

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP16/FA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

39.º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma, Italia

27 de junio – 1.º de julio de 2016

INFORME DE LA 48.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Xi'an, China

14 - 18 de marzo de 2016

NOTA: Este informe contiene la carta circular CL 2016/5-FA



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2016/5-FA
Marzo de 2016

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 48.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (REP16/FA)

El informe de la 48.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios será examinado por el 39.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 27 de junio – 1.^o de julio de 2016).

ASUNTOS PARA APROBACIÓN DEL 39^o PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

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

1. **Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios** (párr. 30(i) y Apéndice III, Parte A);
2. **Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (CODEX STAN 192-1995)** (párrs. 98(i) y Apéndice VII, partes A-F);
3. **Anteproyecto de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y productos lácteos líquidos" y cambios consiguientes** (párr. 87 y Apéndice XII);
4. **Anteproyecto de enmiendas al Sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios** (párr. 110 y Apéndice XIII); y
5. **Anteproyecto 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)** (párr. 155 y Apéndice XV);

Otras cuestiones para aprobación

6. **Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981), Norma para el chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981), Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao (CODEX STAN 141-1983), y Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares (CODEX STAN 105-1981)** (párr. 52(i),a) y Apéndice V);
7. **Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA relacionados con la armonización de las cuatro normas para el chocolate y los productos de chocolate (para 52(i) a); y las normas para productos señaladas por el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) (párrafo 52(i),b y Apéndice VII, parte G y H); y**
8. **Enmienda a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CODEX STAN 253-2006)** (párrafo 153).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los textos mencionados deberán hacerlo por escrito a la Secretaría de 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 2016.**

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES	página v
INFORME DE LA 48.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	página 20
	Párrafo
Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 4
Aprobación del programa (Tema 1 del programa)	5 - 6
Asuntos remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares del Codex (Tema 2 del programa)	7 - 11
Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y por la 80.ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (Tema 3a del programa)	12 - 27
Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 80.ª reunión (Tema 3b del programa)	28 - 32
Aprobación y/o revisión de niveles máximos para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (Tema 4a del programa)	33 - 36
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos con las disposiciones pertinentes de la NGAA (Tema 4b del programa)	37 - 52
<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (Tema 5 del programa)	53 - 55
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 en las categorías de alimentos 01.2 a 08.4, con la 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 (pendientes de la CCFA47) (Tema 5a del programa)	56 - 67
Uso de la nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 08.3.2 en general, y específicamente en los productos regulados por las normas correspondientes sobre productos (Tema 5b del programa)	68 - 69
Anteproyecto de disposición sobre los extractos de quilaya (SIN 999 (i), (ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4 (Tema 5c del programa)	70
Usos y niveles de utilización del extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) (Respuestas a la CL 2015/9-FA Parte C, punto 8) (Tema 5d del programa)	71 - 72
Propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas y/o de revisión (respuestas a la CL 2015/12-FA) (Tema 5e del programa)	73 - 77
Anteproyecto de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y productos lácteos" y sus subcategorías (Tema 5f del programa)	78 - 87
Documento de debate sobre el uso de determinados aditivos alimentarios en la producción de los vinos (Tema 5g del programa)	88 - 97
Conclusión general para el Tema 5 del programa	98 - 102
Sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios	
Anteproyecto de revisión del <i>Sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 36-1989) (Tema 6 del programa)	103 - 110
Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA	
Propuestas de adiciones y cambios a la lista de prioridades de las sustancias propuestas para evaluación por el JECFA (Respuestas a la CL 2015/11-FA) (Tema 7a del programa)	111 - 121
Información sobre el uso comercial de: hidrogensulfato de potasio (SIN 515 (ii), sorbato de sodio (SIN 201) e hidrogensulfito de calcio (SIN 227) (Respuestas a la CL 2015/9-FA Parte C, punto 9) (Tema 7b del programa)	122 - 126
Documento de debate sobre aditivos secundarios (Tema 8 del programa)	127 - 136
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) (Tema 9 del programa)	137 - 155
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 10 del programa)	156
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 11 del programa)	157

LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I:	Lista de participantes	21
Apéndice II:	Medidas necesarias como resultado de cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones planteadas en la 80. ^a reunión del JECFA.....	37
Apéndice III:	Especificaciones de identidad y pureza: anteproyecto de especificaciones para adopción en el Trámite 5/8 (Parte A) y para revocación (Parte B).....	38
Apéndice IV:	Estado de aprobación y/o revisión de dosis máximas para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas para productos.....	39
Apéndice V:	Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para la manteca de cacao</i> (CODEX STAN 86-1981), la <i>Norma para el chocolate y productos de chocolate</i> (CODEX STAN 87-1981), la <i>Norma para el cacao (licor de cacao/chocolate)</i> y la <i>torta de cacao</i> (CODEX STAN 141-1983), la <i>Norma para el cacao en polvo (cacaos)</i> y las <i>mezclas de cacao y azúcares</i> (CODEX STAN 105-1981) (para aprobación).....	40
Apéndice VI:	Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos pertinentes (para aprobación).....	46
Apéndice VII:	<i>Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)</i> : Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para aprobación en el Trámite 8 y 5/8) y otras disposiciones (para aprobación).....	47
Apéndice VIII:	<i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> : Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para aprobación)	78
Apéndice IX:	<i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> : Nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios (en el Trámite 2) (para información)	79
Apéndice X:	<i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> : Suspensión de trabajos (para información)	82
Apéndice XI:	Disposiciones para consideración por el Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA.....	89
Apéndice XII:	Anteproyecto de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y productos lácteos líquidos" y sus subcategorías (para aprobación en el Trámite 5/8).....	92
Apéndice XIII:	Anteproyecto de enmiendas al <i>Sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios</i> (Para aprobación en el Trámite 5/8).....	95
Apéndice XIV:	Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA (para seguimiento de la FAO y la OMS)	96
Apéndice XV:	Anteproyecto de revisión de la <i>Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales</i> (CODEX STAN 107-1981) (para aprobación en el Trámite 5/8)	99

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 48.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios llegó a las siguientes conclusiones:

Asuntos para aprobación del 39.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

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

El Comité remitió:

- Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (párr. 30(i) y Apéndice III, Parte A);
- Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) (CODEX STAN 192-1995) (párr. 98(i) y Apéndice VII, partes A-F);
- Anteproyecto de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y productos lácteos líquidos" (con el nuevo nombre: "Leche líquida y productos lácteos") y sus subcategorías y los cambios consiguientes (párr. 87 y Apéndice XII);
- Anteproyecto de enmiendas al *Sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios* (párr. 110 y Apéndice XIII); y
- Anteproyecto 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) (párr. 155 y Apéndice XV);

Otras cuestiones para aprobación

- Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981), *Norma para el chocolate y productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981), *Norma para el cacao (licor de cacao/chocolate)* y *la torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983), y *Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981) (párr. 52(i),a) y Apéndice V);
- Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA relacionadas con la armonización de las cuatro normas para el chocolate y los productos de chocolate y las normas para productos señaladas por el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) (párr. 52(i), b) y Apéndice VII, partes G y H); y
- Enmienda a la *Norma para materias grasas lácteas para untar* (CODEX STAN 253-2006) (párr. 153).

Revocación

El Comité remitió para revocación:

- Especificaciones para el silicato de aluminio (SIN 559), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y éster de glicerol de colofonia de aceite de resina (SIN 445(i)) (párr. 30(ii), Apéndice III, Parte B);
- Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párr. 32(i), (ii), 121(ii), 123(ii) y Apéndice VIII);
- Disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas del Codex (párr. 32(ii), 121(ii), 126(i) y Apéndice VI).

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

El Comité acordó:

- Preparar un documento de debate sobre la gestión del trabajo del CCFA (párr. 10, 121(vi));
- Pedir información sobre los niveles de uso del ácido adípico (SIN 355) en diversas categorías de alimentos que deberá proporcionarse a la Secretaría del JECFA con miras a la evaluación de la exposición (párr. 59, 102);
- Suspender los trabajos de una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párr. 98 y Apéndice X);
- Preparar un documento de debate con las preocupaciones por el uso de nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) como aditivos alimentarios, para examinarlo en la CCFA49 (párr. 61-62);
- Nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en el Trámite 2 para examen en una futura reunión (párr. 98 y Apéndice IX);
- Continuar con la práctica actual para tratar el uso de aditivos secundarios mediante notas en el actual sistema de categorías de alimentos de la NGAA (párr. 136);
- Enviar la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA para aprobación a la CAC39 y para seguimiento de la FAO y la OMS (párr. 121(i) y Apéndice XIV).

Asuntos remitidos a Comités del Codex**El Comité:****Todos los comités de productos**

- Acordaron elaborar directrices para los comités de productos a fin de llevar a cabo los trabajos de armonización (párr. 52 (ii));

Varios comités de productos

- Pidieron orientación sobre el uso de aditivos alimentarios en las categorías pertinentes de alimentos: CCFO y CCFFV (párr. 65);
- Recomendaron la revocación de una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas sobre productos de su competencia: CCASIA, CCFFP y CCFFV (párr. 121(iii), 126(ii, iii));
- Recomendaron que se revisara el texto relativo a los aromatizantes en varias normas: CCFFP, CCFO, CCNEA, CCNFSDU y CCFFV (párr. 152).

Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)

- Aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios del anteproyecto de *Norma para el tomillo* y pidió al CCSCH que aclare el uso y restricción de los aditivos alimentarios del anteproyecto de *Norma para el tomillo* (párr. 34-35 y Apéndice IV).

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

- Informó de la armonización de las disposiciones sobre la carragenina (SIN 407), los ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472c) y el almidón octenil succinato sódico (SIN 1450) de la NGAA con la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981) (párr. 76);
- Pidió confirmación de la justificación tecnológica del uso de la goma gelán (SIN 418) en preparados para lactantes (párr. 121(v)).

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)

- Informó de la decisión sobre el sorbato de sodio (SIN 201) (párr. 121(iv))

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

- Remitió 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) para aprobación (párr. 148);
- Recomendó que se considere la revisión de la sección 4.2.3.4 de la *Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), teniendo en cuenta la revisión mencionada (párr. 151).

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 48.^a reunión en Xi'an, China, del 14 al 18 de marzo de 2016, por amable invitación del Gobierno de la República Popular de China. El Dr. Junshi Chen, Profesor del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos (CFSA), presidió la sesión y el Dr. Yongxiang Fan, Profesor del CFSA, actuó como Copresidente. Asistieron a la reunión 48 países miembros, una organización miembro y 31 organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales. La lista de participantes, entre ellos la FAO, la OMS y las Secretarías, figura en el Apéndice I de este informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Zhiqiang Zhang, Director Adjunto de Normas de Inocuidad de los Alimentos, Departamento de Evaluación y Vigilancia de Riesgos, en nombre del Sr. Xiaotao Jin, Viceministro de la Comisión Nacional de Salud y de Planificación Familiar (NHFPC), inauguró la reunión y extendió su más cordial bienvenida a todos los participantes. En su discurso de inauguración dijo que China ha convertido la inocuidad de los alimentos en una alta prioridad de su plan de desarrollo y recientemente ha tomado diversas medidas para fortalecerla a lo largo de toda la cadena alimentaria. El Director Adjunto destacó la importancia de la labor del CCFA de asegurar la salud de los consumidores y el comercio justo, y reiteró la disposición de China de participar activamente en las actividades del Codex.
3. Los representantes de la FAO y la OMS también se pronunciaron ante los delegados.

División de competencias¹

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

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)²

5. El Comité aprobó el Programa provisional como Programa de la reunión.
6. El Comité acordó establecer grupos de trabajo presenciales (GT), abiertos a todos los miembros y observadores interesados, que trabajarían únicamente en inglés, sobre:
 - (i) la aprobación y armonización, presidido por Australia, para examinar: la aprobación y/o revisión de los niveles máximos de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa); la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos con la NGAA (Tema 4b del programa); cuestiones planteadas por el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP); y determinar cuál sería el próximo trabajo de armonización (tema 4a-b del programa);
 - (ii) el sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios, presidido por Irán, para examinar las propuestas de modificación y/o adición al SIN (Tema 6 del programa); y
 - (iii) la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA, presidido por Canadá, para examinar las propuestas de adiciones y cambios en la lista de prioridades (Tema 7a del programa).

ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX (Tema 2 del programa)³

7. El Comité examinó las cuestiones planteadas en el CAC38 y otros comités, presentadas en el documento [CX/FA 16/48/2](#), y señaló que varios asuntos eran sólo para información y que otros se examinarían en relación con los temas pertinentes del programa.

Asuntos del CCEXEC70

8. Sobre la necesidad de elaborar un enfoque para la gestión de su trabajo, el Comité apoya la propuesta del Presidente de elaborar un breve documento de debate que defina estrategias más amplias sobre cómo podría el CCFA establecer las prioridades de sus futuras actividades, en particular sobre la NGAA, y teniendo también en cuenta temas específicos sobre los aditivos alimentarios.
9. El representante del JECFA apoyó la propuesta del Presidente y señaló que un enfoque de ese tipo sería de gran ayuda para el JECFA también para elaborar un plan de avance a fin de abordar las solicitudes al CCFA de asesoramiento científico se refiere.

¹ [CRD1](#).

² [CX/FA 16/48/1](#).

³ [CX/FA 16/48/2](#); Observaciones de Indonesia, El Senegal y la Unión Africana ([CRD6](#)).

Conclusión

10. El Comité convino en pedir a China, país anfitrión del CCFA, y a los Estados Unidos de América, Presidente del Grupo de trabajo sobre la NGAA, que se prepare un breve documento de debate sobre cómo puede gestionar mejor el CCFA sus trabajos para examinarlos en su siguiente reunión.

Asuntos de la CCFFP34

11. En respuesta a la petición de la CCFFP34, el Comité convino en revisar la Nota 299 de la NGAA para que refleje el nivel máximo correcto para los fosfatos de 440 mg/kg (Apendice VII Parte E).

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA 80.^a REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 3a del programa)⁴

12. El representante de la OMS, interviniendo en nombre de la FAO y la OMS, informó al Comité de que la iniciativa sucesora del Fondo fiduciario del Codex (CTF2) entró en vigor el 1 de enero de 2016 y que su foco de atención había cambiado de prestar apoyo a la participación física en las reuniones del Codex, a la creación de una capacidad nacional fuerte, sólida y sostenible para participar en actividades del Codex.
13. El representante señaló además que el CTF2 apoyaría proyectos multianuales en los países individuales o grupos de países destinados a satisfacer sus necesidades específicas, así como actividades de desarrollo de capacidades realizadas por la FAO/OMS en los niveles mundiales, regionales y subregionales.
14. El representante informó al Comité de que la "Convocatoria de solicitudes" para la primera ronda, se había abierto el 8 de marzo de 2016 y que los puntos de contacto del Codex en los países que podían acogerse habían sido informados del proceso de solicitud y los plazos. Animó a los países y grupos de países, que podían acogerse al apoyo del Fondo Fiduciario del Codex, a visitar el sitio web del CTF (http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/codextrustfund/en) donde había disponibles directrices, instrumentos y materiales para la preparación y presentación de solicitudes. El plazo para la presentación de solicitudes en el sistema en línea es el 3 de mayo de 2016.
15. La Secretaría del JECFA señaló que en la próxima reunión del Comité informaría sobre el estado de la evaluación del JECFA de la inocuidad de los aditivos alimentarios en los preparados para lactantes.

80.^a reunión del JECFA (Roma, Italia, 16-25 de junio de 2015)

16. La Secretaría del JECFA presentó el documento CX/FA 16/48/3, que resumía las principales conclusiones de los dictámenes científicos derivados de la 80.^a reunión del JECFA.
17. La Secretaría del JECFA señaló que el JECFA recibe las solicitudes de asesoramiento científico de varios comités del Codex, y que cuando se programaban evaluaciones, se tenían en cuenta los criterios existentes, la labor en curso del Codex y los recursos disponibles. La Secretaría mencionó que el acceso a expertos para participar en el JECFA era también esencial e hizo un llamamiento a las organizaciones nacionales de evaluación de riesgos para que permitieran a los expertos participar en los trabajos del JECFA.
18. La Secretaría del JECFA presentó los resultados de la 80.^a reunión del JECFA y observó que el estearato de magnesio (SIN 470(iii)) y el copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA)-polietilenglicol. (PVE) (SIN 1209) serían considerados en el tema 5e del programa.
19. La Secretaría del JECFA explicó que sería recomendable una evaluación de la exposición al magnesio a través de todos los aditivos alimentarios que contienen magnesio.

Benzoatos

20. El Comité examinó la posibilidad de reducir el límite máximo actual (LM) de benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas) de la NGAA a 250-300mg/L.
21. A este respecto, el Comité tomó nota de que:
 - (i) Las dosis máximas actuales de uso no eran apropiadas, necesitaban reducirse a fin de proteger a los consumidores y la disposición fue ratificada con carácter provisional;
 - (ii) La reducción de benzoatos requería tener en cuenta más datos nacionales y también la necesidad tecnológica, y destacó la necesidad de proteger la salud de los consumidores.
22. La Unión Europea apoyó la recomendación del JECFA de reducir los LM para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4. Debido a preocupaciones sobre la ingesta planteadas por el JECFA, la delegación propuso la revocación de la disposición en espera del debate ulterior por el CCFA sobre la DM apropiada para los benzoatos en esta categoría de alimentos. Esta opinión también fue apoyada por Noruega.

Conclusión

⁴ [CX/FA 16/48/3](#); Observaciones de Egipto, Indonesia, Filipinas, la Federación de Rusia, Senegal, la Unión Africana (CRD7) y Kenya (CRD22).

23. El Comité convino en:
- Solicitar información sobre las dosis de uso y justificación técnica de los benzoatos y la exposición para su examen por el GTe sobre la NGAA (véase el párr. 98);
 - Revisar la DM para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 a 250mg/kg con la Nota 13 "como ácido benzoico" y revisar la Nota 301 "dosis máxima provisional hasta la CCFA49" y eliminó la Nota 123 (véase el Apéndice VII, parte F).

Lipasa de *Fusarium heterosporum* expresada en *Ogataea polymorpha* (SIN 1104) y maltotetrahidrolasa de *Pseudomonas stutzeri* expresada en *Bacillus licheniformis*

24. El Comité tomó nota de que estas dos enzimas se incluirían en la base de datos sobre coadyuvantes de elaboración (<http://www.cdfa.cc/IPA/>), elaborada por China.
25. La Federación de Rusia solicitó más detalles sobre los identificadores únicos de la cepa específica del microorganismo utilizado para la producción de estas enzimas.
26. La Secretaría del JECFA aclaró que la información sobre la cepa específica del microorganismo, cuando está disponible, ya figura en las publicaciones del JECFA y que el JECFA abordaría esta cuestión al desarrollar las nuevas directrices para la evaluación de enzimas.

Conclusión

27. Las recomendaciones finales respecto a las medidas necesarias como resultado de cambios en el estado de la IDA y otras recomendaciones se resumen en el Apéndice II del presente informe.

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 80.ª REUNIÓN (Tema 3b del programa)⁵

28. La Secretaría del JECFA informó al Comité acerca de las principales conclusiones con respecto a las especificaciones de identidad y pureza derivadas de la 80.ª reunión del JECFA. En particular, la 80.ª reunión del JECFA:
- Preparó especificaciones para seis (6) nuevos aditivos alimentarios y nueve (9) aditivos alimentarios evaluados previamente.
 - Asignó el estado de *provisional* para cuatro (4) aditivos alimentarios, es decir, dióxido de silicio amorfo (SIN 551), silicato de sodio y aluminio (SIN 554), β -glucanasa celulasa mezclada y xilanasas de *Rasamsonia emersonii* y β -glucanasa mezclada y xilanasas de *Disporotrichum dimorphosporum* (se solicitó a las partes interesadas que presentaran la información solicitada a la Secretaría del JECFA antes de finales de 2016).
 - Retiró las especificaciones para el silicato de aluminio (SIN 559), silicato de calcio y aluminio (SIN 556) y éster de glicerol de colofonia de goma (SIN 445(ii)).
29. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que estas especificaciones habían sido publicadas en FAO JECFA *Monographs* 17, 2015.

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

30. El Comité convino en:
- Remitir todas las especificaciones para aditivos alimentarios al CAC39 para su adopción en los Trámites 5/8 (con omisión de los Trámites 6/7) (Apéndice III, Parte A);
 - Solicitar al CAC39 retirar las especificaciones para el silicato de aluminio (SIN 559), silicato de calcio y aluminio (SIN 556) y éster de glicerol de colofonia de goma (SIN 445(i)) (Apéndice III, Parte B).
31. La Federación de Rusia expresó sus reservas respecto a la inclusión de las especificaciones para lipasa de *Fusarium heterosporum* expresada en *Ogataea polymorpha* (N) (SIN, 1104) ya que, en su opinión, no se había dado suficiente información en cuanto a la identidad exacta de los microorganismos.
32. Tomando nota de que las disposiciones para el silicato de aluminio (SIN 559) y silicato de calcio y aluminio (SIN 556) se habían incluido en la NGAA y normas para productos, el Comité acordó recomendar al CAC39 revocar las disposiciones para (véanse los Apéndices VI y VIII, Parte A):
- Silicato de aluminio (SIN 559) en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA (categoría de alimentos 05.3);
 - Silicato de calcio y aluminio (SIN 556) en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA (categorías de alimentos 01.5.1, 01.5.2 y 05.3) y en las normas *para la Leche en Polvo y Crema en Polvo* ([CODEX STAN 207-1999](#)); *una mezcla de grasa vegetal y leche desnatada en polvo* ([CODEX STAN 251-2006](#)); y *productos a base de Caseína Alimentaria* ([CODEX STAN 290-1995](#)).

⁵ [CX/FA 16/48/4](#); Observaciones del Brasil, Chile, Unión Europea, Ghana ([CX/FA 16/48/4 Add.1](#)); Malí, Federación de Rusia, el Senegal y la Unión Africana ([CX/FA 16/48/4 Add.2](#)); Egipto, Malí y el Senegal (CRD8); información de la Secretaría del Codex ([CRD29](#)).

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

33. El Comité examinó las recomendaciones del grupo de trabajo presencial sobre aprobación y armonización, presidido por Australia, relativas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios enviadas por la 2.ª reunión del Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH2).

Anteproyecto de Norma para el tomillo (en el Trámite 5)

34. El Comité aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios como las propuso la CCSCH2.
35. El Comité también acordó solicitar al CCSCH que aclarase el motivo por el que no se había incluido en la sección sobre aditivos alimentarios de la norma una referencia general a la NGAA (es decir, a todos los antiaglutinantes indicados en el Cuadro 3 de la NGAA) según se requiere en el *Manual de procedimiento* (Formato de las normas del Codex para productos) y para limitar el uso de aditivos alimentarios a sólo tres (3) agentes antiaglutinantes.

Conclusión

36. El estado de aprobación de disposiciones sobre aditivos alimentarios se presenta en el Apéndice IV.

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS CON LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (Tema 4b del programa)⁷

37. Australia, en calidad de Presidencia, presentó el informe del grupo de trabajo presencial sobre la armonización ([CRD3](#)), que había formulado recomendaciones sobre: (i) el informe del GTe sobre Armonización ([CX/FA 16/48/6](#)); ii) los asuntos remitidos por la CCFFP34; y (iii) los futuros trabajos de armonización.
38. Refiriéndose al documento [CX/FA 16/48/6](#), la Presidencia explicó que el GTe sobre la armonización había preparado propuestas para la armonización de cuatro normas para productos relacionadas con el chocolate y los productos de cacao, pero que no había podido resolver dos cuestiones pendientes.
39. La Presidencia señaló además que el GT presencial había tratado:
- (i) dos cuestiones pendientes relacionadas con la armonización de los polisorbatos y la inclusión de tres agentes de glaseado en el Cuadro 3, utilizando una condición de cualificación, que no pudo resolver el GTe;
 - (ii) observaciones por escrito al informe del GTe ([CRD10](#) y [28](#)).

Debate

40. El Comité examinó las recomendaciones y formuló las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones:
Recomendación 3 (modificación de normas sobre productos)
41. El Comité aprobó la recomendación de modificar las cuatro normas para productos relacionadas con chocolate y productos de cacao que figuran en el documento [CRD3](#), Anexo 1.
Recomendación 4 (modificación de la NGAA)
42. El Comité aprobó la recomendación de modificar la NGAA debido a la armonización con las cuatro normas para el chocolate y los productos de chocolate ([CODEX STAN 86-1981](#), [CODEX STAN 87-1981](#), [CODEX STAN 105-1981](#) y [CODEX STAN 141-1983](#)), como se expone en [CRD3](#), Anexo 2.
43. En vista de la terminación de los trabajos de armonización de las cuatro normas para productos relacionadas con el chocolate y los productos de cacao y observando que el GT sobre la NGAA no había examinado una serie de disposiciones de las categorías de alimentos relacionadas con estas normas (es decir, las categorías de alimentos 05.0 y 05.1), el Comité acordó remitir estas disposiciones al GTe sobre la NGAA (véase el párr. 98).
Recomendación 5 (Asuntos del CCFFP)
44. El Comité observó que, debido a limitaciones de tiempo, el GT había considerado sólo el trabajo de armonización del CCFFP relacionado con la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo* ([CODEX STAN 311-2013](#)), en cuyos productos las correspondientes disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (categoría alimentos 9.2.5) no tenían justificación tecnológica.

⁶ [CX/FA 16/48/5](#); Informe del grupo de trabajo presencial sobre sobre aprobación/armonización ([CRD3](#)); Observaciones de la India, Mali, Senegal, la Federación de Rusia y la Unión Africana ([CRD9](#)).

⁷ [CX/FA 16/48/6](#); Lista de normas elaboradas por comités abolidos o interrumpidos y las correspondientes disposiciones sobre aditivos alimentarios ([CRD11](#)); Informe del grupo de trabajo presencial sobre aprobación/armonización ([CRD3](#)); observaciones de Egipto, El Salvador, la Unión Europea, la India, Indonesia, Malasia, Noruega, la Federación de Rusia, el Senegal, la Unión Africana ([CRD10](#)), el Japón ([CRD28](#)).

45. En vista del amplio ámbito de aplicación de la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013), el GT había debatido si la restricción del uso de estos aditivos alimentarios debía ser para todo el pescado ahumado o limitarse al regulado por esta norma.
46. Como no fue posible definir si la restricción se aplicaba también a los productos no normalizados, el Comité acordó:
- Revisar la Nota 22 para que diga: "Para el uso en productos de pescado ahumado no normalizados sólo como se define en la Sección 1 de la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013)"; y
 - Que el GTE sobre la NGAA (párr. 98) pediría información sobre el uso de aditivos alimentarios asociados con la Nota 22 en productos no normalizados, de conformidad con la definición de la Sección 1 de la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013), en el entendimiento de que las disposiciones pertinentes se suspenderían/revocarían si no se proporcionaba información. Se observó que si se proporcionaba información sobre el uso y la justificación tecnológica de las disposiciones sobre los colorantes, esas disposiciones se mantendrían en la NGAA en el trámite actual.

Recomendación 6 (Futuros trabajos de armonización)

47. El Comité aprobó la recomendación del GT de establecer prioridades de los trabajos futuros de armonización y dar la máxima prioridad a la finalización de la armonización de las normas para el pescado y los productos pesqueros (23 normas) y de la fruta y hortalizas elaboradas (la armonización a cargo del CCPFV no se ha terminado); seguida por las normas para los azúcares (una norma) y para los quesos individuales (19 normas para las que la FIL ha realizado algunos trabajos preliminares).
48. Respecto a las normas para el pescado y los productos pesqueros, el Comité observó que el CCFFP había terminado los trabajos de armonización de las 34 normas para el pescado y los productos pesqueros, que abarcaban una amplia gama de productos, y había aceptado la propuesta de la Presidencia del GT sobre la armonización de empezar a trabajar en las diez (10) normas correspondientes a la categoría de alimentos 09.2.1 "Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos" y la categoría de alimentos 09.2.2 "Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos".

