology Organization
+11111 Khartoum
Email: maelkareem@hotmail.com

Dr Mohamed IBRAHIM
Director, Natural Gums Research Centre
Sudan University of Science and Technology
Khartoum /Sudan
+11111 Khartoum
Tel: +249127694885
Email: ossieibra@hotmail.com

Mr Elfatih AHMED HASSAN
Scientist and Researcher
Sudanese Standard & Metrology Organisation
Chemistry Science Department
Sudan University of Science And Technology
Khartoum /Sudan
+11111 Khartoum
Tel: +2490124141740
Email: hassansky@hotmail.com

Mrs Ula MAKKAWI ABDELRHMAN
Quality Control Inspector/Codex Contact Point
Ministry of Agriculture and Irrigation
Export Development & Quality Control Unit
Federal Ministry of Agriculture and Irrigation.
Algamaa Street .Khartoum /Sudan
P.O. box 285
+11111 Khartoum
Tel: +249918075475
Fax: +249-83-772027
Email: ulaabdelaziz@gmail.com

THAILAND - THAÏLANDE – TAILANDIA

Ms Chitra SETTAUDOM
Senior Advisor in Standards of Health Products,
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
Nonhaburi
THAILAND
11000
Tel: 662 590 7140
Fax: 662 591 8446
Email: schitra@fda.moph.go.th

Mr Thanabadee RODSOM
Director of Division of Animal Feed and Veterinary Products
Control,
Department of Livestock Development,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
59/1 Phayathai Road, Ratchatewi
Bangkok THAILAND
10400
Tel: 669 2159 0406
Fax: 662 967 9700 ext. 2105
Email: NUIFQC9@hotmail.com

Ms Nongnuch MAYTEEYONPIRIYA
Acting Director,
Department of Science Service
Biological Science Program
75/7 Rama VI Road, Ratchathewi
Bangkok THAILAND
10400
Tel: 662 201 7195
Fax: 622 201 7181
Email: nmaytee@dss.go.th

Ms Preeyanooch TIPPAYAWAT
Senior Scientist,
Department of Agriculture
50 Phaholyothin Road,
Ladyao Chatuchack
Bangkok THAILAND
10900
Tel: 662 579 2565
Fax: 662 5792592
Email: tippayawat@hotmail.com

Ms Nalinthip PEANEE
Standards Officer, Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Road.,
Ladyao Chatuchak
Bangkok THAILAND
10900
Tel: 662 561 2277 ext.1411
Fax: 662 561 3357
Email: nalinthip@acfs.go.th

Ms Sasiwimon TABYAM
Standards Officer,
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards,
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok THAILAND
10900
Tel: 662 561 2277 #1412
Fax: 662 561 3357
Email: sasiwimon@acfs.go.th

Ms Paweeda SRIPANARATANAKUL
Food and Drug Technical Officer,
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd.
Amphur Muang,
Nontaburi THAILAND
11000
Tel: 662 590 7178
Fax: 662 591 8476
Email: mean_a@hotmail.com

Ms Dissaya KITTITHANAVIMON
Food and Drug Technical Officer,
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd.
Amphur Muang,
Nontaburi
THAILAND
11000
Tel: 662 590 7178
Fax: 662 591 8476
Email: dissayak@fda.moph.go.th

Mr Akarat SUKSOMCHEEP
Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C,
4th FL, 60 New Rachadapisek Rd.,Klongteoy
Bangkok THAILAND
10110
Tel: 662 835 1421 / 660 81830-0719
Fax: 662 835 1019
Email: sakarat@apac.ko.com

Ms Onanoch TUPPASARNDUMRONG
Member
The Federation of Thai Industries,
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C,
4th FL, 60 New Rachadapisek Rd.,Klongteoy
Bangkok THAILAND
10110
Tel:6628351421
Fax:6628351019
Email: onanuch.tup@cpf.com

Mr Anan JUMNANSILP
Senior Expert - Regulatory Affairs,
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C, 4th FL,
60 New Rachadapisek Rd.,Klongteoy
Bangkok THAILAND
10110
Tel: +66 2725 1155
Fax: +66 2725 1055
Email: Anan.jumnansilp@mjn.com

Ms Nareerat JUNTHONG
Assistant Executive Director,
Thai Frozen Foods Association
92/6 6th Floor Sathorn Thaini 11 Bldg.,
North Sathorn Rd.,
Silom Bangrak,
Bangkok THAILAND
10500
Tel: 662 235 5622 # 31
Fax: 662 235 5625
Email: nareerat@thai-frozen.or.th

Mr Theerayut LERTTHITIVONG
Member
The Federation of Thai Industries,
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C,
4th FL, 60 New Rachadapisek Rd.,Klongteoy
Bangkok THAILAND
10110
Tel: 662 835 1421
Fax: 662 835 1019
Email: theerayut.lertthitivong@mdlz.com

Ms Anchalee PROMMA
Trade and Technical Officer,
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.,
New Ratchadapisek Rd., Klongteoy
Bangkok THAILAND
10110
Tel: 662 261 2684-6
Fax: 662 261 2996-7
Email: fv@thaifood.org

Ms Chanakarn KANCHANAKUN
Trade and Technical Manager of Fruit & vegetable products,
Thai Food Processors' Association,
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongteoy
Bangkok THAILAND
10110
Tel: 662 261 2684-6
Fax: 662 261 2996-7
Email: fv@thaifood.org

TURKEY- TURQUIE- TURQUÍA

Mr Selman AYZAZ
Manager
Ministry of Food Agriculture and Livestock
Eskisehir Yolu 9. Km Ministry of Food, Agriculture and
Livestock
Lodumlu/ Ankara TURKEY
Email: selman.ayaz@turin.gov.tr

Ms Ozgen Canan OTO
Food Engineer
Ministry of Food, Agriculture and Livestock
Eskisehir Yolu 9, Km Ministry Of Food, Agriculture And
Livestock
Lodumlu/ Ankara TURKEY
Email: ozgen.oto@tarim.gov.tr

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Mark WILLIS
Team Leader, Food Additives
UK Food Standards Agency
Aviation House
125 Kingsway
WC2B 6NH London
Tel: +44 (0)207 276 8559
Email: Mark.Willis@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Dr Susan CARBERRY
Supervisory Chemist
Center for Food Safety and Applied Nutrition, U.S. Food
and Drug Administration
Division of Petition Review, Office of Food Additive Safety
(HFS-265)
5100 Paint Branch Parkway
20740-3835 College Park, MD
Tel: +12404021269
Fax: +13014362972
Email: susan.carberry@fda.hhs.gov

Mr Matt MCKNIGHT
Senior Vice President
U.S. Dairy Export Council
Market Access, Industry and Regulatory Affairs
2101 Wilson Blvd.
Suite 400
22201 Arlington, VA
Tel: +1.703.528.3049
Fax: +1.703.528.3705
Email: mmcknight@usdec.org

Dr Brinda MAHADEVAN
 Manager, Toxicologist
 Abbott Laboratories
 Regulatory Affairs, Abbot Nutrition
 3300 Stelzer Road
 Dept. 104070, Bldg. RP3-
 43219 Columbus, OH
 Tel: +1 614 624 3089
 Fax: +1 614 727 6245
 Email: brinda.mahadevan@abbott.com

Ms Paige BURNS
 Coordinator for Market Access and Regulatory Affairs
 U.S. Dairy Export Council
 2101 Wilson Blvd.
 Suite 400
 22201 Arlington, VA
 Tel: +1-703-224-1382
 Fax: +1-703-528-3705
 Email: pburns@usdec.org

Dr Wu LI
 Senior Director, Food Safety Regulatory Affairs
 Yum!Brands, Inc.
 7100 Corporate Drive
 Plano, TX 75024
 Tel: +1 214 606 8688
 Fax: +1 972 334 4416
 Email: wu.li@yum.com

Mr Kyd BRENNER
 Senior Consultant
 DTB Associates, LLP
 1700 Pennsylvania Avenue, NW - Suite 200
 20006 Washington, DC
 Tel: +1-202-684-2508
 Fax: +1-202-684-2234
 Email: kbrenner@dtbassociates.com

Mr Chih-yung WU
 International Trade Specialist
 USDA Foreign Agriculture Service/OASA
 Processed Products & Technical Regulations
 1400 Independence Avenue SW Room 5532
 20250 Washington, DC
 Tel: +1.202.720.9058
 Fax: +1.202.690.0677
 Email: chih-yung.wu@fas.usda.gov

Mrs Barbara MCNIFF
 Senior International Issues
 Food Safety and Inspection Service; Office of U.S. CODEX
 Office
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave; SW
 Room 4870-S
 20250 Washington, DC
 Tel: +1-202-690-4719
 Fax: +1-202-720-3157
 Email: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov

Ms Mari KIRRANE
 Wine Trade and Technical Advisor
 Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
 International Trade Division
 490 N. Wiget Lane
 94598 Walnut Creek, CA
 Tel: +1 5136843289
 Fax: +1 2024532678
 Email: Mari.Kirrane@ttb.gov

Dr Daniel FOLMER
 Review Chemist
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, U.S. Food
 and Drug Administration
 Division of Petition Review, Office of Food Additive Safety
 (HFS-265)
 5100 Paint Branch Parkway
 20740-3835 College Park, MD
 Tel: +12404021274
 Fax: +13014362972
 Email: daniel.folmer@fda.hhs.gov

Dr Paul HONIGFORT
 Consumer Safety Officer
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, U.S. Food
 and Drug Administration
 Division of Food Contact Notifications, Office of Food
 Additives Safety (HFS-275)
 5100 Paint Branch Parkway
 20740-38835 College Park, MD
 Tel: +1-240-402-1206
 Fax: +1-301-436-2965
 Email: paul.honigfort@fda.hhs.gov

VIET NAM

Mr Liem PHAM THANH
 Deputy Head
 Food Standard and Analysis Division
 Vietnam Food Administration
 Lane 135 Nui Truc Street-Ba Dinh District
 844 Hanoi
 Tel: 3 8464489 (Ext.5020)
 Fax: 3 8463739
 Email: ptlvfa@gmail.com

Mrs Nguyen THIMINHHA
 Deputy Director
 Vietnam Codex Office
 Vietnam Food Administration (VFA), Ministry of Health
 135 Nui Truc Street, Ba Dinh District
 84 4 Hanoi
 Tel: 84 4 3 8464489 (Ext. 3070)
 Fax: 84 4 3 8463739
 Email: codexvn@vfa.gov.vn

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES - ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES

AFRICAN UNION - AU

Dr Gnonlonfin Gbemenou Joselin Benoit
 Expert
 AU-IBAR Nairobi Kenya
 Tel: +254 705 593239
 Email: bgnonlonfin@yahoo.fr

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN - OIV

Dr Jean-Claude RUF
 Scientific Coordinator
 International Organisation of Vine and Wine
 18, rue d'Aguesseau
 75008 Paris France
 Tel: +33674663451
 Email: jruf@oiv.int

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

ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION - AEDA/EFLA

Dr Alan William RANDELL
Member
AEDA/EFLA
Avenue des Gaulois 9
1040 Brussels BELGIUM
Email: secretariat@efla-aeda.org

ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES-AIDGUM

Mr Olivier Bove
Regulatory Affairs
AIDGUM
Rouen, France
Tel: +33(0)232831818
Email: o.bove@aidgum.com

ASSOCIATION OF MANUFACTURERS AND FORMULATORS OF ENZYME PRODUCTS - AMFEP

Mr Peter HVASS
Chairman of AMFEP Codex WG
AMFEP
Avenue Jules Bordet 142
1140 Brussels BELGIUM
Tel: 3227611677
Email: phva@novozymes.com

CALORIE CONTROL COUNCIL - CCC

Mr Robert PETERSON
Vice President Regulatory & Scientific Affairs
Calorie Control Council
Tate & Lyle
5450 Prairie Stone Parkway
60192 Hoffman Estates USA
Email: robert.peterson@tateandlyle.com

Ms Nicole CUELLAR-KINGSTON
Regulatory Affairs
Calorie Control Council
Cargill
MS163
15407 McGinty Rd W
55391 Wayzata USA
Email: nicole_cuellar_kingston@cargill.com

Ms Xijuan HOU
Assistant Regulatory Affairs Manager
Calorie Control Council
Ingredient
No 450 Hua Tie Road
Songjiang Industrial Estate
201600 Shanghai PRC CHINA
Email: cindy.hou@ingredient.com

Ms Allison COOKE
Nutrition and Scientific Affairs Specialist
Calorie Control Council
1100 Johnson Ferry Rd
Suite 300
30342 Atlanta USA
Tel: 404 252-3663
Email: acooke@caloriecontrol.org

COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE - CEFS

Dr Celine BENINI
Scientific & Regulatory Affairs Adviser
CEFS
Bruxelles Belgium
Email: celine.benini@cefs.org

EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION - EFEMA

Mrs Inger BILLESKOV
Head of Delegation
EFEMA
Email: efema@ecco-eu.com

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES VINS ET SPIRITUEUX - FIVS

Dr Tim RYAN
600 Yosemite Boulevard
Modesto, CA USA
Tel: +12093413349
Email: Tim.ryan@ejgallo.com

FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES - ELC

Mr Dirk Rainer CREMER
Head of delegation
ELC, Federation of European Specialty Food Ingredients Industries
Email: dirk.cremer@dsm.com

Mr Huub SCHERES
Member of delegation
Federation of European Specialty Food Ingredients Industries
Email: Huib.Scheres@dupont.com

Dr Thomas Sebastian JANSSEN
Member of delegation
ELC, Federation of European Specialty Food Ingredients Industries
Email: thomas.janssen@budenheim.com

Ms Caroline REY
EU Affairs Manager
ELC, Federation of European Specialty Food Ingredients Industries
Email: elc@ecco-eu.com

FOODDRINKEUROPE

Mr Jörg CSELOVSZKY
Manager Regulatory and Scientific Affairs
Cereal Partners Worldwide S.A. – iCentre
Nutrition, Regulatory and Scientific Affairs
Route de Chavornay 7
1350 Orbe SWITZERLAND
Tel: +41244424742
Fax: +41244424742
Email: joerg.cselovszky@rd.nestle.com

Mrs Olga KUCHMA
Regulatory and Scientific Expert
Nestec Ltd
Research & Development
Avenue Nestlé 55
1800 Vevey SWITZERLAND
Tel: +41 79 59844 59
Email: olga.kuchma@nestle.com

Mr Emmanuel GUICHARD
 General Secretary
 COFALEC (Confédération des Fabricants de Levure de l'U.E.)
 14, rue de Turbigio
 F- 75001 Paris FRANCE
 Tel: Mobile: +33 1 45 08 54 82, Pho
 Email: guichard@cofalec.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS - IFT

Ms Gloria BROOKS-RAY
 Advisor, Codex & International Affairs
 Exponent, Inc.
 P.O. Box 97
 Mountain Lakes, NJ 07046
 USA
 Tel: 1-973-334-4652
 Email: gbrooksray@exponent.com

Dr Mitchell CHEESEMAN
 Managing Director
 Steptoe & Johnson LLP
 1330 Connecticut Ave., N.W.
 Washington, DC 20036
 20036 Washinton, DC USA
 Tel: 202-429-6473
 Fax: 202-429-3902
 Email: mcheeseman@steptoe.com

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/ FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS - IADSA

Mr Kazuo SUEKI
 Member
 IADSA
 50 Rue de l'Association
 B-1000 Brussels BELGIUM
 Tel: +3222091155
 Email: secretariat@iadsa.org

Ms Debbie WANG
 Member
 IADSA
 50 Rue de l'Associations
 B-1000 Brussels BELGIUM
 Tel: +32 2 209 11 55
 Email: secretariat@iadsa.org

Mr Daniel TSI
 Member
 IADSA
 50 Rue de l'Associations
 B-1000 Brussels BELGIUM
 Tel: +32 2 209 11 55
 Email: secretariat@iadsa.org

Ms Sam JENNINGS
 Technical Advisor
 IADSA
 50 Rue de l'Association
 B-1000 Brussels BELGIUM
 Tel: +32 2 209 11 55
 Email: secretariat@iadsa.org

Ms Yifan JIANG
 Advisor, Regulatory Affairs
 IADSA
 3 Killiney Road
 #07-04 Winsland House I
 239519 Singapore SINGAPORE
 Tel: +65 6681 0105
 Email: yifanjiang@iadsa.org

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS - IACM

Mr Dave SCHONEKER
 Delegate
 IACM
 Email: DSchoneker@colorcon.com

Ms Daphne SIM
 Delegate
 IACM
 Email: sgdsi@chr-hansen.com

Ms Aliah WAHAB
 Delegate
 IACM
 Email: sgaaw@chr-hansen.com

Ms Jenny QIN
 Delegate
 IACM
 Email: ying.qin@wildflavors.com

Ms Maggie ZHAN
 Delegate
 IACM
 Email: moli.zhan@wildflavors.com

Mr Colin LI
 Delegate
 IACM
 Email: cli@colorcon.com

Ms Sandy GEBAUER
 Delegate
 IACM
 Email: sandra.gebauer@wrigley.com

Mrs Sue Ann MCAVOY
 Delegate
 International Association of Color Manufacturers
 Email: sueann.mcavoy@sensient.com

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION – ICGA

Mr Christophe LEPRÊTRE
 Executive Director - Regulatory and Scientific Affairs
 International Chewing Gum Association
 1001 G Street NW
 Suite 500 West
 DC 20001 Washington USA
 Tel: +32 (0) 26455060/78
 Fax: +32 (0) 26455050
 Email: lepretre@gumassociation.org

Dr Thomas VOLLMUTH
 Sr. Director
 Wrigley Global Innovation Center
 Scientific & Regulatory Affairs
 1132 W. Blackhawk St.
 IL 60642 Chicago USA
 Tel: (312) 794 6024
 Fax: (312) 794 6161
 Email: Thomas.Vollmuth@Wrigley.com

Mrs Lily XU
 Director
 Scientific & Regulatory Affairs-APAC
 33F, R&F Center, 10 Hau Xia Road, Zhujiang Xincheng,
 Tianhe District
 510-623 Guangzhou CHINA
 Tel: +86 (20) 389 280 57
 Email: lily.xu@wrigley.com

Ms Jenny Xin Li
Keller and Heckman LLP
Suite 3604
The Bund Center
222 Yan'an Dong Lu
200002 Shanghai CHINA
Tel: +86 (1) 6335 1618
Email: li@khlaw.com

INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION - ICA/IOCCC

Ms Joan APGAR
Principal Scientist
The Hershey Company
1025 Reese Ave
PO Box 805
17033-0805 Hershey, PA USA
Tel: (717) 534-5191
Email: japgar@hersheys.com

Ms Laura SHUMOW
Director of Scientific and Regulatory Affairs
National Confectioners Association
District of Columbia
1101 30th St NW, Suite200
20007 Washington USA
Tel: 2025341440
Fax: 8668998059
Email: laura.shumow@candyusa.com

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE - ICA

Mr Toshiyuki HAYAKAWA
Staff of Safety Policy Service
Japanese Consumers' Co-operative Union
Safety Policy Service
Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku, 150-8913 Tokyo
JAPAN
Tel: +81-3-5778-8109
Fax: +81-3-5778-8141
Email: toshiyuki.hayakawa@jccu.coop

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS - ICBA

Mr Hidekazu HOSONO
Technical Advisor
Japan Soft Drink Association
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku
103-0022 Tokyo JAPAN
Email: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

Dr George PUGH
Advisor
International Council of Beverages Associations
1101 16th Street NW
20036 Washington DC USA
Tel: +14046763024
Email: gepugh@coca-cola.com