Recomendación 7 (Directrices sobre el trabajo de armonización realizado por comités sobre productos)

49. El Comité aprobó la recomendación de que el GTe elabore directrices concisas para comités de productos a fin de realizar trabajos de armonización, para examinarlo en su siguiente reunión.

Otros

50. El Comité tomó nota de que el GT no tuvo tiempo de atender la solicitud de la CCFFP34 sobre las disposiciones para los etilendiaminotetracetatos (SIN 385, 386) en la *Norma para los camarones en conserva* ([CODEX STAN 37-1981](#)) y acordó remitir este asunto al GTe sobre la armonización.
51. Una delegación destacó la necesidad de revisar el instrumento del árbol de decisiones para la armonización a fin de tratar la armonización de las normas con una correspondencia 1:1 con la categoría de alimentos de la NGAA para facilitar con eficacia la armonización.

Conclusión

52. El Comité acordó:
- Remitir al CAC39 para aprobación:
 - Las secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de las *Normas para la manteca de cacao* ([CODEX STAN 86-1981](#)), *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* ([CODEX STAN 87-1981](#)), *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao* ([CODEX STAN 141-1983](#)), y *Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares* ([CODEX STAN 105-1981](#)) (Apéndice V); y
 - Las disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA relacionadas con la armonización de las cuatro normas para el chocolate y los productos de chocolate son las normas para productos señaladas por el CCFFP (Apéndice VII, partes G y H)
 - Establecer un GTe, dirigido por Australia y copresidido por los EE.UU., abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría en inglés solamente para:

- a) Preparar propuestas para la armonización de las diez (10) normas para productos pesqueros congelados bajo las cat. 9.2.1 y 9.2.2: *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* ([CODEX STAN 315-2014](#)); *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* ([CODEX STAN 36-1981](#)); *Norma para los camarones congelados rápidamente* ([CODEX STAN 92-1981](#)); *Norma para langostas congeladas rápidamente* ([CODEX STAN 95-1981](#)); *Norma para bloques de filetes de pescado* ([CODEX STAN 165-1989](#)); *Norma de filetes de pescado congelados rápidamente* ([CODEX STAN 190-1995](#)); *Norma para los calamares congelados rápidamente* ([CODEX STAN 191-1995](#)); *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* ([CODEX STAN 292-2008](#)); *Norma relativa al abalón vivo y abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* ([CODEX STAN 312-2014](#)); y *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* ([CODEX STAN 315-2014](#));
- b) Desarrollar directrices para los comités sobre productos para realizar trabajos de armonización;
- c) Examinar el trabajo que no pudo ser abordado por la CCFA48 sobre:
 - 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](#)).
 - la armonización de las disposiciones sobre los etilendiaminotetraacetatos (SIN 385, 386) en *la Norma para las conservas de las gambas o langostinos* (CODEX STAN 37-1981) como solicitado por el CCFFP34.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 5 del programa)⁸

53. El Comité tomó nota de que el Grupo de trabajo presencial (GT) sobre la NGAA, que se reunió inmediatamente antes de la plenaria, presidido por los EE.UU., hizo recomendaciones sobre temas del programa 5a, 5b, 5c, 5d y 5e.
54. El Comité también observó que el GT hizo recomendaciones para 418 disposiciones de la NGAA (272 de aprobación, 76 de suspensión y 70 nuevas).
55. El Comité examinó las recomendaciones 1-14 del GT ([CRD2](#)), tomó decisiones e hizo las siguientes observaciones.

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LOS CUADROS 1 Y 2 EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 01.2 A 08.4, CON LA 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 (PENDIENTES DE LA CCFA47) (Tema 5a del programa)⁹

Recomendación 1

56. El Comité aprobó las recomendaciones relativas a la adopción en el Trámite 8 o 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones para los cuadros 1 y 2 en las categorías de alimentos 01.2 a 08.4 con la exclusión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios con función de "colorante" o "edulcorante" y se acordaron los siguientes cambios:
 - (i) Incluir las disposiciones sobre: alginato de propilenglicol (SIN 405) en la categoría de alimentos 01.7 "Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)" con un nivel máximo de 6000 mg/kg; y sobre los lactilatos de estearoil (SIN 481(i), 482(ii)) en la categoría de alimentos 02.3 "Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizadas", con un nivel máximo de 3000 mg/kg, que se había omitido inadvertidamente.
 - (ii) Añadir la Nota 15 "Sobre la base de las grasas o los aceites" a las disposiciones sobre los tocoferoles (SIN 307a, b, c) en las categorías de alimentos 3.0 "Hielos comestibles, incluidos los sorbetes" y 6.2.1 "Harinas", para mayor claridad.
 - (iii) Revisar la disposición sobre los oligoésteres de la sacarosa I y II (SIN 473a) a 5000 mg/kg, con la nota NN2 "Solos o en combinación: SIN 473, 473a y 474", por congruencia con la decisión de armonizar el uso de los ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473), los oligoésteres de la sacarosa I y III (SIN 473a) y los sucroglicéridos (SIN 474), que comparten la misma IDA;

⁸ Informe del grupo de trabajo presencial sobre la NGAA ([CRD2](#)); Observaciones de ISDI ([CRD12](#)).

⁹ [CX/FA 16/48/7](#); Observaciones de China, la Unión Europea, la India, Indonesia, el Japón, Malasia, las Filipinas, la República de Corea, la Federación de Rusia, el Senegal, Tailandia, la Unión Africana, EFEMA ([CRD13](#)), Egipto ([CRD25](#)).

(iv) Sustituir la Nota 211 "Sólo para uso en fideos" asociada con la disposición sobre el alginato de propilenglicol (SIN 405) en la categoría de alimentos 06.4.1 "Pastas y fideos frescos y productos análogos" con la Nota NN24 "Para uso en fideos, envolturas o cubiertas para rollitos de primavera, wonton y shou mai únicamente" ya que la misma nota se asoció con otros aditivos alimentarios con las mismas funciones, es decir, los SIN 473, 473a y 474.

57. En respuesta a la preocupación expresada por una delegación por la disposición sobre los tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la categoría de alimentos 5.2 "Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.", el Comité tomó nota de que los miembros y los observadores podrán presentar propuestas para la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en respuesta a la CL sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA nuevas y/o revisión.

Recomendaciones 2 y 3

58. El Comité aprobó las recomendaciones relativas a: (i) la interrupción de los trabajos sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones contenidas en el Apéndice 2 de [CRD2](#); y (ii) examen por el GTe sobre la NGAA (véase el párrafo 98) de los proyectos y anteproyectos de disposiciones contenidas en el Apéndice 4 de [CRD2](#).

Recomendación 4

59. El Comité aprobó la recomendación de que (i) la Secretaría del Codex emita una CL con un plazo límite de noviembre de 2016 solicitando información sobre los niveles de uso del ácido adípico (SIN 355) en diversas categorías de alimentos, que deberá proporcionarse a la Secretaría del JECFA para los fines de hacer la evaluación de la exposición; y (ii) que la CCFA49 suspenda los trabajos sobre el proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre las que no se presentaría información.

Recomendación 5

60. La Secretaría del JECFA aclaró que las bases de la IDA eran el examen de los nitratos y los nitritos como tales y que, si bien se había tenido en cuenta la formación de nitrosamina, no era la base de la IDA. La formación de nitrosaminas en el cuerpo o en los alimentos era bien conocida y también podía producirse por los nitratos y nitritos presentes naturalmente en los alimentos y no sólo por su uso como aditivos alimentarios. Por lo tanto, los nitratos y nitritos cuando se usan como aditivos alimentarios deberán utilizarse en los niveles mínimos necesarios para obtener el propósito funcional. El examen riesgo / beneficio era importante porque el uso de nitratos y nitritos como conservante tenía la finalidad de mejorar la inocuidad microbiológica del producto.

61. A este respecto, el Comité convino en que los Países Bajos prepararían un documento de debate con las preocupaciones por el uso de los aditivos alimentarios de nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250), para su examen en la CCFA49.

62. El Comité convino también en que el ámbito de aplicación del documento de debate abordaría cuestiones relacionadas en particular con:

- (i) La expresión de niveles máximos de uso como cantidad incorporada y/o cantidad residual, teniendo en cuenta la viabilidad de los controles, el efecto de conservación (en particular la actividad inhibitoria contra el *C. botulinum*) y la posible formación de nitrosaminas.
- (ii) La necesidad tecnológica que busca un equilibrio entre los beneficios (inocuidad microbiológica, el efecto deseado sobre el color y el aroma) y los riesgos (formación de nitrosaminas) teniendo en cuenta la existencia de opciones eficaces.
- (iii) Niveles apropiados, teniendo en cuenta la IDA de los nitritos y nitratos y el debate sobre los puntos (i) y (ii) anteriores.

63. Además, el Comité tomó nota de que el documento de debate se prepararía con aportaciones de la Secretaría del JECFA y se publicaría con anticipación a fin de permitir un debate informado en la CCFA49.

Recomendación 6

64. El Comité aprobó la recomendación relativa a la solicitud de orientación de comités de productos para el uso de aditivos alimentarios en las categorías de alimentos correspondientes.

65. En particular, el Comité acordó solicitar al:

- (i) Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) orientación sobre el uso en las categorías de alimentos:
 - a) 02.1.2 "Grasas y aceites vegetales", de:
 - emulsionantes en general y específicamente los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (SIN 476), alginato de propilenglicol (SIN 405), ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491- 495) y lactilatos de estearoil (SIN 481 (I), (ii) 482);

- reguladores de la acidez en general y específicamente los tartratos (SIN 334, 335 (II), 337);
 - b) 02.1.3 "Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal", de:
 - emulsionantes en general y específicamente los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (SIN 476), alginato de propilenglicol (SIN 405);
 - tartratos (SIN 334, 335 (II), 337) como reguladores de la acidez.
 - (ii) Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), orientación sobre el uso en las categorías de alimentos:
 - a) 04.1.2 "Frutas elaboradas", de:
 - antioxidantes en la fruta elaborada en general y el uso de tocoferoles (SIN 307a, b, c) específicamente en alimentos normalizados y no normalizados de todas las subcategorías
 - b) 04.1.2.2 "Frutas desecadas" de:
 - reguladores de la acidez (uso general), y tartratos (SIN 334, 335 (II), 337) específicamente, en los productos que corresponden a [CODEX STAN 177-1991](#)
 - c) 04.1.2.3 "Frutas en vinagre, aceite o salmuera", de:
 - tartratos (SIN 334, 335 (II), 337), como reguladores de la acidez en los productos que corresponden a [CODEX STAN 260-2011](#)
 - d) 04.1.2.5 "Confituras, jaleas, mermeladas" de:
 - alginato de propilenglicol (SIN 405), como espesante en los productos que corresponden a [CODEX STAN 296-2009](#)
 - e) 04.1.2.6 "Productos para untar a base de fruta (p. ej. el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5", de:
 - tartratos (SIN 334, 335 (II), 337), como reguladores de la acidez en los productos que corresponden a [CODEX STAN 160-1987](#)
66. Al concluir su examen de las recomendaciones relacionadas con el tema 5a del programa, el Comité observó que el GT no había considerado una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones para los cuadros 1 y 2 en las categorías de alimentos 01.2 a 08.4 relativas a: (i) varias subcategorías de la categoría de alimentos 5.1 "Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate" (Tema 4b del programa); y (ii) las disposiciones que pudieran corresponder a usos de aditivos secundarios (Tema 8 del programa).
67. Además, el Comité observó que el GTe sobre la NGAA (véase el párrafo 98), examinaría los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre el polidimetilsiloxano (SIN 900a), ésteres de propilenglicol de ácidos grasos (SIN 477) y ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473) en las categorías de alimentos 06.8.1 "Bebidas a base de soja", 06.8.2 "Película de bebida a base de soja", 06.8.3 "Cuajada de soja (tofu)", 06.8.4 "Cuajada de soja semideshidratada", 06.8.5 "Cuajada de soja semideshidratada (*kori toku*)", 06.8.6 "Soja fermentada (p. ej., *natto*, *tempe*)" y 06.8.7 "Cuajada de soja fermentada".

USO DE LA NISINA (SIN 234) EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 08.3.2 EN GENERAL, Y ESPECÍFICAMENTE EN LOS PRODUCTOS REGULADOS POR LAS NORMAS CORRESPONDIENTES SOBRE PRODUCTOS (Tema 5b del programa)¹⁰Recomendación 7

68. El Comité aprobó las recomendaciones de adopción de los anteproyectos de disposiciones para la nisina (SIN 234) que figuran en el documento [CRD2](#), Apéndice 1 Parte B.
69. La Federación de Rusia señaló sus reservas sobre esta recomendación.

ANTEPROYECTO DE DISPOSICIÓN SOBRE LOS EXTRACTOS DE QUILAYA (SIN 999 (I), (II) EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 14.1.4 (Tema 5c del programa)¹¹Recomendaciones 8 y 9

70. El Comité aprobó las recomendaciones relativas a: (i) la revisión de las disposiciones adoptadas sobre los extractos de quilaya (SIN 999(i), ii) en la categoría de alimentos 14.1.4 que figura en el documento [CRD2](#), Apéndice 1 Parte C; y (ii) la interrupción de los trabajos sobre el proyecto de disposiciones para los extractos de quilaya (SIN 999(i), ii) que figuran en el documento [CRD2](#), Apéndice 2 Parte B.

USOS Y NIVELES DE UTILIZACIÓN DEL EXTRACTO DE PIMENTÓN (SIN 160c(ii)) (Respuestas a la CL 2015/9-FA, Parte C, punto 8) (Tema 5d del programa)¹²Recomendación 10

71. El Comité aprobó la recomendación de descartar las nuevas disposiciones propuestas sobre los extractos de pimentón (SIN 160 c(ii)).
72. El Comité observó que la información facilitada en apoyo de las nuevas disposiciones sobre el extracto de pimentón era limitada ya que en la CL 2015/9-FA no se especifica la información que debe presentarse de conformidad con los criterios establecidos en el Manual de procedimiento. Por lo tanto, el Comité invitó a los miembros y observadores a someter de nuevo las propuestas en respuesta a la circular, de nuevas disposiciones o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, y para especificar la base de presentación de información sobre las disposiciones propuestas.

PROPUESTAS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS NUEVAS Y/O REVISIÓN (RESPUESTAS A LA CL 2015/12-FA) (Tema 5e del programa)¹³Recomendación 11

73. El Comité aprobó las recomendaciones del GT respecto a la inclusión en la NGAA en el Trámite 2 de las nuevas disposiciones que figuran en [CRD2](#), Apéndice 3.

Recomendación 12

74. El Comité aprobó las recomendaciones del GT relativas a la aprobación de las disposiciones sobre el estearato de magnesio (SIN 470(iii)), en el Cuadro 3.

Recomendación 13

75. El Comité aprobó las recomendaciones del GT relativas a la aprobación de la carragenina (SIN 407), los ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472c) y el almidón octenil succinato sódico (SIN 1450), del documento [CRD2](#), Apéndice 1 Parte D, y acordó agregar la nota F "Como se consume" a las disposiciones para la carragenina, a fin de hacer frente a la preocupación de introducir un límite máximo para los preparados concentrados.
76. Además, el Comité acordó informar al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) sobre la armonización de estas disposiciones de la NGAA con la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* ([CODEX STAN 72-1981](#)).

¹⁰ [CX/FA 16/48/8](#); Observaciones de China, la Federación de Rusia, Nigeria, el Senegal, la Unión Africana y la IFAC ([CRD13](#)).

¹¹ [REP15/FA](#) Apéndice IX, Parte A; Observaciones de Brasil, Chile, Colombia, México ([CX/FA 16/48/9](#)), Costa Rica, la India, el Senegal, Tailandia, la Unión Africana ([CX/FA 16/48/9 Add.1](#)), Indonesia ([CRD14](#)) y Egipto ([CRD25](#)).

¹² [CL2015/9-FA](#); Observaciones de la IACM, NATCOL ([CX/FA 16/48/10](#)), la Federación de Rusia, IACM, NATCOL ([CX/FA 16/48/10 Add.1](#)), China, Indonesia, el Japón, la República de Corea, IACM ([CRD15](#)) y Egipto ([CRD25](#)).

¹³ [CL2015/12-FA](#); Observaciones del Japón, la Federación de Rusia, CEFIC, IADSA, ISDI ([CX/FA 16/48/11](#)), el Senegal, la Unión Africana, ISDI ([CX/FA 16/48/11 Add.1](#)), IFAC ([CRD16](#)) Kenya ([CRD22](#)), CEFIC ([CRD25](#)); propuesta revisada del Japón ([CRD26](#)).

Recomendación 14

77. El Comité aprobó las recomendaciones del GT sobre la eliminación de una serie de propuestas de nuevas disposiciones.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.1 "LECHE Y PRODUCTOS LÍQUIDOS" Y SUS SUBCATEGORÍAS (Tema 5f del programa)¹⁴

78. Nueva Zelandia, en calidad de Presidente, presentó el informe del GTe ([CX/FA 16/48/12](#)) y explicó que, para facilitar el debate en la plenaria, habían preparado el [CRD17](#), que contenía una propuesta revisada de la revisión de la categoría de alimentos 01.1.

Debate

79. El Comité convino en centrar su debate en el documento [CRD17](#) y consideró los siguientes temas:
- (i) Revisión del título de las categorías de alimentos para reflejar adecuadamente los productos en los descriptores.
 - (ii) El uso de los términos "bebidas lácteas" y "leches líquidas".
 - (iii) La inclusión de las leches fermentadas (reguladas por la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003) en las correspondientes categorías de alimentos
80. Como resultado del debate, el Comité acordó: i) revisar los títulos y descriptores de las categorías de alimentos 01.1, 01.1.1, 01.1.3, 01.1.4, para incluir una nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)" y ii) incluir las bebidas lácteas naturales a base de leche fermentada en la categoría de alimentos 01.2.1 "Leches fermentadas (naturales)", ya que tienen las mismas disposiciones sobre aditivos alimentarios de conformidad con la *Norma para las leches fermentadas* ([CODEX STAN 243-2003](#)).
81. El Comité señaló que si se observara que las leches líquidas y las bebidas lácteas líquidas de la nueva categoría 01.1.2 tuvieran necesidades de aditivos alimentarios significativamente diferentes, podría ser necesario en el futuro tratar estas diferencias mediante el uso de notas o con una nueva revisión de la categoría de alimentos.
82. Se acordó hacer una revisión consiguiente de la categoría de alimentos 01.0 a fin de permitir que los "productos naturales" de la nueva categoría de alimentos 01.1.2 contengan ingredientes no lácteos que no impartan intencionalmente sabor.
83. El Comité tomó nota de que el ámbito de acción de las categorías de alimentos que habían recibido un nombre nuevo (p. ej. 01.1, 01.1.1, 01.1.3, 01.1.4) no se había modificado sustancialmente y, por lo tanto, no era necesario revocar y/o suspender las disposiciones que contienen actualmente, sino sólo comprobar su idoneidad. Sin embargo, el Comité observó que la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)" necesitaba llenarse.
84. El Comité observó además que la revisión de la categoría de alimentos 01.1 y sus subcategorías suponía una serie de cambios consiguientes (de carácter editorial) en los títulos y descriptores de otras categorías de alimentos (como 01.0, 01.2.1, 01.2.1.1, 01.4), el Anexo al Cuadro 3 y el Anexo C de la NGAA.

Conclusión

85. El Comité acordó:
- (i) Enviar la revisión de la categoría de alimentos 01.1 (Leche y productos lácteos líquidos) y sus subcategorías y los consiguientes cambios al CAC39 para su aprobación.
 - (ii) Pedir al GTe sobre la NGAA que considere la conveniencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios (aprobadas y en el proceso de los trámites) que figuran en las categorías de alimentos 01.1, 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4 que han recibido nombres nuevos.
86. Además, el Comité tomó nota de que las propuestas de inclusión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)" deberá presentarse en respuesta a la CL que solicita propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión disposiciones aprobadas sobre aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos.

Estado de la revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías (N14-2015)

87. El Comité acordó remitir el anteproyecto de revisión de la categoría de alimentos 01.1 (con el nuevo nombre Leche y productos lácteos líquidos) y sus subcategorías, así como los cambios consiguientes al 39º período de

¹⁴ [CX/FA 16/48/12](#); Propuesta revisada de Nueva Zelandia ([CRD17](#)); Observaciones de Argentina, Brasil, Ecuador, la Unión Europea, Ghana, el Japón, Malasia, México, Nicaragua, Tailandia, los EE.UU., la FDI ([CX/FA 16/48/12 Add.1](#)), la India, Indonesia, Malí, Nigeria, las Filipinas, la Federación de Rusia, el Senegal, la Unión Africana ([CX/FA 16/48/12 Add.2](#)), Egipto, El Salvador, Filipinas y el Senegal ([CRD18](#)).

sesiones de la CAC para su aprobación en el Trámite 5/8 (con omisión de los trámites 6/7) (Apéndice XII).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA PRODUCCIÓN DE LOS VINOS (Tema 5g del programa)¹⁵

88. Francia, en calidad de Presidente del GTe, presentó el documento [CX/FA 16/48/13](#) y el documento [CRD 19](#), y señaló que el trabajo relativo a los aditivos alimentarios en el vino se ha venido examinando desde la CCFA45; y que las dos sesiones anteriores del CCFA acordaron retirar del examen los usos de aditivos alimentarios que no estuviera justificado tecnológicamente utilizar en el vino; y también señaló que la preocupación por el uso de aditivos alimentarios en este producto no era por la inocuidad, sino también por la justificación tecnológica de las disposiciones. Explicó que el mandato del GTe era examinar las razones de utilizar dos enfoques, es decir, la base numérica y BPF en esta categoría de alimentos y proponer un enfoque común. Observó que el informe, pese a que no se solicitó, había hecho también dos recomendaciones para abordar estas cuestiones.
89. El observador de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) explicó que la OIV era una organización intergubernamental de carácter científico y técnico para el establecimiento de normas en el ámbito de la viticultura y la enología, y representaba el 85% de la producción y el comercio de vino en el mundo. El Presidente de la OIV señaló además que los valores numéricos de la OIV estaban basados en pruebas científicas y solicitó una colaboración más estrecha entre el Codex (CCFA) y la OIV para evitar la duplicación de normas diferentes internacionales para el vino de uva.
90. La Presidencia propuso al Comité examinar las dos recomendaciones.

Debate

91. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente de examinar por separado las dos oraciones de la nota de pie de página correspondiente a la recomendación 1, respecto a los aditivos con IDA no especificada.
- Oración 1: "El nivel máximo del aditivo en los vinos de uva establecido como buena práctica de fabricación debe impedir (i) la modificación de las características naturales y esenciales del vino, y (ii) un cambio sustancial en la composición del vino."*
92. Por lo general, el Comité estuvo de acuerdo con esos principios en relación con el uso de aditivos alimentarios en la producción de vinos de uva y corrigió un error en la recomendación.
93. El Comité señaló los siguientes puntos de vista expresados por los miembros y observadores:
- (i) La intención del uso de aditivos según BPF en la producción de vino de uva no debe ser "evitar" modificaciones de las características esenciales de los vinos, sino que tales aditivos "no deben dar lugar" a un cambio sustancial en las características del vino;
 - (ii) Los principios generales sobre BPF establecidos en la presente oración eran aceptables siempre que estuvieran vinculados a otras disposiciones en la nota de pie de página sobre la que no hubo consenso.
- Oración 2: "Directrices sobre BPF de órganos reconocidos internacionalmente"*
94. El Comité examinó la segunda oración y tomó nota de las siguientes opiniones expresadas por los miembros y observadores:
- (i) Los valores numéricos deben tener una base científica y ser establecidos por organizaciones internacionales como la OIV; la FIVS (Fédération internationale des vins et spiritueux), el JECFA.
 - (ii) El uso de aditivos alimentarios en el vino de uva debe ser consecuente con las recomendaciones de la OIV ya que la OIV tiene la competencia en este ámbito y la flexibilidad necesaria para permitir una adaptación constante del uso de aditivos en el vino al cambio del clima o a la demanda de los consumidores.
 - (iii) El vino es un producto complejo, cuyo "valor" necesita conservarse y protegerse mediante el uso ético de aditivos alimentarios.
 - (iv) El Codex tenía un estado bien definido en el marco de los Acuerdos MSF y OTC de la OMS y ha establecido las pautas para la elaboración de normas.
 - (v) El Codex no debía depender de otras organizaciones fuera de sus confines.
 - (vi) El Manual de procedimiento del Codex prevé la cooperación y la armonización de las normas entre el Codex y otras organizaciones intergubernamentales internacionales y organizaciones no gubernamentales internacionales, y especifica las condiciones de esa colaboración en la Sección 7 del Manual de procedimiento. La cooperación con la OIV, que representa el 85% de los países productores de vino, proporciona una oportunidad para ayudar a reducir las barreras comerciales que podrían dar lugar a la ausencia de normas en este ámbito.

¹⁵ [CX/FA 16/48/13](#); observaciones del Chile, Ghana, Indonesia, Nigeria, la Federación de Rusia, el Senegal, la Unión Africana, la OIV y Oenopía ([CRD19](#)), Uruguay ([CRD32](#)); Declaración del Presidente de la OIV ([CRD34](#)).

- (vii) Las palabras "organización internacional" utilizadas en la recomendación no son claras y no tienen definición del Codex; y la referencia al JECFA es innecesaria, ya que el preámbulo de la NGAA era muy claro sobre el papel del JECFA en la determinación de la IDA; y que el JECFA no establece BPF.
95. El Comité podría estar de acuerdo en general en el uso de aditivos alimentarios con IDA no especificada en dosis de BPF en los vinos de uva, de conformidad con la recomendación 1; sin embargo, no hubo consenso en torno a la nota de pie de página. Varios miembros consideraron que BPF era aceptable siempre que se asociara a una nota que especificase con claridad que el uso de aditivos en el vino deberá ajustarse a las recomendaciones de la OIV. Otras delegaciones opinaron que la nota no debería remitir las decisiones fuera de la Comisión del Codex Alimentarius.
96. La Secretaría del Codex explicó que la cooperación con otras organizaciones estaba dentro del mandato del Codex y que el Codex tiene una excelente colaboración con la OIV. Además, los textos del Codex incluyen referencias a otras organizaciones internacionales, sin embargo, la decisión de incluir esa referencia corresponde a la Comisión del Codex.

Conclusión

97. El Comité tomó nota de las opiniones divergentes expresadas por las delegaciones sobre la recomendación 1, y estuvo de acuerdo con la propuesta de volver a establecer un GTe, presidido por la Unión Europea y copresidido por Australia, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría sólo en inglés, con el siguiente mandato:

Teniendo en cuenta las cuestiones identificadas en el [CX/FA 16/48/13](#), y las posiciones expresadas en la CCFA48 y en los diferentes CRD, incluidas las recomendaciones de la copresidencia del GTe sobre los aditivos alimentarios en el vino (cat. 14.2.3):

- (i) Elaborar y analizar las recomendaciones para la modificación de la NGAA con respecto a los aditivos alimentarios en el vino.
- (ii) Considerar disposiciones sobre aditivos alimentarios pertenecientes a las siguientes clases funcionales: reguladores de acidez, estabilizadores y antioxidantes.