Ms Paivi JULKUNEN
Chair, ICBA Committee for Codex
International Council of Beverages Associations
1101 16th Street NW
20036 Washington DC USA
Tel: +14046762677
Fax: +14045982677
Email: pjulkunen@coca-cola.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

Dr Rene VINAS
Toxicologist
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street, NW
20005 Washington, DC USA
Tel: 202 639 5972
Email: rvinas@gmaonline.org

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION - IDF/FIL

Ms Jennifer HUET
Project Manager
IDF/FIL
FIL-IDF FRANCE/CNIEL
42 rue de Châteaudun
75314 PARIS CEDEX 9 FRANCE
Tel: +33 1 49 70 71 08
Fax: +33 1 42 80 63 45
Email: jhuet@cniel.com

Mr Allen SAYLE
Managing Partner
Center for Food Safety & Regulatory Solutions (CFSRS)
3511 Powells Crossing Ct
VA 22193 Woodbridge USA
Tel: +1 571-931-6763
Email: asayler@cfsrs.com

Mr Michael HICKEY
Chair of the IDF Science and Programme Coordination
Committee
International Dairy Federation
Irish National Committee of IDF
Derryreigh, Creggane, Charleville
Cork IRELAND
Tel: +3536389392
Email: mfhickey@oceanfree.net

Ms Aurélie DUBOIS LOZIER
Standards officer
International Dairy Federation
Boulevard Auguste Reyers 70 B
1030 Brussels BELGIUM
Tel: +17736980355
Email: adubois@fil-idf.org

INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE PRODUCERS - IFU

Dr Hany FARAG
Vice-Chairman of the Commission for Legislation
International Federation of Fruit Juice Producers
14, rue de Turbigo
75001 Paris FRANCE
Tel: +33147422928
Fax: +33147422928
Email: ifu@ifu-fruitjuice.com

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL - IFAC

Ms Hannah HAN
Product Regulatory Specialist
International Food Additives Council
Ashland Specialty Ingredients
Room ger
International Food Additives Council
Kellen Company
11F/1177 Block A, Gateway Plaza No. 18
Xiaguangli North Rd - 3rd Ring
10027 Beijing CHINA809 Jing Tai Mansion
No. 24 St., Jian Guo Men Wai
Chao Yang District
100022 Beijing CHINA
Email: hannahhan@ashland.com

Mr Steven BASART
 Mana
 Email: sbasart@kellencompany.com

Ms Yan HUANG
 Technical Service Manager
 International Food Additives Council
 Innophos (China) Food Ingredients
 No. - Fengyang Road
 215416 Shuangfeng Town, Taicang City CHINA
 Email: yan.huang@innophos.com

Dr Roy LYON
 Manager, Regulatory Affairs
 International Food Additives Council
 Innophos
 259 Prospect Plains Road
 Building A
 8512 Cranbury USA
 Email: roy.lyon@innophos.com

Ms Jean XU
 Account Manager
 International Food Additives Council
 The Kellen Company
 11F/1177 Block A, Gateway Plaza
 No. 18 – Xiaguangli
 North Road, East 3rd Ring
 10027 Beijing CHINA
 Email: jxu@kellencompany.com

Mr Kevin KENNY
 Chief Operating Officer
 International Food Additives Council
 Decernis
 1250 Connecticut Avenue
 Suite 200
 20036 Washington, USA
 Email: kkenny@decernis.com

Ms Angela LIM
 Senior Manager, Regulatory Affairs NA
 International Food Additives Council
 DuPont Nutrition & Health
 Experimental Station 400
 200 Powder Mill Road
 19803 Wilmington USA
 Email: angela.lim@dupont.com

Mr Xingnan (carl) BAO
 Regulatory Affairs Manager -Asia Pacific
 International Food Additives Council
 CP Kelco
 1535 Hongmei Road
 Shanghai CHINA
 Email: carl.bao@cpkelco.com

Ms Jiehong WANG
 Regulatory Affairs Manager
 International Food Additives Council
 Kerry
 4th Floor, Building No. 92 1122
 Qinzhou North Rd
 Coahejing Hi Tech Park
 Shanghai CHINA
 Email: cherry.wang@kerry.com

Mr Jiasheng SHEN
 Regulatory Affairs Director
 International Food Additives Council
 Kerry
 4th Floor
 Building No 92 1122 Qinzhou North Rd
 Coahejing Hi Tech Park
 Shanghai PRC CHINA
 Email: roy.shen@kerry.com

Mr Nicholas GARDNER
 Regulatory Affairs Specialist
 International Food Additives Council
 DC
 750 National Press Building
 529 14th ST NW
 20045 Washington USA
 Tel: +12022071116
 Email: ngardner@kellencompany.com

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE - IGTC

Mr Akira OTABE
 Associate General Manager
 Ajinomoto Co., Inc
 Quality Assurance and External Scientific Affairs
 1-51-1, Kyobashi, Chuo-Ku
 1048315 Tokyo JAPAN
 Tel: +81 3 5252 8184
 Fax: +81 3 5250 8403
 Email: akira_otabe@ajinomoto.com

Dr Masanori KOHMURA
 Scientific Adviser
 International Glutamate Technical Committee (IGTC)
 Umami Manufacturers Association of Japan
 Hatchobori 3-11-8
 104-0032 Tokyo JAPAN
 Tel: +81 80 3258 1900
 Fax: +81 3 5250 8403
 Email: secretariat@e-igtc.org

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE - ILSI

Ms Qiongfang WANG
 Regulatory Affairs Manager
 Cargill
 Suite 2601, Tower B, Ping An International Financial Center,
 No. 3 Xinyuan South Road, Chaoyang District
 100027 Beijing CHINA
 Tel: 86-10-8414-2655
 Email: qiongfang_wang@cargill.com

Ms Cara DING
 Scientific & Regulatory Affairs Manager
 Abbott
 18/F, Innov Tower, Block A, 1801 Hongmei Road
 200233 Shanghai CHINA
 Email: cara.ding@abbott.com

Ms Winnie SHI
 Assistant Regulatory Affairs Manager
 FrieslandCampina Ingredients (Beijing) Co.,Ltd.
 Room 1709-1716, Canway Building, No. 66 Nanlishi Lu,
 Xicheng District
 100045 Beijing CHINA
 Tel: 86-13810093004
 Email: winnie.shi@frieslandcampina.com

Mr Zhong CHEN
 AEMEA QRC Director
 Hershey International
 2903A, West Tower of Twin Towers, B12 Jianguomenwai
 Avenue, Chaoyang District
 Beijing CHINA
 Tel: 86-13301265335
 Email: zhongchen@hersheys.com

Mr Wei SUN
 SRA Director
 The Coca-Cola Company
 1702 Full Link Plaza, No. 18 Chaowaidajie, Chaoyang
 District
 100020 Beijing CHINA
 Tel: 86-10-58161-0388
 Email: wsun@coca-cola.com

Ms Haiyan YE
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Fonterra
CHINA
Tel: 86-13621271989
Email: haiyan.ye@fonterra.com

Ms Jenny ZENG
Senior Regional RA Manager - North Asia
Unilever China
No. 35 Dongxiao Road, Haizhu District
Guangzhou CHINA
Tel: 86-20-89161757
Email: jenny.zeng@unilever.com

Dr Yu LI
SRA Director
Mars Foods (China)Co., Ltd.
Yanqi Economic Development Zone Huairou
101407 Beijing CHINA
Tel: 86-13331151893
Email: yu.li@effem.com

Ms Kitty WANG
Director, Scientific & Regulatory Affairs, Greater China
Region
Pepsico Asia R&D Center Co., Ltd.
No. 490, Jiangyue Road
201114 Shanghai CHINA
Tel: 86-13801838576
Email: kitty.wang@pepsico.com

Dr Xueju ZHAO
Director, Scientific & Regulatory Affairs
Dumex Baby Food Co., Ltd.
Building No. 12, Jin Qiao Office Park, 27 Xin Jin Qiao Road,
Pudong
201206 Shanghai CHINA
Tel: 86-21-38608888
Email: xuejun.zhao@danone.com

Mr Guoxiong ZHANG
Scientific Affairs
Danone
29 Nanwei Road, Xaunwu District
100050 Beijing CHINA
Email: jacksonzhang@danone-institute.org.cn

Ms Lori LUAN
Senior Regulatory & Scientific Affairs Manager
Nestle (China) Ltd.
Level 9, Tower B, LSH Plaza, No. 8 Wangjing Avenue,
Chaoyang District
100102 Beijing CHINA
Tel: 86-13811786204
Email: lori.luan@cn.nestle.com

Ms Huan LI
Regulatory Affairs Manager
Roquette Sales (Shanghai) Co., Ltd., Beijing Branch
Room 1338, East Wing, SOGO North Office Building, No. 6
Xuan Wu Men Wai Da Jie
100052 Beijing CHINA
Tel: 86-18601618736
Email: huan.li@roquette.com

Ms Yan WEN
Director, Scientific & Regulatory Affairs
DuPont Nutrition & Health
18F, A Tower, Gemdale Centre, No. 91 Jianguo Road,
Chaoyang District
100022 Beijing CHINA
Tel: 86-13901230707
Email: yan.wen@dupont.com

Mr Leon LIU
Product Safety & Compliance Manager
International Flavors & Fragrances
4th Floor, No. 6, Building F, Lane 168, Da Du He Road,
Putuo District
200062 Shanghai CHINA
Tel: 86-21-60865500
Email: leon.liu@iff.com

Dr An-i YEH
Distinguished Professor
National Taiwan University
Graduate Institute of Food Science & Technology
No. 1, Sec. 4 Roosevelt Road
106 Taipei, Taiwan
Tel: 886-2-33664121
Email: yehs@ntu.edu.tw

Ms Caroline GRAY
Regulatory Affairs Manager ANZ
Danisco New Zealand
Level 1, 14 Ormiston Road
East Tamaki
2016 Auckland NZL
Tel: 64-9-271-2408
Email: caroline.gray@dupont.com

Dr Tin-chen HSU
Vice President
Chien Cheng Trading Co., Ltd.
181 ShihTaRoad
106 Taipei, Taiwan
Tel: 886-2-23690989
Email: cheng181@ms4.hinet.net

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

Dr Shim-mo HAYASHI
General Manager
Global Scientific and Regulatory Affairs
Sam-Ei Gen F.F.I., Inc.
1-1-11Sanwa-cho
Toyonaka Osaka 561-8588 Japan
Tel: 81-6-6333-0579
Fax: 81-6-6333-0598
Email: shimmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

Mr Hiroyuki OKAMURA
Senior Advisor
T. Hasegawa Co., Ltd.
Quality Assurance Dept.
5th Floor, Hatchobori Center Building
4-6-1, Hatchobori
Chuo-ku
104-8531 Tokyo JAPAN
Tel: 81-3-5205-7502
Fax: 81-3-3241-1300
Email: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Dr Tadashi HIRAKAWA
 Director
 ILSI Japan
 Nishikawa Building 5F, 3-5-19, Kojimachi
 Chiyoda-ku
 Tokyo 102-0083 JAPAN
 Tel: 81-3-5215-3535
 Fax: 81-3-5215-3537
 Email: thirakawa@ilsijapan.org

Dr Ryuji YAMAGUCHI
 Executive Director
 ILSI Japan
 Nishikawa Building 5F, 3-5-19, Kojimachi
 Chiyoda-Ku, Tokyo 102-0083
 Japan
 102-0083 Tokyo JAPAN
 Tel: 81-3-5215-3535
 Fax: 81-3-5215-3537
 Email: ryamaguchi@ilsijapan.org

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY - IOFI

Dr Thierry CACHET
 Regulatory & Advocacy Director
 IOFI
 International Organization of the Flavor Industry
 Avenue des Arts 6
 1210 Brussels BELGIUM
 Tel: 3222142052
 Email: tcachet@iofiorg.org

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES - ISDI

Ms Chin LE JONG
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: secretariat@isdi.org

Ms Rohaya MAMAT
 Regulatory Affairs Director
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: secretariat@isdi.org

Ms Megan WAN
 Supervisor
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: secretariat@isdi.org

Ms Amy D. MACKKEY
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: secretariat@isdi.org

Mrs Mardi MOUNTFORD
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: secretariat@isdi.org

Ms Colleen FAROLAN
 Regulatory Affairs Manager
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: colleen.farolan@mjn.com

Mr Aaron O'SULLIVAN
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: secretariat@isdi.org

Ms Cris BRADLEY
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
secretariat@isdi.org

Mr Jean Christophe KREMER
 Secretary General
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Avenue Jules Bordet 142
 1140 Brussels BELGIUM
 Tel: +32 2 761 16 90
 Email: secretariat@isdi.org

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY - IUFST

Mr John LUPIEN
 Adjunct Professor
 University of Massachusetts
 Dept of Food Science
 01003 Amherst MA
 USA
 Tel: +39-06-5725-0042
 Email: john@jrlupien.net

Mr Duo LI
 Professor
 Dept of Food Science and Nutrition
 Zhejiang University
 Hangzhou CHINA
 Email: duoli@zju.edu.cn

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION - NATCOL

Dr Mary O'CALLAGHAN
 Secretary General
 NATCOL
 Secretariat
 NATCOL Secretariat,
 P.O. Box 3255,
 Boycestown,
 Carrigaline,
 Co. Cork
 IRELAND
 0 Cork IRL
 Tel: 3.5387243378e+011
 Fax: 3.5321491967e+011
 Email: secretariat@natcol.org

OENOPPIA

Mrs Sophie PALLAS
 Directrice
 Oenoppia
 21-23 rue Croulebarbe
 75013 Paris FRANCE
 Tel: +33629432783
 Email: spallas@oenoppia.com

ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES - OFCA

Dr Evert IZEBOD
 Secretary General
 OFCA
 Nederland – Nederlands
 Kerkweide 27
 2265 DM Leidschendam
 The Netherlands
 2265DM Leidschendam NETHERLANDS
 Tel: +31-70-406 1105
 Email: ofca@kpnmail.nl

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION - USP

Mrs Kristie LAURVICK
 Sr. Scientific Liaison
 USP
 Food Standards
 8116 Valley Run Drive
 20124 Clifton USA
 Tel: +301-816-8356
 Email: kxb@usp.org

WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED PROCESSORS – MARINALG INTERNATIONAL

Ms Eunice CUIRLE
 Manager, Global Regulatory Affairs
 FMC Health and Nutrition
 1735 Market Street
 19103 Philadelphia USA
 Tel: (215) 299-6999
 Email: Eunice.Cuirle@fmc.com

Mr Martin TAO
 Regulatory
 FMC
 Floor 8, Building 3#
 FMC Asia innovation center
 Jinke road 4560#
 201203 Shanghai CHINA
 Tel: 0086-21-20675883
 Email: Martin.Tao@fmc.com

JECFA SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU JECFA – SECRETARÍA DE LA JECFA**SECRETARIAT OF FAO/JECFA - SECRÉTARIAT DE LA FAO / DU JECFA - SECRETARÍA DE LA FAO/JECFA**

Mr Jean Charles LEBLANC
 FAO Secretariat to JECFA
 Agriculture and Consumer Protection Department, FAO
 Food Safety and Quality Unit
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome ITALY
 Tel: +39 06570 53283
 Email: JeanCharles.leblanc@fao.org ; jecfa@fao.org

SECRETARIAT OF WHO/JECFA - SECRÉTARIAT DE L'OMS/JECFA - SECRETARÍA DE LA OMS / DU JECFA

Dr Phillippe Jean VERGER
 Scientist
 World Health Organization (WHO)
 Risk Assessment and Management
 20, avenue Appia
 CH-1211 Geneva27 SWITZERLAND
 Tel: +41 22 791 3053
 Email: vergerp@who.int

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

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

Mr Yongxiang FAN
 Professor
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing
 100022 Beijing
 Tel: 86-10-52165410
 Fax: 86-10-52165408
 Email: fanyongxiang@cfsa.net.cn

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

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

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

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

CODEX SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU CODEX – SECRETARÍA DEL CODEX

Ms Annamaria BRUNO
 Senior Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome ITALY
 Tel: +39 06570 56254
 Email: annamaria.bruno@fao.org

Mr Patrick SEKITOLEKO
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome ITALY
 Tel: +39 06570 56626
 Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Ms Lingping ZHANG
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla,
 00153 Rome Rome ITALY
 Tel: +39 06570 53218
 Email: Lingping.zhang@fao.org

Apéndice II

RESPUESTAS DE LA 47.^a REUNIÓN DEL CCFA A LA EJECUCIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO

Las respuestas de la 47.^a reunión del CCFA se muestran en **negritas y subrayado**.

Objetivo estratégico	Objetivo	Actividad	Resultado previsto	Indicadores mensurables/productos
1: Establecer normas internacionales para los alimentos que se ocupen de cuestiones actuales y nuevas de los mismos.	1.1: Establecer normas del Codex nuevas y revisar normas anteriores, sobre la base de las prioridades de la CAC.	1.1.1: Aplicar invariablemente los criterios para la toma de decisiones y el establecimiento de prioridades en todos los Comités a fin de garantizar que las normas y los ámbitos de trabajo de mayor prioridad se lleven adelante de manera oportuna.	Las normas nuevas o actualizadas se elaboran oportunamente.	- Se examinan los criterios para establecer las prioridades, se modifican según sea necesario y se aplican. - # de normas revisadas y # de nuevas normas elaboradas con base en estos criterios.
<p>Pregunta al Comité: ¿Esta actividad es pertinente al trabajo del Comité? SI ¿El Comité utiliza criterios específicos para la elaboración de normas? El CCFA utiliza los "Criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos", del Manual de procedimiento, como criterios para la elaboración de normas. En su trabajo de armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con la NGAA, la 42.^a reunión del CCFA decidió comenzar con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para productos cárnicos (ALINORM 10/33/12, párr. 162). La 46.^a reunión del CCFA encargó al GTe sobre la armonización que elaborase una lista priorizada de las normas para productos a fin de orientar los futuros trabajos de armonización. ¿El Comité tiene intención de elaborar esos criterios? No.</p>				
	1.2: Determinar activamente las nuevas cuestiones y las necesidades de los miembros y, en su caso, elaborar las normas alimentarias pertinentes.	1.2.1: Elaborar un enfoque sistemático para fomentar la determinación de nuevas cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas leales en el comercio de alimentos.	Respuesta oportuna del Codex a las nuevas cuestiones y a las necesidades de los miembros.	- Los comités aplican métodos sistemáticos para determinar las cuestiones que van surgiendo. - Se presentan al CCEXEC informes periódicos sobre el enfoque sistemático y las nuevas cuestiones a través de la Secretaría del Codex.
<p>Pregunta al Comité: ¿Esta actividad es pertinente al trabajo del Comité? SI ¿Cómo determina el Comité las cuestiones nuevas y las necesidades de los miembros? Las cuestiones nuevas determinadas por los miembros, otros comités o la FAO/OMS se señalan a la atención del Comité. ¿Hay un enfoque sistemático? ¿Es necesario elaborar un enfoque de este tipo? Actualmente no hay un enfoque sistemático, sin embargo, podría ser necesario elaborarlo en caso de determinarse insuficiente el procedimiento actual.</p>				
		1.2.2: Elaborar y revisar las normas internacionales y regionales, según sea necesario, en respuesta a las necesidades determinadas por los miembros, y en respuesta a los factores que afectan a la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas leales en el comercio de alimentos.	Mejora de la capacidad del Codex para elaborar normas pertinentes a las necesidades de sus miembros.	- Aportación de los comités para determinar y priorizar las necesidades de los países miembros. - Informe de los comités al CCEXEC sobre la forma en que las normas elaboradas responden a las necesidades de los miembros en el ámbito del procedimiento de examen crítico.

Objetivo estratégico	Objetivo	Actividad	Resultado previsto	Indicadores mensurables/productos
Incluido en la pregunta a 1.2.				
2: Garantizar la aplicación de los principios del análisis de riesgos en la elaboración de las normas del Codex.	2.1: Garantizar un uso constante de los principios del análisis de riesgos y el asesoramiento científico.	2.1.1: Utilizar el asesoramiento científico de los órganos de expertos de la FAO/OMS en la medida de lo posible en la elaboración de normas para la inocuidad de los alimentos y la nutrición, sobre la base de los "Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius".	Todos los comités pertinentes tienen en cuenta sistemáticamente el asesoramiento científico en el procedimiento normativo.	- # de veces que la necesidad de asesoramiento científico es: - identificada, - solicitada y, - utilizada de una manera oportuna.
<p>Pregunta al Comité: ¿Esta actividad es pertinente al trabajo del Comité? SI ¿El comité pide asesoramiento científico en el transcurso de su trabajo? ¿Con qué frecuencia solicita este tipo de asesoramiento? ¿El comité siempre utiliza el asesoramiento científico? En caso negativo ¿por qué no? El trabajo del CCFA se basa en el asesoramiento científico proporcionado por el JECFA. Los aditivos alimentarios que figuran en la NGAA deberán haber sido evaluados por el JECFA y recibido una IDA o estar considerados inocuos, y tendrán especificaciones de identidad y pureza preparadas por el JECFA. Después de cada reunión del CCFA se distribuye una circular en la que se piden información y observaciones para la incorporación de sustancias –p. ej. aditivos alimentarios, aromatizantes y coadyuvantes de elaboración– en la lista de prioridades para evaluación por el JECFA. Los informes sobre las actividades del JECFA se presentan en cada reunión junto con las acciones recomendadas para las nuevas sustancias y/o cambios en las IDA. El CCFA actualmente está estudiando la posibilidad de volver a evaluar los colorantes.</p>				
		2.1.2: Fomentar la participación de los conocimientos científicos y técnicos de los miembros y sus representantes en la elaboración de las normas del Codex.	Incrementar el número de expertos científicos y técnicos a nivel nacional que contribuyen a la elaboración de las normas del Codex.	- # de expertos científicos y técnicos en las delegaciones de los miembros. - # de científicos y expertos técnicos que hacen aportaciones adecuadas a las posiciones de los países.
<p>Pregunta al Comité: ¿Esta actividad es pertinente al trabajo del Comité? SI ¿Cómo aseguran los miembros que la necesaria contribución científica figura en las posiciones de los países y que la composición de la delegación nacional permite presentar y debatir adecuadamente esta posición? ¿Qué orientación podrían ofrecer el Comité o la FAO y la OMS? Los miembros incluyen a sus expertos científicos y técnicos (del gobierno y externos) para contribuir y presentar observaciones a los trabajos del CCFA. En general, las delegaciones incluyen expertos con experiencia y conocimientos técnicos para participar en el debate.</p>				
		2.1.3: Asegurar que todos los factores pertinentes se tomen plenamente en cuenta en la indagación de las opciones de gestión de riesgos en el contexto normativo del Codex.	Mejor determinación y documentación de todos los factores pertinentes examinados por los comités durante la elaboración de las normas del Codex.	- # de documentos del comité en los que se determinan todos los factores pertinentes que orientan las recomendaciones en materia de gestión de riesgos. - # de documentos del comité que reflejan claramente cómo se examinaron esos factores pertinentes en el contexto normativo.
<p>Pregunta al Comité: ¿Esta actividad es pertinente al trabajo del Comité? SI ¿Cómo asegura el Comité que se hayan tenido en cuenta todos los factores pertinentes en la elaboración de una norma y cómo se documentan? El Comité asegura que se consideren todos los factores pertinentes y la justificación tecnológica en la indagación de las opciones de gestión de riesgos, con base en los principios del análisis de riesgos aplicados por el CCFA.</p>				

Objetivo estratégico	Objetivo	Actividad	Resultado previsto	Indicadores mensurables/productos
		2.1.4: Comunicar las recomendaciones en materia de gestión de riesgos a todas las partes interesadas.	Las recomendaciones en materia de gestión de riesgos se comunican eficazmente y difunden a todas las partes interesadas.	- # de publicaciones/comunicaciones en la web que transmiten normas del Codex. - # de comunicados de prensa que difunden normas del Codex.
<p>Pregunta al Comité: ¿Esta actividad es pertinente al trabajo del Comité? SÍ Al tomar una decisión de gestión de riesgos ¿el Comité ofrece orientación a los miembros sobre cómo comunicar esta decisión? ¿Sería útil para los miembros examinar más este tema? La comunicación de las recomendaciones en materia de gestión de riesgos se realiza a través de la aplicación de normas, directrices y otros textos relacionados, que se publican en el sitio web del Codex. La elaboración de una estrategia de comunicación sería útil para los miembros.</p>				
3: Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex.	3.1: Incrementar la participación efectiva de los países en desarrollo en el Codex.	3.1.5: En la medida de lo posible, promover el uso de los idiomas oficiales de la Comisión en los comités y grupos de trabajo.	Participación activa de los miembros en los comités y grupos de trabajo.	- Informe sobre el número de comités y grupos de trabajo que utilizan los idiomas de la Comisión
<p>Pregunta al Comité: ¿Esta actividad es pertinente al trabajo del Comité? SÍ ¿Es suficiente el uso de los idiomas oficiales en los grupos de trabajo del comité? SÍ ¿Qué factores determinan la elección de los idiomas? ¿Cómo podría mejorar esta situación? El Comité determina la elección del idioma principalmente en base a la disponibilidad de recursos y del anfitrión del grupo de trabajo (GT). El Comité utiliza principalmente el inglés en los GTe, pero también se han utilizado el francés o el español cuando lo han permitido los recursos. Los GT presenciales que se reúnen antes o durante la reunión del CCFA por lo general trabajan en inglés. Sólo una vez se llevó a cabo un GT presencial sobre la NGAA en español, francés e inglés. China, en calidad de gobierno anfitrión del CCFA, siempre considera la posibilidad de proporcionar al GT presencial servicios de interpretación en otros idiomas.</p>				
	3.2: Promover programas de creación de capacidad que ayuden a los países a crear estructuras nacionales del Codex sostenibles.	3.2.3: En la medida de lo posible, el uso de las reuniones del Codex como foro para llevar a cabo con eficacia actividades formativas y de creación de capacidad técnica.	Mejora de las oportunidades de realizar actividades simultáneas para maximizar el uso de los recursos del Codex y los miembros.	- # de actividades organizadas paralelamente a las reuniones del Codex.
<p>Pregunta al Comité: ¿Esta actividad es pertinente al trabajo del Comité? SÍ ¿El Comité organiza actividades de capacidad técnica o de otros tipos paralelas a las reuniones del Comité? En caso afirmativo ¿cuántas y con qué temas se han organizado en el pasado? En caso negativo ¿podría ser útil y qué temas sería posible tratar? Sí, diversos talleres técnicos y paralelos se han organizado en los últimos años para promover la toma de conciencia sobre el trabajo del CCFA y proporcionar información técnica sobre temas específicos (p. ej., se llevó a cabo un taller sobre la base de datos de los coadyuvantes de elaboración durante la 46.ª reunión del CCFA).</p>				
4: Aplicar sistemas y prácticas de gestión eficaces y eficientes.	4.1: Esforzarse por lograr un proceso normativo eficaz, eficiente, transparente y basado en el consenso.	4.1.4: Asegurar la distribución oportuna de todos los documentos de trabajo del Codex en los idiomas de trabajo del Comité y de la Comisión.	Distribución más oportuna de los documentos del Codex de conformidad con los plazos del <i>Manual de procedimiento</i> .	- Proporción mínima (%) establecida para los documentos que se distribuyen al menos 2 meses antes en comparación con menos de 2 meses antes de la reunión programada. - Determinación e intervención sobre los factores que pueden retrasar la circulación de los documentos. - Un aumento de la proporción (%) de documentos distribuidos 2 meses o más antes de las reuniones.

Objetivo estratégico	Objetivo	Actividad	Resultado previsto	Indicadores mensurables/productos
<p>Pregunta al Comité: ¿Esta actividad es pertinente al trabajo del Comité? SÍ ¿Tiene el Comité algún mecanismo para asegurar la distribución oportuna de los documentos? ¿Qué se podría hacer para mejorar aún más esta situación? <u>El CCFA y las secretarías del Codex preparan un plan antes de la reunión para asegurar la preparación y distribución oportunas en todos los idiomas de los documentos de trabajo, incluidos los informes del GTe. Las observaciones solicitadas que se hayan presentado en el plazo establecido se traducen, y las observaciones entregadas con demora se reúnen en los documentos de trabajo (distribuidos antes de la reunión) sólo en el idioma original. Las secretarías del Codex y del país anfitrión supervisan las actividades del GTe para asegurar la preparación y distribución oportunas de sus informes.</u></p>				
		4.1.5: Aumentar la programación de reuniones del grupo de trabajo conjuntamente con las reuniones del Comité.	Mejora de la eficiencia en el uso de los recursos por los comités y los miembros del Codex	- # de reuniones del grupo de trabajo presencial en conjunción con las reuniones del Comité, en su caso.
<p>Pregunta al Comité: ¿Esta actividad es pertinente al trabajo del Comité? SÍ ¿Organiza el Comité grupos de trabajo presenciales independientemente de sus reuniones? Si la respuesta es sí ¿por qué es necesario? <u>Recientemente, todos GT presenciales del CCFA se celebran de forma consecutiva con las reuniones del Comité. También se establecen grupos de trabajo presenciales sobre temas específicos (p. ej., el SIN, las prioridades, ratificación) para facilitar el trabajo del Comité.</u></p>				
	4.2: Mejorar la capacidad de obtener consenso en el proceso normativo.	4.2.1: Mejorar la comprensión de los miembros del Codex y los delegados de la importancia y el enfoque de la creación de consenso en los trabajos del Codex.	Mejora de la conciencia de los miembros y los delegados sobre la importancia del consenso en el proceso normativo del Codex.	- Elaboración de material de capacitación sobre orientación para lograr el consenso y proporcionado a los delegados en los idiomas de la Comisión. - Difusión constante de los materiales disponibles a los miembros a través puntos de contacto del Codex. - Programas de capacitación para los delegados en asociación con las reuniones del Codex. - Determinación de los obstáculos para lograr consenso en el Codex, su análisis y orientación adicional para afrontarlos, en caso de ser necesario.
<p>Pregunta al Comité: ¿Esta actividad es pertinente al trabajo del Comité? SÍ ¿Hay problemas para lograr consenso en el Comité? En caso afirmativo ¿cuáles son los impedimentos que se oponen al consenso? ¿Qué medidas se han tomado y que más se puede hacer? <u>El CCFA ha encontrado algunas dificultades para obtener consenso sobre ciertos temas relacionados con la NGAA. El Comité trata de afrontar estas cuestiones, haciendo el mejor uso del GTe, el GT presencial y/o el GT que trabaja durante las reuniones. La presidencia del CCFA es fundamental para facilitar la creación de consenso.</u></p>				

Apéndice III

MEDIDAS NECESARIAS A CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS EN LA INGESTA DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES PLANTEADAS EN LA 79.ª REUNIÓN DEL JECFA

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la 47.ª reunión del CCFA
	<i>Benzoe tonkinensis</i>	Téngase presente la conclusión del JECFA sobre sobre la inocuidad del <i>Benzoe tonkinensis</i> en las exposiciones alimentarias actuales estimadas.
407	Carragenina (para uso en los preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes)	Téngase presente la conclusión del JECFA sobre la inocuidad de la carragenina en los preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales en concentraciones de hasta 1000 mg/l. Aprobar la disposición sobre la carragenina en CODEX STAN 72-1981.
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (CITREM) (para uso en los preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes)	Téngase presente la conclusión del JECFA sobre la inocuidad de los CITREM en los preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales en concentraciones de hasta 9 mg/l.
	Amarillo gardenia	No es necesaria ninguna acción
161b(iii)	Ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i>	Esperar una evaluación ulterior del JECFA. Asignar número del SIN 161b(iii).
423	Ácido octenilsuccínico (OSA) goma de acacia modificada	Esperar una evaluación ulterior del JECFA. Promover la presentación de los datos pertinentes al JECFA para terminar la evaluación de la inocuidad.
1450	Almidón modificado de ácido octenil succinato sódico (OSA) (almidón octenil succinato sódico) (para uso en los preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes)	Téngase presente la conclusión del JECFA sobre la inocuidad del almidón modificado de OSA en los preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales en concentraciones de hasta 20 g/l.
160c(ii)	Extracto de pimentón	Pedir información de los usos y los niveles de uso de los extractos de pimentón para su inclusión en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.
440	Pectina (para uso en los preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes)	Téngase presente la conclusión del JECFA de que el uso de pectina en los preparados para lactantes en la dosis máxima de uso propuesta (0,5 %) es motivo de preocupación.

ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA**Parte A****ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA¹****(Para su adopción en el Trámite 5/8 del procedimiento)****ESPECIFICACIONES DESIGNADAS COMPLETAS (FAO/JECFA Monografías 16, Roma, 2014):***Benzoe tonkinensis* (R)

Carragenina (SIN 407) (R)

Ácido cítrico (SIN 330) (R)

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

Goma gelán (SIN 418) (R)

Almidones modificados (SIN 1400-1405, 1410, 1412-1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451) (R)

Extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) (M)²

Polioxietileno (20) monoestearato de sorbitán (SIN 435) (R)

Silicato de potasio y aluminio (SIN 555) (R)

Extracto de quillaya (tipo 2) (SIN 999 (ii)) (R)

ESPECIFICACIONES DE AROMATIZANTES (FAO/JECFA Monografías 16, Roma, 2014):No. 2137 Óxido de nerol (M)³

No. 2186 Beta-isometilionona (N)

No. 2187 Pseudoionona (N)

No. 2189 Casirania (N)

No. 2190 1-ciclopropano-metil-4-metoxibenceno (N)

No. 2191 1-octeno (N)

No. 2192 2,4-nonadieno (N)

No. 2194 4-metil-cis-2-penteno (N)

No. 2195 1-noneno (N)

No. 2196 1,3,5,7-undecatetraeno (N)

No. 2197 Mezcla de metilciclohexadieono y metilenociclohexeno (N)

¹ (N) nuevas especificaciones; (R) especificaciones revisadas; (T) especificaciones provisionales;

² Las especificaciones fueron aprobadas en la 77.^a reunión del JECFA y se publicaron en FAO/JECFA Monografías 14. La 79.^a reunión conservó las especificaciones (M); se publicaron de nuevo en FAO/JECFA Monografías 16 ya que la nota editorial refleja la terminación de la evaluación de inocuidad.

³ Las especificaciones fueron aprobadas en la 77.^a reunión del JECFA y se publicaron en FAO JECFA Monografías 14. La 79.^a reunión conservó (M) las especificaciones.

- No. 2198 2,2,6,7-tetrametilbicyclo[4.3.0]nona-4,9(1)-dien-8-ol (N)
- No. 2199 dl-alcanfor (N)
- No. 2200 l-fenchona (N)
- No. 2201 2,2,6,7-tetrametilbicyclo[4.3.0]nona-4,9(1)-dien-8-ona (N)
- No. 2202 Etil 3-(2-hidroxifenil) propanoato (N)
- No. 2203 3-[3- (2-isopropil-5-metil ciclohexil)-ureido] -éster etílico del ácido butírico (N)
- No. 2204 ácido 4-amino-5-(3- (isopropilamino)-2,2-dimetil-3-oxopropoxi)-2-metilquinolina-3-carboxílico
- No. 2204.1 sal hemisulfato monohidrato del ácido 4-amino-5-(3- (isopropilamino)-2,2-dimetil-3-oxopropoxi)-2-metilquinolina-3-carboxílico
- No. 2205 Trietilialdina (N)
- No. 2206 2-isopropil-4-metil-3-tiazolina (N)
- No. 2207 Miricitrina (N)
- No. 2208 Naringina dihidrocalcona (N)
- No. 2209 1-(2,4 -dihidroxifenil)-3- (3-hidroxi-4-metoxifenil) propan-1-ona (N)
- No. 2210 (-)-Matairesinol (N)

Parte B**ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA****(Para revocar)**

- No. 1051 2,5-dimetil-3-acetiltiofeno

Apéndice V

ESTADO DE RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE LOS NIVELES MÁXIMOS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN DE NORMAS PARA PRODUCTOS

COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (CCPFV)

NORMA PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA - ANEXO PARA LAS SETAS (CODEX STAN 297-2009)

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de aprobación
3.2. Colorantes Sólo los colores indicados a continuación están permitidos para su uso en las conservas de setas en salsa.			
150a	Caramelo I - puro	BPF	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	50.000 mg/kg	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
3.3. Los acentuadores del sabor enumerados en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) para la categoría de alimentos 04.2.2.4 son aceptables para el uso en las setas en conserva.			Aprobación de la 47. ^a reunión del CCFA (con modificaciones de redacción para armonizar con el texto normalizado del <i>Manual de procedimiento</i>)

ENMIENDAS A LA NORMA PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (CODEX STAN 260-2007)

	Estado de aprobación
<p>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS Los reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes, secuestrantes y edulcorantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> en la categoría de alimentos en el que quedan la fruta y las hortalizas encurtidas (es decir, en una de las siguientes categorías: 04.1.2.3 , 04.1.2.10 , 04.2.2.3 y 04.2.2.7) o enumerados en el Cuadro 3 de la <i>Norma general</i> son aceptables para el uso en los alimentos que corresponden a esta norma.</p>	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA

PROYECTO DE NORMA PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (en el Trámite 8)

	Estado de aprobación
<p>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS Sólo los aditivos de alimentarios enumerados en los anexos correspondientes se justifican tecnológicamente y se pueden utilizar en los productos regulados por esta norma. Dentro de cada clase de aditivos sólo los aditivos alimentarios correspondientes a o que se indican en los Anexos se pueden utilizar y sólo para las funciones y dentro de los límites especificados.</p>	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
<p>5. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN Los coadyuvantes de elaboración utilizados para los productos regulados por esta norma se ajustarán a las <i>Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración</i> (CAC/GL 75-2010).</p>	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA

ANEXOS DEL PROYECTO DE NORMA PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE

ANEXO PARA LAS ZANAHORIAS (en el Trámite 5/8)

	Estado de aprobación
3. ADITIVOS ALIMENTARIOS No está permitido ninguno.	Únicamente con fines informativos

ANEXO PARA EL MAÍZ EN MAZORCA (en el Trámite 5/8)

	Estado de aprobación
3. ADITIVOS ALIMENTARIOS No está permitido ninguno.	Únicamente con fines informativos

ANEXO PARA LOS PUERROS (en el Trámite 5/8)

	Estado de aprobación
3. ADITIVOS ALIMENTARIOS No está permitido ninguno.	Únicamente con fines informativos

ANEXO PARA EL MAÍZ EN GRANO ENTERO (en el Trámite 5/8)

	Estado de aprobación
3. ADITIVOS ALIMENTARIOS No está permitido ninguno.	Únicamente con fines informativos

PROYECTO DE NORMA ALGUNOS FRUTOS EN CONSERVA (en el Trámite 8)

	Estado de aprobación
4. ADITIVOS ALIMENTARIOS 4.1 Sólo se justifican tecnológicamente las clases de aditivos alimentarios que figuran a continuación y se pueden utilizar en los productos regulados por esta norma. Dentro de cada clase de aditivos sólo los aditivos alimentarios correspondientes a o que se indican en los Anexos se pueden utilizar y sólo para las funciones y dentro de los límites especificados.	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
4.2 Los reguladores de la acidez utilizados con arreglo a los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frasco (pasteurizadas)) o enumerados en el Cuadro 3 de la <i>Norma general</i> son aceptables para el uso en los alimentos regulados por esta Norma.	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA

ANEXOS DEL PROYECTO DE NORMA PARA ALGUNOS FRUTOS EN CONSERVA

ANEXO PARA LOS MANGOS (en el Trámite 8)

			Estado de aprobación
3. ADITIVOS ALIMENTARIOS 3.1 Los antioxidantes y endurecedores utilizados con arreglo a los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frasco (pasteurizadas)) o enumerados en el Cuadro 3 de la <i>Norma general</i> son aceptables para el uso en los alimentos que corresponden a este Anexo.			Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
3.2 Sólo los colorantes indicados a continuación están permitidos para su uso para restablecer el color original de los mangos			Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario:	Nivel máximo	
160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides	200 mg/kg	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
160a(ii)	Carotenos <i>beta</i> - vegetales	1.000 mg/kg	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
120	Carmines	200 mg/kg	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA

ANEXO PARA LAS PERAS (en el Trámite 5/8)**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	Estado de aprobación
3.2 Los colorantes (permitidos únicamente en paquetes especiales para festejos) utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frasco (pasteurizadas)) o enumerados en el Cuadro 3 de la <i>Norma general</i> son aceptables para el uso en los alimentos que corresponden a este Anexo.	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
3.2 Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por el presente Anexo deberán cumplir con las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CAC/GL 66-2008). No está permitido utilizar aromatizantes que reproducen el sabor de las peras.	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA con modificaciones (véase párr. 44)

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PRODUCTOS DE GINGSENG (en el Trámite 5/8)

	Estado de aprobación
4. ADITIVOS ALIMENTARIOS No se permite la utilización de aditivos alimentarios en los productos regulados por esta norma.	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA (CCASIA)**PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS NO FERMENTADOS DE SOJA (en el Trámite 8)****ADITIVOS ALIMENTARIOS****4.1 Requisitos generales**

Sólo las clases funcionales de aditivos indicadas como tecnológicamente justificadas en el Cuadro 2 se pueden utilizar para las categorías de productos que se especifican. En cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con el cuadro, sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican y únicamente con las funciones y los límites especificados.