CONCLUSIÓN GENERAL PARA EL TEMA 5 DEL PROGRAMA

98. El Comité convino en:
- (i) Remitir al CAC39 los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para adopción en el Trámite 8 y el Trámite 5/8 (Apéndice VII);¹⁶
 - (ii) Incorporar una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Trámite 2 en la NGAA (Apéndice IX);¹⁷
 - (iii) Suspender el trabajo sobre una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (Apéndice X);¹⁸
 - (iv) Solicitar aclaración a los correspondientes comités sobre productos según lo debatido en el párr. 65.
99. El Comité tomó nota de las reservas de:
- (i) La Unión Europea y Noruega sobre la adopción de disposiciones sobre el etil-lauroil arginato (SIN 243) y la nisina (SIN 234) debido a potenciales preocupaciones por la ingesta; y
 - (ii) La Federación de Rusia sobre la adopción de las disposiciones sobre la nisina (SIN 234) ya que en su opinión la nisina podía promover la resistencia de microorganismos patógenos a los antibióticos; y no se justificaba tecnológicamente.
100. Además, el Comité tomó nota de que las recomendaciones de revocación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA resultantes del debate de los temas 3b, 7a y 7b del programa figuraban reunidas en el Apéndice VIII.

Trabajos para la 49.ª reunión del CCFA

GTe sobre la NGAA

101. El Comité convino en establecer un GTe, dirigido por los EE.UU., abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría en inglés solamente, para:
- (i) solicitar información y justificación sobre la propuesta de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la presente reunión (Apéndice XI);¹⁹

¹⁶ Recomendaciones de adopción que se derivan de los temas 5a y 2 del programa.

¹⁷ Recomendaciones relacionadas con el tema 5e del programa.

¹⁸ Recomendaciones de suspensión relacionadas con los temas 5a y 5c del programa.

¹⁹ Disposiciones relacionadas con los temas 5a y 3a del programa.

- (ii) solicitar información sobre las dosis de uso y justificación técnica del uso de benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 (Tema 3a del programa);
- (iii) solicitar información sobre el uso de aditivos alimentarios en las categorías de alimentos 5.0 y 5.1 y las subcategorías relacionadas (Tema 4 b del programa);
- (iv) solicitar información sobre el uso de aditivos alimentarios asociados con la Nota 22 en alimentos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* ([CODEX STAN 311-2015](#)) (tema 4b del programa), y
- (v) considerar la idoneidad de las disposiciones sobre aditivos alimentarios (aprobadas y en el procedimiento de Trámites) en las categorías de alimentos con el nombre modificado 01.1, 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4 (Tema 5f del programa).

GTP sobre la NGAA

102. El Comité acordó establecer un GTP que se reuniría inmediatamente antes de la CCFA49 y sería presidido por los EE.UU., trabajando sólo en inglés, para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre:
- (i) El informe del GTE sobre la NGAA;
 - (ii) Las observaciones presentadas en las respuestas a la CL solicitando información sobre el uso y las dosis de uso de ácido adípico (SIN 355) (Tema 5a del programa); y
 - (iii) Nuevas propuestas para la incorporación o la revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (respuestas a la CL).

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS ([CAC/GL 36-1989](#)) (Tema 6 del programa)²⁰

103. La República Islámica del Irán, en calidad de Presidente, presentó el informe del Grupo de trabajo durante la reunión sobre el SIN ([CRD4](#)).

Debate

104. El Comité examinó las recomendaciones del GT, y formuló las observaciones y adoptó las decisiones siguientes:

Recomendaciones 1 y 2

105. El Comité ratificó las recomendaciones relativas a la inclusión de las funciones tecnológicas adicionales en la sección 2 del SIN (Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas del SIN).

Recomendaciones 3-5

106. El Comité ratificó las recomendaciones sobre cambios relacionados con las secciones 3 y 4 del SIN.
107. La Secretaría del JECFA aclaró que la IDA de proteasa de *Streptomyces fradiae* había sido retirada debido a insuficientes datos toxicológicos, pero que la *especificación* se había mantenido.

Recomendación 6

108. El Comité ratificó la recomendación relacionada con cambios en las clases funcionales y funciones tecnológicas de aditivos alimentarios existentes en el SIN.

Conclusión

109. El Comité aceptó la propuesta de revisión y establecer un GTE, liderado por Irán, abierto a todos los miembros y observadores que trabajaría sólo en inglés, para examinar las respuestas a la CL solicitando propuestas de cambios y/o adiciones al SIN.

Estado de las enmiendas al *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* ([CAC/GL 36-1989](#))

110. El Comité acordó remitir el anteproyecto de enmiendas al SIN a la CAC39 para su aprobación en el Trámite 5/8 (con omisión de los trámites 6/7) (Apéndice XIII).

²⁰ [CL 2015/10-FA](#); [CX/FA 16/48/14](#); observaciones de Brasil, Ecuador, Malasia, los EE.UU., FIL ([CX/FA 16/48/14 Add.1](#)); India, Nigeria, la Federación de Rusia, el Senegal, Unión Africana ([CX/FA 16/48/14 Add.2](#)); Indonesia y la República de Corea ([CRD20](#)); Informe del Grupo de Trabajo durante la reunión sobre el SIN ([CRD4](#)).

PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE LAS SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2015/11-FA) (Tema 7a del programa)²¹

111. Canadá, en calidad de Presidente, presentó el informe del grupo de trabajo presencial sobre las prioridades ([CRD5](#)), que había considerado: (i) la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA; y (ii) la cuestión planteada por la CCFFP34 relacionada con el sorbato de sodio (SIN 201). El Presidente señaló que la actividad lateral, organizada por la Secretaría del JECFA antes de la reunión del GT, había sido útil.
112. El Comité examinó el documento [CRD5](#), formuló las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones:

Lista de prioridades de sustancias propuesta para evaluación por el JECFA

113. La Secretaría del JECFA señaló que había una lista muy larga de solicitudes de asesoramiento científico, cuya consideración por el JECFA requería por lo menos tres reuniones del mismo. La Secretaría del JECFA explicó que por el momento no estaba claro si todas las solicitudes serán tratadas por el JECFA. Por lo tanto, era necesario que el CCFA estableciera mejor las prioridades de las solicitudes y evaluara su necesidad tecnológica. La Secretaría del JECFA recomendó incluir estos aspectos en el documento sobre la gestión del trabajo del CCFA, preparado por China y los EE.UU. (Tema 2 del programa).
114. La Secretaría del JECFA también aclaró que el plazo de diciembre de 2016 para la presentación de datos era sólo indicativo y que los datos sólo deberían presentarse en respuesta a una petición de los mismos.

Bisulfito de potasio (SIN 228)

115. El Comité acordó eliminar el bisulfito de potasio (SIN 228) de la lista de prioridades, señalando que ya no tenía el apoyo del patrocinador. Además, el Comité tomó nota de que las disposiciones sobre el bisulfito de potasio tenían que retirarse de los cuadros 1 y 2 de la NGAA y de la sección de aditivos alimentarios de cuatro normas.

Goma arábica

116. El Comité acordó retirar la goma arábica de la lista de prioridades ya que la información proporcionada por el patrocinador no incluía una justificación tecnológica. El Sudán, refiriéndose a [CRD21](#), reiteró que su solicitud no fue de hacer una evaluación de una nueva goma arábica sino revisar las especificaciones actuales que combinan la goma arábica de la *Acacia senegal* con goma de acacia de *Acacia Seyal*. Otros miembros reiteraron sus puntos de vista no en apoyo a la petición formulada por el Sudán.
117. La Secretaría del JECFA aclaró que la decisión acerca de la necesidad de una nueva o especificación revisada para la goma arábica era prerrogativa del CCFA y no del JECFA.

Ortofosfato de hierro y pirofosfato de hierro

118. El Comité aprobó la recomendación del GT de no incluir el ortofosfato de hierro y el pirofosfato de hierro en la lista de prioridades ya que estas dos sustancias tenían como función ser fuentes de nutrientes y, por lo tanto, no quedan en el mandato del CCFA.

Proceso para la presentación de datos

119. El Comité aprobó las recomendaciones de que el CCNFSDU tenía que confirmar la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios destinados al uso en preparados para lactantes antes de incluirlos en la lista de prioridades del CCFA.
120. Se acordó que (i) para la CCFA48 la petición de confirmación al CCNSFDU de la justificación tecnológica de la goma gelán (SIN 418) se solicitaría a través del documento de los asuntos mencionados, preparado por la Secretaría del Codex; y (ii) para futuras solicitudes será responsabilidad de los patrocinadores obtener la confirmación del CCNFSDU antes de enviar la solicitud a la CCFA.

Conclusión

121. El Comité acordó:

²¹ [CL 2015/11-FA](#); informe del GT presencial sobre la Lista de prioridades ([CRD5](#)); Observaciones de la Unión Europea, el Japón, Sudán, Suiza, los EE.UU., CEFIC, ETA, la IACM, ISDI ([CX/FA 16/48/15](#)), Sudán del Sur, ISDI ([CX/FA 16/48/15 Add.1](#)), Burkina Faso, Chad, Eritrea, Etiopía, Guinea, Níger, Nigeria, el Senegal, Sudán del Sur, Sudán, la Unión Africana ([CRD21](#)) y AIPG ([CRD31](#)).

- (i) Enviar la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA para aprobación al CAC39 y para seguimiento de la FAO y la OMS (Apéndice XIV);
- (ii) Recomendar al CAC39 la revocación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios del bisulfito de potasio (SIN 228) de la lista de los sulfitos en los cuadros 1 y 2 de la NGAA y de la *Norma para los fideos instantáneos* ([CODEX STAN 249-2006](#)) (apéndices VI, Parte B y VIII, Parte B);
- (iii) Solicitar a los siguientes comités que consideren retirar la disposición sobre el bisulfito de potasio (SIN 228) de las siguientes normas:
 - a) *Norma para las langostas congeladas rápidamente* ([CODEX STAN 95-1981](#)) (CCFFP)
 - b) *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* ([CODEX STAN 296-2009](#)) (CCPFV)
 - c) *Norma Regional para la salsa de ají (chiles)* ([CODEX STAN 306R-2011](#)) (CCASIA)
- (iv) Informar al CCFFP de que el sorbato de sodio (SIN 201) había sido incorporado en la lista de prioridades de sustancias para evaluación por el JECFA (tanto para las especificaciones como para la evaluación de la inocuidad), en espera de confirmación por la CCFA49. El CCFA proporcionaría una respuesta sobre el estatuto final del compuesto en una fecha futura;
- (v) Solicitar al CCNFSDU que confirme la justificación tecnológica del uso de la goma gelán (SIN 418) en preparados para lactantes.
- (vi) Pedir a China y a los EE UU que consideren también los aspectos relacionados con la priorización de las sustancias para evaluación del JECFA en el documento de debate sobre la gestión del trabajo del CCFA.

INFORMACIÓN SOBRE EL USO COMERCIAL DE: HIDROGENSULFATO DE POTASIO (SIN 515 (ii)), SORBATO DE SODIO (SIN 201) E HIDROGENSULFITO DE CALCIO (SIN 227) (Respuestas a la CL 2015/9-FA Parte C, punto 9) (Tema 7b del programa)²²

122. El Comité indicó que, en respuesta a la [CL 2015/9-FA](#), Parte C, punto 9, de petición de información sobre el uso comercial de los tres aditivos alimentarios mencionados en la NGAA pero que no tienen especificaciones correspondientes elaboradas por el JECFA, sólo se había proporcionado información sobre el sorbato de sodio (SIN 201).
123. En consonancia con las decisiones adoptadas por la CCFA45 (ref. [REP13/FA](#) párr. 16), el Comité acordó:
- (i) Incluir el sorbato de sodio (SIN 201) en la lista de prioridades del JECFA²³ (Apéndice XIV), en el entendimiento de que el compromiso de presentar expedientes completos (datos y patrocinador) para la evaluación del JECFA se confirmaría a más tardar en la CCFA49.
 - (ii) Retirar de la NGAA: el hidrogenosulfito de calcio (SIN 227) (de la lista de los sulfitos en el Cuadro 1) y el hidrogensulfato de potasio (SIN 515(ii)) (del Cuadro 3) (Apéndice VII).
124. El Comité también señaló que en una serie de normas del Codex figuran disposiciones sobre el hidrogensulfato de potasio (SIN 515(II)) y el hidrogenosulfito de calcio (SIN 227).
125. El Comité observó además que la CCFA46 no había formulado recomendaciones de revocar las disposiciones que figuran en las normas sobre los siete aditivos alimentarios anteriormente presentes en la NGAA, pero que no corresponden a especificaciones elaboradas por el JECFA, a saber: acetato de amonio (INS 264), adipatos de amonio (SIN 359), lactato de amonio (SIN 328), sales y ésteres de colina (SIN 1001), dióxido de cloro (SIN 926), ácido fórmico (SIN 236) y hidrógeno malato de potasio (SIN 351 (i)) (véase [CRD23](#), Apéndice I).
126. A fin de mantener las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos o normas regionales en consonancia con la NGAA, el Comité acordó:
- (i) Revocar las disposiciones sobre (Apéndice VI):
 - a) Hidrogenosulfito de calcio (SIN 227) en la *Norma para los fideos instantáneos* ([CODEX STAN 249-2006](#))
 - b) Lactato de amonio (SIN 328) en la *Norma para los productos a base de caseína alimentaria* ([CODEX STAN 290-1995](#))

²² [CL 2015/9-FA](#); Respuestas de Colombia ([CX/FA 16/48/16](#)) y Malasia ([CX/FA 16/48/16 Add.1](#)); Revocación de disposiciones relacionadas sobre aditivos alimentarios de algunas normas para productos ([CRD23](#)).

²³ El Grupo de trabajo presencial sobre las prioridades consideró la inclusión del sorbato de sodio (SIN 201) en la lista de prioridades (véase [CRD5](#)).

- c) Dioxido de cloro (SIN 926) en la *Norma para la harina de trigo* ([CODEX STAN 152-1985](#))
 - d) Hidrógeno malato de potasio (SIN 351 (i) en la *Norma para la mozzarella* ([CODEX STAN 262-2007](#)), *Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese")* ([CODEX STAN 275-1973](#)) y *Norma para el queso cottage* ([CODEX STAN 273-1968](#))
- (ii) Recomendar al Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) que:
- a) Revoque las disposiciones sobre:
 - Hidrogensulfato de potasio (SIN 515(ii) en la *Norma para los tomates en conserva* ([CODEX STAN 13-1981](#)) y *Norma para los concentrados de tomate elaborados* ([CODEX STAN 57-1981](#)); y
 - Hidrogensulfito de calcio (SIN 227(ii) en la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* ([CODEX STAN 296-2009](#)); y
- (iii) Recomendar al Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) que revoque la disposición sobre el hidrogensulfito de calcio (SIN 227) en la *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* ([CODEX STAN 306R-2011](#)).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE ADITIVOS SECUNDARIOS (Tema 8 del programa)²⁴

127. La Unión Europea, en calidad de Presidente, presentó el informe del GTE ([CX/FA 16/48/17](#)), que había comparado la definición de trabajo de aditivos secundarios con la sección 4 del preámbulo de la NGAA y analizó cuál sería el impacto de la definición en la NGAA. El GTE formuló y analizó el impacto sobre la NGAA de tres opciones diferentes, es decir, Opción A – desarrollo de una nueva categoría de alimentos "preparaciones"; Opción B - uso de notas; y la Opción C – desarrollo de directrices. Sin embargo, en el GTE no hubo consenso con respecto al enfoque general sobre el uso de aditivos alimentarios en las preparaciones y la opción preferida.

Debate

128. El Comité aceptó la propuesta del Presidente de mantener un debate centrado en la opción preferida solamente.
129. Las delegaciones que apoyaban la Opción A (desarrollo de una nueva categoría de alimentos "preparaciones") expresaron los siguientes puntos de vista:
- (i) La creación de una nueva categoría de alimentos "preparaciones" estaría en consonancia con las disposiciones del *Manual de procedimiento*, así como el preámbulo de la NGAA sobre el uso de aditivos alimentarios, así como con la definición de alimentos del Codex.
 - (ii) La Opción A sería la forma más transparente de abordar los aditivos secundarios, proporcionaría certeza jurídica y facilitaría el comercio.
 - (iii) La Opción A sería menos perjudicial para la labor del Comité en cuanto a su volumen de trabajo, ya que solo requeriría la incorporación de unas 20 disposiciones adicionales a la nueva categoría que se añadiría al Cuadro 3 de la NGAA.
 - (iv) Hay muchos aditivos alimentarios con IDA baja que pueden ser utilizados como aditivos secundarios, y estos podrían plantear problemas de inocuidad.
 - (v) Esto podría considerarse como parte del documento de debate sobre cómo puede el CCFA gestionar mejor su trabajo (tema 2 del programa).
 - (vi) Como la evaluación del JECFA no es aplicable a los niños menores de 12 semanas, el uso de aditivos alimentarios secundarios en preparados para lactantes debía examinarse detenidamente.
130. La Secretaría del JECFA aclaró que la IDA en general no es aplicable a los lactantes menores de 12 semanas de edad y que el uso de aditivos alimentarios en estas categorías de alimentos requerirían una evaluación de riesgos específica.
131. Las delegaciones que apoyaban la Opción C (preparación de unas directrices) expresaron los siguientes puntos de vista:
- (i) No sería adecuado limitar el debate sobre aditivos secundarios al principio de transferencia sin considerar el doble mandato del Codex.
 - (ii) Llenar la propuesta de la nueva categoría de alimentos podría retrasar el comercio y esto podría afectar negativamente a los países.
 - (iii) Los aditivos alimentarios secundarios no son aditivos alimentarios y no tienen funciones técnicas en los alimentos y los preparados, y normalmente no se consumen como alimentos; por lo tanto, la elaboración de directrices proporcionaría un marco más amplio para tratar los aditivos secundarios y tendría un impacto mínimo en el trabajo de la NGAA.

²⁴ [CX/FA 16/48/17](#); observaciones de China, Egipto, Ghana, la India, Indonesia, la Federación de Rusia, el Senegal, Tailandia y la Unión Africana ([CRD24](#)).

- (iv) Muchos aditivos secundarios han sido evaluados por el JECFA para uso como aditivos alimentarios y se ha concluido que son inocuos; y se prevé que la exposición a partir de usos de aditivos secundarios sea baja en comparación con su uso como aditivos alimentarios. El uso de unas directrices sería un enfoque adecuado para afrontar las preocupaciones relativas a los aditivos secundarios, de manera similar al uso de aromatizantes y de coadyuvantes de elaboración.
132. Tras el debate, el Presidente señaló que se habían expresado opiniones diferentes, que no había consenso sobre la opción preferida, y que se habían expresado opiniones limitadas para la opción B (uso de notas). Además, la Presidencia señaló que, durante el debate, algunas intervenciones habían indicado la necesidad de llevar a cabo un análisis de las consecuencias de seleccionar las opciones A o C.
133. Como una forma de avanzar, el Presidente propuso al Comité que considerase la posibilidad de preparar un documento de debate en el que se analizará la necesidad de abordar la cuestión relativa a los aditivos secundarios y las consecuencias de la opción A y la opción C, sobre la labor del Comité.
134. Como no hubo apoyo para esta propuesta, el Presidente señaló a la atención del Comité la recomendación 3, que en caso de que no hubiera consenso en cuanto al enfoque general sobre el uso de aditivos secundarios proponía la opción B, señalando que esta opción no requería nuevos trabajos.

Conclusión

135. El Presidente concluyó el debate señalando que el Comité podía no estar de acuerdo con la recomendación del documento de debate sobre la Opción A y C. El Presidente además señaló que no había apoyo para su propuesta de preparar un documento de debate. Por lo tanto, el Presidente propuso no elaborar nuevos trabajos basados en cualquiera de las opciones A o C.
136. El Comité acordó proseguir con la práctica actual de abordar el uso de aditivos secundarios mediante notas en el sistema actual de clasificación de alimentos de la NGAA.

ANTEPROYECTO 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) (Tema 9 del programa)²⁵

137. La Presidencia del Grupo de trabajo, los EE.UU., presentó el documento ([CX/FA 16/48/18](#)).

Debate

138. El Comité examinó las cinco recomendaciones relativas a la revisión de las secciones 4.1c y 5.1c y las consiguientes modificaciones de la siguiente manera:

Recomendaciones 1 y 2

139. El Comité aprobó las dos recomendaciones relacionadas con las dos primeras frases de las secciones 4.1c y 5.1c.

Recomendación 3

140. El Comité mantuvo un amplio debate sobre la propuesta de revisión de la tercera frase y, en particular, del uso del término "artificial", y la frase "una combinación de estas palabras" (es decir, "natural" y "artificial").
141. Varias delegaciones expresaron la opinión de que no era apropiado utilizar el término "artificial", puesto que no se define en las *Directrices para el uso de aromatizantes* ([CAC/GL 66-2008](#)) y que la frase "la combinación de estas palabras" era confuso.
142. Otras delegaciones, en apoyo de la revisión propuesta, señalaron que "artificial" se usa ampliamente en el comercio internacional de aromatizantes (en contraposición a "sintéticos") y que la eliminación del término, que se utiliza en algunos países tendría un gran impacto en el comercio de estos productos.
143. Además, el Comité señaló que:
- el propósito del trabajo de revisión de la *Norma General para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* ([CODEX STAN 107-1981](#)) era abordar el impacto negativo en el comercio de la falta de concordancia de la terminología;
 - la revisión propuesta permite cierta flexibilidad en la utilización de los términos, y que los productores podrían usar estos términos si se solicita en el país del comercio, y
 - la revisión propuesta también relacionaba el término "artificial" con "sintético", definido en las *Directrices*; y

²⁵ [CX/FA 16/48/18](#); Observaciones de Costa Rica, Ecuador, Nicaragua, los EE.UU. ([CX/FA 16/48/18 Add.1](#)), la India, Malí, Nigeria, las Filipinas, la Federación de Rusia, el Senegal, la Unión Africana ([CX/FA 16/48/18 Add.2](#)), Egipto e Indonesia ([CRD27](#)); seguimiento sobre la revisión de la Sección 4.1c y 5.1c de [CODEX STAN 107-1981](#) ([CRD33](#)).

(iv) el uso de los términos no era una cuestión de inocuidad.

144. También se observó que la frase "una combinación de estas palabras" se había retenido del texto original y que, dado que las *Directrices* no tienen en cuenta las mezclas de aromatizantes, el uso de la expresión no crea conflicto.
145. En vista de ello, el Comité estuvo de acuerdo con la revisión propuesta de la tercera frase y con eliminar el término "aroma" en la segunda frase.

Recomendaciones 4 y 5

146. El Comité estuvo de acuerdo con las recomendaciones 4 y 5, y señaló que la inclusión de una nueva subsección fue consecuencia de la supresión de la última frase de la sección 4.1.c y 5.1.c sobre la presencia de hierbas aromáticas y especias en un aditivo alimentario.
147. El Comité convino también en eliminar la última oración de la subsección (b) es decir, "*Si los ingredientes alimentarios forman parte de la preparación del aditivo alimentario, se indicarán en la lista de ingredientes por orden de proporción descendente.*" que figuraba en la nueva subsección (f).

Conclusión

148. El Comité concluyó el debate y señaló que el texto se remitiría al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) para su aprobación.

Otros

149. El Comité acordó abordar las otras recomendaciones incluidas en el documento de debate sobre la falta de concordancia en la terminología relacionada con los aromatizantes, de los textos del Codex ([CX/FA 15/47/20](#)), presentadas en la CCFA47.
150. El Comité examinó las recomendaciones del documento [CRD33](#) y tomó decisiones e hizo las siguientes observaciones:

Recomendación I

151. El Comité aprobó la recomendación y acordó recomendar al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) que examine la revisión de la Sección 4.2.3.4 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* ([CODEX STAN 1-1985](#)), teniendo en cuenta la revisión de la Sección 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](#).

Recomendación II

152. El Comité aprobó la recomendación y acordó recomendar a los siguientes comités que consideren la posibilidad de revisar el texto relativo a los aromatizantes de las normas indicadas a continuación, a fin de asegurar la consonancia con las *Directrices para el uso de aromatizantes* ([CAC/GL 66-2008](#)). El Anexo de [CX/FA 15/47/20](#) informaría los trabajos de revisión del Comité.

- (i) Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP), que revise:
- Norma para el atún y el bonito en conserva* ([CODEX STAN 70-1981](#))
 - Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* ([CODEX STAN 94-1981](#))
 - Norma para pescados en conserva* ([CODEX STAN 119-1981](#))
 - Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo* ([CODEX STAN 311-2013](#))
- (ii) Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), que revise:
- Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* ([CODEX STAN 19-1981](#))
 - Norma para aceites vegetales especificados* ([CODEX STAN 210-1999](#))
 - Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* ([CODEX STAN 256-2007](#))
- (iii) Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNEA)
- Norma regional para la tahina* ([CODEX STAN 259R-2007](#))
- (iv) Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)
- Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* ([CODEX STAN 73-1981](#))
 - Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* ([CODEX STAN 74-1981](#))
 - Norma para preparados complementarios* ([CODEX STAN 156-1987](#))

- (v) Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)
- a) Norma para la compota de manzana en conserva ([CODEX STAN 17-1981](#))
 - b) *Norma para algunas frutas en conserva, Anexo sobre las peras en conserva* ([CODEX STAN 319-2015](#))
 - c) *Norma para cóctel de frutas en conserva* ([CODEX STAN 78-1981](#))
 - d) *Norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva* ([CODEX STAN 99-1981](#))
 - e) *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* ([CODEX STAN 115-1981](#))
 - f) *Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva* ([CODEX STAN 145-1981](#))
 - g) *Norma para el kimichi* ([CODEX STAN 223-2001](#))
 - h) *Norma para las frutas de hueso en conserva* ([CODEX STAN 242-2003](#))
 - i) *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* ([CODEX STAN 296-2009](#))

Recomendación III

153. El Comité aprobó la recomendación y acordó:

- (i) revisar la *Norma para materias grasas lácteas para untar* ([CODEX STAN 253-2006](#)), suprimiendo el término "aroma" que aparece sólo una vez en la norma ("*los aromas y aromatizantes*" en el primer párrafo de la sección 3.2 Ingredientes permitidos); y
- (ii) enviar la enmienda al CAC39 para su aprobación.

Recomendación IV

154. El Comité observó que la propuesta de revisión de los descriptores del sistema de clasificación de alimentos requeriría que se inicie un nuevo trabajo. Por consiguiente, el Comité acordó examinar esta recomendación en una fecha futura.

Estado del anteproyecto 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](#)) (N15-2015)

155. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de revisión al 39º período de sesiones de la CAC para su aprobación en el Trámite 5/8 (con omisión de los trámites 6/7) (Apéndice XV).

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 10 del programa)

156. El Comité tomó nota de que no se habían propuesto otros asuntos.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 11 del programa)

157. Se informó al Comité que estaba programado celebrar su 49ª reunión en China, del 20 al 24 de marzo de 2017, a reserva de la confirmación de los acuerdos finales por el país anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	PARA LA ACCIÓN DE	DOCUMENTO DE REFERENCIA (REP16/FA)
Anteproyecto de <i>Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios</i>	5/8	CAC39	Párr. 30(i) y Ap. III, Parte A.
Anteproyecto de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y productos lácteos" de la NGAA y cambios consiguientes (N14-2015)	5/8	CAC39	Párr. 87 y Ap. XII
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (NGAA)	8 y 5/8	CAC39	Párr. 98(i) y Ap. VII Partes A-F
Anteproyecto de enmiendas al <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 36-1989)	5/8	CAC39	Párr. 110 y Ap. XIII
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) (N15-2015)	5/8	CAC39	Párr. 155 y Ap. XV
Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para la manteca de cacao</i> (CODEX STAN 86-1981), <i>Norma para el chocolate y los productos del chocolate</i> (CODEX STAN 87-1981), <i>Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao</i> (CODEX STAN 141-1983), y <i>Norma para el cacao en polvo (cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares</i> (CODEX STAN 105-1981)	Aprobación	CAC39	Párr. 52(i),a y Ap. V
Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA relacionados con la alineación de las cuatro normas para el chocolate y los productos de chocolate y las normas sobre productos señaladas por el CCFFP	Aprobación	CAC39	Párr. 52(i),b y Ap. Parte VII (partes G y H)
Enmienda a la <i>Norma para materias grasas lácteas para untar</i> (CODEX STAN 253-2006)	Aprobación	CAC39	Párr. 153
Revocación a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para productos	Aprobación	CAC39	Párr. 32(ii), 121(ii), 126(i) y Apéndice VI
Anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	2	CCFA (futuras reuniones)	Párr. 98(ii) y Ap. IX
Modificaciones al <i>Sistema internacional de numeración (INS) para aditivos alimentarios</i>	1,2, 3.	GTe (Irán)	Párr. 109
<i>Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios</i> (82.ª reunión del JECFA)	1,2, 3.	CCFA49	---
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	Revocación	CAC39	Párr. 32(i)(ii), 121(ii), 123(ii) y Ap. VIII
Anteproyecto y proyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	Suspensión	---	Párr. 98(iii) y Ap. X
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA	---	GTe (Australia y EE.UU.) CCFA49	Párr. 52(ii)
Información de los niveles de uso del ácido adípico (SIN 355)	---	GT NGAA (EE.UU.)	Párr. 59 y 102(ii)
Documento de debate sobre el uso de aditivos alimentarios en la producción de los vinos	---	GTe (Unión Europea y Australia)	Párr. 97
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 de la NGAA	---	GTe NGAA (EE.UU.)	Párr. 101
Disposiciones nuevas o revisadas de la NGAA	---	GT NGAA (EE.UU.)	Párr. 102(iii)
Documento de debate sobre la gestión del trabajo del CCFA	---	China y EE.UU.	Párr. 10, 121(vi)
Documento de debate sobre el uso de los nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250)	---	Países Bajos	Párr. 61-62
Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA	---	FAO y OMS	Párr. 121(i) y Apéndice XIV
Propuesta de adiciones y cambios en la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA	---	CCFA49	---
Documento de debate sobre los aditivos secundarios	Finalizado	---	Párr. 135-136
Documento informativo sobre la NGAA	---	Secretaría del Codex	---
Documento informativo sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos	---	Secretaría del Codex	---

**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

Vice Chairperson:
Vice Président:
Vice Presidente:

Mr Yongxiang Fan
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District
Beijing 100022, China
Phone: +86 10 52165410
Fax: +86 10 52165408
Email: fanyongxiang@cfsa.net.cn

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mr Ridha Nebais
7, San Li Tun Lu, Beijing
Beijing
China
Tel: (0086)86 90 67 106
Email: riad197@yahoo.fr

AUSTRIA - AUTRICHE

Dr Sigrid Amann
Bundesministerium für Gesundheit
Radetzkystraße 2
Vienna
Austria
Tel: 0043 1 711 00 4457
Email: sigrid.amann@bmg.gv.at

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mr Steve Crossley
Food Standards Australian New Zealand
55 Blackall Street Barton
Canberra ACT
Australia
Tel: +61262712627
Email: steve.crossley@foodstandards.gov.au

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Dr Vinx Cristine
FPS Public Health
Eurostation Place Victor Horta, 40 bte 10
Bruxelles
Belgium
Tel: +3225247359
Email: Christine.Vinx@health.belgium.be

Mr Adam Balcerak
Australian Department of Agriculture and Water Resources
C/o GPO Box 858
Canberra ACT
Australia
Tel: +86 1380 1200 742
Email: Adam.balcerak@dfat.gov.au

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Ester Aguiar
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D Anexo A
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 3218-2861
Email: ester.aguiar@agricultura.gov.br

Mr Tony Battaglione
Wine Maker's Federation of Australia
PO Box 3891 Manuka
ACT
Australia
Tel: +61 2 62398304
Email: tony@wfa.org.au

Mr Diego Botelho Gaino
Brazilian Health Surveillance Agency
SIA trecho 5, sector especial 57, 2 andar, sala 2
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 34625334
Email: diego.gaino@anvisa.gov.br

Dr Mark FitzRoy
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186 Canberra BC
Australia
Tel: +61 2 62712286
Email: mark.fitzroy@foodstandards.gov.au

Mr Pérciles Fernandes
Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D
Brasília
Brazil
Tel: +55(61)3218-2913
Email: pericles.fernandes@agricultura.gov.br

Mrs Renata Ferreira
Brazilian Health Surveillance Agency - ANVISA
SIA trecho 5, sector especial 57, 2 andar, sala 2
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 3462 5629
Email: renata.ferreira@anvisa.gov.br

Mrs Maria Cecilia Toledo
University of Campinas
Shigeo Mori 1232, Cidade Universitária, Campinas, SP,
Brasil.
Campinas
Brazil
Tel: 55-19-991114943
Email: toledomcf@hotmail.com

CANADA - CANADÁ

Mr Matthew Bauder
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway
Ottawa
Canada
Tel: 613-941-6224
Email: matthew.bauder@hc-sc.gc.ca

Mr Steve Theriault
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway, Mail Stop 2201C
Ottawa
Canada
Tel: 613-946-9207
Email: Steve.Theriault@hc-sc.gc.ca

CHAD - TCHAD

Dr Makhlof Himeda
Direction de la Nutrition et de Technologie Alimentaire
Point de Contact National Codex Tchad
N'Djamena
Chad
Tel: 00235 66374756
Email: himedamakhlof@yahoo.fr

Mr Mamadi N'garkelo Gaourang
CONACILSS,
Ministère de l'Agriculture N'Djamena Tchad
N'Djamena
Chad
Tel: 00235 66389898
Email: gaourang@yahoo.fr

Mr Yohana Kokosso
Premier Conseiller, Chargé d'Affaires de l'Ambassade du
Tchad a Beijing, République Populaire de Chine
Chad
Tel: 13693153346
Email: yohana.kokosso@Yahoo.fr

CHILE - CHILI

Ms Marcia Becerra Guzmán
Ministerio de Salud
Marathon 1000, Ñuñoa
Santiago
Chile
Tel: +(56 2) 25755493
Email: mbecerra@ispch.cl

Prof Roberto Saelzer
Universidad de Concepción
Concepción
Chile
Email: rsaelzer@udec.cl

CHINA - CHINE

Mr Zhiqiang Zhang
National Health and Family Planning Commission, PRC
NO.1 Xizhimenwainan Rd. Xicheng District
Beijing
China
Tel: 86-10-68792613
Email: Zhangzq215@126.com

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

Mr Kit Hong Chan
Rua Nova de Areia Preta, no.52 Centro de Sericos 3 andar
da RAEM MACAU
China
Tel: 15344854325
Email: kithongc@iacm.gov.mo

Ms Ka Yan Chan
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene
Department, HKSAR
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway
Hongkong
China
Tel: 852-63110392
Email: mkychan@fehd.gov.hk

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

Mrs Yanhua Jiang
Yellow Sea Fisheries Research Institute, Chinese
Academy Fishery Sciences
No. 106, Nanjing Road
Qingdao
China
Tel: 0532-85821813
Email: jiangyh@ysfri.ac.cn

Dr Xianghong Kong
Shanxi Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
NO.10 Hanguang Rd
Xi'an
China
Tel: 18991302276
Email: 2285492398@qq.com

Ms Huali Wang
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang
Beijing
China
Email: wanghuali@cfsa.net.cn

Mrs Peng Wei
Guangdong provincial health and Family Planning
Commission
NO.17 Road Xian Lie Nan
Guangzhou
China
Tel: 020-83827881
Email: pw@838.cn

Mrs Yafeng Wei
CFDA
26 Xuanwumen Xidajie
Beijing
China
Tel: 010-88331035
Email: weiyafeng726@126.com

Mr Xi Xinglin
guangdong inspection and quarantine bureau
No 66, Huacheng Road, Tianhe District
Guangzhou
Tel: 020-38290331
Email: cigxli@163.com

Mr Liu Xu
Shaanxi Grain & Oils Quality Test Institute
Xi'an
China
Tel: 029-89611803
Email: liuxu1980513@163.com

Mr Yi Xue
China Food Additives and Ingredients Association
Rm.1402, Tower 3 Vantone, No.6A, Chaoyangmenwai
Beijing
China
Tel: 86-10-59071330
Email: cfaa1402@aliyun.com

Mrs Hong Zhang
CFSA
No.37guangqu Rd, Chaoyang
Beijing
China
Email: zhanghong@cfsa.net.cn

Mr Zhifei Zhang
The Consumer Goods Industry Department of The Ministry
of Industry and Information Technology
Beijing West Chang'an Avenue.13,
China
Tel: 86-13520208366
Email: zhangzhf@miit.gov.cn

Mr Shi Zheng
Tianjin Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
No.51 2nd Street TEDA
Tianjin
China
Tel: 022-65661133
Email: zhengs@tjciq.gov.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Ing Vanegas Rios Julio Cesar
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos INVIMA
Carrera 10 Número 64 - 28
Colombia
Tel: 57 (1) 2948700
Email: jvanegasr@invima.gov.co

CUBA

Mrs Carmen García Calzadilla
Ministerio Salud Pública de Cuba (MINSAP)
Infanta No. 1158 entre Clavel y Llinaz
La Habana
Cuba
Tel: 53-78300022
Email: nc@ncnorma.cu

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mr Rene Sig Svendsen
Stationsparken 31
Glostrup
Denmark
Tel: +45 7227 6283
Email: rens@fvst.dk

ERITREA - ÉRYTHRÉE

Mr Tekleab Mesghena
Ministry of Agriculture
P.O. Box 1162
Asmara
Eritrea
Tel: +291 1 120395
Email: tekleabketema@gmail.com

ESTONIA - ESTONIE

Mrs Annika Leis
Ministry of Rural Affairs
Lai 39/41
Tallinn
Estonia
Tel: +372 6256271
Email: annika.leis@agri.ee

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Ms Eva Zamora Escribano
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-98682
Email: Eva-Maria.Zamora-Escribano@ec.europa.eu

Ms Andreia Alvarez Porto
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: 0032 229 50 984
Email: Andreia.ALVAREZ-PORTO@ec.europa.eu

Mr Denis De Froidmont
European Commission
Rue de la Loi 130 07/041
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-56438
Email: Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu

Mr Jiri Sochor
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-76930
Email: jiri.sochor@ec.europa.eu

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Anna Lemström
 Ministry of Agriculture and Forestry
 PO Box 30, 00023 Government, FINLAND
 Helsinki
 Finland
 Tel: +358 50 502 0414
 Email: anna.lemstrom@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

Mrs Catherine Evrevin
 Ministère
 Teledoc 223- 59, boulevard Vincent Auriol
 Paris Cedex 13
 France
 Tel: 0033144973205
 Email: catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Loc'h Annie
 France
 17 boulevard Haussmann
 Paris
 France
 Tel: 00 33 6 14 67 28 25
 Email: annie.loch@danone.com

Mr Quentin Guyonnet-duperat
 General Directorate for competition policy, consumers
 affairs and fraud control
 59 Boulevard Vincent Auriol
 Paris
 France
 Tel: 0144972432
 Email: quentin.guyonnet-duperat@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Anders Liljegren
 Roquette S.A.
 1 rue de la Haute Loge
 Lestrem
 France
 Email: anders.liljegren@roquette.com

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Hermann Josef Brei
 Federal Ministry of Food and Agriculture
 Rochusstr. 1
 Bonn
 Germany
 Tel: +49 228 99 529 4655
 Email: Hermann.Brei@bmel.bund.de

Ms Maria Dubitsky
 Marie Dubitsky Consulting GmbH
 Gottfried-Böhm-Ring 67
 München
 Germany
 Tel: +49 89 456 789 17
 Email: marie@dubitsky.de

GHANA

Mr Percy Adomako Agyekum
 Food And Drugs Authority
 P. O. Box Ct 2783 Cantonments
 Accra
 Ghana
 Tel: +233 208 169407
 Email: adopee@yahoo.com

Mrs Maureen Audrey Lartey
 Food And Drugs Authority
 P. O. Box Ct 2783 Cantonments
 Accra
 Ghana
 Tel: +233 244 673336
 Email: naadeilartey@yahoo.com

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA

Mr Gábor Kelemen
 Ministry of Agriculture
 Kossuth L. tér 11.
 Budapest
 Hungary
 Tel: +36 1 795 3867
 Email: gabor.kelemen@fm.gov.hu

INDIA - INDE

Mr Anil Mehta
 Ministry of Health & Family Welfare
 FDA Bhawan Kotla Road
 New Delhi
 India
 Tel: +91 9818316559
 Email: anil.mehta76@yahoo.in

Ms Aditi Bhatnagar
 Food Safety And Standards Authority of India
 FDA Bhawan Kotla Road
 New Delhi
 India
 Tel: +91 8860696422
 Email: aditibhatnagar20@gmail.com

Mr Jasvir Singh
 Federation of Indian Chambers of Commerce and Industry
 (FICCI)
 Mondelez
 India
 Tel: +91 9958995804
 Email: Jasvir.Singh@mdlz.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Mr Gasilan Gasilan
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6221 42875584
 Email: subdit.bb_btp@yahoo.com

Ms Ida Farida
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6221 42875584
 Email: codexbpom@yahoo.com

Mr Fajar Ramadhitya Putera
 Ministry of Health
 Jl. HR Rasuna Said Blok X5 Kav 4-9
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +628156262089
 Email: subditobat.pangan@gmail.com

Mr Widya Rusyanto
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari 3 Building, 13th Floor
Jl. Medan Merdeka Timur No.16
Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 3500187
Email: rusyanto66@gmail.com

Mr Riza Sultoni
Ministry of Health
Jl. HR Rasuna Said Blok X5 Kav 4-9
Jakarta
Indonesia
Tel: +6287883012929
Email: subditobat.pangan@gmail.com

Prof Florentinus Winarno
Mbriio Biotekindo
Mbriio Food Laboratory Pulai Armein
Bogor
Indonesia
Email: fgwinarno@yahoo.com

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

Dr Behzad Hosseinkhani Marandi
private sector
Unit 9 ,No 7, 8th Miremad Ave
Tehran
Iran (Islamic Republic of)
Email: bmarandi@arianprocess.com

Mrs Banafsheh Nasiri Sahneh
ISIRI
Email: Bn31518@Yahoo.Com

Mrs Samireh Sabah
Food & Drug Organization Of Moh
Enghelab Ave,Fakhr-E Razi St,Tehran 13145-719 Iran
Email: Samirehs@Yahoo.Com

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Dr Emer O'reilly
Food Safety Authority Of Ireland
Abbey Court Lower Abbey Street
Dublin 1
Ireland
Tel: +353 1 8171344
Email: Eoreilly@Fsai.ie

ISRAEL - ISRAËL

Ing Yosef Sadeh
Ministry Of Health Israel
Haarbaa 12
Tel Aviv
Israel
Tel: 972-3-6270126
Email: Yossi.Sadeh@Moh.Health.Gov.II

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
Ministry of Agricultural Food And Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
Rome
Italy
Tel: +390646654058
Email: C.Impagnatiello@Politicheagricole.It

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Ikuo Tsukamoto
Ministry Of Health, Labour And Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo
Japan
Tel: +81 3 3595 2326
Email: Codexj@Mhlw.Go.Jp

Mr Toyohiro Egawa
Ministry Of Agriculture, Forestry And Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku, Tokyo
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3502-7674
Email: Toyohiro_Egawa820@Maff.Go.Jp

Mr Takahiko Ikenaga
National Tax Agency
3-1-1 Kasumigaseki , Chiyoda-Ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3581-4161
Email: Takahiko.Ikenaga@Nta.Go.Jp

Mr Ryota Nakamura
Ministry Of Health, Labour And Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-Ku, Tokyo
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3595-2341
Email: Codexj@Mhlw.Go.Jp

Mr Kazuhiro Sakamoto
Ministry Of Agriculture, Forestry And Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku, Tokyo
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3502-7674
Email: Kazuhiro_Sakamoto940@Maff.Go.Jp

Dr Kyoko Sato
National Institute of Health Sciences
1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku, Tokyo
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3700-9484
Email: ksato@nihs.go.jp

Dr Katsuya Seguro
Japan Food Hygiene Association
4-9 Nihonbashi-Kodenmachou Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3667-8311
Email: katsuya_seguro@jafaa.or.jp

Mr Ryo Tsuda
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-Ku, Tokyo
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3595-2341
Email: codexj@mhlw.go.jp

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mrs Maria Guadalupe Arizmendi Ramírez
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios (COFEPRIS)
Email: mgarizmendi@cofepris.gob.mx

Mr Alfonso Moncada Jiménez
Cámara Nacional de Industriales de la Leche
Email: amoggi@prodigy.net.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Falaq Abdelaziz
aboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques
25, Rue Nichakra Rahal
Casablanca
Morocco
Tel: +212 661 536883
Email: ajfalaq@yahoo.fr

Mr Lhoucine Bazzi
Delegation Etablissement Autonome de Controle et de
Coordination
N°23 zone industrielle tassila Dcheira Inzgane
Agadir
Morocco
Tel: +212618532344
Email: bazzi@eacce.org.ma

MYANMAR

Dr Nay Myo Tun
Ministry of Health
Naypyitaw
Myanmar
Tel: +9509250477057
Email: sainaymyohtunn@gmail.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mr Kees Planken
Ministry of Health, Welfare and Sport
PO Box 20350
The Hague
Netherlands
Tel: +31 70 340 7132
Email: k.planken@minvws.nl

Ms Astrid Bulder
National Institute for Public Health and the Environment
(RIVM)
PO Box 1
Bilthoven
Netherlands
Tel: +31 30 274 7048
Email: astrid.bulder@rivm.nl

Ms Ana Viloría
Ministry of Health, Welfare and Sport
PO Box 20350
The Hague
Netherlands
Tel: +31 70 340 6482
Email: ai.viloria@minvws.nl

Mr Nicolaj Mortensen
Council of the EU/Dutch presidency
Rue de la Loi/Wetstraat 175
Brussels
Belgium
Tel: +32 281 4806
Email: nicolaj-ting.mortensen@consilium.europa.eu

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Mr John Van Den Beuken
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: john.vandenBeuken@mpi.govt.nz

Ms Clare Chandler
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: clare.chandler@mpi.govt.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr David Erabhahiem
Federal Ministry of Science and Technology
Federal Secretariat Complex Phase II
Abuja
Nigeria
Tel: +2348036092283
Email: davideraa@yahoo.com

Mrs Talatu Kudi Ethan
Standards Organisation of Nigeria
Lagos
Nigeria
Tel: +2348033378217
Email: talatuethan@yahoo.com

Mrs Nene Maudline Obianwu
Standards Organisation of Nigeria
Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty Way,
Lekki Peninsula- Lekki Phase 1
Lagos
Nigeria
Tel: +2348032493448
Email: neneobianwu@yahoo.co.uk

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

Mr Chidume Okoro
National Association Of Gum Arabic Producers,
Processors & Exporters of Nigeria
Through Commodities & Product Inspectorate Department
Federal Ministry of Industry, Trade & Investment Old
Secretariat, Area 1, Garki
Abuja
Nigeria
Tel: +234806554 0491
Email: gaconlimited@gmail.com

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Cecilie Svenning
Norwegian Food Safety Authority
P.O.Box 383
Brumunddal
Norway
Tel: +47 22778048
Email: cesve@mattilsynet.no

PAKISTAN - PAKISTÁN

Mr Itrat Rasool Malhi
 Ministry of National Food Security and Research
 Room# E-314, National Agriculture Reserach
 Center(NARC) Park Road Chak Shahzad
 Islamabad
 Pakistan
 Tel: 92-51-9206461
 Email: naphis.pk@live.com

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Chrismasita Oblepias
 Food and Drug Administration
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang
 Muntinlupa
 Philippines
 Tel: 632-857-1948
 Email: oblepias_bfad@yahoo.com

**REPUBLIC OF KOREA -
RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Dr Sung Kug Park
 Ministry of Food and Drug Safety
 Osong Health Technology Administration Complex 187,
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
 Cheongju-si Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Email: skpark7@korea.kr

Mr Gui Hyun Jang
 Ministry of Food Drug Safety
 Osong Health Technology Administration Complex 187,
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Email: arion@korea.kr

Ms Minhee Jeong
 National Agricultural Products Quality Management
 Service(NAQS)
 5-3 Block, Gimcheon-innovative city, Nam-myeon,
 Gimcheon,
 Gimcheon-innovative city
 Republic of Korea
 Tel: 82-54-429-7817
 Email: miniya33@korea.kr

Dr Gunyoung Lee
 National Institute of Food and Drug Safety Evaluation
 Osong Health Technology Administration Complex 187,
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
 Cheongju-si Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Email: grasia1969@korea.kr

Ms Yeji Lee
 National Agricultural Products Quality Management
 Service(NAQS)
 5-3 Block, Gimcheon-innovative city, Nam-myeon,
 Gimcheon, Gyeongbuk
 Gimcheon-innovative city
 Republic of Korea
 Tel: 82-54-429-7820
 Email: yeji82@korea.kr

Mrs Sulhyun Park
 Ministry of Food and Drug Safety
 Osong Health Technology Administration Complex, 187
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
 Cheongju-si Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Email: seolhyunpark@korea.kr

**RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE -
FEDERACIÓN DE RUSIA**

Dr Olga Bagryantseva
 Institute of Nutrition
 2/14 Ustinsky proezd
 Moscow
 Russian Federation
 Email: bagryantseva@ion.ru

Mrs Julia Kalinova
 The Coca-Cola Export Corporation, Moscow
 Representation office 8 Ivana Franko str.
 Moscow
 Russian Federation
 Tel: +74956516900
 Email: jkalinova@coca-cola.com

Mr Alexey Petrenko
 Russian Union of Industrialists and Entrepreneurs
 Email: alexeypetrenko@eas-strategies.com

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE -
ARABIA SAUDITA**

Mr Mohammed Aldosari
 Saudi Food and Drug Authority
 Saudi Arabia - Saudi Food and Drug Authority (3292)
 North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
 Riyadh
 Saudi Arabia
 Tel: +966112038222
 Email: codex.cp@sfd.gov.sa

SENEGAL - SÉNÉGAL

Dr Mamadou Amadou Seck
 Institut de Technologie Alimentaire
 Route des pères maristes, Dakar Hann
 Dakar
 Senegal
 Tel: 00221 33859 07 07
 Email: dgita@ita.sn

Mrs Ndeye Yacine Diallo
 Institut De Technologie Alimentaire
 Route des Pères maristes, Dakar Hann
 Dakar
 Senegal
 Tel: 00221 33859 07 07
 Email: nydiallo@ita.sn

Mrs Mame Diarra Faye
 Fann Dakar
 Dakar
 Senegal
 Tel: +221775200915
 Email: mamediarrafaye@yahoo.fr

Mr Ibrahima Ka
 Societes Asiyila Gum & Ferlo Gomme
 Dakar
 Senegal
 Tel: +221776593358
 Email: kelka_98@yahoo.fr

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Adelene Yap
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 52, Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore 608550
 Singapore
 Tel: +6568052912
 Email: adelene_yap@ava.gov.sg

Ms Ai Ling Leong
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 52, Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore 608550
 Singapore
 Tel: +6568052931
 Email: leong_ai_ling@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE – ESLOVAQUIA

Dr Iveta Trusková
 Public Health Authority of the Slovak Republic
 Trnavská cesta 52
 Bratislava
 Slovakia
 Tel: +421 2 492 84 392
 Email: iveta.truskova@uvzsr.sk

Ms Dagmar Némethová
 Public Health Authority of the Slovak Republic
 Trnavská cesta 52
 Bratislava
 Slovakia
 Tel: +421 2 49 284 394
 Email: dagmar.nemethova@uvzsr.sk

SOUTH SUDAN - SOUDAN DU SUD - SUDÁN DEL SUR

Dr David Solomon Adwok
 National Codex Contact Point
 P.O. Box 126
 Juba
 South Sudan
 Tel: +211 956 439 392
 Email: Davidojwok@yahoo.com

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr David Merino
 Spanish Agency for Consumer Affairs, Food Safety and
 Nutrition
 C/ Alcalá, 56
 Madrid
 Spain
 Email: dmerino@msssi.es

Mr Manuel Roldán
 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
 Pº Infanta Isabel, 1
 Madrid
 Spain
 Email: mroldanc@magrama.es

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Dr Mohamed Elmobark Ibrahim
 Sudanese Standard & Metrology Organization
 Sudan University of Science and Technology
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +2499123017246
 Email: ossieibra@hotmail.com

Mr Ali Elhassan
 Ministry of Health /Blue Nile state
 Sudan Ministry of Health /Blue Nile state
 Khartoum
 Sudan

Tel: +249912298526
 Email: alisayed67@gmail.com

Mr Eltiraifi Elkihidir Yagoub
 FEDERAL MINISTRY OF AGRICULTURE ANF
 FORESTRY
 Algamaa street P.O. box 285
 khartoum
 Sudan
 Tel: +249123360013
 Email: Trafi2000@gmail.com

Mr Elfatih Hassan
 Sudan University of Science and Technology
 SUDAN /Khartoum Sudan University of Science and
 Technology
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +2499124141740
 Email: hassansky@hotmail.com

Ms Ula Makkawi Abdelrhman
 Ministry of Agriculture and Irrigation
 Federal Ministry of Agriculture and Irrigation. Algamaa
 Street .Khartoum /Sudan P.O.box 285
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +249918075475
 Email: ulaabdelaziz@gmail.com

Mr Khalid Mohamed Osman
 Sudanese Standard & Metrology Organisation
 Algamaa Street Khartoum /Sudan
 Khartoum
 Sudan
 Email: Aboheba1983@live.com

Mrs Ilham Obied Salim
 Sudanese Standard & Metrology Organisation
 Algamaa Street Khartoum/Sudan
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +249912245027
 Email: ilhamobied@yahoo.com

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Mrs Carmina Ionescu
 National Food Agency
 Box 622
 Uppsala
 Sweden
 Tel: +46 709245601
 Email: carmina.ionescu@slv.se

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Ing Martin Haller
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 Bern
 Switzerland
 Email: Martin.Haller@blv.admin.ch

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Chitra Settaudom
Ministry of Public Health
88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang
Nonthaburi
Thailand
Tel: 662 590 7140
Email: schitra@fda.moph.go.th

Ms Nareerat Junthong
Thai Frozen Foods Association
92/6 6th Floor Sathorn Thani II, North Sathorn Road,
Bangrak
Bangkok
Thailand
Tel: 662 235 5622-4
Email: nareerat@thai-frozen.or.th

Mrs Siraprapa Liauburindr
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 625 7179
Email: siraprapa.k@cpf.co.th

Dr Pilaiwan Charoenchai
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor, Queen Sirikit National Convention
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 66 89 671 1399
Email: pilaiwan.fti@gmail.com

Dr Sasi Jaroenpoj
Ministry of Agriculture and cooperatives
69/1 Phaya Thai, Ratchathewee
Bangkok
Thailand
Tel: 662 963 9713
Email: sasijaroenpoj@yahoo.com

Ms Chanakarn Kanchanakun
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.,
New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 261 2684-6
Email: thaifood@thaifood.org

Mr Sompop Lapviboonsuk
Ministry of Science and Technology
75/7 Rama VI Road, Ratchathewi
Bangkok
Thailand
Tel: 662 201 7196
Email: sompop@dss.go.th

Ms Huai-hui Lee
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.,
New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 261 2684-6
Email: thaifood@thaifood.org

Ms Nalinthip Peanee
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: 662 561 2277 ext.1412
Email: nalinthip@acfs.go.th

Dr Thanabadee Rodsom
Ministry of Agriculture and Cooperatives
91 Moo 4, Tiwanon Road, Bang Kadi, Muang Pathum
Thani
Bangkok
Thailand
Tel: 622 159 0406 ext.100
Email: nuifqc9@hotmail.com

Ms Torporn Sattabus
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: 662 561 2277 ext.1415
Email: torporn@acfs.go.th