De conformidad con la Sección 4.1 del Preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), puede haber presentes aditivos adicionales en los productos no fermentados de soja a consecuencia de la transferencia de ingredientes de la soya.

Aditivo alimentario/ clase funcional	Bebidas a base de soja y productos relacionados (2.2.1)			Cuajada de soja y productos relacionados (2.2.2)		Cuajada de soja comprimida (2.2.3)	Película de cuajada de soja deshidratada (2.2.4)
	Bebida a base de soja natural (2.2.1.1)	Bebidas a base de soja compuestas/aromatizadas (2.2.1.2)	Bebidas a base de soja (2.2.1.3)	Cuajada de soja semisólida (2.2.2.1)	Cuajada de soja (2.2.2.2)		
Reguladores de la acidez	-	X	X	X	X	X	-
Antioxidantes	-	X	X	-	-	-	-
Colorantes	-	X	X	-	-	-	-
Emulsionantes	-	X	X	-	-	-	-
Agentes endurecedores	-	-	-	X	X	X	-
Acentuador del sabor	-	X	X	-	-	-	-
Conservantes	-	-	-	-	-	X	X
Estabilizadores	-	X	X	-	X	-	-
Edulcorantes	-	X	X	-	-	-	-

X = El uso de aditivos alimentarios pertenecientes a esta clase funcional está tecnológicamente justificado.

- = El uso de aditivos alimentarios pertenecientes a esta clase funcional no está tecnológicamente justificado.

4.2 Disposiciones sobre aditivos alimentarios específicos

	Estado de aprobación
4.2.1 Bebida a base de soja natural No está permitido ninguno.	Para información.

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario:	Nivel máximo	Estado de aprobación
4.2.2 Bebidas a base de soja compuestas/ aromatizadas y bebidas a base de soja Reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, estabilizadores y edulcorantes utilizados de conformidad con los cuadros 1, 2 y 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.1 son aceptables para el uso de este producto. Además, se pueden utilizar los siguientes aditivos alimentarios.			Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
Antioxidante			
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
307a,b,c	Tocoferoles	20.000 mg/kg	No fue aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
Colorante			
100(i)	Curcumina	1 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
102	Tartracina	300 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
132	Indigotina	150 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
141(i),(ii)	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	30 mg/kg, como cobre	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
150b	Caramelo II - caramelo al sulfito	20.000 mg/kg	No fue aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	20.000 mg/kg	No fue aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
160a(i),a(iii),e,f	Carotenoides	500 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
160a(ii)	Carotenos <i>beta</i> - vegetales	2.000 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	5 mg/kg como bixina	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	100 mg/kg como norbixina	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
Emulsionante			
432-436	Polisorbatos	2.000 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
472e	Ésteres diacetiltartáricos y ácidos grasos del glicerol	2.000 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	20.000 mg/kg, solos o en combinación	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
473a	Oligoésteres de la sacarosa, I y II		Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
474	Sucroglicéridos		Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	20.000 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
491-495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	20.000 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
Estabilizador			
405	Propilenglicol alginato	10.000 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
Edulcorante			
950	Acesulfame potásico	500 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
951	Aspartamo	1.300 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA
Acentuador del sabor			
508	Cloruro de potasio	1.000 mg/kg	Aprobado por la 47.ª reunión del CCFA

				Estado de aprobación
4.2.3 Cuajada de soja Los reguladores de la acidez, agentes endurecedores y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros 1, 2 y 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.3 son aceptables para el uso en este producto.				Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario:	Nivel máximo	IDA (mg/kg pc)	Estado de aprobación
4.2.4 Cuajada de soja comprimida Los reguladores de la acidez, agentes endurecedores y conservantes que figuran en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) son aceptables para el uso en este producto. Además, se pueden utilizar los siguientes aditivos alimentarios.				
Conservantes				
262ii	Diacetato de sodio	1.000 mg/kg	0-15 mg/kg pc (17. ^a reunión del JECFA, 1973)	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario:	Nivel máximo	IDA (mg/kg pc)	Estado de aprobación
4.2.5 Película de cuajada de soja deshidratada Los conservantes que figuran en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) son aceptables para el uso en este producto. Además, se pueden utilizar los siguientes aditivos alimentarios.				
Conservantes				
220-225, 227-228, 539	Sulfitos	200 mg/kg, como SO ₂ residual	IDA de grupo 0-0,7 mg/kg pc como SO ₂ para los sulfitos (51. ^a reunión del JECFA, 1998)	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
4.3 Aromatizantes Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán cumplir con las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CAC/GL 66-2008).				
4.4 Coadyuvantes de elaboración Los coadyuvantes de elaboración con funciones de antiespumante, control de la acidez del coagulante y para la extracción de bebidas de soja y funciones de sustancia inerte se pueden utilizar en los productos regulados por esta norma. Los coadyuvantes de elaboración utilizados para los productos regulados por esta Norma se ajustarán a las <i>Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración</i> (CAC/GL 75-2010).				

COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (CCNFSDU)

MODIFICACIONES EN LA NORMA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES (CODEX STAN 72 – 1981) (en el Trámite 5/8)

Nuevas disposiciones para su inclusión en la parte 4 Sección A

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario:	Nivel máximo en 100 ml del producto listo para el consumo	Estado de aprobación
4.1 Espesante			
1450	Almidón octenil succinato sódico	2 g en preparados para lactantes a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos únicamente	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
4.2 Emulsionante			
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	0,9 g en todos los tipos de preparados líquidos para lactantes 0,75 g en todos los tipos de preparados en polvo para lactantes	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA

COMITÉ SOBRE GRASAS Y ACEITES (CCFO)**PROYECTO DE NORMA PARA LOS ACEITES DE PESCADO****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo IDA	Estado de aprobación
Los antioxidantes, secuestrantes, antiespumantes y emulsionantes utilizados con arreglo a los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995), en la categoría de alimentos 02.1.3 <i>Manteca, sebo, aceite de pescado, y otras grasas de origen animal.</i>			Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
Antioxidante			
300	Ácido ascórbico, L-	BPF	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
304, 305	Ésteres de ascorbilo	2.500 mg/kg, como estearato de ascorbilo	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
307a, b, c	Tocoferoles	6.000 mg/kg, solos o en combinación	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
Emulsionante			
322(i)	Lecitina	BPF	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF	Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA
Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán cumplir con las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CAC/GL 66-2008).			Aprobado por la 47. ^a reunión del CCFA

Apéndice VI

PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS "BOUILLONS" Y CONSOMÉS (CODEX STAN 117-1981)

(Para aprobación)

Nota: El texto nuevo se presenta en **negritas y subrayado**; las eliminaciones figuran en ~~texto tachado~~

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Los reguladores de la acidez, antiaglutinantes (sólo en productos deshidratados), agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1, 2 y 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 12.5 (Sopas y caldos), su categoría principal de alimentos y sus subcategorías son aceptables para el uso en los alimentos regulados por esta norma.

4.2 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma deberán acatar las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008).

4.1- ~~REGULADORES DE LA ACIDEZ~~

~~Todos los reguladores de la acidez que figuran en el Cuadro III de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).~~

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario:	Nivel máximo (listos para el consumo)
514	Sulfatos de sodio	Limitado por las BPF
574	Ácido glucónico (D-)	
339	Fosfatos de sodio	1.000 mg/kg (suma de los fosfatos expresado como P205)
340	Fosfatos de potasio	
450i	Difosfato disódico	
450ii	Difosfato trisódico	
450iii	Difosfato tetrasódico	
450iv	Difosfato dipotásico	
450v	Difosfato tetrapotásico	
451i	Trifosfato pentasódico	
451ii	Trifosfato pentapotásico	
452i	Polifosfato de sodio	
452ii	Polifosfato de potasio	

4.2- ~~AGENTES ANTIAGLUTINANTES (en productos deshidratados solamente)~~

~~Todos los agentes antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).~~

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario:	Nivel máximo (Sobre la base del producto listo para el consumo)
341	Fosfatos de calcio	3 g/kg de materia seca

4.3- ~~AGENTES ANTIESPUMANTES~~

~~Todos los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).~~

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario:	Nivel máximo (Sobre la base del producto listo para el consumo)
900a	Polidimetilosilocsano	40 mg/kg
570	Ácidos grasos	Limitado por las BPF

4.4- ANTIOXIDANTES

Todos los antioxidantes que figuran en el Cuadro III de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario:	Nivel máximo (Sobre la base del producto listo para el consumo)
304	Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg, solos o en combinación
305	Estearato ascórbico	
306	Concentrado de tocoferoles mezclados	50 mg/kg, solos o en combinación
307	Alfa-tocoferol	
310	Galato de propilo	200 mg/kg, solos o en combinación
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	
320	Butilhidroxianisol (BHA)	
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	

4.5 COLORANTES

Todos los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario:	Nivel máximo (Sobre la base del producto listo para el consumo)
100i	Curcumina	50 mg/kg
101i	Riboflavina	200 mg/kg
141i	Clorofilas, complejos cúpricos	400 mg/kg
102	Tartracina	50 mg/kg
104	Amarillo de quinoleína	
110	Amarillo ocaso FCF	
120	Carmines	
122	Azorrubina	
124	Ponceau 4R	
129	Rojo allura AG	
132	Indigotina	
133	Azul brillante FCF	
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	
150d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	3000 mg/kg
160a(ii)	Extractos naturales	50 mg/kg, solos o en combinación
160e	Carotenal, beta-apo	
160f	Ésteres metílicos o etílicos del ácido beta-apo-8'-carotenolico	

4.6- EMULSIONANTES, ESTABILIZADORES, ESPESANTES

Todos los emulsionantes, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro III de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario:	Nivel máximo (Sobre la base del producto listo para el consumo)
432	Polioxetileno (20), monolaurato de sorbitán	1 g/kg, solos o en combinación
433	Polioxetileno (20), monolaurato de sorbitán	
434	Polioxetileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxetileno (20), monopalmitato de sorbitán	
436	Polioxetileno (20), triesterato de sorbitán	
450vi	Difosfato dicálcico	3 g/kg (suma de los fosfatos expresado como P2O5)
452iv	Polifosfatos de calcio	
472d	Ésteres del ácido tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPF
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	2 g/l
474	Sucroglicéridos	
1424	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	Limitado por las BPF

4.7 SABORES Y AROMATIZANTES

4.7.1	Sabores naturales y sustancias aromatizantes y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales	Limitado por las BPF
4.7.2	Sustancias aromatizantes artificiales	
4.7.3	Mezclas preparadas por sus propiedades aromatizantes y producidas a partir de ingredientes o mezclas de ingredientes cuyo uso está permitido en productos alimenticios, o están presentes de forma natural en los alimentos, que se obtienen por un proceso de preparación de los alimentos para el consumo humano autorizado.	

4.8 ACENTUADORES DEL SABOR

Todos los acentuadores del sabor que figuran en el Cuadro III de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).

4.9 HUMECTANTES

Todos los humectantes que figuran en el Cuadro III de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).

4.10 GASES DE ENVASADO

Todos los gases de envasado que figuran en el Cuadro III de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).

4.11 CONSERVANTES

Todos los conservantes que figuran en el Cuadro III de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo (Sobre la base del producto listo para el consumo)
200	Ácido sórbico	500 mg/kg, solos o en combinación
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido benzoico	
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	

4.12 EDULCORANTES

Todos los edulcorantes que figuran en el Cuadro III de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).

Apéndice VII

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

Parte A: Disposiciones relativas al tema 5a del programa(Para aprobación en los trámites 8 y 5/8)¹

No. Cat. alim.	09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L- ASCORBATO DE CALCIO	300	5/8		BPF	A, B, 242	
ÁCIDO CÍTRICO	302	5/8		BPF	A, B, 242	
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	330	5/8		BPF	A, B, 242	
ÓXIDO NITROSO	315	5/8		BPF	A, B, 242	
ASCORBATO DE SODIO	942	5/8		BPF	A, B, 242	
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	301	5/8		BPF	A, B, 242	
	316	5/8		BPF	A, B, 242	
No. Cat. alim.	09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas	
ASCORBATO DE POTASIO	303	5/8		GMP	C, D	
ASCORBATO DE SODIO	301	5/8		GMP	C, D	
No. Cat. alim.	09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas	
ASCORBATO DE CALCIO	302	8		BPF	E	
GUANILATO DISÓDICO 5'-	627	5/8		BPF	95	
INOSINATO DISÓDICO 5'-	631	5/8		BPF	95	
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	5/8		BPF	95	
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	8		BPF	E, G	
GLUTAMATO MONOSÓDICO (L-)	621	5/8		BPF	95	
ÓXIDO NITROSO	942	8		BPF	E	
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	8		BPF	E	
No. Cat. alim.	09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas	
ÁCIDO ACÉTICO (GLACIAL)	260	5/8		BPF	41	
ASCORBATO DE CALCIO	302	8		BPF	139	
LACTATO DE CALCIO	327	5/8		BPF	41	
GUANILATO DISÓDICO 5'-	627	5/8		BPF	F	
INOSINATO DISÓDICO 5'-	631	5/8		BPF	F	

¹ Las disposiciones que reemplazan o modifican disposiciones aprobadas de la NGAA figuran resaltadas en gris.

No. Cat. alim. 09.2.2

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	5/8		BPF	F
ÁCIDO ERITÓRBICO	315	8		BPF	139
(ÁCIDO ISOASCÓRBICO)					
GLUTAMATO MONOPOTÁSICO L-	622	8		BPF	41
GLUTAMATO MONOSÓDICO (L-)	621	8		BPF	41
ACETATO DE SODIO	262(i)	5/8		BPF	41
MALATO DE SODIO (DL-)	350(ii)	5/8		BPF	41
LACTATO DE SODIO	325	5/8		BPF	41

No. Cat. alim.**09.2.3****Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÁCIDO ACÉTICO (GLACIAL)	260	5/8		BPF	16
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	5/8		BPF	16
LACTATO DE CALCIO	327	5/8		BPF	16
ÁCIDO CÍTRICO	330	5/8		BPF	16
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	5/8		BPF	H
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	5/8		BPF	H
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	5/8		BPF	H
GLUTAMATO MONOSÓDICO (L-)	621	5/8		BPF	H
ACETATO DE SODIO	262(i)	5/8		BPF	16
CARBONATO DE SODIO	500(i)	5/8		BPF	16
MALATO DE SODIO (DL-)	350(ii)	5/8		BPF	16
LACTATO DE SODIO	325	5/8		BPF	16

No. Cat. alim.**09.2.4****Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÁCIDO ACÉTICO (GLACIAL)	260	5/8		BPF	
LACTATO DE CALCIO	327	5/8		BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	5/8		BPF	

No. Cat. alim.**09.2.4****Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	5/8		BPF	I
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	5/8		BPF	I
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	5/8		BPF	I
GLUTAMATO MONOSÓDICO (L-)	621	5/8		BPF	I
ACETATO DE SODIO	262(i)	5/8		BPF	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	5/8		BPF	
MALATO DE SODIO (DL-)	350(ii)	5/8		BPF	
LACTATO DE SODIO	325	5/8		BPF	

No. Cat. alim. 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÁCIDO ACÉTICO (GLACIAL)	260	5/8		BPF 266, 267	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	5/8		BPF	267, JJ

No. Cat. alim. 09.2.5

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
LACTATO DE CALCIO	327	5/8		BPF	266, 267
ÁCIDO CÍTRICO	330	5/8		BPF	267
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	5/8		BPF	29
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	5/8		BPF	29
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	5/8		BPF	29
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	8	2015r	GMP	266, 267, JJ
GLUTAMATO MONOSÓDICO (L-)	621	5/8		BPF	29, J
ACETATO DE SODIO	262(i)	5/8		BPF	266, 267, JJ
CARBONATO DE SODIO	500(i)	5/8		BPF	266, 267, JJ
MALATO DE SODIO (DL-)	350(ii)	5/8		BPF	266, 267, JJ
LACTATO DE SODIO	325	5/8		BPF	266, 267, JJ

No. Cat. alim. 11.4 Otros azúcares y jarabes (por ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Nota
GLICEROL	422	8		BPF	258
ÓXIDO NITROSO	942	8		BPF	
PULULANO	1204	5/8		BPF	258

No. Cat. alim. 12.1.2 Sucedáneos de la sal

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	629	8		BPF	
INOSINATO DE CALCIO, 5'-	633	8		BPF	
RIBONUCLEÓTIDOS DE CALCIO, 5'-	634	8		BPF	

No. Cat. alim. 12.1.2 Sucedáneos de la sal

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
GLUTAMATO DE CALCIO (di-L-)	623	8		BPF	
SILICATO DE CALCIO	552	8		BPF	
GUANILATO DIPOTÁSICO, 5'-	628	8		BPF	
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	8		BPF	
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	8		BPF	
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	8		BPF	
ÁCIDO GLUTÁMICO, (L(+)-)	620	8		BPF	
GLICEROL	422	8		BPF	
ÁCIDO GUANÍLICO, 5'-	626	8		BPF	
ÁCIDO INOSÍNICO, 5'-	630	8		BPF	
GLUTAMATO DE MAGNESIO (di-L-)	625	8		BPF	
SILICATO DE MAGNESIO SINTÉTICO	553(i)	8		BPF	
SULFATO DE MAGNESIO	518	5/8		BPF	
GLUTAMATO MONOAMÓNICO L-	624	8		BPF	
GLUTAMATO MONOPOTÁSICO L-	622	8		BPF	
GLUTAMATO MONOSÓDICO (L-)	621	8		BPF	
INOSINATO DE POTASIO, 5'-	632	8		BPF	
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	8		BPF	
ASCORBATO DE SODIO	301	5/8		BPF	K
TALCO	553(iii)	8		BPF	