Ms Paweeda Sripanaratanakul
Ministry of Public Health
88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang
Nonthaburi
Thailand
Tel: 662 590 7178
Email: paweeda@fda.moph.go.th

Dr Akarat Suksomcheep
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 835 1421
Email: sakarat@apac.ko.com

Ms Suvannee Teerapapthamkul
Ministry of Public Health
88/7 Moo 4, Tiwanon Road, Muang
Nonthaburi
Thailand
Tel: 662 951 0000 ext. 99630
Email: suvannee.t@dmisc.mail.go.th

Ms Preeyanooch Tippayawat
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: 662 579 2565
Email: tippayawat@gmail.com

UGANDA - OUGANDA

Dr Jolly Kemirembe Zaribwende
Dairy Development Authority
Plot 1, Kafu Road, Nakasero P.O. Box 34006
Kampala
Uganda
Tel: +256 785 094120
Email: ed@dda.or.ug

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Mark Willis
 UK Food Standards Agency
 Aviation House 125 Kingsway
 London
 United Kingdom
 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 Paul Honigfort
 Center for Food safety and Applied Nutrition/Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, Maryland
 United States of America
 Tel: +1 240-402-1206
 Email: paul.honigfort@fda.hhs.gov

Mr Kyd Brenner
 DTB Associates LLP
 1700 Pennsylvania Avenue, NW Suite 200
 Washington, D.C.
 United States of America
 Tel: +1202-684-2508
 Email: kbrenner@dtbassociates.com

Dr Lashonda Cureton
 Center for Food Safety and Applied Nutrition/
 Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, Maryland
 United States of America
 Tel: +12404021351
 Email: lashonda.cureton@fda.hhs.gov

Dr Daniel Folmer
 Center for Food Safety and Applied Nutrition/
 Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, Maryland
 United States of America
 Tel: +1240-402-1274
 Email: daniel.folmer@fda.hhs.gov

Mr Raul Guerrero
 International Regulatory Strategies
 793 N. Ontare Road
 Santa Barbara, CA
 United States of America
 Tel: +1805 898 1830
 Email: guerrero_raul@yahoo.com

Ms Marri Kirrane
 Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
 490 N. Wiget Lane
 Walnut Creek, California
 United States of America
 Tel: +1 513-684-3289
 Email: Mari.Kirrane@ttb.gov

Dr Wu Li
 Yum! Brands, Inc.
 7701 Corporate Drive
 Plano, Texas
 United States of America
 Tel: +1972-334-7279
 Email: wu.li@yum.com

Ms Jie Ma
 USDA
 55 Anjialou Road, Chaoyang District, Beijing
 Beijing
 China
 Email: maj@state.gov

Dr Brinda Mahadevan
 Abott Nutrition/Abott Laboratories
 3300 Stelzer Road Dept. 104070, Bldg. RP3-2
 Columbus, Ohio
 United States of America
 Tel: +1614-624-3089
 Email: brinda.mahadevan@abbott.com

Mr Matt Mcknight
 U.S. Dairy Export Council
 2101 Wilson Blvd., Suite 400
 Arlington, VA
 Tel: +1703-528-3049
 Email: mmcknight@usdec.org

Mr Chih-yung Wu
 Foreign Agriculture Service/US Department of Agriculture
 Room 5532 1400 Independence Avenue
 Washington, D.C.
 United States of America
 Tel: +1202-720-9058
 Email: Chih-Yung.Wu@fas.usda.gov

VIET NAM

Mrs Thi Thu Suong Pham
 202 Hoang Van Thu Street, Ward 9, Phu Nhuan District
 HO CHI MINH
 Viet Nam
 Tel: 91 939 5669
 Email: suong.phamthithu@brenntag-asia.com

Mr Si Kinh Ngo
 Vietnam Liwayway Joint Stock Company
 No 14, VSIP street 5, Thuan An town
 Binh Duong province
 Viet Nam
 Tel: 3743118
 Email: canbywu@oishi.com.vn

Mrs Thi Hong Nhung Nguyen
 202 Hoang Van Thu Street, Ward 9, Phu Nhuan District
 Ho Chi Minh
 Viet Nam
 Tel: 0919395669
 Email: nhung.nguyenthinhong@brenntag-asia.com

Mrs Thi Van Anh Nguyen
 Quality Assurance and Testing center 3
 49 Pasteur street, District 1
 Ho Chi Minh
 Viet Nam
 Tel: 0919 336 802
 Email: ntv-anh@quatest3.com.vn

Mr Ngoc Quynh Vu
 Vietnam Food Administration
 135 Nui truc street
 Hanoi
 Viet Nam
 Email: vungocquynh@vfa.gov.vn

ZIMBABWE

Mr Fredy Chinyavanhu
Ministry of Health and Child Care
P.O.Box CY 231 Causeway
Harare
Zimbabwe
Email: nepfoodsafety.zw@gmail.com

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANISATIONS -
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES -
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES
GUBERNAMENTALES**

AFRICAN UNION

Dr Benoit Gnonlonfin
African Union
Kenindia Business Park Westlands Road
Nairobi
Kenya
Tel: +254739622183
Email: bnonlonfin74@gmail.com

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)

Prof Monika Christmann
OIV
18 rue d'Aguesseau
Paris
France
Email: Monika.christmann@hs-gm.de

Dr Jean-claude Ruf
OIV
18, rue d'Aguesseau
Paris
France
Tel: +33144948094
Email: jruf@oiv.int

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

ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES (AIDGUM)

Mr Olivier Bove
AIDGUM
Email: o.bove@aidgum.com

ASSOCIATION FOR INTERNATIONAL PROMOTION OF GUMS (AIPG)

Ing Thevenet Francis
Association for International Promotion of Gums AIPG
Sonninstrasse 28
Hamburg
Germany
Email: francis.thevenet@orange.fr

ASSOCIATION OF MANUFACTURERS AND FORMULATORS OF ENZYME PRODUCTS (AMFEP)

Mr Peter Hvass
AMFEP
Avenue Jules Bordet 142
Brussels
Belgium
Tel: +3227611677
Email: amfep@agep.eu

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Ms Allison Cooke
Calorie Control Council
529 14th Street NW Suite 750
Washington DC
United States of America
Tel: 2022071130
Email: acooke@caloriecontrol.org

Ms Nicole Cuellar-kingston
Cargill
15407 McGinty Rd W
Wayzata
United States of America
Tel: (952) 742-2113
Email: Nicole.Cuellar-Kingston@cargill.com

Ms Xijuan Hou
Ingredion
No 450 Hua Tie Road Songjiang Industrial Estate
Shanghai
China
Email: cindy.hou@ingredion.com

EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)

Mrs Inger Billeskov
EFEMA
Email: Inger.Billeskov@dupont.com

Mrs Britta Japp
EFEMA
Email: bj@palsgaard.dk

FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (ELC)

Dr Dirk Cremer
Email: dirk.cremer@dsm.com

Dr Bernd Haber
Email: bernd.haber@basf.com

Ms Caroline Rey
Belgium
Email: elc@ecco-eu.com

Mr Huub Scheres
Email: [Huub.Scheres@dupont.com](mailto:Huib.Scheres@dupont.com)

ENZYME TECHNICAL ASSOCIATION (ETA)

Dr Tetsuo Iida
Enzyme Technical Association
1111 Pennsylvania Avenue, NW
Washington, DC
United States of America
Tel: 1.202.739.5613
Email: abegley@morganlewis.com

Mr Yuma Tani
Enzyme Technical Association
1111 Pennsylvania Avenue, NW
Washington, DC
United States of America
Tel: 1.202.739.5613
Email: abegley@morganlewis.com

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES VINS ET SPIRITUEUX (FIVS)

Mr Tim Ryan
FIVS
18 RUE D AGUESSEAU
Paris
France
Tel: +33 (0)1 42 68 82 48
Email: SKREMER@FIVS.ORG

Dr Ignacio Sanchez Recarte
FIVS
Paris
France
Email: isanchez@ceev.eu

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)

Dr Maria Bastaki
International Association of Color Manufacturers
1101 17th St NW Ste 700
Washington
United States of America
Tel: 2023312338
Email: mbastaki@vertosolutions.net

Ms Aileen Hu
IACM
Shanghai
China
Email: ahu@kalsec.com

Mr Wei Hu
Email: wei.hu@wildflavors.com

Mr Colin Li
IACM
Email: cli@colorcon.com

Ms Ying Qin
Email: ying.qin@wildflavors.com

Ms Jenny Shi
SXT China
Tel: 86-20-82226218-208
Email: jenny.shi@sensient.com

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Ms Sam Jennings
IADSA
Rue de l'Association 50
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Ms Cynthia Rousselot
IADSA
Rue de l'association 50
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Mrs Debbie Wang
IADSA
Rue de l'association 50
Brussels
Belgium
Email: secretariat@iadsa.org

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Toshiyuki Hayakawa
Japanese Consumers' Co-operative Union
Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku, Tokyo 150-8913
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-5778-8109
Email: toshiyuki.hayakawa@jccu.coop

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Ms Paivi Julkunen
International Council of Beverages Associations
1101 16th Street NW
Washington DC
United States of America
Email: pjulkunen@coca-cola.com

Ms Daniela Ferreira
International Council of Beverages Associations
1101 16th Street NW
Washington DC
United States of America
Email: danferreira@coca-cola.com

Mr Hidekazu Hosono
Japan Soft Drinks Association
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Email: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

Mr Kim Keat Ng
The Coca-Cola Company
P1 Wisma LYL, 12 Jalan 51A/22
Kuala Lumpur
Malaysia
Email: kimng@coca-cola.com

Ms Hilda Oktora
The Coca-Cola Company
Jl. Jendral Sudirman No. 28
Jakarta
Indonesia
Email: hoktora@coca-cola.com

Dr Cody Wilson
The Coca-Cola Company
P.O. Box 1734
Atlanta
United States of America
Email: codywilson@coca-cola.com

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)

Mr Michele Gherardini
 Perfetti Van Melle
 Via XXV Aprile 7
 Lainate
 Italy
 Email: michele.gherardini@it.pvmgrp.com

Mr Christophe Lepretre
 ICGA
 523 Avenue Louise
 Bruxelles
 Belgium
 Email: lepretre@gumassociation.org

Ms Jenny (xin) Li
 Keller and Heckman LLP
 The Bund Center - Suite 3604 222 Yan'an Dong Lu
 Shanghai
 China
 Tel: +86 21 6335 1000
 Email: li@khlaw.com

Mrs Lily Xu
 Wrigley
 33F, R&F Center 10 Hau Xia road Zhujang Xincheng
 Tianhe District
 Guangzhou
 China
 Tel: +86 20 389 280 57
 Email: lily.xu@wrigley.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)

Dr Manojit Basu
 Grocery Manufacturers Association
 1350 I Street, N.W. Suite 300
 Washington, DC
 United States of America
 Email: mbasu@gmaonline.org

Dr Rhodri Evans
 Exponent International Limited
 The Lenz Hornbeam Business Park Harrogate
 North Yorkshire
 United Kingdom
 Email: revans@exponent.com

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

Mr Allen Saylor
 Center for Food Safety & Regulatory Solutions (CFSRS)
 3511 Powells Crossing Court
 Woodridge
 United States of America
 Tel: +1571-931-6763
 Email: asaylor@cfsrs.com

Ms Aurélie Dubois Lozier
 International Dairy Federation
 Boulevard Auguste Reyers 70 B
 Brussels
 Belgium
 Tel: +17736980355
 Email: adubois@fil-idf.org

Ms Jennifer Huet
 CNIEL - FIL France
 42 rue de Chateaudun
 Paris
 France
 Tel: +33 1 49 70 71 08
 Email: jhuet@cniel.com

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Mr Nicholas Gardner
 International Food Additives Council
 529 14th Street NW Suite 750
 Washington DC
 United States of America
 Tel: 2022071116
 Email: NGardner@kellencompany.com

Mr Alpha Chen
 Kerry
 1122 Qin Zhou North Road Building No.92 Caohejing Hi-Tech Park
 Shanghai
 China
 Email: alpha.chen@kerry.com

Mrs Hongrui Han
 International Food Additives Council
 Email: hannahhan@ashland.com

Mr Kevin Kenny
 Decernis
 1250 Connecticut Avenue Suite 200
 Washington DC
 United States of America
 Email: kkenny@decernis.com

Mr Matt Lei
 Chr-Hansen Trading Ltd
 Email: CNMALE@chr-hansen.com

Ms Angela Lim
 DuPont Nutrition & Health
 200 Powder Mill Road
 Wilmington DE
 United States of America
 Tel: 3026956786
 Email: Angela.Lim@DuPont.com

Mr Roy Shen
 Kerry
 1122 Qin Zhou Road Building No. 92 Caohejing Hi-Tech Park
 Shanghai
 China
 Email: roy.shen@kerry.com

Ms Daphne Sim Sze Qi
 IFAC
 Chr Hansen Singapore Pte Ltd 85 Science Park Drive #04 04
 Singapore
 China
 Email: sgdsi@chr-hansen.com

Mr Zhengyu Tao
 FMC Commercial Enterprise
 No. 4560 Jinke Road #3 Building Zhangjiang Hi-Tech Zone
 Shanghai
 China
 Email: Martin.Tao@fmc.com

Ms Cherry Wang
Kerry
1122 Qin Zhou North Road Building No. 92 Caohejing Hi-Tech Park
Shanghai
China
Email: cherry.wang@kerry.com

Ms Yan Wen
DuPont Nutrition & Health
No. 91 Jianguo Road Gemdale Plaza A
Beijing
China
Email: Yan.Wen@dupont.com

Mr Bao Xingnan
J.M. Huber Investment (China) Ltd.
1535 Hongmei Road 8th Floor #3 Building
Shanghai
China
Email: Carl.Bao@cpkelco.com

Mr Jean Xu
IFAC
11/F.R. 1177 Block A Gateway Plaza No 18 Xiaguagli North Road East Third Ring Chaoyang District
BEIJING
China
Email: jxu@kellencompany.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Dr Mitchell Cheeseman
Institute of Food Technologists
Steptoe & Johnson LLP 1330 Connecticut Ave., N.W.
Washington, DC 20036-1795
United States of America
Tel: 202-429-6473
Email: mcheeseman@steptoe.com

INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)

Dr David Hammond
International Fruit and Vegetable Juice Association
14, Rue de Turbigo
Paris
France
Tel: +44 1934627844
Email: john@ifu-fruitjuice.com

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Dr Masanori Kohmura
International Glutamate Technical Committee
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-80-3258-1900
Email: secretariat@e-igtc.org

Mr Satoru Kubo
IGTC
15-1, Kyobashi 1-Chome, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-5250-8184
Email: satoru_kubo@ajinomoto.com

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Mr Atsushi Uzu
ILSI Japan
Nishikawa Building 5F, 3-5-19 Kojimachi Chiyoda-ku,
Tokyo
Japan
Tel: 81-3-5215-3535
Email: auzu@ilsijapan.org

Dr Jenny Yueh-ing Chang
ILSI Taiwan
c/o Graduate Institute of Food Science & Technology
National Taiwan University No. 1, Sec. 4 Roosevelt Road
Taipei, Taiwan
Tel: 886-2-23689867
Email: jenny@ilsitaiwan.org

Mr Shinji Hashimoto
Yakult Honsha Co., Ltd.
1-19, Higashi-Shinbashi, 1-chome, Minato-ku
Tokyo
Japan
Tel: 81-3-3574-8965
Email: shinji-hashimoto@yakult.co.jp

Dr Shim-mo Hayashi
San-Ei Gen F.F. I., Inc.
1-1-11 Sanwa-cho, Toyonaka
Osaka
Japan
Tel: 81-6-6333-0597
Email: shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

Dr Tin-chen Hsu
Chien Cheng Trading Co., Ltd.
181 ShihTa Road
Taipei, Taiwan
Tel: 886-2-23690989
Email: cheng181@ms4.hinet.net

Mr Surender Kamal
E.I. DuPont India Pvt, Ltd
6th Floor, Tower C, DLF Cyber Greens Sector 25A, DLF
Cyber City, Phase III Gurgaon
Haryana
India
Tel: 91-124-4091818
Email: surender.kamal@dupont.com

Mr Hiroyuki Okamura
T. Hasegawa Co., Ltd.
29-7, Kariyado Nakahara-ku. Kawasaki
Kanagawa
Japan
Tel: 81-44-411-0813
Email: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Mr Wayne Wang
ILSI Taiwan
c/o Graduate Institute of Food Science & Technology
National Taiwan University No. 1, Sec. 4 Roosevelt Road
Taipei, Taiwan
Tel: 886-2-23689867
Email: wayne@ilsitaiwan.org

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)

Dr Thierry Cachet
International Organization of the Flavor Industry
Avenue des Arts 6
Brussels
Belgium
Tel: +3222142052
Email: tcachet@iofiorg.org

INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION (IPA)

Mr Susumu Hirano
International Probiotics Association
Email: susumu-hirano@yakult.com.cn

Dr Zhifeng Liu
International Probiotics Association
Email: zhifeng-liu@yakult.com.cn

Mr Sanae Ueno
International Probiotics Association
Email: s-ueno@yakult.co.id

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC)

Mrs Maria Teresa Scardigli
International Stevia Council
Avenue Jules Bordet 142
Brussels
Belgium
Tel: + 32 (0)2 761 16 51
Email: GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org

Dr Sidd Purkayastha
ISC/ PureCircle Limited
PureCircle Limited 915 Harger Road, Suite 250 Oak
Brook, Illinois 60523
United States of America
Tel: +1 - 630-361-0374x98
Email: sidd.purkayastha@purecircle.com

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Ms Kartika Adiwilaga
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Cristine Bradley
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Mr Jean Christophe Kremer
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

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

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

Ms Winnie Shi
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Sherry Xu
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFST)

Prof John Lupien
Via Aventino 30
Rome
Italy
Email: john@jrlupien.net

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)

Mr Mary O'callaghan
Natural Food Colours Association / NATCOL
NATCOL Secretariat,
BM LONDON
WC1N 3XX
United Kingdom
Tel: +353 87 2433778
Email: mary.ocallaghan@natcol.org

ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES (OFCA)

Dr Evert Izeboud
OFCA
Kerkweide 27
Leidschendam
Netherlands
Tel: +31-70-4061105
Email: ofca@kpnmail.nl

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)

Dr Bingbing Feng
US Pharmacopeia
Email: BBF@usp.org

Dr Selina Su
US Pharmacopeia
Email: SS@usp.org

Dr Wei Zhu
US Pharmacopeia
Email: GXZ@usp.org

ASSOCIATION OF YOGHURTS & LIVE FERMENTED MILKS (YLFA)

Ms Rola Arab
Email: rola_arab@hotmail.com

Dr Bart Degeest
Belgium
Email: bart.degeest@vub.ac.be

Dr Neerja Hajela
Email: neerja.hajela@yakult.co.in

Mr Alexander Pack
Email: APack@yakulteuropa.com

**FAO PERSONNEL -
PERSONNEL DE LA FAO -
PERSONAL DE LA FAO**

Mrs Shuo Li
FAOCN
Tayuan Diplomatic Office Building 2-151C, No 14.
Liangmahe Nanlu, Chaoyang District
Beijing
China
Tel: 15010827199
Email: Shuo.Li@fao.org

SECRETARIAT OF FAO/JECFA -
SECRETARIAT DE LA FAO/JECFA -
SECRETARÍA DE LA FAO/JECFA

Dr Markus Lipp
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 Italy
 Tel: +39 06570 53283
 Email: markus.lipp@fao.org

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

Dr Angelika Tritscher
 World Health Organization
 20, Avenue Appia
 Geneva
 Switzerland
 Tel: +41 22 791 3569
 Email: tritschera@who.int

HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –
SECRETARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRÓN

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

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,
 100022 Beijing
 China
 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,
 100022 Beijing
 China
 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,
 100022 Beijing
 China
 Tel: 86-10-52165464
 Fax: 86-10-52165408
 Email: luhanyang@cfsa.net.cn

Ms Zhe Zhang
 Research Assistant
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
 100022 Beijing
 China
 Tel: 86-10-52165406
 Fax: 86-10-52165408
 Email: zhangzhe@cfsa.net.cn

CODEX SECRETARIAT –
SECRETARIAT 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
 Italy
 Tel: +39 06570 53218
 Email: Lingping.zhang@fao.org

Ms Takako Yano
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla,
 00153 Rome
 Italy
 Tel: +39 06570 55868
 Email: takako.yano@fao.org

Apéndice II

MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTA DIARIA ACEPTABLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES PLANTEADAS EN LA 80.ª REUNIÓN DEL JECFA

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCFA48
	Benzoatos: evaluación de la exposición alimentaria	Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre las exposiciones alimentarias estimadas actuales para benzoatos. Revisar la DM para los benzoatos en la categoría de alimentos de la NGAA 14.1.4 Bebidas aromatizadas a base de agua, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas a un valor provisional de 250 mg/kg (a examinar de nuevo en la CCFA49) y suspender el uso de la nota 123 en la categoría de alimentos 14.1.4.
1104	Lipasa de <i>Fusarium heterosporum</i> expresada en <i>Ogataea polymorpha</i>	No es necesaria ninguna medida.
470(iii)	Estearato de magnesio	Véase el tema 5e del programa
	Maltotetrahidrolasa de <i>Pseudomonas stutzeri</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	No es necesaria ninguna medida.
	β -glucanasa celulasa mezclada y xilanasa de <i>Rasamsonia emersonii</i>	No es necesaria ninguna medida. Tener en cuenta la solicitud de información del JECFA para finalizar las especificaciones provisionales. (La información se presentará antes de diciembre de 2016)
	β -glucanasa mezclada y xilanasa de <i>Disporotrichum dimorphosporum</i>	No es necesaria ninguna medida. Tener en cuenta la solicitud de información del JECFA para finalizar las especificaciones provisionales. (La información se presentará antes de diciembre de 2016)
1209	Copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA)-polietilenglicol (PEG)	Véase el tema 5e del programa
551	Dióxido de silicio amorfo	No es necesaria ninguna medida. Tener en cuenta la solicitud de información del JECFA para finalizar las especificaciones provisionales. (La información se presentará antes de diciembre de 2016)
554	Silicato de sodio y aluminio	No es necesaria ninguna medida. Tener en cuenta la solicitud de información del JECFA para finalizar las especificaciones provisionales. (La información se presentará antes de diciembre de 2016)

ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA**Parte A****ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 80.^A REUNIÓN
(Para adopción en el Trámite 5/8)****ESPECIFICACIONES DESIGNADAS COMO COMPLETAS (Monografías 17, FAO JECFA, Roma 2015)¹:**

Advantame (R) (SIN 969)

Extractos de annato (bixina extraída con disolvente) (R) (SIN 160b(i))

Extractos de annato (norbixina extraída con disolvente) (R) (SIN 160b(ii))

Silicato de calcio (R) (SIN 552)

Lipasa de *Fusarium heterosporum* expresada en *Ogataea polymorpha* (N) (SIN 1104)

Estearato de magnesio (N) (SIN 470(iii))

Maltotetrahidrolasa de *Pseudomonas stutzeri* expresada en *Bacillus licheniformis* (N)

Copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA)-polietilenglicol (PEG) (N) (SIN 1209)

Parte B**ESPECIFICACIONES RETIRADAS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS****(Para revocación)**

Silicato de aluminio (SIN 559)

Silicato de calcio y aluminio (SIN 556)

Éster de glicerol de colofonia de goma (SIN 445(i))

¹ (M) especificaciones existentes que se mantienen; (N) nuevas especificaciones; (R) especificaciones revisadas;
(P) especificaciones provisionales

Apéndice IV

**ESTADO DE APROBACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y
COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS PARA PRODUCTOS**

COMITÉ SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMILLO

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	Estado de aprobación
4. ADITIVOS ALIMENTARIOS 4.1 En el tomillo molido/en polvo sólo se permite el uso de los antiaglutinantes que se enumeran a continuación			
460 (i)	Celulosa microcristalina	BPF	Aprobado por la CCFA48
460 (ii)	Celulosa en polvo	BPF	Aprobado por la CCFA48
551	Dióxido de silicio amorfo	BPF	Aprobado por la CCFA48

**PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE
LA NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO (CODEX STAN 86-1981),
NORMA PARA EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS DE CHOCOLATE (CODEX STAN 87-1981),
NORMA PARA EL CACAO (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y LA TORTA DE CACAO (CODEX STAN 141-1983),
NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS DE CACAO Y AZÚCARES (CODEX STAN 105-1981)**

(Para aprobación)

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

NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO (CODEX STAN 86-1981)

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 No se permiten aditivos alimentarios en este producto

3.1.2 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN NIVEL MÁXIMO

Hexano (62°C - 82°C)	1 mg/kg, excepto la manteca de cacao prensado
----------------------	---

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta norma deberán estar en consonancia con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010)*

NORMA PARA EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS DE CHOCOLATE (CODEX STAN 87-1981)

3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, colorantes (únicamente para decoración de superficies), emulsionantes, agentes de glaseado y edulcorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995)* en la categoría de alimentos 05.1.4 (Chocolate y productos de chocolate) y sus principales categorías de alimentos, en alimentos que correspondan a esta norma. Sólo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

3.2 Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las *Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008)*. Sólo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche, con BPF, en los productos descritos en 2.1 y 2.2, con excepción de la vainillina y vainillina etílica con un nivel máximo de 1000 mg/kg, solas o en combinación.

3.3 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN DOSIS MÁXIMA

<u>Hexano (62°C - 82°C)</u>	<u>1 mg/kg Calculado con referencia al contenido de grasas</u>
------------------------------------	---

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta norma deberán estar en consonancia con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010)*

~~Podrán utilizarse únicamente los aditivos alimentarios que figuran en la lista que sigue, y únicamente dentro de los límites especificados.~~

~~Otros aditivos incluidos en lista aprobada de la Norma general para aditivos alimentarios (GSFA) se pueden utilizar, con sujeción a la autoridad que tiene jurisdicción de acuerdo con la legislación aplicable.~~

~~**3.1 Alcalinización y agentes neutralizantes transferidos como consecuencia de la elaboración de las materias de cacao en proporción a la cantidad máxima, según se dispone.**~~

3.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ	Nivel máximo
503(i) Carbonato amónico 527 Hidróxido amónico	Limitada por BPF
503(ii) Hidrogenercarbonato amónico	
170(i) Carbonato cálcico	
330 Ácido cítrico	
504(i) Carbonato magnésico	
528 Hidróxido magnésico	
530 Óxido magnésico	
501(i) Carbonato potásico	
525 Hidróxido potásico	
501(ii) Hidrogenercarbonato potásico	
500(i) Carbonato sódico	
524 Hidróxido sódico	
500(ii) Hidrogenercarbonato sódico	
526 Hidróxido cálcico 338 Ácido ortofosfórico 334 Ácido L-tartárico	2,5 g/kg expresados como P205 en productos finales de cacao y chocolate 5 g/kg en productos finales de cacao y chocolate

3.3 EMULSIONANTES.	Nivel máximo	Productos
471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos 322 Lecitinas	BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2 " "
422 Glicerol		
442 Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg	" "
476 Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado	5 g/kg 15 g/kg mezclados 10 g/kg	" "
491 Monoestearato de sorbitán	10 g/kg.	" "
492 Triestearato de sorbitán	10 g/kg	" "
435 Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán		" "

3.4 AROMATIZANTES			
3.4.1	Aromas naturales como se definen en el Codex Alimentarius, y sus equivalentes sintéticos excepto aquellos que imitan el aroma natural del chocolate o de la leche ²	BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2 " "
3.4.2	Vainillina	1 g/kg mezclados	Productos descritos en 2.1 y 2.2 " "
3.4.3	Etilvainillina		Productos descritos en 2.1 y 2.2 " "

3.5 EDULCORANTES.			
950	Acesulfamo K	500 mg/kg	Productos descritos en 2.1 y 2.2 " "
951	Aspartame	2 000 mg/kg	" "
952	Ácido ciclámico y sales de Na y Ca	500 mg/kg	" "
954	Sacarina y sales de Na y Ca	500 mg/kg	" "
957	Taumatina		" "
420	Sorbitol		" "
421	Manitol		" "
953	Isomalta	BPF	" "
965	Maltitol		" "
966	Lactitol		" "
967	Xilitol		" "
3.6 AGENTES DE GLASEADO			
414	Goma arábiga (goma de acacia)		Productos descritos en 2.1 y 2.2 " "
440	Pectina		" "
901	Cera de abejas, blanca y amarilla	BPF	" "
902	Cera candelilla		" "
904	Goma laca		" "
3.7 ANTIOXIDANTES			
304	Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg 200 mg/kg solos o mezclados	Productos descritos en 2.1.7.1 calculado con referencia al contenido de grasas
319	Terbutilhidroquinona		"
320	Butilhidroxianisol		"
321	Butilhidroxitolueno		"
310	Galato de propilo		"
307	<input type="checkbox"/> tocoferol	750 mg/kg	"
3.8 COLORES (SÓLO PARA FINES DECORATIVOS)			
175	Oro	BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2.
174	Plata	BPF	
3.9 AUMENTADORES DEL VOLUMEN			
1200	Polidextrosas A y N	BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2
3.10 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN		Nivel máximo	
Hexano (62°C - 82°C)		1 mg/kg	calculado con referencia al contenido de grasas

NORMA PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y LA TORTA DE CACAO (CODEX STAN 141-1983)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1

Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez y emulsionantes de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y sus principales categorías de alimentos, en alimentos que correspondan a esta norma. Sólo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

4.2

Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008). Sólo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche, con BPF.