No. Cat. alim.	13.1.1	Preparados para lactantes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
DIÓXIDO DE CARBONO	290	5/8		BPF	59
ÁCIDO CÍTRICO	330	8		BPF	72
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	8		BPF	72 y 83
NITRÓGENO	941	5/8		BPF	59
No. Cat. alim.	13.1.2	Preparados de continuación			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO	300	8	2015r	50 mg/kg	72, 242, L
PALMITATO DE ASCORBILO	304, 305	8	2015r	50 mg/kg	15, 72, 187, L
ASCORBATO DE CALCIO	302	8		50 mg/kg	70, 72, L
ASCORBATO DE SODIO	301	8		50 mg/kg	70, 72, L, M
CARBONATO DE SODIO	500(i)	8	2015r	BPF	72, M
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	8	2015r	BPF	72, M
HIDROGENCARBONATO DE SODIO	500(ii)	8	2015r	BPF	72, M
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	8	2015r	BPF	72, M
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8	2015r	BPF	72, M
No. Cat. alim.	13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
DIÓXIDO DE CARBONO	290	5/8		BPF	59
ÁCIDO CÍTRICO	330	5/8		BPF	72
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	5/8		BPF	72 y 83
NITRÓGENO	941	5/8		BPF	59
No. Cat. alim.	13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ASCORBATO DE CALCIO	302	8		200 mg/kg	239, N
DIÓXIDO DE CARBONO	290	5/8		BPF	59
NITRÓGENO	941	5/8		BPF	59
ASCORBATO DE POTASIO	303	8		500 mg/kg	N
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	8		2000 mg/kg	65, O
ACETATO DE SODIO	262(i)	8	2015r	BPF	239, P, Q
ASCORBATO DE POTASIO	301	8		500 mg/kg	N, P, Q
CARBONATO DE SODIO	500(i)	8	2015r	BPF	240, 243, 295, P, Q
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	8	2015r	5000 mg/kg	238, 240, P, Q
HIDROGENCARBONATO DE SODIO	500(ii)	8	2015r	BPF	240, P, Q
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	8	2015r	BPF	239, P, Q
LACTATO DE SODIO	325	5/8		BPF	83, 239, P, Q
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	5/8		BPF	239
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8	2015r	5000 mg/kg	238, 240, P, Q
No. Cat. alim.	14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
DIÓXIDO DE CARBONO	290	8		BPF	59, 160
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	5/8		BPF	201
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	5/8		BPF	201
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	5/8		BPF	201
GLUTAMATO MONOSÓDICO (L-)	621	5/8		BPF	201
NITRÓGENO	941	8		BPF	59, 160
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	5/8		BPF	R
ASCORBATO DE SODIO	301	5/8		BPF	160

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 15 Sobre la base de las grasas o los aceites.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota 29 Para alimentos no normalizados únicamente.
- Nota 41 Para uso en empanizados o albardillas, rebozados.
- Nota 59 Para uso como gas de envasado solamente.
- Nota 65 Como resultado de transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.
- Nota 70 Como ácido.
- Nota 72 Sobre la base del producto listo para el consumo
- Nota 83 Sólo la forma L(+).
- Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 139 Sólo para uso en moluscos, crustáceos y equinodermos.
- Nota 160 Sólo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.
- Nota 187 Sólo para SIN 304 (palmitato de ascorbilo).
- Nota 201 Sólo para uso en productos aromatizados.
- Nota 238 Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981) según BPF.
- Nota 239 Excluidos los productos regulados por la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981).
- Nota 240 La dosis de uso está dentro del límite para sodio que se indica en la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981).
- Nota 242 Para uso como antioxidante solamente.
- Nota 243 Para uso en productos regulados por la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981) solamente, como leudante.
- Nota 258 Excluido jarabe de arce.
- Nota 266 Excluidos arenque del Atlántico y espadín.
- Nota 267 Excluidos los productos regulados por la *Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae* (CODEX STAN 167-1989), la *Norma para las aletas de tiburón secas* (CODEX STAN 189-1993), la *Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce, y de mariscos crustáceos y moluscos* (CODEX STAN 222-2001) y la *Norma para las anchoas hervidas secas saladas* (CODEX STAN 236-2003), y pescado seco ahumado conforme a la Norma para el pescado ahumado, el pescado con sabor ahumado y el pescado seco y ahumado (CODEX STAN 311-2013).
- Nota 295 Para uso en productos regulados por la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981) solamente, como regulador de la acidez.
- Nota A Excluidos los moluscos bivalvos vivos.
- Nota B Excluidos los productos correspondientes a la *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CODEX STAN 312-2013).
- Nota C Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para las aletas de tiburón secas* (CODEX STAN 189-1993), la *Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos* (CODEX STAN 222-2001), la *Norma para las anchoas hervidas secas saladas* (CODEX STAN 236-2003), la *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CODEX STAN 312-2013), y la *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014).
- Nota D Excluidos los calamares crudos.
- Nota E Para uso en moluscos crudos únicamente.
- Nota F Para uso en alimentos empanados o rebozados aplicado únicamente a los alimentos no normalizados.
- Nota G Para uso únicamente en peces de piel roja.
- Nota H Para uso únicamente en terrinas.
- Nota I Para uso únicamente en productos de tsukudani y de surimi.
- Nota J Para uso en productos correspondientes a la *Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos* (CODEX STAN 222-2001).
- Nota K Para uso únicamente en extractos de levadura.
- Nota L Por separado o en combinación: ácido ascórbico (SIN 300), ascorbato de sodio (SIN 301), ascorbato cálcico (SIN 302) y palmitato de ascorbilo (SIN 304).
- Nota M Dentro de los límites para el sodio especificados en la *Norma para preparados complementarios* (Codex Stan 156-1987): por separado o en combinación con otros aditivos que contengan sodio.
- Nota N Como ácido ascórbico.
- Nota O Sólo en cereal seco.
- Nota P Dentro de los límites para el sodio especificados en la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (Codex Stan 73-1981): por separado o en combinación con otros aditivos que contengan sodio.
- Nota Q Dentro de los límites para el sodio especificados en la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (Codex Stan 74-1981): por separado o en combinación con otros aditivos que contengan sodio.
- Nota R Para uso únicamente en mezclas en polvo.
- Nota JJ Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013).

Parte B: Disposiciones relativas al tema 5b del programa(Para aprobación en los trámites 8 y 5/8)²

No. Cat. alim.	01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
AGAR	406	5/8		BPF	234, 235
CARRAGENINA	407	5/8		BPF	234, 235
GOMA GUAR	412	5/8		BPF	234, 235
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	5/8		BPF	234, 235
HARINA KONJAC	425	5/8		BPF	234, 235
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5/8			BPF 234, 235
POLIDEXTROSAS	1200	5/8		BPF	234, 235
EUCHEUMA ELABORADA	407A	5/8		BPF	234, 235
ALGA					
ALGINATO DE SODIO	401	5/8		BPF	234, 235
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5/8		BPF	234, 235

No. Cat. alim.	01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
AGAR	406	5/8		BPF	234
CARRAGENINA	407	5/8		BPF	234
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5/8		BPF	234
POLIDEXTROSAS	1200	5/8		BPF	234
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	5/8		BPF	234

No. Cat. alim.	01.2.2	Cuajada (natural)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
AGAR	406	5/8		BPF	
CARRAGENINA	407	5/8		BPF	
HARINA KONJAC	425	5/8		BPF	
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5/8		BPF	
POLIDEXTROSAS	1200	5/8		BPF	

No. Cat. alim.	01.2.2	Cuajada (natural)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	5/8		BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	5/8		BPF	
GOMA XANTANA	415	5/8		BPF	

No. Cat. alim.	01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
LECITINA	322(i)	5/8		BPF	

² Las disposiciones que reemplazan o modifican disposiciones aprobadas de la NGAA figuran resaltadas en gris.

No. Cat. alim.	02.1.2	Grasas y aceites vegetales			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	8		100 mg/kg	277
No. Cat. alim. 02.1.2					
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	8		BPF	277
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8		BPF	277
No. Cat. alim.	02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	8		100 mg/kg	T
No. Cat. alim.	04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	5/8		BPF	262
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	5/8		BPF	262
No. Cat. alim.	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			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CLORURO DE CALCIO	509	8		BPF	29, U, V
SULFATO DE CALCIO	516	8		BPF	29, U, V
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	332(i)	8		BPF	29
No. Cat. alim.	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			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	8		BPF	29
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	8		BPF	29
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	8		BPF	29
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8		BPF	29
No. Cat. alim.	06.2.1	Harinas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	5/8		BPF	25
No. Cat. alim.	06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	5/8		BPF	211
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS DE GRASOS DEL GLICEROL	472c	5/8		BPF	211
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	5/8		BPF	211

No. Cat. alim.	06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	5/8		BPF	256
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	5/8		BPF	256
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	5/8		BPF	256

No. Cat. alim.	08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	8	2015r	BPF	16, Y
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8	2015r	BPF	16, Y
AGAR	406	5/8		BPF	16, Y
BROMELAÍNA	1101(iii)	8	2015r	BPF	16, Y
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	8	2015r	BPF	4, 16, Y
CLORURO DE CALCIO	509(i)	8	2015r	BPF	16, Y
CARRAGENINA	407	5/8		BPF	16, Y
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	8	2015r	BPF	16, Y

No. Cat. alim.	08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
GOMA GELÁN	418	8	2015r	BPF	16, Y
GLICEROL	422	8	2015r	BPF	16, Y
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8	2015r	BPF	16, Y
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8	2015r	BPF	16, Y
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8	2015r	BPF	16, Y
HIDROXIPROPILCELULOSA	1440	8	2015r	BPF	16, Y
GOMA KARAYA	416	8	2015r	BPF	16, Y
HARINA KONJAC	425	5/8		BPF	16, Y
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	8	2015r	BPF	16, Y
LECITINA	322(i)	8	2015r	BPF	16, Y
CLORURO DE MAGNESIO	511	8	2015r	BPF	16, Y
MANITOL	421	5/8		BPF	16, Y
METILCELULOSA	461	8	2015r	BPF	16, Y
METILETILCELULOSA	465	8	2015r	BPF	16, Y
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	8	2015r	BPF	16, Y
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8	2015r	BPF	16, Y
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8	2015r	BPF	16, Y
PECTINAS	440	5/8		BPF	16, Y
ALMIDÓN OXIDADO	508	8	2015r	BPF	16, Y
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	8	2015r	BPF	16, Y
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8	2015r	BPF	16, Y
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	5/8		BPF	16, Y
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8	2015r	BPF	16, 71, Y
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	8	2015r	BPF	16, Y
ALGINATO DE SODIO	401	8	2015r	BPF	16, Y

CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA

(GOMA DE CELULOSA)	466	8	2015r	BPF	16, Y
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	8	2015r	BPF	16, Y
GOMA TARA	417	5/8		BPF	16, Y
GOMA DE TRAGACANTO	413	8	2015r	BPF	16, Y
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	8	2015r	BPF	16, Y
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8	2015r	BPF	16, Y
GOMA XANTANA	415	5/8		BPF	16, Y

No. Cat. alim. 08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
AGAR	406	5/8		BPF	281
CARRAGENINA	407	5/8		BPF	281
HARINA KONJAC	425	5/8		BPF	281
MANITOL	421	5/8		BPF	281
PECTINAS	440	5/8		BPF	281
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	5/8		BPF	281
GOMA TARA	417	5/8		BPF	281
GOMA XANTANA	415	5/8		BPF	281

No. Cat. alim. 09.1.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE					
ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	5/8		BPF	A, B
LECITINA	322(i)	5/8		BPF	A, B

No. Cat. alim. 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	5/8		BPF	
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	5/8		BPF	
GLUCONATO DE SODIO	576	5/8		BPF	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	5/8		BPF	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	5/8		BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	5/8		BPF	

No. Cat. alim. 09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÁCIDO ALGÍNICO	400	8	2015r	BPF	16, GG
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	8		BPF	C, D
CARRAGENINA	407	8	2015r	BPF	37, HH
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8	2015r	GMP	16, GG
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8	2015r	BPF	16, GG
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8	2015r	BPF	16, GG
HARINA KONJAC	425	5/8		BPF	16
METILCELULOSA	461	8	2015r	BPF	37, HH
CELULOSA MICROCRISTALINA					
(GEL DE CELULOSA)	460(i)	5/8		BPF	16
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8	2015r	BPF	16, GG
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	8	2015r	BPF	37, HH
ALGINATO DE SODIO	401	8	2015r	BPF	37, HH
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA					
(GOMA DE CELULOSA)	466	8	2015r	BPF	37, HH

No. Cat. alim. 09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÁCIDO ALGÍNICO	400	5/8		BPF	41, HH
Cat. alim. 09.2.2					
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Nota
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	8	2015r	BPF	C, D
CLORURO DE CALCIO	509	5/8		BPF	41
CARRAGENINA	407	8	2015r	BPF	177, HH
GLICEROL	422	8		BPF	41
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8	2015r	GMP	16, GG
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8	2015r	BPF	63, HH
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8	2015r	BPF	63, HH
HARINA KONJAC	425	5/8		BPF	41, X, HH
METILCELULOSA	461	8	2015r	BPF	177, HH
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	5/8		BPF	41, X, HH
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5/8		BPF	41
CLORURO DE POTASIO	508	5/8		BPF	41
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8	2015r	BPF	16, GG
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	8	2015r	BPF	177, HH
PULULANO	1204	5/8		BPF	41
ALGINATO DE SODIO	401	8	2015r	BPF	210, HH
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	8	2015r	BPF	177, HH

No. Cat. alim. 09.2.3 Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÁCIDO ALGÍNICO	400	5/8		BPF	
CLORURO DE CALCIO	509	5/8		BPF	
GLICEROL	422	8		BPF	
CELULOSA					
HARINA KONJAC	425	5/8		BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	5/8		BPF	
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5/8		BPF	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	5/8		BPF	
CLORURO DE POTASIO	508	5/8		BPF	
ALGA					
PULULANO	1204	5/8		BPF	
(GOMA DE CELULOSA)					

No. Cat. alim. 09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	5/8		BPF	

No. Cat. alim. 09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	5/8		BPF	241

AGAR	406	5/8	BPF	241
ÁCIDO ALGÍNICO	400	5/8	BPF	X
CLORURO DE CALCIO	509	5/8	BPF	241
CARRAGENINA	407	5/8	BPF	16, X
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	5/8	BPF	241

No. Cat. alim. 09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
GLICEROL	422	5/8		BPF	241
GOMA GUAR	412	5/8		BPF	241
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	5/8		BPF	16, X
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	5/8		BPF	16, X
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	5/8		BPF	16, X
HARINA KONJAC	425	5/8		BPF	16, X
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	5/8		BPF	241
LECITINA	322(i)	5/8		BPF	241
CLORURO DE MAGNESIO	511	5/8		BPF	241
MANITOL	421	5/8		BPF	241
METILCELULOSA	461	5/8		BPF	16, X
METILETILCELULOSA	465	5/8		BPF	241
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	5/8		BPF	16, X
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5/8		BPF	241
PECTINAS	440	5/8		BPF	241
POLIDEXTROSAS	1200	5/8		BPF	241
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	5/8		BPF	16, X
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	8	2015r	BPF	16, X
PULULANO	1204	5/8		BPF	241
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	5/8	2015r	BPF	241
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	5/8		BPF	241
ALGINATO DE SODIO	401	5/8		BPF	16, X
CARBOXIMETILCEUOLOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5/8		BPF	16, X
GOMA TARA	417	5/8		BPF	241
GOMA XANTANA	415	5/8		BPF	241, Z

No. Cat. alim. 09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
AGAR	406	5/8		BPF	241
ÁCIDO ALGÍNICO	400	5/8		BPF	16
CARRAGENINA	407	5/8		BPF	16, X
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	5/8		BPF	16

No. Cat. alim. 09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	5/8		BPF	16
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	5/8		BPF	16
HARINA KONJAC	425	5/8		BPF	16
METILCELULOSA	461	5/8		BPF	16
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	5/8		BPF	16
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	5/8		BPF	16

ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	5/8	BPF	16
ALGINATO DE SODIO	401	5/8	BPF	16, X
CARBOXIMETILCEUOLOSAS SÓDICAS (GOMA DE CELULOSA)	466	5/8	BPF	16, X

No. Cat. alim. 09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE					
ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	5/8		BPF	41
AGAR	406	5/8		BPF	41, X
ÁCIDO ALGÍNICO	400	5/8		BPF	41, HH
CLORURO DE CALCIO	509	5/8		BPF	41
CARRAGENINA	407	5/8		BPF	41, X, HH
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE					
ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	5/8		BPF	41
GLICEROL	422	5/8		BPF	41
GOMA GUAR	412	5/8		BPF	41
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	5/8		BPF	41, X, HH
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	5/8		BPF	41, X, HH
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	5/8		BPF	41, X, HH
HARINA KONJAC	425	5/8		BPF	41, X, HH
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE					
ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	5/8		BPF	41
LECITINA	322(i)	5/8		BPF	41
CLORURO DE MAGNESIO	511	5/8		BPF	41
MANITOL	421	5/8		BPF	41
METILCELULOSA	461	5/8		BPF	41, X, HH
METILETILCELULOSA	465	5/8		BPF	41
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	5/8		BPF	41, X, HH
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE					
ÁCIDOS GRASOS	471	5/8		BPF	41
PECTINAS	440	5/8		BPF	41
POLIDEXTROSAS	1200	5/8		BPF	41
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	5/8		BPF	41, X, HH
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	8	2015r	BPF	41, X, HH
PULULANO	1204	5/8		BPF	41
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y					
ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON					
AMONIO, CALCIO, POTASIO					
Y SODIO					
	470(i)	5/8	2015r	BPF	41
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON					
CALCIO, POTASIO Y SODIO					
	470(ii)	5/8		BPF	41
ALGINATO DE SODIO	401	5/8		BPF	41, X, HH
CARBOXIMETILCEUOLOSAS SÓDICAS					
(GOMA DE CELULOSA)					
	466	5/8		BPF	41, X, HH
GOMA TARA	417	5/8		BPF	41
GOMA XANTANA	415	5/8		BPF	41

No. Cat. alim. 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÁCIDO ALGÍNICO	400	5/8		BPF	300, HH
CLORURO DE CALCIO	509	5/8		BPF	300
CARRAGENINA	407	8	2015r	BPF	300, HH

GLICEROL	422	8		BPF	300
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8	2015r	GMP	300, HH
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8	2015r	BPF	300, HH
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8	2015r	BPF	300, HH
HARINA KONJAC	425	5/8		BPF	300, HH

No. Cat. alim. 09.2.5

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
METILCELULOSA	461	8	2015r	BPF	300, HH
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	5/8		BPF	300, HH
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5/8		BPF	300
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	5/8		BPF	230, 266, 267
CLORURO DE POTASIO	508	5/8		BPF	300
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8	2015r	BPF	300, HH
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	8	2015r	BPF	300, HH

No. Cat. alim. 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
PULULANO	1204	5/8		BPF	300
ALGINATO DE SODIO	401	8	2015r	BPF	300, HH
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	8	2015r	BPF	300, HH

No. Cat. alim. 10.2.1 Productos líquidos a base de hevo

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
SULFATO DE CALCIO	516	5/8		BPF	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	5/8		BPF	
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5/8		BPF	
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINADO SÓDICO	1450	5/8		BPF	

No. Cat. alim. 10.2.2 Productos congelados a base de huevo

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
GLICEROL	422	8		BPF	
PULULANO	1204	5/8		BPF	
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINADO SÓDICO	1450	5/8		BPF	

No. Cat. alim. 11.2 Azúcar moreno excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	5/8		BPF	

No. Cat. alim. 13.1.2 Preparados de continuación

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CARRAGENINA	407	8		300 mg/kg	72, 151, AA, BB

No. Cat. alim. 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
---------	-----	---------	-----	------------	-------

GLICEROL	422	8	BPF	160
PULULANO	1204	5/8	BPF	160
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINADO				
SÓDICO	1450	5/8	BPF	160

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 4	Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
Nota 16	Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
Nota 25	Para uso a BPF únicamente en harinas de soja con toda su grasa.
Nota 29	Para alimentos no normalizados únicamente.
Nota 37	Para alimentos no normalizados y alimentos que corresponden a la <i>Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes de carne de pescado picada congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 165-1989).
Nota 41	Para uso en empanizados o albardillas, rebozados.
Nota 63	Para alimentos no normalizados y revestimientos para empanar o rebozar en alimentos que correspondan a la <i>Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 166-1989).
Nota 71	Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
Nota 72	Sobre la base del producto listo para el consumo
Nota 151	Excepto para uso en preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos a 1 000 mg/kg.
Nota 160	Sólo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.
Nota 177	Para alimentos no normalizados y carne de pescado picada y revestimientos para empanado o rebozado que correspondan a la <i>Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 166-1989).
Nota 210	Para alimentos no normalizados, filetes de pescado y carne de pescado picada que correspondan a la <i>Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 166-1989).
Nota 211	Sólo para uso en los fideos.
Nota 230	Para uso como regulador de la acidez solamente.
Nota 234	Para uso como un estabilizador o espesante solamente.
Nota 235	Para uso en productos reconstituidos y recombinados únicamente.
Nota 241	Para uso en productos de surimi únicamente.
Nota 256	Sólo para uso en fideos, pasta sin gluten y pastas destinadas a dietas hipoproteicas.
Nota 262	Para uso en hongos comestibles y productos de hongos solamente.
Nota 266	Excluidos arenque del Atlántico y espadín.
Nota 267	Excluidos los productos regulados por la <i>Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae</i> (CODEX STAN 167-1989), la <i>Norma para las aletas de tiburón secas</i> (CODEX STAN 189-1993), la <i>Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce, y de mariscos crustáceos y moluscos</i> (CODEX STAN 222-2001) y la <i>Norma para las anchoas hervidas secas saladas</i> (CODEX STAN 236-2003), y <u>pescado seco ahumado conforme a la <i>Norma para el pescado ahumado, el pescado con sabor a humo y el pescado secado con humo</i> (CODEX STAN 311-2013).</u>
Nota 277	Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos que corresponden a la <i>Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva</i> (CODEX STAN 33-1981).
Nota 281	Para uso en carne fresca picada que contenga otros ingredientes aparte de la carne molida solamente.
Nota 300	Para uso en calamar salado solamente.
Nota A	Excluidos los moluscos bivalvos vivos.
Nota B	Excluidos los productos correspondientes a la <i>Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior</i> (CODEX STAN 312-2013).
Nota C	Excluidos los productos correspondientes a la <i>Norma para las aletas de tiburón secas</i> (CODEX STAN 189-1993), la <i>Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos</i> (CODEX STAN 222-2001), la <i>Norma para las anchoas hervidas secas saladas</i> (CODEX STAN 236-2003), la <i>Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior</i> (CODEX STAN 312-2013), y la <i>Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 315-2014).
Nota D	Excluidos los calamares crudos.
Nota T	Para uso en productos regulados por la <i>Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</i> (CODEX STAN 19-1981) y la <i>Norma para grasas animales no especificadas</i> (CODEX STAN 211-1999).
Nota U	Para uso como agente endurecedor.
Nota V	Para uso únicamente en áloe vera.
Nota X	Para uso general en productos de surimi.
Nota Y	Para uso únicamente en productos de carne, de aves de corral y carne de caza frescas.
Nota Z	Para uso en productos de pescado cocido en salsa de soja.
Nota AA	Solos o en combinación con otros espesantes.
Nota BB	Nivel de uso en productos de leche y productos a base de soja.
Nota GG	Para uso general únicamente en alimentos no normalizados.
Nota HH	Para uso general como agente de glaseado.

Parte C: Disposiciones relativas al tema 5d del programa**(Para aprobación en el Trámite 8)**

Dióxido de carbono				
SIN 290				
Clase funcional: Gasificante, espumante, gases de envasado, conservante, propulsor				
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
14.2.3	Vinos de uva	BPF	60	8

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 60: Excepto para uso como gasificante: el CO₂ en el vino terminado no debe ser superior a 39,2 mg/kg. El contenido de CO₂ en los vinos no espumantes terminados no deberá superar los 4000 mg/kg a 20° C.

Parte D: Disposiciones relativas al tema 5e del programa**(Para aprobación en el Trámite 5/8)****Cuadro 3 de la NGAA**

Ciclotetraglucosa (SIN 1504(i)) en el Trámite 5/8

Jarabe de ciclotetraglucosa (SIN 1504(ii)) en el Trámite 5/8

Cuadros 1 y 2 de la NGAA

Nisina				
SIN 234 Nisina				
Clase funcional: Conservante				
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	25 mg/kg	233, CC, DD	5/8
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos).	7 mg/kg	233	5/8

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 233: Como nisina.

Nota CC: Excluidos los productos regulados por la *Norma para el jamón curado cocido* (CODEX STAN 96-1981) y la *Norma para la espadilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97-1981).

Nota DD: Excepto para uso en productos envasados.

Parte E: Disposiciones relativas al tema 5h del programa**INCLUSIÓN DEL DIFOSFATO DIÁCIDO DE MAGNESIO (SIN 450(IX)) EN LA LISTA DEL GRUPO DE LOS FOSFATOS****(Para aprobación)**

SIN	Aditivo alimentario	Clase funcional:
338	Ácido fosfórico	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante
339(i)	Fosfato diácido de sodio	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante
339(iii)	Fosfato trisódico	Regulador de la acidez, emulsionante, humectante, conservante, secuestrante, estabilizador, espesante
340(i)	Fosfato diácido de potasio	Regulador de la acidez, emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante
340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico	Regulador de la acidez, emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante
340(iii)	Fosfato tripotásico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante
341(i)	Fosfato diácido de calcio	Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante
341(ii)	Hidrogenfosfato de calcio	Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, humectante, leudante, estabilizador, espesante
341(iii)	Fosfato tricálcico	Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, humectante, leudante, estabilizador, espesante
342(i)	Fosfato diácido de amonio	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, leudante, estabilizador, espesante
342(ii)	Hidrogenfosfato diamónico	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, leudante, estabilizador, espesante
343(i)	Dihidrogenfosfato de magnesio	Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, sal emulsionante, estabilizador, espesante
343(ii)	Hidrogenfosfato de magnesio	Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, sal emulsionante, leudante, estabilizador, espesante
343(iii)	Fosfato trimagnésico	Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, estabilizador, espesante
450(i)	Difosfato disódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante
450(ii)	Difosfato trisódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante
450(iii)	Difosfato tetrasódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante
450(v)	Difosfato tetrapotásico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante
450(vi)	Difosfato dicálcico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, agente endurecedor, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador
450(ix)	Difosfato diácido de magnesio	Regulador de la acidez, leudante, espesante
451(i)	Trifosfato pentasódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante
452(i)	Polifosfato de sodio	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante
452(ii)	Polifosfato de potasio	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Regulador de la acidez, emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador
452(iv)	Polifosfato de calcio	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante
452(v)	Polifosfato de amonio	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante
542	Fosfato de huesos	Antiaglutinante, emulsionante, humectante

Parte F: Disposiciones relativas al tema 4b del programa**CORRECCIONES EN LOS CUADROS 1, 2 Y 3 DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS RELACIONADAS CON LA ARMONIZACIÓN DE LA NORMA PARA LOS "BOUILLONS" Y CONSOMÉS (CODEX STAN 117-1981)****(Para aprobación)**Nota: Las adiciones se indican en **negritas/subrayado**. Las eliminaciones se indican con ~~texto tachado~~.**Enmiendas en las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA:**

Acesulfame potásico: Clase funcional: acentuador del sabor, edulcorante SIN 950			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	110 mg/kg	161, 188, <u>XS117</u>

Alitame: Clase funcional: edulcorante SIN 956			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	40 mg/kg	161, <u>XS117</u>

Rojo allura AC: Clase funcional: colorante SIN 129			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	300 mg/kg	161, <u>AA</u>

Aspartamo: Clase funcional: acentuador del sabor, edulcorante SIN 951			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	1200 mg/kg	161, 188, <u>XS117</u>

Azorrubina: Clase funcional: colorante SIN 122			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg	<u>XX</u>

Benzoatos: Clase funcional: conservantes SIN 210-213			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	500 mg/kg	13, <u>BB, CC</u>

Hidroxitolueno butilado: Clase funcional: antioxidante SIN 321			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	200 mg/kg	15, 130, DD

Carotenos <i>beta</i> - vegetales: Clase funcional: colorante SIN 160a(ii)			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	1000 mg/kg	<u>EE</u>

Carotenoides: Clase funcional: colorante SIN 160a(i), a(iii), e, f			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	300 mg/kg	<u>EE</u>

Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos: Clase funcional: colorante SIN 141(i), (ii)			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	400 mg/kg	427, <u>FF</u>

Curcumina: Clase funcional: colorante SIN 100i			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg	<u>XX</u>

Esteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol: Clase funcional: emulsionante, secuestrante, estabilizador SIN 472e			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	5000 mg/kg	<u>XS117</u>

Extracto de piel de uva: Clase funcional: colorante SIN 163(ii)			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	500 mg/kg	181, <u>XS117</u>

Oxidos de hierro: Clase funcional: colorante SIN 172(i) – (iii)			
No. Cat. alim.	Categorías de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	100 mg/kg	<u>XS117</u>

Neotamo: Clase funcional: acentuador del sabor, edulcorante SIN 961			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	20 mg/kg	161, <u>XS117</u>

Fosfatos: Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, humectante, conservante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante SIN 338; 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i), (ii), 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii); 451(i), (ii), 451(i)-(v); 542			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	1500 mg/kg	33, 427, <u>GG</u>

Amarillo de quinoleína: Clase funcional: colorante SIN 104			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg	<u>XX</u>

Riboflavinas: Clase funcional: colorante SIN 101(i), (ii)			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	200 mg/kg	<u>HH</u>

Sacarinas: Clase funcional: edulcorante SIN 954(i)-(iv)			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	110 mg/kg	161, <u>XS117</u>

Sorbatos: Clase funcional: conservantes SIN 200-203			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	1000 mg/kg	42, <u>BB, CC</u>

Glicósidos de esteviol: Clase funcional: edulcorante SIN 960			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg	26, <u>XS117</u>

Sucralosa (triclorogalactosacarosa): Clase funcional: edulcorante SIN 955			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	600 mg/kg	161, <u>XS117</u>

Sucroglicéridos: Clase funcional: emulsionante SIN 474			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	2000 mg/kg	<u>II</u>

Ésteres de ácidos grasos y sacarosa: Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante SIN 473			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	2000 mg/kg	<u>II</u>

Tartracina: Clase funcional: colorante SIN 102			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg	<u>XX</u>

Tocoferoles: Clase funcional: antioxidante SIN: 307a, b, c			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg	<u>JJ</u>

Etil-lauroil arginato: Clase funcional: conservante SIN 243			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5	Sopas y caldos	200 mg/kg	<u>XS117</u>

Cantaxantina. Clase funcional: colorante SIN 161g			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	30 mg/kg	427. <u>XS117</u>

Aluminosilicato de sodio: Clase funcional: agente antiaglutinante SIN 554			
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	570 mg/kg	6, <u>XS117</u>

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota **AA**: Para uso en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) a 50 mg/kg
- Nota **BB**: Para uso en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) por separado o en combinación: ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202), sorbato de calcio (SIN 203), ácido benzoico (SIN 210), benzoato de sodio (SIN 211), benzoato de potasio (SIN 212) y benzoato de calcio (SIN 213) a 500 mg/kg como ácido sórbico (SIN 200-203) o como ácido benzoico (SIN 210-213).
- Nota **CC**: Excluidos los *bouillons* y *consomé*s en conserva.
- Nota **DD**: Excepto para los productos que no correspondan a la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) a 100 mg/kg
- Nota **EE**: Para uso en productos que se ajusten a la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) por separado o en combinación: carotenos, *beta*-, vegetales (SIN 160a(ii)), -carotenal, *beta*-apo-8'- (SIN 160e) y éster etílico del ácido *beta*-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) a 50 mg/kg.
- Nota **FF**: Para el uso de las clorofilas, complejos cúpricos (SIN 141 (i)) sólo en los productos que se ajustan a la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981).
- Nota **GG**: Para uso en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981): fosfato diácido de sodio (SIN 339 (i)), hidrogenfosfato disódico (SIN 339ii), fosfato trisódico (SIN 339iii), fosfato diácido de potasio (SIN 340 (i)), hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340ii), fosfato tripotásico (SIN 340 (iii)), difosfato disódico (SIN 450 (i)), difosfato trisódico (SIN 450ii), difosfato tetrasódico (SIN 450iii), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)) y polifosfato de potasio (SIN 452(ii)) como reguladores de la acidez a 440 mg/kg como fósforo; fosfato diácido de calcio (SIN 341 (i)), hidrogenfosfato de calcio (SIN 341(ii)) y fosfato tricálcico (SIN 341(iii)) como aglutinantes a 800 mg/kg como fósforo en materia seca sólo en productos deshidratados; y difosfato dicálcico (SIN 450(vi)) y polifosfato de calcio (SIN 452(iv)) como emulsionantes, estabilizadores y espesantes a 1320 mg/kg como fósforo.
- Nota **HH**: Para el uso de riboflavina, sintética (SIN 101(i)) sólo en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981).
- Nota **II**: Para uso en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981): ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473), sucroglicéridos (SIN 474) individualmente o en combinación a 2000 mg/kg.
- Nota **JJ**: Para uso en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981), solos o en combinación: tocoferol d-*alfa*- (SIN 307a), tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b), y tocoferol dl-*alfa*- (SIN 307c) a 50 mg/kg.
- Nota **XX**: Para uso en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) únicamente.
- Nota **XS117**: Excluidos los productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981):

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

Categoría de alimentos 12.5 Sopas y caldos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Acesulfame potásico	950	110 mg/kg	161, 188, <u>XS117</u>
Alitamo	956	40 mg/kg	161, <u>XS117</u>
Rojo allura AC	129	300 mg/kg	161, <u>AA</u>
Aspartamo	951	1200 mg/kg	161, 188, <u>XS117</u>
Azorrubina	122	50 mg/kg	<u>XX</u>
Benzoatos	210-213	500 mg/kg	13, <u>BB, CC</u>
Butilatedihidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, 130, <u>DD</u>
Carotenos <i>beta</i> - vegetales	160a(ii)	1000 mg/kg	<u>EE</u>
Carotenoides	160a(i),a(iii),e,f	300 mg/kg	<u>EE</u>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	400 mg/kg	427, <u>FF</u>
Curcumina	100i	50 mg/kg	<u>XX</u>
Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	5000 mg/kg	<u>XS117</u>
Extracto de piel de uva	163(ii)	500 mg/kg	181, <u>XS117</u>
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	100 mg/kg	<u>XS117</u>
Etil-lauroil arginato	243	200 mg/kg	<u>XS117</u>
Neotamo	961	20 mg/kg	161, <u>XS117</u>
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1500 mg/kg	33, 427, <u>GG</u>
Amarillo de quinoleína	104	50 mg/kg	<u>XX</u>
Riboflavinas	101(i),(ii)	200 mg/kg	<u>HH</u>
Sacarinas	954(i)-(iv)	110 mg/kg	161, <u>XS117</u>
Sorbatos	200-203	1000 mg/kg	42, <u>BB, CC</u>
Glicósidos de esteviol	960	50 mg/kg	26, <u>XS117</u>
Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	955	600 mg/kg	161, <u>XS117</u>
Sucroglicéridos	474	2000 mg/kg	<u>II</u>
Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	473	2000 mg/kg	<u>II</u>
Tartracina	102	50 mg/kg	<u>XX</u>
Tocoferoles	307a,b,c	50 mg/kg	<u>JJ</u>

Categoría de alimentos 12.5.1 Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Etil-lauroil arginato	243	200 mg/kg	<u>XS117</u>

Categoría de alimentos 12.5 Sopas y caldos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Cantaxantina	161g	30 mg/kg	427, <u>XS117</u>
Etil-lauroil arginato	243	200 mg/kg	427, <u>XS117</u>
Aluminosilicato de sodio	554	570 mg/kg	6, <u>XS117</u>

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota **AA**: Para uso en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) a 50 mg/kg
- Nota **BB**: Para uso en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) por separado o en combinación: ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202), sorbato de calcio (SIN 203), ácido benzoico (SIN 210), benzoato de sodio (SIN 211), benzoato de potasio (SIN 212) y benzoato de calcio (SIN 213) a 500 mg/kg como ácido sórbico (SIN 200-203) o como ácido benzoico (SIN 210-213).
- Nota **CC**: Excluidos los *bouillons* y consomés en conserva.
- Nota **DD**: Excepto para los productos que no correspondan a la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) a 100 mg/kg
- Nota **EE**: Para uso en productos que se ajusten a la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) por separado o en combinación: carotenos, *beta*-, vegetales (SIN 160a(ii)), *-carotenal*, *beta*-apo-8'- (SIN 160e) y éster etílico del ácido *beta*-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) a 50 mg/kg.
- Nota **FF**: Para el uso de las clorofilas, complejos cúpricos (SIN 141 (i) sólo en los productos que se ajustan a la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981).
- Nota **GG**: Para uso en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981): fosfato diácido de sodio (SIN 339 (i)), hidrogenofosfato disódico(SIN 339ii), fosfato trisódico (SIN 339iii), fosfato diácido de potasio (SIN 340 (i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340ii), fosfato tripotásico (SIN 340 (iii)), difosfato disódico (SIN 450 (i)), difosfato trisódico (SIN 450ii), difosfato tetrasódico (SIN 450iii), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)) y polifosfato de potasio (SIN 452(ii) como reguladores de la acidez a 440 mg/kg como fósforo; fosfato diácido de calcio (SIN 341 (i)), hidrogenofosfato de calcio (SIN 341(ii)) y fosfato tricálcico (SIN 341(iii)) como aglutinantes a 800 mg/kg como fósforo en materia seca sólo en productos deshidratados; y difosfato dicálcico (SIN 450(vi)) y polifosfato de calcio (SIN 452(iv) como emulsionantes, estabilizadores y espesantes a 1320 mg/kg como fósforo.
- Nota **HH**: Para el uso de riboflavina, sintética (SIN 101(i)) sólo en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981).
- Nota **II**: Para uso en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981): ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473), sucroglicéridos (SIN 474) individualmente o en combinación a 2000 mg/kg
- Nota **JJ**: Para uso en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981), solos o en combinación: tocoferol *d-alfa*- (SIN 307a), tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b), y tocoferol *dl-alfa*- (SIN 307c) a 50 mg/kg.
- Nota **XX**: Para uso en productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) únicamente.
- Nota **XS117**: Excluidos los productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981):

Enmiendas a la sección 2 del Anexo al Cuadro 3 de la NGA:

12.5	Sopas y caldos
	El uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes (sólo en productos deshidratados), agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes del Cuadro 3 es aceptable en los alimentos regulados por la norma.
Norma del Codex	<i>"Bouillons" y consomés</i> (CODEX STAN 117-1981)

Parte G: Disposiciones del tema 4b del programa**CORRECCIONES EN LOS CUADROS 1 Y 2 Y EN EL CUADRO 3 DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS RELACIONADAS CON LA ARMONIZACIÓN DE LAS CINCO NORMAS PARA PRODUCTOS CÁRNICOS****(Para aprobación)**Nota: Las adiciones se indican en **negritas/subrayado**. Las eliminaciones se indican con ~~texto tachado~~.**Enmiendas en disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 2 de la NGAA:**

Categoría de alimentos 08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados			
Aditivo	SIN	Nivel máximo	Notas
Fosfatos	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	33, 302, XS88, XS89, XS98

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

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Año de aprobación	Aceptable, inclusive en alimentos regulados por las siguientes normas
300	Ácido ascórbico, L-	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas	1999	CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
315	Ácido eritórbito (ácido isoascórbico)	Antioxidante	1999	CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
575	Glucono delta-lactona	Regulador de la acidez, leudante, secuestrante	1999	CS89-1981, CS98-1981
402	Alginato de potasio	Incrementador del volumen, sustancia inerte, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, agente humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	1999	CS 96-1981, CS97-1981
401	Alginato de sodio	Incrementador del volumen, sustancia inerte, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, agente humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	1999	CS96-1981, CS97-1981
301	Ascorbato de sodio	Antioxidante	1999	CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
331(i)	Citrato diácido de sodio	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	Antioxidante	1999	CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
331(iii)	Citrato trisódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981

Apéndice VIII

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

Parte A: Con relación al tema 5a del programa - revocación consiguiente

Categoría de alimentos No. 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	8	2013	BPF	61
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	8	2013	BPF	61
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	8	2014	BPF	29
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	8	2013	BPF	61
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8	2013	BPF	61

Categoría de alimentos No. 09.2.2 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	8	2013	BPF	61
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	8	2013	BPF	61
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	8	2013	BPF	61
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8	2013	BPF	61

Categoría de alimentos No. 09.2.3 Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	8	2013	BPF	16
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	8	2013	BPF	16
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	8	2013	BPF	16
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8	2013	BPF	16

Categoría de alimentos No. 09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	8	2013	BPF	
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	8	2013	BPF	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	8	2013	BPF	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	8	2013	BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8	2013	BPF	

Categoría de alimentos No. 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	8	2013	BPF	266 y 267
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	8	2013	BPF	266 y 267
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	8	2013	BPF	266 y 267
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8	2013	BPF	266 y 267

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota 29 Para alimentos no normalizados únicamente.
- Nota 61 Sólo para uso en pescado picado.
- Nota 266 Excluidos arenque del Atlántico y espadín.
- Nota 267 Excluidos los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia *Gadidae* (CODEX STAN 167-1989), la Norma para las aletas de tiburón secas (CODEX STAN 189-1993), la Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce, y de mariscos crustáceos y moluscos (CODEX STAN 222-2001) y la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CODEX STAN 236-2003) y la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013).