Solamente los aditivos alimentarios que figuran en la lista siguiente pueden ser utilizados y sólo dentro de los límites especificados.

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ NIVEL MÁXIMO

503(i) Carbonato amónico	limitado por BPF
527 Hidróxido amónico	
503(ii) Hidroencarbonato amónico	
170(i) Carbonato cálcico	
330 Ácido cítrico	
504(i) Carbonato magnésico	
528 Hidróxido magnésico	
530 Óxido magnésico	
501(i) Carbonato potásico	
525 Hidróxido potásico	
501(ii) Hidroencarbonato potásico	
500(i) Carbonato sódico	
524 Hidróxido sódico	
500(ii) Hidroencarbonato sódico	
526 Hidróxido cálcico	
338 Ácido ortofosfórico	2,5 g/kg expresados como P ₂ O ₅ en productos acabados de cacao y chocolate
334 Ácido L-tartárico	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate

4.2 EMULSIONANTES DOSIS MÁXIMA

471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	Limitada por BPF
322 Lecitina	
442 Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate
476 Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate

4.3 AROMATIZANTES DOSIS MÁXIMA

Aromas naturales y artificiales, salvo aquellos que imitan el aroma natural del chocolate o de la leche	Limitada por BPF
Vainillina	

NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES (CODEX STAN 105-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1

Es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y sus principales categorías de alimentos, en alimentos que correspondan a esta norma. Sólo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

4.2

Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008). Sólo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche, con BPF.

	Nombre del aditivo	Dosis máxima (producto acabado/producto de cacao final)
4.1	Reguladores de la acidez	
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por BPF
334	Ácido tartárico, -L(+)-	5 g/kg con referencia a la fracción de cacao
338	338 Ácido fosfórico	2,5 g/kg, expresados como P ₂ O ₅ , con referencia a la fracción de cacao
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por BPF
500(ii)	500(ii) Hidrogenocarbonato de sodio	Limitada por BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitada por BPF
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Limitada por BPF
503(i)	Carbonato de amonio	Limitada por BPF
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amonio	Limitada por BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitada por BPF
524	Hidróxido sódico	Limitada por BPF
525	Hidróxido de potasio	Limitada por BPF
526	Hidróxido de calcio	Limitada por BPF
527	527 Hidróxido de amonio	Limitada por BPF
528	528 Hidróxido de magnesio	Limitada por BPF
530	530 Óxido de magnesio	Limitada por BPF
4.2	Emulsionantes;	
322	Lecitina	Limitada por BPF
471	471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por BPF
442	Salas amónicas de ácidos fosfatídicos	10 000 mg/kg
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	10 g/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	5 000 mg/kg
477	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	5 g/kg
476	Ésteres de poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado	5 g/kg
491	Monoestearato de sorbitán	2 g/kg combinados
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Sorbitán Monooleate	
495	Monopalmitato de sorbitán	

	Nombre del aditivo	Dosis máxima (producto acabado/producto de cacao final)
4.3	Estabilizantes	
400	Ácido algínico	Limitada por BPF
407	Carragenina	Limitada por BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitada por BPF
412	Goma guar	Limitada por BPF
413	Goma de tragacanto	Limitada por BPF
414	Goma arábiga (goma de acacia)	Limitada por BPF
415	Goma xantán	Limitada por BPF
416	Goma karaya	Limitada por BPF
417	Goma tara	Limitada por BPF
418	Goma gelán	Limitada por BPF
460	Celulosa	Limitada por BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica	Limitada por BPF
4.4	Aromatizantes	
	Aromas naturales y artificiales, salvo aquéllos que imitan el aroma natural de la leche o el chocolate	Limitada por BPF
	Vainillina	Limitada por BPF
	Etilvainillina	Limitada por BPF
4.5	Antiaglutinantes	
341(iii)	Fosfato tricálcico	10 g/kg
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg
552	Silicato de calcio	10 g/kg
553(i)	Silicato de magnesio	10 g/kg
553(ii)	Trisilicato magnésico	10 g/kg
553(iii)	Talco	10 g/kg
4.6	Aumentadores del volumen	
1200	Polidextrosas	Limitada por BPF
4.7	Edulcorantes	
420	Sorbitoles	Limitada por BPF
421	Manitol	Limitada por BPF
950	Potasio acesulfámico	350 mg/kg
951	Aspartame	3 000 mg/kg
953	Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada)	Limitada por BPF
955	Sucralosa	580 mg/kg
954	Sacarinas	100 mg/kg: (límite residual)
957	Taumatina	Limitada por BPF
966	Lactitol	Limitada por BPF
965	Maltitoles	Limitada por BPF
967	Xilitol	Limitada por BPF
4.8	Espesante	
4.8.1	Almidones modificados	
1400	Dextrinas, blanca y amarilla de almidones tostados	Limitada por BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitada por BPF
1402	Almidón tratado con álcali	Limitada por BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitada por BPF
1404	Almidón oxidado	Limitada por BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitada por BPF

**REVOCACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
EN LAS NORMAS PARA PRODUCTOS PERTINENTES**

(Para aprobación)

Parte A: relacionadas con el tema 3b del programa

Revocar las disposiciones sobre aditivos alimentarios para silicato de calcio y aluminio (SIN 556) en las *Normas para la leche en polvo y crema en polvo* (CODEX STAN 207-1999); *mezcla de grasa vegetal y leche desnatada en polvo* (CODEX STAN 251-2006); y *productos a base de caseína alimentaria* (CODEX STAN 290-1995).

Parte B: relacionadas con el tema 7a del programa

Revocar la disposición sobre aditivos alimentarios para bisulfito de potasio (SIN 228) en la *Norma para los fideos instantáneos* (CODEX STAN 249-2006).

Parte C: relacionadas con el tema 7b del programa

Revocar las disposiciones sobre aditivos alimentarios para:

- hidrogenosulfito de calcio (SIN 227) en la *Norma para los fideos instantáneos* (CODEX STAN 249-2006)
- lactato de amonio (SIN 328) en la *Norma para los productos a base de caseína alimentaria* (CODEX STAN 290-1995)
- dióxido de cloro (SIN 926) en la *Norma para la harina de trigo* (CODEX STAN 152-1985)
- hidrógeno malato de potasio (SIN 351 (i) en las *Normas para la mozzarella* (CODEX STAN 262-2007), *queso de nata* (CODEX STAN 275-1973) y "*cottage cheese*" (CODEX STAN 273-1968)

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

Parte A: Disposiciones relativas al tema 5a del programa

(Para su adopción en el Trámite 8 y 5/8)¹

Categoría de alimentos No.	01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ADIPATOS	355	5/8		1500 mg/kg	1
TARTRATOS	334; 335(II); 337	5/8		2000 mg/kg	45 y 230
Categoría de alimentos No.	01.3.2	Blanqueadores de bebidas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		5000 mg/kg	NN6, NXS250 y NXS252
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		5000 mg/kg	NXS250 y NXS252
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		4000 mg/kg	NXS250 y NXS252
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		3000 mg/kg	NXS250 y NXS252
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016r	20000 mg/kg	NN2, NXS250 y NXS252
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		20000 mg/kg	NN2, NXS250 y NXS252
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473	5/8		20000 mg/kg	NN2, NXS250 y NXS252
Categoría de alimentos No.	01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8		6000 mg/kg	
Categoría de alimentos No.	01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8		6000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8		5000 mg/kg	NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5/8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
Categoría de alimentos No.	01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8		6000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		5000 mg/kg	

¹ Las disposiciones que están reemplazando o revisando disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se resaltan en gris.

Categoría de alimentos No. 01.4.4		Productos análogos a la nata (crema)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8		8000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		2500 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		5000 mg/kg	NN3
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	2
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8		10000 mg/kg	NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5/8		10000 mg/kg	NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		10000 mg/kg	NN2

Categoría de alimentos No. 01.5.2		Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8		5000 mg/kg	NXS251
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5/8		5000 mg/kg	NXS251
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		4000 mg/kg	NXS251
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		5000 mg/kg	NN4

Categoría de alimentos No. 01.6.1		Queso no madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
NISINA	234	8		12,5 mg/kg	233
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		5000 mg/kg	NXS262
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	5/8		1500 mg/kg	45, NN5

Categoría de alimentos No. 01.6.2.3		Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		16000 mg/kg	NN7

Categoría de alimentos No. 01.6.5		Productos análogos al queso			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max	Notas
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		5000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		9000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		10000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		400 mg/kg	

Categoría de alimentos No.	01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
ETILMALTOL	637	8		200 mg/kg		
MALTOL	636	8		200 mg/kg		
NISINA		234	5/8	12,5 mg/kg	233 y NN16	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		5000 mg/kg	NN8 y NXS243	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	8		5000 mg/kg	NXS243	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		6000 mg/kg		
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		5000 mg/kg	NXS243	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	NN9	
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016r	5000 mg/kg	NN2 y NXS243	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		5000 mg/kg	NN2 & NXS243	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2 & NXS243	
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		2000 mg/kg	45, NXS243	
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		500 mg/kg	NXS243	

Categoría de alimentos No. 01.8 Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8		200 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 02.1.2 Grasas y aceites vegetales

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		300 mg/kg	NN10 y NN11

Categoría de alimentos No. 02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		300 mg/kg	NN12

Categoría de alimentos No. 02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		5000 mg/kg	NN13
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	8		4000 mg/kg	NN13
POLISORBATOS	432-436	8	2016r	10000 mg/kg	NN14 y NN18
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		3000 mg/kg	NN13
DIACETATO DE SODIO		262(ii)	5/8	1000 mg/kg	NXS253
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		10000 mg/kg	NN13
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016r	10000 mg/kg	NNN2 y NN14
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		10000 mg/kg	NNN2 y NN14
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		10000 mg/kg	NNN2 y NN14
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	5/8		100 mg/kg	45 y NN15

Categoría de alimentos No. 02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		20000 mg/kg	NN17
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	8		10000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		3000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	8		1000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		5000 mg/kg	NN17
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		3000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016r	5000 mg/kg	102 y NN17
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		5000 mg/kg	102 y NN14
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		5000 mg/kg	102 y NN17
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		100 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		900 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		2000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	8		2000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	8		1000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		10000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016r	5000 mg/kg	NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		100 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		200 mg/kg	

Categoría de alimentos No.	03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
ETILMALTOL	637	8		200 mg/kg		
MALTOL	636	8		200 mg/kg		
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		5000 mg/kg		
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	8		5000 mg/kg		
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8		10000 mg/kg		
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		1000 mg/kg		
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	15	
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016r	5000 mg/kg	NN2	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		5000 mg/kg	NN2	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2	
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		4000 mg/kg	45	
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		500 mg/kg	15	

Categoría de alimentos No.	04.1.2.2	Frutas desecadas				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
POLI-1-DECENO HIDROGENADO	907	5/8		2000 mg/kg		

Categoría de alimentos No.	04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		3000 mg/kg	45	

Categoría de alimentos No.	04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		5000 mg/kg	NXS240 y NXS314R	
PROPILENGLICOL	1520	8		2000 mg/kg	NXS240 y NXS314R	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		5000 mg/kg	NXS240 y NXS314R	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		5000 mg/kg	NXS240 y NXS314R	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	NXS240 y NXS314R	
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8		1500 mg/kg	NN2 y NXS314R	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		1500 mg/kg	NN2 y NXS314R	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		1500 mg/kg	NN2 y NXS314R	
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		150 mg/kg	NXS240 y NXS314R	

Categoría de alimentos No. 04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		5000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	8		2000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		6000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		5000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016r	5000 mg/kg	NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	5/8		1000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		500 mg/kg	15

Categoría de alimentos No. 04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		2000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	8		2000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		5000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		5000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		10000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		150 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 04.2.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS		491-495		8 5000	mg/kg 76
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	76
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		200 mg/kg	NXS38

Categoría de alimentos No. 04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		15000 mg/kg	45, NXS38 y NXS115

Categoría de alimentos No. 05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		2000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		500 mg/kg	15

Categoría de alimentos No. 05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		2000 mg/kg	NN20
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	8		3000 mg/kg	NN20
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8		6000 mg/kg	NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y GRASOS	473	5/8		6000 mg/kg	NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		6000 mg/kg	NN2
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		5000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		500 mg/kg	15

Categoría de alimentos No. 05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		2000 mg/kg	NN21 y NXS309R
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	8		3000 mg/kg	NXS309R
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		5000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	8		1000 mg/kg	NXS309R
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	NXS309R
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016r	5000 mg/kg	NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		2000 mg/kg	45 y NXS309R
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		500 mg/kg	15 y NXS309R

Categoría de alimentos No. 05.2.2 Caramelos blandos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
POLI-1-DECENO HIDROGENADO	907	5/8		2000 mg/kg	NXS309R

Categoría de alimentos No. 05.3		Goma de mascar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		5000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		5000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8		5000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016r	12000 mg/kg	NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		12000 mg/kg	NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		12000 mg/kg	NN2
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		30000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		1500 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 05.4		Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		2000 mg/kg	NN22
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	8		5000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		5000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8		10000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8		5000 mg/kg	NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		8000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		500 mg/kg	15

Categoría de alimentos No. 06.2.1		Harinas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	186
TARTRATOS	334; 335(II); 337	5/8		5000 mg/kg	45 y 186
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		5000 mg/kg	15 y 186

Categoría de alimentos No. 06.3		Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		10000 mg/kg	NN23
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		10000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		200 mg/kg	

Categoría de alimentos No.	06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
PROPILENGLICOL	1520	8		20000 mg/kg	NN24
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		10000 mg/kg	NN24
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8		2000 mg/kg	NN2 y NN24
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5/8		2000 mg/kg	NN2 y NN24
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		2000 mg/kg	NN2 y NN24
TARTRATOS	334; 335(II); 337	8		5000 mg/kg	45 y 128

Categoría de alimentos No.	06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8		5000 mg/kg	211
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8		5000 mg/kg	11 y 211
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5/8		5000 mg/kg	211
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8		4000 mg/kg	211 y NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5/8		4000 mg/kg	211 y NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		4000 mg/kg	211 y NN2
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8		500 mg/kg	211

Categoría de alimentos No.	06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		2000 mg/kg	194
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5/8		500 mg/kg	194
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430; 431	5/8		5000 mg/kg	2 y 194
PROPILENGLICOL	1520	5/8		10000 mg/kg	194
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		5000 mg/kg	194 y NN25
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8		5000 mg/kg	11 y 194
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5/8		5000 mg/kg	194 y NN25
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8		2000 mg/kg	194 y NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5/8		2000 mg/kg	194 y NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		2000 mg/kg	194 y NN2
TARTRATOS	334; 335(II); 337	5/8 de		7500 mg/kg	45, 128 y 194
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8		200 mg/kg	211

Categoría de alimentos No. 06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		9000 mg/kg	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5/8		5000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		5000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		6000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016r	5000 mg/kg	NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	8		2860 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		500 mg/kg	15

Categoría de alimentos No. 06.6 Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8		10000 mg/kg	NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		10000 mg/kg	NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		10000 mg/kg	NN2
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		100 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 06.7 Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8		10000 mg/kg	NN2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		10000 mg/kg	NN2
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		10000 mg/kg	NN2

Categoría de alimentos No. 06.8.1 Bebidas a base de soja

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472e	5/8		2000 mg/kg	NN30

Categoría de alimentos No.	07.1	Pan y productos de panadería ordinaria			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430; 431	8		3000 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	8		1500 mg/kg	
Categoría de alimentos No.	07.1.1	Panes y panecillos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		10000 mg/kg	NN26
Categoría de alimentos No.	07.1.1.2	Panes leudados con bicarbonato			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		3000 mg/kg	
Categoría de alimentos No.	07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		6000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		10000 mg/kg	11
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5/8		3000 mg/kg	
Categoría de alimentos No.	07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		6000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		10000 mg/kg	11
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5/8		5000 mg/kg	
Categoría de alimentos No.	07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		10000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		10000 mg/kg	11
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5/8		5000 mg/kg	
Categoría de alimentos No.	07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		10000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		10000 mg/kg	11
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5/8		3000 mg/kg	

Categoría de alimentos No.	07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8		15000 mg/kg	11	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		10000 mg/kg	11	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5/8		5000 mg/kg		
Categoría de alimentos No.	07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
NISINA	234	8		6,25 mg/kg	233	
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430; 431	8		3000 mg/kg		
PROPILENGLICOL	1520	5/8		1500 mg/kg		
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8		10000 mg/kg		
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5/8		5000 mg/kg		
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016r	10000 mg/kg	NN2	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		10000 mg/kg	NN2	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8		10000 mg/kg	NN2	
Categoría de alimentos No.	07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej. rellenos de fruta o crema)				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8		10000 mg/kg		
Categoría de alimentos No.	07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej. "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8		10000 mg/kg		
Categoría de alimentos No.	07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej. tortas, tortitas o panqueques)				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8		15000 mg/kg	11	
Categoría de alimentos No.	08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	8		1000 mg/kg	XS96 y XS97	
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		500 mg/kg	XS96 y XS97	

Categoría de alimentos No.	08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	5/8		200 mg/kg		
Categoría de alimentos No.	08.2.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
SORBATOS	200-203	5/8		200 mg/kg	3 y 42	
Categoría de alimentos No.	08.2.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
SORBATOS	200-203	5/8		2000 mg/kg	3 y 42	
Categoría de alimentos No.	08.2.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
SORBATOS	200-203	5/8		200 mg/kg	3 y 42	
Categoría de alimentos No.	08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	5/8		200 mg/kg	XS96 y XS97	
SORBATOS	200-203	5/8		200 mg/kg	3, 42, XS96 y XS97	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	NN27, XS96 y XS97	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		5000 mg/kg	15, XS96 y XS97	
Categoría de alimentos No.	08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	5/8		200 mg/kg	3 y NN28	
SORBATOS	200-203	5/8		200 mg/kg	3 y 42	
Categoría de alimentos No.	08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8		3000 mg/kg	XS88, XS89 y XS98	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	8		1000 mg/kg	XS88, XS89 y XS98	
SORBATOS	200-203	8		1500 mg/kg	42, XS88, XS89 y XS98	
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		500 mg/kg	XS88, XS89 y XS98	

Categoría de alimentos No.	08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	5/8		315 mg/kg	

Categoría de alimentos No.	08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	5/8		200 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8		5000 mg/kg	15, XS96 NN27 y XS97

Categoría de alimentos No.	08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	5/8		315 mg/kg	3 y NN28

Categoría de alimentos No.	08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
SORBATOS	200-203	8		10000 mg/kg	42, 222 y NN29
TOCOFEROLES	307a, b, c	8		5000 mg/kg	NN29

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

- Nota 1 Como ácido adípico.
- Nota 2 Sobre la base del ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o concentrado.
- Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.
- Nota 11 Sobre la base de la harina.
- Nota 15 Sobre la base de las grasas o los aceites.
- Nota 42 Como ácido sórbico.
- Nota 45 Como ácido tartárico.
- Nota 49 Sólo para uso en los frutos cítricos.
- Nota 76 Para uso en las patatas (papas) solamente.
- Nota 102 Sólo para uso en emulsiones de grasa para hornear.
- Nota 128 Ácido tartárico (SIN 334) solamente.
- Nota 186 Sólo para uso en las harinas con aditivos.
- Nota 194 Para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006) solamente.
- Nota 211 Sólo para uso en los fideos.
- Nota 222 Para uso en cubiertas a base de colágeno con una actividad acuosa superior a 0,6 solamente.
- Nota 230 Para uso como regulador de la acidez solamente.
- Nota 233 Como nisina.
- Nota NN1 Para uso únicamente en leches acidificadas sin fermentar.
- Nota NN2 Sólo o en combinación: SIN 473, 473a y 474.
- Nota NN3 Para uso en dosis de 7 000 mg/kg únicamente en rellenos de nata para panadería.
- Nota NN4 Para uso en dosis de 10 000 mg/kg únicamente en productos análogos a la crema en polvo.
- Nota NN5 Para uso en productos que correspondan a la *Norma para el queso crema* (CODEX STAN 275-1973).
- Nota NN6 Excepto para uso en dosis de 6 000 mg/kg en productos con > 20% de contenido de grasa.
- Nota NN7 En seco.
- Nota NN8 2 000 mg/kg en productos aromatizados que correspondan a la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003) únicamente.
- Nota NN9 10 000 mg/kg en productos aromatizados que correspondan a la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003) únicamente.
- Nota NN10 Excluidos los aceites vírgenes o prensados en frío.
- Nota NN11 Excepto para uso en aceite de oliva refinado, aceite de oliva, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva en dosis de 200 mg/kg para restablecer los tocoferoles naturales perdidos en la producción.
- Nota NN12 Excepto para uso en aceites de pescado a 6 000 mg/kg, individualmente o en combinación.
- Nota NN13 Excepto las grasas lácteas para untar con $\geq 70\%$ de contenido de materias grasas de la leche.
- Nota NN14 En grasas lácteas para untar limitado a productos con < 70% de materia grasa o para el horno.
- Nota NN15 5 000 mg/kg como ácido tartárico en productos que correspondan a la *Norma para materias lácteas grasas para untar* (CODEX STAN 253-2006).
- Nota NN16 Excluidos los productos naturales que correspondan a la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003).
- Nota NN17 50 000 mg/kg para los aceites emulsionados utilizados en la producción de fideos o productos de panadería.
- Nota NN18 Individualmente o en combinación.
- Nota NN19 Excepto los quesos blandos, tal como se definen en la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978)
- Nota NN20 10 000 mg/kg en sucedáneos del chocolate con >5% de contenido de agua.
- Nota NN21 10 000 mg/kg en los dulces que contengan no menos del 10% de aceite.
- Nota NN22 10 000 mg/kg en decoraciones batidas.
- Nota NN23 Para uso en cereales de desayuno tipo granola únicamente.
- Nota NN24 Para uso en fideos, cubiertas o envolturas para rollitos de primavera, wontons y shou mai únicamente.
- Nota NN25 10 000 mg/kg en fideos hervidos únicamente.
- Nota NN26 Para uso en bollos únicamente.
- Nota NN27 Para uso en salchichas únicamente.
- Nota NN28 para su uso en productos cárnicos cocidos congelados únicamente.
- Nota NN29 En las tripas para embutido.
- Nota NN30 Excluidos los productos naturales.
- Nota XS88 Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para la carne tipo "corned beef"* (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para la carne "luncheon"* (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para el jamón curado cocido* (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para la espadilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981).
- Note XS117 Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981).

Nota NXS38	Excluidos los productos que correspondan a la <i>Norma general para los hongos comestibles y sus productos</i> (CODEX STAN 38-1981).
Nota NXS115	Excluidos los productos que correspondan a la <i>Norma para pepinos encurtidos (encurtidos de pepinos)</i> (CODEX STAN 115-1981).
Nota NXS208	Excluidos los productos que correspondan a la <i>Norma para los quesos en salmuera</i> (CODEX STAN 208-1999).
Nota NXS240	Excluidos los productos que correspondan a la <i>Norma para los productos acuosos de coco</i> (CODEX STAN 240-2003).
Nota NXS243	Excluidos los productos naturales que correspondan a la <i>Norma para las leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243-2003).
Nota NXS250	Excluidos los productos que correspondan a la <i>Norma para mezclas de leche evaporada desnatada y grasa vegetal</i> (CODEX STAN 250-2006).
Nota NXS251	Excluidos los productos que correspondan a la <i>Norma para mezclas de leche evaporada desnatada y grasa vegetal en polvo</i> (CODEX STAN 251-2006).
Nota NXS252	Excluidos los productos que correspondan a la <i>Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal</i> (CODEX STAN 252-2006).
Nota NXS253	Excluidos los productos naturales que correspondan a la <i>Norma para materias grasas lácteas para untar</i> (CODEX STAN 253-2003).
Nota NXS262	Excluidos los productos que correspondan a la <i>Norma para la mozzarella</i> (CODEX STAN 262-2007).
Nota NXS309R	Excluidos los productos que correspondan a la <i>Norma regional para la halva con tahina</i> (CODEX STAN 309R-211).
Nota NXS314R	Excluidos los productos que correspondan a la <i>Norma regional para la pasta de dátil</i> (CODEX STAN 314R-2013).

Parte B: Disposiciones relativas al tema 5b del programa**(Para aprobación en el Trámite 5/8)**

Nisina				
SIN 234 Nisina		Clase funcional: Conservante		
Cat. alim. No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	25 mg/kg	233 A	5/8

Nota a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

Nota 233: Como nisina.

Nota A: Para los productos que correspondan a la *Norma para la "carne luncheon"* (CODEX STAN 89-1981), *Norma para la carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981), y *Norma para la carne tipo "corned beef"* (CODEX STAN 88-1981) el uso está limitado a los productos listos para el consumo que requieren refrigeración.

Parte C: Disposiciones relativas al tema 5c del programa**(Para aprobación en el Trámite 8)²**

Extractos de quilaya				
SIN 999(i) Extracto de quilaya tipo I		Clase funcional: Emulsionante, agente espumante		
SIN 999(ii) Extracto de quilaya tipo II		Clase funcional: Emulsionante, agente espumante		
Cat. alim. No.	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.	8

Nota a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

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

Nota 293: Sobre la base de saponina.

² Las disposiciones que están reemplazando o revisando disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se resaltan en gris.

Parte D: Disposiciones relativas al tema 5e del programa**(Para aprobación en el Trámite 5/8)**Cuadros 1 y 2 de la NGAA

Carragenina SIN 407 Carragenina Clase funcional: Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante				
Cat. alim. No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
13.1.1	Preparados para lactantes	300 mg/kg	C, F	5/8
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	1000 mg/kg	D, F	5/8

Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol SIN 472c Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol Clase funcional: Antioxidante, emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador				
Cat. alim. No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
13.1	Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	9000 mg/kg	E, F	5/8

Almidón octenil succinato sódico SIN 1450 Almidón octenil succinato sódico Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, espesante				
Cat. alim. No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	20000 mg/kg	F, G	5/8

Nota a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

Nota C: Para uso únicamente en preparados líquidos para lactantes.