Parte B: con relación al tema 7a del programa**REVOCACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE FIGURAN EN LA NGAA SIN
ESPECIFICACIONES DEL JECFA****(Para aprobación)**

- tartrato dipotásico (SIN 336(ii))
- tartrato monopotásico (SIN 336(i))
- tartrato monosódico (SIN 335(i))
- adipatos de potasio (SIN 357)
- ascorbato de potasio (SIN 303)
- malato de potasio (SIN 351(ii))
- propano (SIN 944)
- adipatos de sodio (SIN 356)

Apéndice IX

**NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
NUEVAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Parte A: Disposiciones sobre aditivos alimentarios para recoger observaciones en el Trámite 3 (en relación con el tema 5h del programa)

**ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
(Para recibir observaciones en el Trámite 3)**

Extractos de quillaya SIN 999(i), 999 (ii) Extractos de quillaya Clase funcional: Emulsionante, agente espumante				
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50 mg/kg	132, 293	3

Nota 132: Excepto para uso en bebidas semicongeladas a 130 mg/kg sobre una base seca.

Nota 293: Sobre la base de saponina.

Parte A: Disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Trámite 2 (en relación con el tema 5h del programa)

**ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
(en el Trámite 2)**

Para incluir en los cuadros 1/2

Oligoésteres de la sacarosa, I y II SIN 473a Oligoésteres de la sacarosa, I y II Clase funcional: Emulsionante, estabilizador				
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	20.000 mg/kg		2

Dimetildicarbonato SIN 242 Dimetildicarbonato Clase funcional: Conservante				
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas	250 mg/kg	18	2

Fosfatos			No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
SIN 338	Ácido fosfórico	Clase funcional: Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante	09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2200 mg/kg	33, 29, KK	2
SIN 339(i)	Fosfato diácido de sodio	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 339(ii)	Hidrogenfosfato	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 339(iii)	Hidrogenfosfato trisódico	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, humectante, conservante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 340(i)	Fosfato diácido de potasio	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 340(iii)	Fosfato tripotásico	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 341(i)	Fosfato diácido de calcio	Clase funcional: Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 341(ii)	Hidrogenfosfato de calcio	Clase funcional: Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, humectante, leudante, estabilizador, espesante					
SIN 341(iii)	Fosfato tricálcico	Clase funcional: Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, humectante, leudante, estabilizador, espesante					
SIN 342(i)	Fosfato diácido de amonio	Clase funcional: Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, leudante, estabilizador, espesante					
SIN 342(ii)	Hidrogenfosfato diamónico	Clase funcional: Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, leudante, estabilizador, espesante					
SIN 343(i)	Fosfato diácido de magnesio	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, leudante, estabilizador, espesante					
SIN 343(ii)	Hidrogenfosfato de magnesio	Clase funcional: Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, sal emulsionante, estabilizador, espesante					
SIN 343(iii)	Fosfato trimagnésico	Clase funcional: Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, estabilizador, espesante					
SIN 450(i)	Difosfato disódico	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 450(ii)	Difosfato trisódico	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 450(iii)	Difosfato tetrasódico	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 450(v)	Difosfato tetrapotásico	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 450(vi)	Difosfato dicálcico	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, agente endurecedor, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 450(vii)	Difosfato diácido cálcico	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador					
SIN 451(i)	Trifosfato pentasódico	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 452(i)	Polifosfato de sodio	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 452(ii)	Polifosfato de potasio	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 452(v)	Polifosfato de amonio	Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante					
SIN 542	Fosfato de huesos	Clase funcional: Antiaglutinante, emulsionante, humectante					

Nota 18: Como dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.

Nota 29: Para alimentos no normalizados únicamente.

Nota 33: Como fósforo.

Nota KK: Para pescado salado con un contenido de sal mayor o igual al 18 por ciento durante la elaboración.

Caramelo II - proceso al sulfito				
SIN 150b Caramelo II - proceso al sulfito				
Clase funcional: Colorante				
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	5000 mg/kg	Para su uso únicamente en productos que contengan proteínas vegetales.	2
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	5000 mg/kg	Para su uso únicamente en productos que contengan proteínas vegetales.	2

Caramelo III - proceso al amoníaco				
SIN 150c Caramelo II - proceso al amoníaco				
Clase funcional: Colorante				
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	5000 mg/kg	Para su uso únicamente en productos que contengan proteínas vegetales.	2
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	5000 mg/kg	Para su uso únicamente en productos que contengan proteínas vegetales.	2

Caramelo IV - proceso al sulfito amónico				
SIN 150b Caramelo II - proceso al sulfito cáustico				
Clase funcional: Colorante				
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	5000 mg/kg	Para su uso únicamente en productos que contengan proteínas vegetales.	2
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	5000 mg/kg	Para su uso únicamente en productos que contengan proteínas vegetales.	2

Carboximetilcelulosa sódica				
SIN 466 Carboximetilcelulosa sódica				
Clase funcional: Espesante, estabilizador, emulsionante				
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y verduras	2000 mg/kg	-	2

Goma gelán				
SIN 418 Goma gelán				
Clase funcional: Espesante, estabilizador, agente gelificante				
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	200 mg/kg	Para su uso únicamente en los zumos de ciruelas chinas	2

Citrato trisódico				
SIN 331(iii) Citrato trisódico				
Clase funcional: Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizador				
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	500 mg/kg	Para su uso únicamente en los zumos de ciruelas chinas	2

Lactato de calcio				
SIN 327 Lactato de calcio				
Clase funcional: Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas				
No. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	1200 mg/kg	Para su uso únicamente en los zumos de ciruelas chinas	2

Para incluir en el Cuadro 3

Lecitina, parcialmente hidrolizada (SIN 322(ii)) en el Trámite 2.

Apéndice X

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

SUSPENSIÓN DE LOS TRABAJOS

(Para información)

Parte A: Disposiciones del tema 5a del programa

No. Cat. alim.	09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	7		200 mg/kg		
ASCORBATO DE CALCIO	302	7		BPF		
LACTATO DE CALCIO	327	4		10000 mg/kg	58	
DIÓXIDO DE CARBONO	290	7		BPF	59	
ÁCIDO CÍTRICO	330	7		BPF		
ÁCIDO ERITÓRBICO	315	7		BPF		
(ÁCIDO ISOASCÓRBICO)						
GLUCONO DELTA-LACTONA	575	4		100 mg/kg		
GLICEROL	422	7		BPF	16	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	7		BPF	16	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	7		BPF	16	
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	7		BPF	16	
NITRÓGENO	941	7		BPF	59	
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF		
ASCORBATO DE SODIO	301	7		200 mg/kg		
ERITORBATO DE SODIO	316	7		BPF		
(ISOASCORBATO DE SODIO)						
No. Cat. alim.	09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas	
ÁCIDO ACÉTICO (GLACIAL)	260	4		BPF		
CLORURO DE AMONIO	510	4		BPF		
LACTATO DE CALCIO	327	4		10000 mg/kg	58	
ÁCIDO CÍTRICO	330	4		BPF		
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	4		BPF		
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	4		BPF		
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	4		BPF		
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	4		5000 mg/kg	36	
GLUTAMATO MONOSÓDICO (L-)	621	4		BPF		
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	4		BPF		
ACETATO DE SODIO	262(i)	4		BPF		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	4		BPF		
MALATO DE SODIO (DL-)	350(ii)	4		BPF		
LACTATO DE SODIO	325	4		BPF		

No. Cat. alim.	09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
DIÓXIDO DE CARBONO	290	57		BPF	59
NITRÓGENO	941	7		BPF	59
ASCORBATO DE POTASIO	303	7		1000 mg/kg	70
ASCORBATO DE SODIO	301	7		400 mg/kg	
No. Cat. alim.	09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ASCORBATO DE POTASIO	303	7		BPF	99
ASCORBATO DE SODIO	301	7		BPF	
No. Cat. alim.	09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ASCORBATO DE SODIO	301	7		200 mg/kg	
No. Cat. alim.	10.1	Huevos frescos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
No. Cat. alim.	10.2.1	Productos líquidos a base de huevo			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
PULULANO	1204	4		20000 mg/kg	
No. Cat. alim.	10.2.2	Productos congelados a base de huevo			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
No. Cat. alim.	11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ALFAAMILASA DE <i>ASPERGILLUS ORYZAE VAR.</i>	1100(i)	7		GMP	
No. Cat. alim.	12.1.2	Sucedáneos de la sal			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CLORURO DE AMONIO	510	4		BPF	
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
No. Cat. alim.	12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	

No. Cat. alim.	12.2.1	Hierbas aromáticas y especias			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÁCIDO ACÉTICO (GLACIAL)	260	7		BPF 51	
CLORURO DE AMONIO	510	4		BPF	51
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	629	7		BPF	51
INOSINATO DE CALCIO, 5'-	633	7		BPF	51
RIBONUCLEÓTIDOS DE CALCIO, 5'-	634	7		BPF	51
GLUTAMATO DE CALCIO (di-L-)	623	7		BPF	51
LACTATO DE CALCIO	327	4		10000 mg/kg	51 & 58
ÁCIDO CÍTRICO	330	7		BPF	51
GUANILATO DIPOTÁSICO, 5'-	628	7		BPF	51
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	7		BPF	51
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	7		BPF	51
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	7		BPF	51
ÁCIDO GLUTÁMICO, (L(+)-)	620	7		BPF	51
GLICEROL	422	7		BPF	51
ÁCIDO GUANÍLICO, 5'-	626	7		BPF	51
ÁCIDO INOSÍNICO, 5'-	630	7		BPF	51
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	4		5000 mg/kg	36 y 51
GLUTAMATO DE MAGNESIO (di-L-)	625	7		BPF	51
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	7		BPF	51

No. Cat. alim.	12.2.1	Hierbas aromáticas y especias			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	7		BPF	51
GLUTAMATO MONOAMÓNICO L-	624	7		BPF	51
GLUTAMATO MONOPOTÁSICO L-	622	7		BPF	51
GLUTAMATO MONOSÓDICO (L-)	621	7		BPF	51
INOSINATO DE POTASIO, 5'-	632	7		BPF	51
PULULANO	1204	4		30000 mg/kg	
ACETATO DE SODIO	262(i)	4		BPF	51
MALATO DE SODIO (DL-)	350(ii)	4		BPF	51

No. Cat. alim.	13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ALFAAMILASA DE <i>ASPERGILLUS ORYZAE</i> VAR.	1100(i)	7		GMP	
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
PULULANO	1204	4		30000 mg/kg	

No. Cat. alim.	14.1.1.2	Aguas de mesa y gaseosas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
SULFATO DE MAGNESIO	518	3		50 mg/kg	

No. Cat. alim.	14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
SULFATO DE MAGNESIO	518	3		2000 mg/kg	

No. Cat. alim.	14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
SULFATO DE MAGNESIO	518	3		2000 mg/kg	127

No. Cat. alim. 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CLORURO DE AMONIO	510	4		BPF	
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	7		BPF	
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	7		BPF	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
 Nota 36 Sobre la base de la dosis residual.
 Nota 51 Sólo para uso en las hierbas.
 Nota 58 Como calcio.
 Nota 59 Para uso como gas de envasado solamente.
 Nota 70 Como ácido.
 Nota 99 Sólo para uso en filetes de pescado y pescado picado.
 Nota 127 Sobre la base que se sirve al consumidor.

Parte B: Disposiciones del tema 5b del programa

No. Cat. alim. 01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (Bebidas lácteas)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
AGAR	406	7		5000 mg/kg	
CARRAGENINA	407	7		5000 mg/kg	
GOMA GUAR	412	4		BPF	
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	4		BPF	
HARINA KONJAC	425	4		BPF	
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5/7		5000 mg/kg	
POLIDEXTROSAS	1200	7		BPF	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	7		5000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	4		BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	4		BPF	
GOMA XANTANA	415	4		BPF	

No. Cat. alim.	02.1.2	Grasas y aceites vegetales			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE					
ÁCIDOS GRASOS	472a	7		BPF	
AGAR	406	7		BPF	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	7		BPF	
ALGINATO DE AMONIO	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	7		5000 mg/kg	
CARRAGENINA	407	7		BPF	
GOMA GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	7		15000 mg/kg	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	7		BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	7		BPF	
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	7		2000 mg/kg	
PECTINAS	440	7		BPF	
ALGINATO DE POTASIO	402	7		BPF	
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	7		BPF	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	8		BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	7		BPF	
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA XANTANA	415	4		10000 mg/kg	

Cat. alim No. 02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	7		BPF	
AGAR	406	7		BPF	
No. Cat. Alim. 2.1.3					
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÁCIDO ALGÍNICO	400	7		BPF	
ALGINATO DE AMONIO	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	7		5000 mg/kg	
CARRAGENINA	407	7		BPF	
GOMA GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	7		15000 mg/kg	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	7		80000 mg/kg	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	7		BPF	
PECTINAS	440	7		BPF	
ALGINATO DE POTASIO	402	7		BPF	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	8		BPF	
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA XANTANA	415	4		10000 mg/kg	

No. Cat. alim.	02.2.1	Mantequilla			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	4		BPF	

No. Cat. alim.	04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
AGAR	406	7		BPF	
CARRAGENINA	407	7		BPF	
GOMA GUAR	412	7		BPF	
HARINA KONJAC	425	7		BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	7		BPF	
PECTINAS	440	7		BPF	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	4		BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	4		BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	4		BPF	
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA XANTANA	415	7		BPF	

No. Cat. alim.	04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	7		83000 mg/kg	79
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	7		BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	7		2000 mg/kg	

No. Cat. alim.	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			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
AGAR	406	7		BPF	
CLORURO DE CALCIO	509	7		800 mg/kg	58
SULFATO DE CALCIO	516	7		800 mg/kg	58
CARRAGENINA	407	7		BPF	
GOMA GUAR	412	7		BPF	
HARINA KONJAC	425	7		BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	7		BPF	
PECTINAS	440	7		BPF	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	4		BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	4		BPF	
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA XANTANA	415	7		BPF	

No. Cat. alim. 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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
AGAR	406	7		BPF	
CARRAGENINA	407	7		BPF	
GOMA GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	7		83000 mg/kg	
HARINA KONJAC	425	7		BPF	
LECITINA	322(i)	7		BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	7		BPF	
PECTINAS	440	7		20000 mg/kg	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	7		BPF	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	4		BPF	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	7		BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	4		BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	4		BPF	
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA XANTANA	415	7		BPF	

No. Cat. alim. 06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	7		BPF	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	7		2220 mg/kg	184
GOMA GUAR	412	7		BPF	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	7		BPF	
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	7		BPF	
GOMA TARA	417	7		BPF	

No. Cat. alim. 06.2 Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	4		10000 mg/kg	58
LECITINA	322(i)	7		5000 mg/kg	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	4		BPF	

No. Cat. alim. 06.2.1 Harinas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	7		BPF	57

No. Cat. alim. 08.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
AGAR	406	7		BPF	
CARRAGENINA	407	7		BPF	
HARINA KONJAC	425	7		BPF	
MANITOL	421	4		GMP	
PECTINAS	440	7		BPF	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	4		BPF	
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA XANTANA	415	7		BPF	

No. Cat. alim.	09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	7		BPF	16
CARRAGENINA	407	4		BPF	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	7		BPF	16
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	7		BPF	16
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	7		BPF	16
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	7		BPF	16
HARINA KONJAC	425	4		BPF	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	7		BPF	16
LECITINA	322(i)	7		BPF	16
CLORURO DE MAGNESIO	511	7		BPF	16
MANITOL	421	4		GMP	
METILCELULOSA	461	7		BPF	16
METILETILCELULOSA	465	7		BPF	16
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	7		BPF	16
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	7			BPF 16
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	7		BPF	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	7		BPF	16
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	4		BPF	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	7		BPF	16 y 71
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	7		BPF	16
ALGINATO DE SODIO	401	4		BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	7		BPF	16
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	7		BPF	
GLUCONATO DE SODIO	576	4		BPF	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	7		BPF	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	7		BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	7		BPF	

No. Cat. alim.	09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	7		BPF	4 y 16

No. Cat. alim.	09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÁCIDO ALGÍNICO	400	4		BPF	16
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	4		BPF	C, D
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CLORURO DE CALCIO	509	4		10000 mg/kg	58
GOMA GUAR	412	4		BPF	
HARINA KONJAC	425	7		BPF	16
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	7		BPF	16
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	7		10000 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	4		BPF	
CLORURO DE POTASIO	508	4		BPF	

No. Cat. alim.	09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	7		BPF	
AGAR	406	7		BPF	
CARRAGENINA	407	7		BPF	
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	7		BPF	
GOMA GUAR	412	7		BPF	
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	7		BPF	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	7		BPF	
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	7		BPF	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	7		BPF	
LECITINA	322(i)	7		BPF	
CLORURO DE MAGNESIO	511	7		BPF	
MANITOL	421	4		GMP	
METILCELULOSA	461	7		BPF	
METILETILCELULOSA	465	7		BPF	
PECTINAS	440	7		BPF	
POLIDEXTROSAS	1200	7		BPF	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	7		BPF	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	7		BPF	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	7		BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	4		BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	7		BPF	
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA XANTANA	415	7		BPF	
No. Cat. alim.	11.2	Azúcar moreno excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
POLIDEXTROSAS	1200	7		BPF	
No. Cat. alim.	11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	4		BPF	
POLIDEXTROSAS	1200	7		BPF	
No. Cat. alim.	12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	4		BPF	51

No. Cat. alim.	12.2.1	Hierbas aromáticas y especias			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max.	Notas
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	7		5000 mg/kg	51
AGAR	406	7		BPF	51
ÁCIDO ALGÍNICO	400	4		BPF	51
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	4		10000 mg/kg	51 y 58
CLORURO DE CALCIO	509	4		10000 mg/kg	51 y 58
CARRAGENINA	407	7		BPF	51
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	7		BPF	51
GOMA GUAR	412	7		BPF	51
GOMA ARÁGIBA (GOMA DE ACACIA)	414	7		BPF	51
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	7		BPF	51
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	7		BPF	51
HARINA KONJAC	425	7		BPF	51
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	7		5000 mg/kg	51
LECITINA	322(i)	7		BPF	51
CLORURO DE MAGNESIO	511	7		BPF	51
PECTINAS	421	4		60000 mg/kg	51
METILCELULOSA	461	7		BPF	51
METILETILCELULOSA	465	7		BPF	51
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	7		BPF	51
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	7		5000 mg/kg	51
PECTINAS	440	7		BPF	51
POLIDEXTROSAS	1200	7		BPF	51
CLORURO DE POTASIO	508	4		BPF	51
DIÁCIDO SÓDICO	332(i)	7		BPF	51
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	7		BPF	51
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	7		BPF	51
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	7		BPF	51
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	7		BPF	51
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	7		BPF	51
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	7		BPF	51
GLUCONATO DE SODIO	576	4		BPF	51
GOMA TARA	417	7		BPF	51
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	7		BPF	51
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	7		BPF	51
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	7		BPF	51
GOMA XANTANA	415	7		BPF	51

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota 51 Sólo para uso en las hierbas.
- Nota 57 Las BPF indican 1 parte de peróxido de benzoilo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.
- Nota 58 Como calcio.
- Nota 71 Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
- Nota 79 Sólo para uso en las nueces.
- Nota 184 Para uso sólo en granos de arroz recubiertos de nutrientes..
- Nota C Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para las aletas de tiburón secas* (CODEX STAN 189-1993), la *Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos* (CODEX STAN 222-2001), la *Norma para las anchoas hervidas secas saladas* (CODEX STAN 236-2003), la *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CODEX STAN 312-2013), y la *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014).
- Nota D Excluidos los calamares crudos.

DOCUMENTO DE PROYECTO

**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO DE REVISIÓN DE LA ESTRUCTURA
DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.1 (LECHE Y BEBIDAS LÁCTEAS) Y SUS SUBCATEGORÍAS
EN LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (GSFA)
(CODEX STAN 192-1995)**

1. Propósitos y ámbito de acción del nuevo trabajo

El objetivo de la propuesta de un nuevo trabajo es revisar las categorías de alimentos y los descriptores de categorías de alimentos 01.1 (Leche y bebidas lácteas) y sus subcategorías de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) para resolver el problema de la correcta colocación de determinados productos lácteos.

2. Pertinencia y oportunidad

La 45.^a reunión del CCFA señaló algunas incongruencias entre el descriptor de algunas categorías de lácteos y las disposiciones de la NGAA respecto al uso de aditivos alimentarios en estas categorías. Además, la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999) proporciona definiciones de algunos de los productos comprendidos en las categorías de los lácteos que no aparecen correctamente reflejadas en los descriptores actuales de las categorías de alimentos. La modificación de la categoría de alimentos 01.1 y sus subcategorías tendrá consecuencias en el trabajo de la NGAA. El CCFA no podría debatir disposiciones nuevas o actuales sobre aditivos alimentarios correspondientes a estas categorías de alimentos hasta que se resuelva el problema.

3. Principales aspectos que se deberán tratar

La propuesta tiene el objetivo de revisar la estructura y los descriptores de la categoría de alimentos 01.1 (Leche y bebidas lácteas) y sus subcategorías, es decir, examinar las categorías actuales 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla (naturales)), 01.1.1.1 (Leche (natural)), 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural)) y 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)) respecto al uso tecnológicamente justificado de aditivos alimentarios en estos alimentos, cuando se aplique, y teniendo en cuenta las definiciones que figuran en CODEX STAN 206-1999.

4. Evaluación con referencia a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterio general: Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos y tener en cuenta las necesidades determinadas de los países en desarrollo:

El trabajo propuesto mejorará la NGAA y eliminará las actuales faltas de congruencia que pueden conducir a una interpretación errónea de las categorías de alimentos y las disposiciones sobre aditivos alimentarios, que podrían crear obstáculos involuntarios al comercio.

Criterios aplicables a las cuestiones generales:

- (a) Diversificación de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos aparentes o posibles para el comercio internacional. No se encontraron.
- (b) Ámbito de acción de los trabajos y establecimiento de prioridades entre sus diversas secciones. Todas las partes del nuevo trabajo son de la más alta prioridad. La revisión de las categorías pertinentes de los lácteos y sus descriptores tienen que terminarse antes de modificar la NGAA a fin de armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios con las categorías de alimentos modificadas. No es posible avanzar en la adopción de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las categorías pertinentes de los lácteos hasta que no se termine la revisión de las categorías pertinentes de alimentos.
- (c) El trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este campo y/o recomendado por los organismos intergubernamentales internacionales pertinentes. No se encontraron.

(d) Aptitud del tema de la propuesta para la normalización. ND

(e) Examen del alcance mundial del problema o asunto. Actualmente hay incongruencia entre las descripciones de algunas categorías de lácteos y las disposiciones de la NGAA respecto al uso de aditivos alimentarios en estas categorías. Además, la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999) proporciona definiciones de algunos de los productos comprendidos en las categorías de los lácteos que no aparecen correctamente reflejadas en los descriptores actuales de las categorías de alimentos. Estas faltas de congruencia pueden dar lugar a una interpretación equivocada de la NGAA y crear obstáculos al comercio. Además, la revisión de las categorías pertinentes de alimentos tendrá consecuencias en los trabajos sobre la NGAA. El CCFA no podría debatir disposiciones nuevas o actuales sobre aditivos alimentarios correspondientes a estas categorías de alimentos hasta que se resuelva el problema.

5. Importancia para los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta de nuevo trabajo se relaciona con los siguientes objetivos estratégicos del Plan Estratégico 2014-2019 de la Comisión del Codex Alimentarius (<http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/strategic-planning/es/>; ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/StrategicFrame/Strategic_plan_2014_2019_ES.pdf):

- Objetivo 1 (Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan), específicamente el Objetivo 1.1 (Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la CAC); y
- Objetivo 2 (Garantizar que se pongan en práctica los principios de análisis de riesgo en el desarrollo de las normas del Codex), específicamente el Objetivo 2.1 (Garantizar que se utilicen de manera consistente con los principios de análisis de riesgos y la asesoría científica).

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

Los siguientes documentos son pertinentes y se tendrán en cuenta:

- *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGGA; CODEX STAN 192-1995).
- *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999).
- *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003)

7. Identificación de necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se encontraron.

8. Determinación de necesidades de aportaciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos para que se puedan planificar

No se encontraron. En caso de requerirse aportaciones técnicas, la Federación Internacional de Lechería (FIL), organismo Observador del Codex, tiene la pericia necesaria en el ámbito de los productos lácteos.

9. Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo

El plazo propuesto para la finalización de los trabajos de revisión es un mínimo de un año, después de su aprobación por la Comisión.

- Aprobado como nuevo trabajo por el 38.º período de sesiones de la CAC en 2015
- Anteproyecto de revisiones examinadas en el Trámite 3 por la 48.ª reunión del CCFA (y la 49.ª reunión del CCFA) en 2016 (y 2017)
- Aprobado en el Trámite 5/8 por el 40.º período de sesiones de la CAC (o el 41.º período de sesiones de la CAC) en el año 2016 (o 2017)

Apéndice XII

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN)
DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

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

Nota: Todas las adiciones se muestran en **negritas subrayadas**, las eliminaciones figuran en ~~texto tachado~~.

Cuadro 1: Nuevos nombres y números del SIN

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
<u>1208</u>	<u>Copolímero de acetato de vinilo/polivinilpirrolidona</u>	<u>Agente de glaseado</u>	<u>agente de glaseado</u>
<u>161b(iii)</u>	<u>Ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i></u>	<u>Colorante</u>	<u>colorante</u>

Cuadro 2: Cambio en nombres y números actuales del SIN

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
451(iii)	Trisfosfato de sodio y de potasio	Regulador de la acidez Emulsionante Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador	regulador de la acidez emulsionante agente de retención de humedad leudante secuestrante estabilizador

Cuadro 3. Cambios en las clases funcionales y funciones tecnológicas existentes de aditivos actuales

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
300	Ácido ascórbico, L-	Regulador de la acidez Antioxidante Agente de tratamiento de las harinas <u>Secuestrante</u>	regulador de la acidez antioxidante agente de tratamiento de las harinas <u>secuestrante</u>
327	Lactato de calcio	Regulador de la acidez Sal emulsionante Agente endurecedor Agente de tratamiento de las harinas <u>Espesante</u>	regulador de la acidez sal emulsionante agente endurecedor agente de tratamiento de las harinas <u>espesante</u>
353	Ácido metatartárico	Regulador de la acidez <u>Emulsionante</u> <u>Estabilizador</u> <u>Espesante</u>	regulador de la acidez <u>emulsionante</u> <u>estabilizador</u> <u>espesante</u>
422	Glicerol	Emulsionante Humectante Espesante	emulsionante humectante aglutinante
450(ix)	Difosfato diácido de magnesio	Regulador de la acidez Leudante <u>Estabilizador</u>	<u>acidificante</u> regulador de la acidez leudante <u>estabilizador</u>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	Emulsionante Espumante Agente de glaseado Estabilizador	emulsionante espumante agente de revestimiento estabilizador
473a	Oligoésteres de la sacarosa, I y II	Emulsionante Agente de glaseado Estabilizador	emulsionante agente de revestimiento estabilizador
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	Emulsionante Estabilizador	emulsionante estabilizador
492	Triestearato de sorbitán	Emulsionante Estabilizador	emulsionante estabilizador
521	Sulfato de aluminio y sodio	Regulador de la acidez Agente endurecedor	regulador de la acidez agente endurecedor

Apéndice XIII

LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA

Sustancia(s) (alta prioridad (*))	Pregunta(s) que requieren respuesta	Disponibilidad de datos (cuándo, qué)	Propuesto por
<i>Acacia polyacantha</i> var. <i>Campylacantha</i> , goma de kakamut, complejo protéico de arabinogalactán	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Diciembre de 2015	Sudán
Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Noviembre de 2015	Unión Europea
Alfa-amilasa de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Noviembre de 2015	Unión Europea
Asparaginasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen modificado de <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Inmediatamente	Unión Europea
Asparaginasa de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Noviembre de 2015	Unión Europea
Ácido fúlvico derivado de carbohidratos	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Inmediatamente	Sudáfrica
Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)	Evaluación de la inocuidad para el uso en los preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	Diciembre de 2015	Australia
Carotenos de <i>Dunaliella salina</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Diciembre de 2015	Unión Europea
Sustancias aromatizantes (3 nuevas + 21 de las listas de prioridades anteriores + 39 de las que el JECFA pidió información adicional = 63 total)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Diciembre de 2015	Estados Unidos de América
Sustancias aromatizantes (JECFA no: 973, 1114, 1122, 1203, 1238, 2031 y 2123)	Revisión de las especificaciones y evaluación de la inocuidad, según corresponda	Inmediatamente	Estados Unidos de América
Glucosa oxidasa de <i>Penicillium chrysogenum</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Inmediatamente	Unión Europea
Goma arábica	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Diciembre de 2015	Sudán

Sustancia(s) (alta prioridad (*))	Pregunta(s) que requieren respuesta	Disponibilidad de datos (cuándo, qué)	Propuesto por
Goma ghatti	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Diciembre de 2015	Estados Unidos de América
Extracto de jagua (<i>Genipa americana</i>)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Inmediatamente	Colombia
Ácido metatartárico (SIN 353)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Inmediatamente	Australia
Celulosa microcristalina (INS 460(i))	Revisión de las especificaciones	Diciembre de 2015	Japón
Fosfolipasa A2 de páncreas porcino expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Inmediatamente	Unión Europea
Bisulfito de potasio (SIN 228)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Inmediatamente	Australia
Extracto de romero (SIN 392)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Inmediatamente	Unión Europea
Glicósidos de esteviol	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Diciembre de 2015	Malasia
Polisacáridos de semillas de tamarindo	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Diciembre de 2015	Japón
Taninos	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Inmediatamente	Australia
Levadura de mananoproteínas (SIN 455)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Inmediatamente	Australia
Goma xantana (SIN 415)	Evaluación de la inocuidad para el uso en los preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	Diciembre de 2015	Estados Unidos de América
Xilanasa de <i>Bacillus licheniformis</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Noviembre de 2015	Unión Europea
Xilanasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Diciembre de 2015	Unión Europea

Sustancia(s) (alta prioridad (*))	Pregunta(s) que requieren respuesta	Disponibilidad de datos (cuándo, qué)	Propuesto por
Sustancias para reevaluación			
Rojo allura AC (SIN 129)	Reevaluación de la inocuidad y especificaciones	Diciembre de 2015	46. ^a reunión del CCFA (datos de Japón, IACM, UE)
Azul brillante FCF (SIN 133)	Reevaluación de la inocuidad y especificaciones	Diciembre de 2015; diciembre de 2016	46. ^a reunión del CCFA (datos de Japón, IACM, UE)
Eritrosina (SIN 127)	Reevaluación de la inocuidad y especificaciones	Diciembre de 2015; diciembre de 2016	46. ^a reunión del CCFA (datos de Japón, IACM, UE)
Verde sólido FCF (SIN 143)	Reevaluación de la inocuidad y especificaciones	Diciembre de 2015; diciembre de 2016	46. ^a reunión del CCFA (datos de Japón, IACM)
Indigotina (SIN 132)	Reevaluación de la inocuidad y especificaciones	Diciembre de 2015; diciembre de 2016	46. ^a reunión del CCFA (datos de Japón, IACM, UE)
Tartracina (SIN 102)	Reevaluación de la inocuidad y especificaciones	Diciembre de 2015	46. ^a reunión del CCFA (datos de Japón, IACM, UE)

DOCUMENTO DE PROYECTO**Propuesta de nuevo trabajo de revisión de las Secciones 4.1.c y 5.1.c de la Norma General para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales (CODEX STAN 107-1981)****1. Propósitos y ámbito de acción del nuevo trabajo**

El objetivo del nuevo trabajo que se propone es revisar las Secciones 4.1.c y 5.1.c de la *Norma general para el etiquetado de los aditivos de alimentarios que se venden como tales* (CODEX STAN 107-1981) con la finalidad de resolver las cuestiones relacionadas con alguna congruencia en la terminología en relación con los aromatizantes.

2. Pertinencia y oportunidad

Las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008); en lo sucesivo, "las *Directrices*") se aprobaron en 2008. Durante un período de seis años, los miembros y observadores del Codex han experimentado dificultades para conciliar la definición de *aromatizantes* de estas directrices con los calificativos de aromatizante de la *Norma general para el etiquetado de los aditivos de alimentarios que se venden como tales* (CODEX STAN 107-1981).

3. Principales aspectos que se deberán tratar

La propuesta pretende eliminar las faltas de acuerdo entre las actuales secciones 4.1.c y 5.1.c de CODEX STAN 107-1981 y la sección 2.2.1 de las *Directrices*. Las definiciones de las *Directrices* sólo distinguen el origen de los aromatizantes como *naturales* o *sintéticos*, mientras que en CODEX STAN 107-1981 se establece que los aromatizantes pueden ser calificados como *naturales*, *idénticos a los naturales* y *artificiales*. Además, las actuales disposiciones sobre el etiquetado remiten a las "hierbas aromáticas" y "especies", que no son aromas de conformidad con la definición del Codex Alimentarius.

4. Evaluación con referencia a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterio general: Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos y tener en cuenta las necesidades determinadas de los países en desarrollo:

El trabajo propuesto eliminará las actuales incongruencias que pueden conducir a una interpretación errónea de los textos pertinentes, es decir, las *Directrices* y CODEX STAN 107-1981, que puede crear obstáculos al comercio. Este trabajo mejorará los textos del Codex y facilitará su uso, sobre todo cuando se apliquen a nivel nacional.

Criterios aplicables a las cuestiones generales:

- (a) Diversificación de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos aparentes o posibles al comercio internacional: No se encontraron. La armonización de los términos de los textos indicados del Codex eliminará los posibles obstáculos al comercio internacional y armonizará los términos para los aromatizantes en el ámbito del Codex.
- (b) Ámbito de acción de los trabajos y establecimiento de prioridades entre sus diversas secciones: Hay dos secciones de CODEX STAN 107-1981 que requieren revisión (4.1c y 5.1c; véase el punto 3, arriba). La revisión de ambas secciones se llevará a cabo al mismo tiempo.
- (c) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este ámbito y/o recomendado por los organismos intergubernamentales internacionales pertinentes. No se encontró.
- (d) Aptitud del tema de la propuesta para la normalización. El texto que se propone para revisión ya es una norma del Codex (CODEX STAN 107-1981).
- (e) Examen de la magnitud mundial del problema o cuestión: Actualmente, las *Directrices* y CODEX STAN 107-1981 utilizan diferentes términos en relación con los aromatizantes. Estas faltas de congruencia pueden dar lugar a una interpretación equivocada de los textos y crear obstáculos al comercio.

5. Importancia para los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta de nuevo trabajo se relaciona con el Objetivo 1 del Plan Estratégico 2014 - 2019 de la Comisión del Codex Alimentarius, específicamente con el Objetivo 1.1: Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la CAC. (<http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/strategic-planning/es/>; ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/StrategicFrame/Strategic_plan_2014_2019_ES.pdf).

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

La sección 4.2.3.4 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) utiliza los mismos calificativos para el etiquetado de los aromatizantes en los alimentos. Esta norma corresponde al mandato del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos.

Otras directrices y normas del Codex contienen disposiciones para los aromatizantes que no concuerdan con CAC/GL 66-2008. Una vez aprobados los cambios en CODEX STAN 107-1981, servirán como referencia para la revisión de otros textos del Codex que remiten a los aromatizantes.

7. Identificación de necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se encontraron.

8. Determinación de necesidades de aportaciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos para que se puedan planificar

El trabajo propuesto se basa en la experiencia de IOFI, un observador del Codex, que tiene la experiencia necesaria en el ámbito de los aromas y los aromatizantes.

9. Plazo propuesto para la finalización del nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta para su aprobación en el Trámite 5, y la fecha propuesta para la aprobación por la Comisión. El tiempo de elaboración de una norma normalmente no deberá ser mayor de cinco años.

- Aprobado como nuevo trabajo por el 38.º período de sesiones de la CAC en 2015
- Anteproyecto de revisiones examinadas en el Trámite 3 por la 48.ª reunión del CCFA (y la 49.ª reunión del CCFA) en 2016 (y 2017)
- Aprobado en el Trámite 5/8 por el 40.º período de sesiones de la CAC (o el 41.º período de sesiones de la CAC) en el año 2016 (o 2017)