Nota D: Para uso únicamente en preparados líquidos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos para lactantes.

Nota E: Excepto para uso en preparados en polvo para lactantes en dosis de 7 500 mg/kg.

Nota F: Según se consumen.

Nota G: Para uso únicamente en preparados líquidos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos para lactantes.

Cuadro 3 de la NGAA

Estearato de magnesio (SIN 470(iii)) en el Trámite 5/8

Parte E: Disposiciones relativas al tema 2 del programa**(Para aprobación)**

Nota 299 Para uso a 400 mg/kg como fósforo separados o combinados en empanados o rebozados, de conformidad con la *Norma del Codex para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).

Parte F: Disposiciones relativas al tema 3a del programa**(Para aprobación)³**

Categoría de alimentos No 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel max	Notas
BENZOATOS	210-213	8	2016r	250 mg/kg	13 y 301

Nota a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

Nota 13: Como ácido benzoico.

Nota 301: Nivel máximo provisional hasta CCFA49

³ Las disposiciones que están reemplazando o revisando disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se resaltan en gris.

Parte G: Disposiciones relativas al tema 4b del programa

CORRECCIONES A LOS CUADROS 1, 2 Y 3 DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN RELACIÓN CON LA ARMONIZACIÓN DE LA NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO (CODEX STAN 86-1981), LA NORMA PARA EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS DE CHOCOLATE (CODEX STAN 87-1981), LA NORMA PARA EL CACAO (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y LA TORTA DE CACAO (CODEX STAN 141-1983) Y LA NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS DE CACAO Y AZÚCARES (CODEX STAN 105-1981)

(Para aprobación)

Nota: Las adiciones se indican en **negritas y subrayado**. Las eliminaciones se indican en ~~tachado~~.

Las enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA:

Ésteres de ascorbilo: Clase funcional: antioxidante SIN 304.305			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.0	Confitería	500 mg/kg	10, 15, 444, AA, XS86, XS105, XS141

Aceite mineral (viscosidad media): Clase funcional: agente de glaseado SIN 905e			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.0	Confitería	2000 mg/kg	3, XS86, XS87, XS105, XS141

Aceite mineral (alta viscosidad): Clase funcional: antiespumante, agente de glaseado SIN 905d			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	2000 mg/kg	3, XS86, XS87, XS105, XS141

Galato de propilo: Clase funcional: antioxidante SIN 310			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	200 mg/kg	15, 130, BB, XS86, XS105, XS141

Acesulfame potásico Clase funcional: acentuador del sabor, edulcorante SIN 950			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	350 mg/kg	97 y 188, XS141
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000 mg/kg	161, 188, XS86

Aspartamo: Clase funcional: acentuador del sabor, edulcorante SIN 951			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	3000 mg/kg	97 y 191, XS141
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	3000 mg/kg	161, 191, XS86

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); 452(i)-(v); 542			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	1100 mg/kg	33, 97
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	880 mg/kg	33, XS86

Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos Clase funcional: emulsionante SIN 475			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
<u>05.1.1</u>	<u>Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>97, XS141</u>

Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado: clase funcional: emulsionante SIN 476			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
<u>05.1.1</u>	<u>Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao</u>	<u>5000 mg/kg</u>	97
<u>05.1.4</u>	<u>Productos de cacao y chocolate</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>Nueva nota 101</u>

Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos Clase funcional: emulsionante SIN 477			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	5000 mg/kg	97, <u>XS141</u>

Sacarinas: Clase funcional: edulcorante SIN 954(i)-(iv)			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	100 mg/kg	97 y 161, <u>XS141</u>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200 mg/kg	161, <u>XS86</u>

Ésteres de sorbitán de ácidos grasos: Clase funcional: emulsionante, estabilizador SIN 491-495			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
<u>05.1.1</u>	<u>Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao</u>	<u>2000 mg/kg</u>	<u>97, CC, XS141</u>
<u>05.1.4</u>	<u>Productos de cacao y chocolate</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>Nueva nota 101</u>

Sucralosa (triclorogalactosacarosa): Clase funcional: edulcorante SIN 955			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	580 mg/kg	97, <u>XS141</u>

Ésteres de ácidos grasos y sacarosa: Clase funcional: emulsionante, estabilizador SIN 473			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
<u>05.1.1</u>	<u>Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>97, XS141</u>

Tartratos: clase funcional: reguladores de la acidez SIN 334, 335(ii), 337.			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
<u>05.1.1</u>	<u>Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>45, 97, 128</u>
<u>05.1.4</u>	<u>Productos de cacao y chocolate</u>	<u>5000 mg/kg</u>	45, <u>128</u>

Alitame: Clase funcional: edulcorante SIN 956			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300 mg/kg	161, <u>XS86</u>

Rojo allura AC: Clase funcional: colorante SIN 129			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300 mg/kg	161, <u>XS86</u>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>

Benzoatos: Clase funcional: conservante SIN 210.-213			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1500 mg/kg	13, <u>XS86</u>

Azul brillante FCF: Clase funcional: colorante SIN 133			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>

Caramelo III - caramelo al amoníaco: Clase funcional: colorante SIN 150c			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50000 mg/kg	<u>XS86</u>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	50000 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>

Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico: Clase funcional: colorante SIN 150d			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50000 mg/kg	<u>XS86</u>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	50000 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>

Carotenos, beta-, vegetales: Clase funcional: colorante SIN 160a(ii)			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	<u>XS86</u>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>

Carotenoides: Clase funcional: colorante SIN 160a(i), (iii), e), f)			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>

Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos: Clase funcional: colorante SIN 141(i)-(iv)			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	6,4 mg/kg	62, 161, <u>XS86</u>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	700 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>

Ciclamatos: Clase funcional: edulcorante SIN 952(i), (ii), (iv)			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	500 mg/kg	17, 161, <u>XS86</u>

Etilendiaminotetracetatos: Clase funcional: antioxidantes, agentes de retención del color, conservantes, secuestrantes SIN 385, 386			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50 mg/kg	21, <u>XS86</u>

Extracto de piel de uva: Clase funcional: colorante SIN 163(iii)			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200 mg/kg	181, <u>XS86</u>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200 mg/kg	181, <u>Nueva nota 183</u>

Hidroxibenzoatos, para-: Clase funcional: conservante SIN 214, 218			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300 mg/kg	27, <u>XS86</u>

Etil-lauroil arginato: Clase funcional: conservante SIN 243			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200 mg/kg	<u>XS86</u>

Neotamo: Clase funcional: acentuador del sabor, edulcorante SIN 961			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>

Polisorbatos: Clase funcional: emulsionante, estabilizador SIN 432.-436			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000 mg/kg	<u>XS86</u>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	5000 mg/kg	<u>Nueva nota 101</u>

Sorbatos: Clase funcional: conservante SIN 200.-203			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000 mg/kg	42, <u>XS86</u>

Sucralosa (triclorogalactosacarosa): Clase funcional: edulcorante SIN 955			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	400 mg/kg	161, 169, <u>XS86</u>

Sales amónicas del ácido fosfatídico Clase funcional: emulsionante SIN 442			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	10 000 mg/kg	<u>Nueva nota 101</u>

Indigotina (carmín de índigo): Clase funcional: colorante SIN 132			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	450 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>

Ponceau 4R (rojo de cochinilla A): Clase funcional: colorante SIN 124			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>

Amarillo ocazo FCF: Clase funcional: colorante SIN 110			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	400 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>

Tocoferoles: Clase funcional: antioxidante SIN 307a, b, c			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
<u>05.1.4</u>	<u>Productos de cacao y chocolate</u>	<u>750 mg/kg</u>	15, <u>DD</u>

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

Categoría alimentos 05.0 Confeitería			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Ésteres de ascorbilo:	304, 305.	500 mg/kg	10, 15, 114, <u>AA, XS86, XS105, XS141</u>
Aceite mineral (viscosidad media):	905e	2000 mg/kg	3, <u>XS86, XS87, XS105, XS141</u>

Categoría de alimentos 05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Aceite mineral (alta viscosidad):	905d	2000 mg/kg	3, <u>XS86, XS87, XS105, XS141</u>
Galato de propilo:	310	200 mg/kg	15, 130, <u>BB, XS86, XS105, XS141</u>

Categoría de alimentos 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Potasio acesulfámico	950	350 mg/kg	97 y 188, <u>XS141</u>
Aspartamo	951	3000 mg/kg	97 & 191, <u>XS141</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	1100 mg/kg	33, 97
<u>Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos</u>	<u>475</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>XS141, 97</u>
<u>Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado</u>	<u>476</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>97</u>
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	477	5000 mg/kg	97, <u>XS141</u>
Sacarinas	954(i)-(iv)	100 mg/kg	97 & 161, <u>XS141</u>
<u>Ésteres de sorbitán de ácidos grasos:</u>	<u>491-495</u>	<u>2000 mg/kg</u>	<u>97, CC, XS141</u>
Sucralosa (triclorogalactosacarosa):	955	580 mg/kg	97, <u>XS141</u>
<u>Ésteres de ácidos grasos y sacarosa</u>	<u>473</u>	<u>10 000 mg/kg</u>	<u>97, XS141</u>
<u>Tartratos</u>	<u>334, 335(ii), 337</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>45, 97, 128</u>

Categoría alimentos 05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Potasio acesulfámico	950	1000 mg/kg	161, 188, <u>XS86</u>
Alitame	956	300 mg/kg	161, <u>XS86</u>
Rojo Allura AC:	129	300 mg/kg	161, <u>XS86</u>
Aspartamo	951	3000 mg/kg	161, 191, <u>XS86</u>
Benzoatos	210-213	1500 mg/kg	13, <u>XS86</u>
Azul brillante FCF	133	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>
Caramelo III - caramelo al amoniaco	150c	50 000 mg/kg	<u>XS86</u>
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	50 000 mg/kg	<u>XS86</u>
Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales:	160a(ii)	100 mg/kg	<u>XS86</u>
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), (ii)	6,4 mg/kg	62, 161, <u>XS86</u>
Ciclamatos:	952(i), (ii), (iv)	500 mg/kg	17, 161, <u>XS86</u>
Etilendiaminotetracetatos:	385, 386.	50 mg/kg	21, <u>XS86</u>
Extracto de piel de uva	163(ii)	200 mg/kg	181, <u>XS86</u>
Hidroxibenzoatos, para-	214, 218.	300 mg/kg	27, <u>XS86</u>
Etil-lauroil arginato	243	200 mg/kg	<u>XS86</u>
Neotamo	961	100 mg/kg	161, <u>XS86</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	880 mg/kg	33, <u>XS86</u>
Polisorbatos	432-436	1000 mg/kg	<u>XS86</u>
Sacarinas	954(i)-(iv)	200 mg/kg	161, <u>XS86</u>
Sorbitos	200-203	1000 mg/kg	42, <u>XS86</u>
Sucralosa (triclorogalactosacarosa):	955	400 mg/kg	161, 169, <u>XS86</u>

Categoría alimentos 05.1.4 Productos de cacao y chocolate			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Rojo Allura	129	300 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>
Sales amónicas del ácido fosfatídico	442	10 000 mg/kg	<u>Nueva nota 101</u>
Azul brillante FCF	133	100 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>
Caramelo III - caramelo al amoniaco	150c	50 000 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico:	150d	50 000 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>
Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales:	160a(ii)	100 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	100 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), (ii)	700 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>
Extracto de piel de uva	163(ii)	200 mg/kg	181, <u>Nueva nota 183</u>
Indigotina (carmín de índigo):	132	450 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>
Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado	476	5000 mg/kg	<u>Nueva nota 101</u>
Polisorbatos	432-436	5000 mg/kg	<u>Nueva nota 101</u>
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A):	124	300 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos:	491-495	10000	<u>Nueva nota 101</u>
Amarillo ocaso FCF:	110	400 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>
Tartratos	334, 335(ii), 337	5000 mg/kg	45, 128
Tocoferoles	307a, b, c	750 mg/kg	15, DD

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

AA: Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981), excepto para el chocolate blanco, en que se puede usar el palmitato de ascorbilo (SIN 304) únicamente como antioxidante en dosis de 200 mg/kg, calculada sobre la base del contenido de grasa.

BB: Excluidos los productos (distintos del chocolate blanco) que corresponden a la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

CC: Para el uso de monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492), monolaurato de sorbitán (SIN 493), monooleato de sorbitán (SIN 494) y monopalmitato de sorbitán (SIN 495) en combinación **hasta un nivel máximo de** 2000 mg/kg en la base final de cacao y de chocolate como emulsionantes en productos que correspondan a la *Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981).

DD: Solos o en combinación: tocoferol d-*alfa*- (SIN 307a), tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) y tocoferol dl-*alfa*- (SIN 307c).

XS86: Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981).

XS87: Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

XS105: Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981).

XS141: Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983).

Nueva nota 101: Cuando se usan en combinación como emulsionantes: sales amónicas del ácido fosfatídico (SIN 442), ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (SIN 476), monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492) y polisorbatos (polioxietileno (20) monolaurato de sorbitán (INS 432), polioxietileno (20) monooleato de sorbitán (SIN 433), polioxietileno (2) monostearato de sorbitán (SIN 435) y polioxietileno (20) triestearato de sorbitán (SIN 436), el total del nivel de uso combinado no excederá de 15 000 mg/kg.

Nueva nota 183: Para uso en decoración de superficies únicamente.

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

No. del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
400	Ácido algínico	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
1402	Almidón tratado con álcali	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
503(i)	Carbonato de amonio	Regulador de la acidez, leudante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amonio	Regulador de la acidez, leudante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
527	Hidróxido de amonio	Regulador de la acidez	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
1403	Almidón blanqueado	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
170(i)	Carbonato de calcio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
526	Hidróxido de calcio	Regulador de la acidez, agente endurecedor	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
552	Silicato de calcio	Antiaglutinante	1999	CS 105-1981
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
407	Carragenina	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
330	Ácido cítrico	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención de color, secuestrante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
1400	Dextrinas, blanca y amarilla de almidones tostados	Sustancia inerte, emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
418	Goma gelán	Estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
422	Glicerol	Humectante, espesante	1999	CS 87-1981
412	Goma guar	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
414	Goma arábica (goma de acacia)	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
416	Goma karaya	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
966	Lactitol	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
322(i)	Lecitina	Antioxidante, emulsionante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983

No. del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas
504(i)	Carbonato de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención de color,	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
528	Hidróxido de magnesio	Regulador de la acidez, agente de retención de color,	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
530	Óxido de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	Antiaglutinante	1999	CS 105-1981
965 (i)	Maltitol	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
965(ii)	Jarabe de maltitol	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
421	Manitol	Antiaglutinante, incrementador del volumen, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
460(i)	Celulosa microcristalina (gel)	Antiaglutinante, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinante, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Antiespumante, emulsionante, estabilizador	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
1404	Almidón oxidado	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
440	Pectinas	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, agentes estabilizadores, espesantes	1999	CS 87-1981
1200	Polidextrosas	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
501(i)	Carbonato de potasio	Regulador de la acidez, estabilizador	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Regulador de la acidez, leudante, estabilizador	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
525	Hidróxido de potasio	Regulador de la acidez	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte	1999	CS 105-1981
500(i)	Carbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
524	Hidróxido sódico	Regulador de la acidez	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
420(i)	Sorbitol	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981

No. del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
1405	Almidones tratados con enzimas	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
553(iii)	Talco	Antiaglutinante, agente de glaseado, espesante	1999	CS 105-1981
417	Goma tara	Gelificante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
957	Taumatina	Acentuador del sabor, edulcorante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
413	Goma de tragacanto	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
415	Goma xantán	Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	1999	CS 105-1981
967	Xilitol	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	1999	CS 87-1981 CS 105-1981

Enmiendas a la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 de la NGAA

05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao
	Sólo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a estas normas.
Normas del Codex	<i>Cacao en polvo (cacaos) y las 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)</i>

05.1.4	Productos de cacao y chocolate
	Sólo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.
Norma del Codex	<i>Chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981)</i>

Parte H: Disposiciones relativas al tema 4b del programa

ENMIENDAS PROPUESTAS A LOS CUADROS 1 Y 2 DE LA NGAA EN RELACIÓN CON LAS NORMAS PARA PRODUCTOS SEÑALADAS POR EL CCFPP

El texto nuevo se indica en **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar está indicado en ~~tachado~~.

Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA:

Acesulfame potásico Clase funcional: acentuador del sabor, edulcorante SIN 950			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	144, 188 y <u>XS311</u>

Aspartamo: Clase funcional: acentuador del sabor, edulcorante SIN 951			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	144, 191 y <u>XS311</u>

Caramelo III - caramelo al amoníaco: Clase funcional: colorante SIN 150c			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	<u>XS311</u>

Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico: Clase funcional: colorante SIN 150d			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	95 y <u>XS311</u>

Carotenoides: Clase funcional: colorante SIN 160a(i), (iii), e), f)			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	95 y <u>XS311</u>

Butilhidroxianisol Clase funcional: antioxidante SIN 320			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 196 y <u>XS311</u>

Butilhidroxitolueno: Clase funcional: antioxidante SIN 321			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 196 y <u>XS311</u>

Cantaxantina: Clase funcional: colorante SIN 161g			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	15 mg/kg	22 y <u>XS311</u>

Carmines: Clase funcional: colorante SIN 120			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	22 y <u>XS311</u>

Carotenos, beta-, vegetales: Clase funcional: colorante SIN 160a(ii)			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	<u>XS311</u>

Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos: Clase funcional: colorante SIN 141(i)-(iv)			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	<u>XS311</u>

Verde sólido FCF: Clase funcional: colorante SIN 143			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	<u>XS311</u>

Extracto de piel de uva: Clase funcional: colorante SIN 163(iii)			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	<u>22</u> y <u>XS311</u>

Indigotina (carmín de índigo): Clase funcional: colorante SIN 132			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	<u>22</u> , 161 y <u>XS311</u>

Óxidos de hierro: Clase funcional: colorante SIN 172(i)-(iii)			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	250 mg/kg	<u>22</u> y <u>XS311</u>

Ponceau 4R (rojo de cochinilla A): Clase funcional: colorante SIN 124			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	<u>22</u> y <u>XS311</u>

Galato de propilo: Clase funcional: antioxidante SIN 310			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	15, 196 y <u>XS311</u>

Riboflavinas: Clase funcional: colorante SIN 101(i)-(iv)			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	<u>22</u> y <u>XS311</u>

Sulfitos: Clase funcional: antioxidantes, decolorantes, agentes de tratamiento de las harinas, conservantes, secuestrantes SIN 220-225, 227, 228, 539			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 mg/kg	44 y <u>XS311</u>

Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 2 de la NGAA:

Categoría de alimentos 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Potasio acesulfámico	950	200 mg/kg	144, 188 y <u>XS311</u>
Aspartamo	951	300 mg/kg	144, 191 y <u>XS311</u>
Caramelo III - caramelo al amoniaco	150c	30 000 mg/kg	<u>XS311</u>
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	30 000 mg/kg	95 y <u>XS311</u>
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	100 mg/kg	95 y <u>XS311</u>

Categoría de alimentos 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	15, 196 y <u>XS311</u>
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, 196 y <u>XS311</u>
Cantaxantina	161g	15 mg/kg	22 y <u>XS311</u>
Carmines	120	300 mg/kg	22 y <u>XS311</u>
Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	160a(ii)	1000 mg/kg	<u>XS311</u>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	200 mg/kg	<u>XS311</u>
Verde sólido FCF	143	100 mg/kg	<u>XS311</u>
Extracto de piel de uva	163(ii)	1000 mg/kg	22 y <u>XS311</u>
Indigotina (carmin de índigo):	132	300 mg/kg	22, 161 y <u>XS311</u>
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	250 mg/kg	22 y <u>XS311</u>
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A):	124	100 mg/kg	22 y <u>XS311</u>
Galato de propilo:	310	100 mg/kg	15, 196 y <u>XS311</u>
Riboflavinas	101(i),(ii)	300 mg/kg	22 y <u>XS311</u>
Sulfitos	220-225, 227, 228, 539	30 mg/kg	44 y <u>XS311</u>

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

Nota 8: Como bixina.

Nota 15: Sobre la base de las grasas o los aceites.

Nota 22: Sólo para uso en productos pesqueros ahumados. **Sólo para uso en productos pesqueros ahumados no normalizados, de acuerdo a la definición de la sección 1 de la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013).**

Nota 44: Como SO₂ residual.

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

Nota 144: Sólo para uso en productos agrídulces.

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

Nota 188: Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfame de potasio, no será superior a esta dosis.

Nota 191: Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como aspartamo, no será superior a esta dosis.

Nota 196: Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310).

AA: Excepto para uso en pescado ahumado y pescado con sabor a humo que correspondan a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013) en **hasta un nivel máximo de** 10 mg/kg como bixina.

BB: Excepto para uso en pescado ahumado y pescado con sabor a humo que correspondan a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013) en **hasta un nivel máximo de** 100 mg/kg.

XS311: Excluidos los productos que correspondan a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013).

Apéndice VIII

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

Parte A: relacionadas con el tema 3b) del programa

Silicato de aluminio SIN 559 Silicato de aluminio Clase funcional: Antiaglutinante				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
05.3	Goma de mascar	100 mg/kg	6 y 174	2013

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 6: Como aluminio.

Nota 174: Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559)

Silicato de aluminio y calcio SIN 556 Silicato de aluminio Clase funcional: Antiaglutinante				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	265 mg/kg	6 y 259	2013
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	570 mg/kg	6 y 259	2013
05.3	Goma de mascar	100 mg/kg	6 y 174	2013

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 6: Como aluminio.

Nota 174: Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559)

Nota 259: Individualmente o en combinación: silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y silicato de aluminio y calcio (SIN 556).

Parte B: relacionadas con el tema 7a) y 7b) del programa

Las siguientes sustancias deben eliminarse de la lista de sulfitos en el Cuadro 1 y 2.

SULFITOS			
SIN 228	Bisulfito de potasio	Clase funcional:	Antioxidante, sustancia conservadora
SIN 227	Sulfito ácido de calcio	Clase funcional:	Antioxidante, sustancia conservadora

Eliminar hidrogensulfatos de potasio (SIN 515 (ii)) del Cuadro 3.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
NUEVAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
(En el Trámite 2)

Disposiciones sobre aditivos alimentarios relativas al tema 5e del programa

ADVANTAME

SIN 969 Advantame Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante

Cat. alim. No.	Cat. alim.	Nivel máx.	Notas
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)	6 mg/kg	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	60 mg/kg	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	10 mg/kg	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	20 mg/kg	
01.6.1	Queso no madurado	10 mg/kg	
01.6.5	Productos análogos al queso	10 mg/kg	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10 mg/kg	
02.3	Emulsiones grasas principalmente del tipo aceite en agua, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	10 mg/kg	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	10 mg/kg	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	10 mg/kg	
04.1.2.1	Frutas congeladas	20 mg/kg	
04.1.2.2	Frutas desecadas	20 mg/kg	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	3 mg/kg	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	10 mg/kg	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	10 mg/kg	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej. el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	10 mg/kg	
04.1.2.7	Frutas confitadas	20 mg/kg.	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	10 mg/kg	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	10 mg/kg	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	10 mg/kg	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	10 mg/kg	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	10 mg/kg	
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	10 mg/kg	
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	10 mg/kg	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	3 mg/kg	144
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y áloe vera) y algas marinas en conserva, en	10 mg/kg	
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	10 mg/kg	

04.2.2.6	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	10 mg/kg	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	25 mg/kg	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas cocidas o fritas	10 mg/kg	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	30 mg/kg	97
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	10 mg/kg	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	30 mg/kg	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	30 mg/kg.	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	30 mg/kg	
05.2.1	Caramelos duros	30 mg/kg	B
05.2.2	Caramelos blandos	30 mg/kg	B
05.2.3	Turrón y mazapán	30 mg/kg	
05.3	Goma de mascar	100 mg/kg	
05.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	10 mg/kg	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	10 mg/kg	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	10 mg/kg	
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	10 mg/kg	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	17mg/kg	165
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	3 mg/kg	144
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	3 mg/kg	144
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	3 mg/kg	144
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	10 mg/kg	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	30 mg/kg	159
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	
12.2.2	Aderezos y condimentos	20 mg/kg	
12.3	Vinagres	30 mg/kg	
12.4	Mostazas	3,5 mg/kg	
12.5	Sopas y caldos	12 mg/kg	XS117
12.6	Salsas y productos análogos	3,5 mg/kg	
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	3,5 mg/kg	166
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	10 mg/kg	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	8 mg/kg	

13.5	Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	10 mg/kg	
13.6	Complementos alimenticios	55 mg/kg	
14.1.3.1	Néctares de frutas	6 mg/kg	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	6 mg/kg	
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	6 mg/kg	127
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	6 mg/kg	127
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	6 mg/kg	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	6 mg/kg	160
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	6 mg/kg.	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	5 mg/kg	

ESTEARATO DE MAGNESIO

SIN 470(iii), Estearato de magnesio, Clase funcional: Antiaglutinante, emulsionante, espesante

Cat. alim. No.	Cat. alim.	Nivel máx.	Notas
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	10000 mg/kg.	

COPOLÍMERO CON INJERTO DE POLIVINILCOHOL (PVA)-POLIETILENGLICOL (PVE)

SIN 1209 Copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA)-polietilenglicol (PVE) Clase funcional: Agente de glaseado

Cat. alim. No.	Cat. alim.	Nivel máx.	Notas
13.6	Complementos alimenticios	50000 mg/kg.	

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

Nota 97	Sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
Nota 127	Sobre la base que se sirve al consumidor.
Nota 144	Sólo para uso en productos agridulces.
Note 159	Sólo para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.
Note 160	Sólo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.
Note 165	Sólo para uso en productos con fines nutritivos especiales.
Nota 166	Para uso en productos para untar a base de leche solamente.
Nota B	Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 100 mg/kg.
Note XS117	Excluidos los productos que correspondan a la <i>Norma para los "buillons" y consomés</i> (CODEX STAN 117-1981).

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
SUSPENSIÓN DE TRABAJOS
(Para información)

Parte A: Relacionado con el tema 5a) del programa

Categoría de alimentos No.	01.2.1	Leches fermentadas (naturales)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas

ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		30000 mg/kg	
---	-----	---	--	-------------	--

Categoría de alimentos No.	01.3.1	Leche condensada (natural)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas

DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	7		GMP	
---------------------------------	-----	---	--	-----	--

Categoría de alimentos No.	01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas

ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		10000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	7		5000 mg/kg	

Categoría de alimentos No.	01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas

ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	7		10000 mg/kg	

Categoría de alimentos No.	01.6.1	Queso no madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas

NITRITOS	249, 250	7		20 mg/kg	32
PROPILENGLICOL	1520	7		6000 mg/kg	

Categoría de alimentos No.	01.6.2	Queso madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas

NITRITOS	249, 250	7		20 mg/kg	32
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	7		BPF	45

Categoría de alimentos No.	01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas

ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		9000 mg/kg	
----------------------------	-----	---	--	------------	--

Categoría de alimentos No. 01.6.2.2		Corteza de queso madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		9000 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 01.8		Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		200 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 02.1.2		Grasas y aceites vegetales			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ASCORBATO DE CALCIO	302	7		BPF	
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	7		100 mg/kg	
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430; 431	7		5000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		1000 mg/kg	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	7		10000 mg/kg	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	4		50000 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 02.1.3		Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430; 431	7		5000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		1000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	7		10000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		3000 mg/kg	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	4		5000 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 02.2.1		Mantequilla (manteca)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2		BPF	303
HIDROGENCARBONATO (BICARBONATO) DE SODIO	500(ii)	2		BPF	303

Categoría de alimentos No. 02.2.2		Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
RESINA DE GUAYACO	314	3		1000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3		10000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		BPF	

Categoría de alimentos No.	02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		10000 mg/kg	
Categoría de alimentos No.	03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
PROPILENGLICOL	1520	7		25000 mg/kg	
Categoría de alimentos No.	04.1.1	Frutas frescas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
PULULANO	1204	4		30000 mg/kg	
Categoría de alimentos No.	04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
HIDRÓXIDO DE AMONIO	527	2		BPF	
DIFENILO	230	8		70 mg/kg	49
Categoría de alimentos No.	04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4		10000 mg/kg	
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	7		BPF	
Categoría de alimentos No.	04.1.2.1	Frutas congeladas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		10000 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335(ii); 337	7		BPF	45
Categoría de alimentos No.	04.1.2.2	Frutas desecadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
PROPILENGLICOL	1520	7		50000 mg/kg	
Categoría de alimentos No.	04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
PROPILENGLICOL	1520	7		200000 mg/kg	
Categoría de alimentos No.	04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		3000 mg/kg	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	7		3000 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 04.2.2.1		Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas y nueces y semillas congeladas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4		10000 mg/kg	
PULULANO	1204	4		30000 mg/kg	
Categoría de alimentos No. 04.2.2.8		Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		200 mg/kg	
Categoría de alimentos No. 05.2.1		Caramelos duros			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	4		50000 mg/kg	
Categoría de alimentos No. 05.2.2		Caramelos blandos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	4		5000 mg/kg	
Categoría de alimentos No. 06.1		Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		10000 mg/kg	
PROTEASA	1101(i)	7		BPF	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		4000 mg/kg	
Categoría de alimentos No. 06.4.2		Pastas y fideos deshidratados y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		20000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		3000 mg/kg	
Categoría de alimentos No. 06.4.3		Pastas y fideos precocidos y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		3000 mg/kg	
Categoría de alimentos No. 06.5		Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		10000 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 06.6 Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ADIPATOS	355	7		1000 mg/kg	1
PROPILENGLICOL	1520	7		500 mg/kg	72
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		7500 mg/kg	2

Categoría de alimentos No. 06.8.2 Película de bebida a base de soja

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
POLIDIMETILSILOXANO	900a	4		50 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 06.8.3 Cuajada de soja (tofu)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
POLIDIMETILSILOXANO	900a	4		50 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 06.8.8 Otros productos a base de proteína de soja

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	4		10000 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 07.0 Productos de panadería

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	7		5000 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 07.1 Pan y productos de panadería ordinaria

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ETILMALTOL	637	7		200 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		10000 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 07.2.1 Tortas, galletas y pasteles (p. ej. rellenos de fruta o crema)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
PROPILENGLICOL	1520	7		50000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		5500 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 07.2.2 Otros productos de panadería fina (p. ej. “donuts”, panecillos dulces, “scones” (bollos ingleses) y “muffins”)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
PROPILENGLICOL	1520	7		10000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 07.2.3 Mezclas para pastelería fina (p. ej. tortas, tortitas o panqueques)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
PROPILENGLICOL	1520	7		10000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		8000 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
SORBATOS	200-203	6		2000 mg/kg	42

Categoría de alimentos No. 08.4 Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	7		200 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		20000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	7		3500 mg/kg	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	7		5000 mg/kg	

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

- Nota 1 Como ácido adípico.
 Nota 2 Sobre la base del ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o concentrado.
 Nota 32 Como ion residual de NO₂.
 Nota 42 Como ácido sórbico.
 Nota 45 Como ácido tartárico.
 Nota 72 Sobre la base del producto listo para el consumo.
 Nota 303 Para uso como estabilizador del pH únicamente en la mantequilla de nata ácida

Parte B: Relacionado con el tema 5c) del programa**Categoría de alimentos No 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
EXTRACTOS DE QUILAYA	999(i),(ii)	3		50 mg/kg	132 y 293

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

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

Nota 293 Sobre la base de saponina.

Apéndice XI

**DISPOSICIONES PARA CONSIDERACIÓN POR EL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS
ELECTRÓNICOS SOBRE LA NGAA**

Disposiciones relacionadas con el tema 5 a) del programa

ETILMALTOL SIN 637 MALTOL SIN 636		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	Se necesita más información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real.
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	
05.3	Goma de mascar	

ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS SIN 475		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	Se necesita más información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real.

ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO SIN 476		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
05.3	Goma de mascar	Se necesita más información sobre la dosis de uso real.

ESTEARATOS DE POLIOXETILENO SIN 430,431		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
05.3	Goma de mascar	Se necesita más información sobre la dosis de uso real.

PROPILENGLICOL SIN 1520		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	Se necesita más información sobre la dosis de uso real.
04.1.2.7	Frutas confitadas	Se necesita más información sobre la dosis de uso real.
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	Se necesita más información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real.
05.0	Confitería	Se necesita más información sobre la dosis de uso real para cada subcategoría de alimentos.

ALGINATO DE PROPILENGLICOL SIN 405		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	Se necesita más información sobre la dosis de uso real.
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	Se necesita más información sobre la dosis de uso real conforme a CODEX STAN 260-2007.

DIACETATO DE SODIO SIN 262(ii)		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	Se necesita más información sobre la dosis de uso real y la justificación tecnológica en esta categoría de alimentos en general y en los productos regulados por la Norma del Codex para frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2011).
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	Se necesita más información sobre la dosis de uso real.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	

ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS SIN 491-495		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	Se necesita más información sobre la función real.
07.1.1	Panes y panecillos	Se necesita más información sobre la dosis de uso real y la justificación tecnológica.

ESTEAROIL LACTILATOS SIN 481(i), 482(i)		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
04.1.2.7	Frutas confitadas	Se necesita más información sobre la función real.
07.1.1.1	Panes leudados con levadura y panes especiales	Se necesita más información sobre la dosis de uso real.

SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS SIN 473		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	Se necesita más información sobre la dosis de uso real.

TALCO SIN 553(iii)		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	Se necesita más información sobre la dosis de uso real en el arroz.

TARTRATOS SIN 334, 335(ii), 337		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso)	Se necesita más información sobre la dosis de uso numérica real.
01.6.5	Productos análogos al queso	
04.1.2.2	Frutas desecadas	Se necesita más información sobre la dosis de uso numérica como regulador de la acidez.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	Se necesita más información sobre la dosis de uso numérica y la justificación tecnológica.
04.1.2.7	Frutas confitadas	Se necesita más información sobre la dosis de uso numérica.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	Se necesita más información sobre la dosis de uso numérica conforme a CODEX STAN 260-2007.
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	Se necesita más información sobre la dosis de uso numérica.

TOCOFEROLES SIN 307a,b,c		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Información requerida
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	Se necesita más información sobre la justificación tecnológica.
01.3	Leche condensada y productos análogos (naturales)	
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales))	
01.6	Queso y productos análogos	
04.1.2	Frutas elaboradas	Se necesita más información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real.
06.2	Harinas y almidones (incluida soja en polvo)	Se necesita más información sobre la dosis de uso real para cada alimento o aditivos alimentarios.
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	Se necesita más información sobre la dosis de uso real y si la dosis de uso real puede engañar a los consumidores.

Apéndice XII

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.1
"LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS LÍQUIDOS " Y SUS SUBCATEGORÍAS****(N14-2015)****(Para aprobación en el Trámite 5/8)**

PARTE I: Sistema de clasificación de los alimentos

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0

01.1. Leche y productos lácteos líquidos

- 01.1.1. Leche líquida (natural)
- 01.1.2. Otras leches líquidas (naturales)
- 01.1.3. Suero de mantequilla líquido (natural)
- 01.1.4. Bebidas lácteas líquidas aromatizadas

PARTE II: Descriptores de las categorías de alimentos

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0

Comprende todos los tipos de productos lácteos que se obtienen de la leche de los animales de ordeño (p. ej., vacas, ovejas, cabras, búfalas). En esta categoría, con la excepción de la categoría de alimentos 1.1.2, un producto "natural" es el que no está aromatizado, no contiene fruta, hortalizas ni otros ingredientes no lácteos, ni está mezclado con otros ingredientes no lácteos, salvo que esté permitido por las normas pertinentes. Los productos análogos son aquellos en los que la grasa de la leche se ha sustituido parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.

01.1 Leche y productos lácteos líquidos

Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales y aromatizados que son a base de leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera, excluidos los productos fermentados naturales y los productos lácteos cuajados naturales de la categoría de alimentos 1.2. Las leches líquidas naturales son "productos lácteos", de acuerdo a la definición de CODEX STAN 206-1999, que se obtienen por la elaboración de la leche y pueden contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración. La leche cruda ("leche", tal como se define en CODEX STAN 206-1999) no contendrá ningún aditivo alimentario.

01.1.1 Leche líquida (natural).

Leche líquida natural obtenida de los animales de ordeño (p.ej. vacas, ovejas, cabras, búfalas) que se ha elaborado. Comprende la leche pasteurizada, ultrapasteurizada (UHT), esterilizada, homogeneizada o con contenido ajustado de grasa. Incluye, pero no se limita a, la leche desnatada, leche parcialmente desnatada, con poca grasa y la leche entera.

01.1.2 Otras leches líquidas (naturales).

Comprende toda la leche líquida natural, excluidos los productos de las categorías de alimentos 01.1.1 Leche líquida (natural), 01.1.3 Suero de mantequilla (natural) y 01.2 Productos lácteos cuajados y fermentados (naturales). Comprende, pero no se limita a, las leches líquidas recombinadas naturales, leches líquidas reconstituidas naturales, leches compuestas naturales, leches líquidas no aromatizadas enriquecidas con vitaminas y minerales, leches con contenido ajustado de proteínas, leche con contenido reducido de lactosa y bebidas a base de leche natural. En esta categoría de alimentos, los productos naturales no contienen aromatizantes añadidos ni otros ingredientes que intencionalmente impartan sabor, pero pueden contener otros ingredientes no lácteos.

01.1.3 Suero de mantequilla líquido (natural).

El suero de mantequilla líquido es el líquido prácticamente sin grasa de la leche que queda tras el proceso de elaboración de la mantequilla (manteca) (es decir, la leche y la nata (crema) fermentada o sin fermentar batida). El suero de mantequilla líquido se obtiene también mediante la fermentación de la leche desnatada líquida, bien mediante la acidificación espontánea por la acción de las bacterias que producen el ácido láctico o aromas, bien mediante la inoculación de cultivos bacterianos puros en la leche caliente (suero de mantequilla cultivado).¹⁴ El suero de mantequilla líquido se puede pasteurizar o esterilizar.

01.1.4 Bebidas lácteas líquidas aromatizadas

Comprende todas las mezclas y las bebidas lácteas líquidas listas para el consumo, fermentadas o sin fermentar, con aromatizantes y/o ingredientes alimentarios que imparten sabor, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar, categoría 05.1.1), Ejemplos: incluyen pero no se limitan a la leche de chocolate, bebidas malteadas con chocolate, bebidas a base de yogur con sabor a fresa, bebidas obtenidas por las bacterias que producen el ácido láctico, y el *lassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y con azúcar o un edulcorante intenso).

CAMBIOS CONSIGUIENTES

(Para aprobación)

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

Cambios consiguientes en la PARTE II: Descriptores de las categorías de alimentos

01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), ~~excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)~~

Comprende todos los productos naturales **fermentados o cuajados** a base de leche desnatada, parcialmente desnatada, con poca grasa y leche entera, **excluida la categoría de alimentos 01.1.4**. Se incluyen los productos aromatizados de ~~01.1.2~~ **01.1.4** (bebidas) y 01.7 (postres).

01.2.1 Leches fermentadas (naturales)

Comprende todos los productos naturales, incluida la leche líquida fermentada, la leche acidificada y la leche cultivada. El yogur natural **y las bebidas naturales a base de leche fermentada**, sin aromatizantes ni colores, pueden figurar en una de las subcategorías de 01.2.1 según tengan tratamiento térmico o no después de la fermentación.

01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales) sin tratamiento térmico después de la fermentación

Comprende los productos naturales líquidos y los que no son líquidos, como el yogur **y las bebidas a base de leche natural fermentada**.

01.4 Nata (crema) (natural) y productos análogos:

La nata (crema) es un producto lácteo líquido, con un contenido relativamente alto de grasa en comparación con la leche. Incluye todos los productos líquidos, semilíquidos y semisólidos naturales de nata y productos análogos a la nata. Los productos de nata (crema) aromatizados figuran en ~~01.1.2~~ **01.1.4** (bebidas) y 01.7 (postres).

01.4.3 Nata (crema) cuajada (natural).

Crema espesa, viscosa formada por la acción de enzimas coagulantes de la leche. Comprende la nata (crema) ácida (crema sometida a fermentación del ácido láctico obtenida como se describe para el suero de mantequilla (~~01.1.2~~ **01.1.3**)).

05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao:

Comprende una amplia variedad de productos que se utilizan en la fabricación de otros productos de chocolate o en la preparación de bebidas a base de cacao. [...]

Algunos ejemplos son: chocolate en polvo para bebidas; cacao para el desayuno; cacao en polvo (fino), cacao triturado, pasta, torta prensada; licor de chocolate; mezclas de cacao (en polvo para preparar bebidas calientes); mezcla de cacao y azúcar; y mezclas secas para confitería de azúcar y cacao. Las bebidas finales de cacao y la leche con chocolate figuran en la categoría ~~01.1.2~~ **01.1.4** y la mayor parte de los productos de chocolate finales están en la categoría 05.1.4.

14.0 Bebidas, excluidos los productos lácteos:

Esta importante categoría se divide en las categorías generales de las bebidas no alcohólicas (14.1) y las bebidas alcohólicas (14.2). Las bebidas lácteas aromatizadas figuran en ~~01.1.2~~ **01.1.4**.

14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao

Comprende los productos listos para beber (p. ej., en lata) y sus mezclas y concentrados. Los ejemplos incluyen: bebidas calientes a base de achicoria (*postum*), té de arroz, yerba mate, y mezclas para bebidas calientes de café y té (p. ej., café instantáneo, productos en polvo para preparar capuchinos calientes). También se incluye el café en grano tratado para obtener productos de café. Las bebidas preparadas a base de cacao listas para el consumo figuran en la categoría ~~01.1.2~~ **01.1.4**, y las mezclas de cacao en 05.1.1.

Cambios consiguientes en el Anexo C de la NGAA

Norma No.	Título de la norma del Codex	Cat. alim. No.
243-2003	Leches fermentadas (bebidas a base de leche fermentada, natural e aromatizada, tratada térmicamente o sin tratamiento térmico)	01.1.2 01.1.4
243-2003	Leches fermentadas (bebidas a base de leche fermentada (naturales))	01.2.1
243-2003	Leches fermentadas (bebidas a base de leche fermentada (naturales, sin tratamiento térmico))	01.2.1.1
243-2003	Leches fermentadas (bebidas a base de leche fermentada (naturales, con tratamiento térmico))	01.2.1.2

Cambios consiguientes en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA**ANEXO AL CUADRO TRES**

~~01.1.1 Leche y suero de mantequilla (natural) (EXCLUIDO EL SUERO DE MANTEQUILLA TRATADO TÉRMICAMENTE)~~

01.1.1 Leche **líquida** (natural)

01.1.2 **Otras leches líquidas (naturales)**

01.1.3 **Suero de mantequilla líquido (natural)**

01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales) ~~excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)~~¹

¹ Los reguladores de la acidez, gases de envasado, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro 3 son aceptables para uso en las leches fermentadas, con tratamiento térmico después de la fermentación, como se define en la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2004), que corresponden a la categoría de alimentos 01.2.1.2 "Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación".

Apéndice XIII

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

(Para aprobación en el Trámite 5/8)

Nota: Todas las adiciones aparecen en **negritas y subrayado**, todas las eliminaciones se muestran en ~~texto tachado~~.

Cuadro 1: Nuevas funciones tecnológicas en la Sección 2 del SIN

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIÓN TECNOLÓGICA
12. Sal emulsionante	Un aditivo alimentario que, en la fabricación de alimentos elaborados, reorganiza las proteínas a fin de prevenir la separación	sal emulsionante, <u>sinergista de sal emulsionante</u> , sal para mezclas
25. Estabilizador	Un aditivo alimentario que permite mantener una dispersión uniforme de dos o más componentes.	estabilizador, estabilizador de espumas, estabilizador coloidal, estabilizador de emulsiones, sinergista de estabilizador, <u>aglutinante</u>

Cuadro 2: Nuevos nombres y números del SIN

No. del SIN	Nombre del aditivo	Clase funcional	Función tecnológica
<u>134</u>	<u>Extracto de espirulina</u>	<u>Colorante</u>	<u>colorante</u>
<u>163(vii)</u>	<u>Morado de batata</u>	<u>Colorante</u>	<u>colorante</u>
<u>163(viii)</u>	<u>Rojo de rábano</u>	<u>Colorante</u>	<u>colorante</u>
<u>1101(v)</u>	<u>Proteasa de <i>Streptomyces fradiae</i></u>	<u>Agente de tratamiento de las harinas</u> <u>Acentuador del sabor</u> <u>Estabilizador</u>	<u>agente de tratamiento de las harinas</u> <u>acentuador del sabor</u> <u>estabilizador</u>
<u>1101(vi)</u>	<u>Proteasas de <i>Bacillus subtilis</i></u>	<u>Agente de tratamiento de las harinas</u> <u>Acentuador del sabor</u> <u>Estabilizador</u>	<u>agente de tratamiento de las harinas</u> <u>acentuador del sabor</u> <u>estabilizador</u>

Cuadro 3: Cambios en los nombres y números actuales del SIN

No. del SIN	Nombre del aditivo	Clase funcional	Función tecnológica
1101(i)	Proteasa <u>de <i>Aspergillus oryzae</i>. Var.</u>	Agente de tratamiento de las harinas Acentuador del sabor Estabilizador	agente de tratamiento de las harinas acentuador del sabor estabilizador

Cuadro 4: Cambios en las clases funcionales y funciones tecnológicas de aditivos actuales

No. del SIN	Nombre del aditivo	Clase funcional	Función tecnológica
1209	Copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA)-polietilenglicol (PVE)	<u>Agente de glaseado</u> <u>Estabilizador</u>	<u>agente de glaseado</u> <u>estabilizador</u> <u>aglutinante</u>

Apéndice XIV

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
Prolil endopeptidasa ácida de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen de <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
D-alulosa 3-epimerasa de <i>Arthrobacter globiformis</i> expresada en <i>Escherichia coli</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	EE.UU.
Alfa-amilasa de <i>Bacillus licheniformis</i> que expresa gen alfa-amilasa modificado de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
*Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
*Alfa-amilasa de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
Amiloglucosidasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	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 especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
*Asparaginasa de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
Beta-amilasa de <i>Bacillus flexus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
Beta-glucanasa a partir de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Japón
*Carotenos de <i>Dunaliella salina</i>	Evaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
Sustancias aromatizantes (8 nuevas + 20 de las listas de prioridades anteriores + 55 de las que el JECFA pidió información adicional = 83 en total)	Evaluación o reevaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones o revisión de las especificaciones, según corresponda	Diciembre de 2016	EE.UU.

Sustancia(s) (alta prioridad (*))	Pregunta(s) que requieren respuesta	Disponibilidad de datos (cuándo, qué)	Propuesto por
Goma gelán (SIN 418) (Pendiente de confirmación de la justificación tecnológica del CCNFSDU)	Evaluación de la inocuidad para uso en preparados para lactantes, preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes, y preparados de seguimiento	Diciembre de 2016	EE.UU.
*Glucosa oxidasa de <i>Penicillium chrysogenum</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
*Goma ghatti	Evaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones	Diciembre de 2016	EE.UU.
*Extracto de jagua (<i>Genipa americana</i>)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Colombia
SIN 1205 Copolímero de metacrilato básico	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
SIN 1206 Copolímero de metacrilato neutro	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
SIN 1207 Copolímero de metacrilato aniónico	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
Lactasa de <i>Bifidobacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
Lipasa de <i>Aspergillus oryzae</i> que expresa un gen modificado de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
*Ácido metatartárico (SIN 353)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Australia
*Celulosa microcristalina (SIN 460 (i))	Revisión de las especificaciones	Diciembre de 2016	Japón
Fosfatidilinositol fosfolipasa C específica de una cepa modificada genéticamente de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
*Fosfolipasa A2 de páncreas de cerdo expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
Fosfolipasa A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Japón
Alcohol polivinílico (SIN 1203)	Revisión de las especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
Sorbato de sodio (SIN 221)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Por confirmar por la CCFA49	CCFA 48

Sustancia(s) (alta prioridad (*))	Pregunta(s) que requieren respuesta	Disponibilidad de datos (cuándo, qué)	Propuesto por
Extracto de espirulina	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	EE.UU.
Ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473)	Revisión de las especificaciones	Diciembre de 2016	Japón
*Polisacárido de semillas de tamarindo	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Japón
*Taninos	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Australia
Transglucosidasa/alfa-glucosidasa de <i>Trichoderma reesei</i> que expresa un gen alfa-glucosidasa de <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
*Xilanasa de <i>Bacillus licheniformis</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
Xilanasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Unión Europea
*Mannoproteínas de levadura (SIN 455)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2016	Australia
Sustancias para reevaluación			
Azul brillante FCF (SIN 133)	Reevaluación de la inocuidad y especificaciones	Diciembre de 2016	CCFA46 (datos del Japón; IACM; UE)
Erotrisina (SIN 127)	Reevaluación de la inocuidad y especificaciones	Diciembre de 2016	CCFA46 (datos del Japón; IACM; UE)
Verde sólido FCF (SIN 143)	Reevaluación de la inocuidad y especificaciones	Diciembre de 2016	CCFA46 (datos del Japón; IACM)
Indigotina (SIN 132)	Reevaluación de la inocuidad y especificaciones	Diciembre de 2016	CCFA46 (datos del Japón; IACM; UE)

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE
ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE SE VENDEN COMO TALES (CODEX STAN 107-1981)****(N15-2015)****(Para aprobación en el Trámite 5/8)**

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

4.1 Detalles del aditivo alimentario

- (a) Deberá aparecer el nombre de cada uno de los aditivos alimentarios presentes. El nombre deberá ser específico y no genérico, e indicar la verdadera naturaleza del aditivo alimentario. Cuando se haya establecido un nombre para un aditivo alimentario en la lista de aditivos del Codex, deberá utilizarse dicho nombre. En otros casos, deberá utilizarse el nombre común o usual o, cuando no exista ningún nombre común, deberá emplearse un nombre descriptivo apropiado.
- (b) Cuando se incluyan dos o más aditivos alimentarios, sus nombres deberán aparecer en forma de lista. Cada aditivo alimentario figurará en la lista según el orden de su proporción en peso con respecto al contenido total del envase, figurando en primer lugar el aditivo alimentario cuya proporción, en peso, sea la mayor. Cuando uno o más de los aditivos alimentarios estén sujetos a una limitación cuantitativa en un alimento regulado por una norma del Codex, deberá declararse la cantidad o proporción de dicho aditivo. ~~Si hay ingredientes alimentarios que forman parte del preparado, deberán declararse en la lista de ingredientes por orden decreciente de proporciones~~
- (c) Cuando se trate de mezclas de aromatizantes, no será necesario que aparezca el nombre de cada aromatizante presente en la mezcla. Podrá utilizarse la expresión genérica "aroma" o "aromatizante" juntamente con ~~"una indicación de la verdadera naturaleza del aroma"~~ **una indicación de las propiedades organolépticas (p.ej., "aroma de manzana") y/o el origen o procedencia del producto.** Los términos "aroma" o "aromatizante" podrán estar calificados por las palabras "natural" o "artificial", o por ambas, según proceda. ~~"Esta disposición no se aplicará a los modificadores del sabor, en cambio, se aplicará a las "hierbas aromáticas" y "especies", cuyos nombres genéricos podrán emplearse según proceda."~~ **Al indicar el origen o procedencia del producto, la expresión genérica podrá calificarse con las palabras "natural", en el caso de los aromatizantes naturales, de acuerdo a la definición de CAC/GL 66-2008, "artificial" en el caso de los aromatizantes sintéticos, como se establece en CAC/GL 66-2008, o una combinación de estas palabras, según sea el caso."**
- (d) Los aditivos alimentarios cuya estabilidad en almacén no exceda de 18 meses deberán llevar la fecha de durabilidad mínima, expresada con palabras como "se mantendrá por lo menos hasta ...".
- (e) Las palabras "para uso alimentario" o una declaración sustancialmente análoga deberán aparecer en un lugar bien visible de la etiqueta.
- (f) **Si hay ingredientes alimentarios que forman parte del preparado, deberán declararse en la lista de ingredientes en orden decreciente de proporciones. Los ingredientes para los que se establecen nombres de clase en la sección 4.2.3.1 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) pueden mencionarse por el nombre de la clase correspondiente, con excepción de los ingredientes que se señalan en la sección 4.2.1.4 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) como alimentos o ingredientes que se sabe que causan hipersensibilidad.**

...

5.1 Detalles del aditivo alimentario

- (a) Deberá aparecer el nombre de cada uno de los aditivos alimentarios presentes. El nombre deberá ser específico y no genérico, e indicar la verdadera naturaleza del aditivo alimentario. Cuando se haya establecido un nombre para un aditivo alimentario en la lista de aditivos del Codex, deberá utilizarse dicho nombre. En otros casos, deberá utilizarse el nombre común o usual o, cuando no exista ningún nombre común, deberá emplearse un nombre descriptivo apropiado.
- (b) Cuando se incluyan dos o más aditivos alimentarios, sus nombres deberán aparecer en forma de lista. Cada aditivo alimentario figurará en la lista según el orden de su proporción en peso con respecto al contenido total del envase, figurando en primer lugar el aditivo alimentario cuya proporción, en peso, sea la mayor. Cuando uno o más de los aditivos alimentarios estén sujetos a una limitación cuantitativa en un alimento, en el país donde ha de venderse o emplearse el aditivo, deberá declararse la cantidad o proporción de dicho aditivo y/o se darán instrucciones para que el uso se ajuste a dicha limitación. ~~Si hay ingredientes alimentarios que forman parte del preparado, deberán declararse en la lista de ingredientes por orden decreciente de proporciones~~
- (c) Cuando se trate de mezclas de aromatizantes, no será necesario que aparezca el nombre de cada aromatizante presente en la mezcla. Podrá utilizarse la expresión genérica "aroma" o "aromatizante" juntamente con ~~"una indicación de la verdadera naturaleza del aroma"~~ **una indicación de las propiedades organolépticas (p.ej., "aroma de manzana") y/o el origen o procedencia del producto.** Los términos "aroma" o "aromatizante" podrán estar calificados por las palabras "natural" o "artificial", o por ambas, según sea el caso. ~~"Esta disposición no se aplicará a los modificadores del sabor, en cambio, se aplicará a las "hierbas aromáticas" y "especias", cuyos nombres genéricos podrán emplearse según proceda."~~ **Al indicar el origen o procedencia del producto, la expresión genérica podrá calificarse con las palabras "natural", en el caso de los aromatizantes naturales, de acuerdo a la definición de CAC/GL 66-2008; "artificial", en el caso de los aromatizantes sintéticos, como se establece en CAC/GL 66-2008, o una combinación de estas palabras, según sea el caso.**
- (d) Los aditivos alimentarios cuya estabilidad en almacén no exceda de 18 meses deberán llevar la fecha de durabilidad mínima, expresada con palabras como "se mantendrá por lo menos hasta ...".
- (e) Las palabras "para uso alimentario" o una declaración sustancialmente análoga deberán aparecer en un lugar bien visible de la etiqueta.
- (f) **Si hay ingredientes alimentarios que forman parte del preparado, deberán declararse en la lista de ingredientes en orden decreciente de proporciones. Los ingredientes para los que se establecen nombres de clase en la sección 4.2.3.1 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) pueden mencionarse por el nombre de la clase correspondiente, con excepción de los ingredientes que se señalan en la sección 4.2.1.4 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) como alimentos o ingredientes que se sabe que causan hipersensibilidad.**