

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 09/32/12**  
**Marzo de 2009**

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

**32º Período de Sesiones**

**Roma, Italia, 29 de junio – 4 de julio de 2009**

## **INFORME DE LA 41ª REUNIÓN DEL** **COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Shanghai, China**  
**16 - 20 de marzo de 2009**

**Nota:** Se adjunta al presente informe la Carta Circular del Codex CL 2009/7-FA

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**CX 4/30.2**

**CL 2009/7-FA  
Marzo de 2009**

**PARA:** Puntos de contacto del Codex  
Organizaciones internacionales interesadas

**DE:** Secretario, 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 41ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (ALINORM 09/32/12)**

El informe de la 41ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios será examinado en el 32º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 29 de junio - 4 de julio de 2009).

**PARTE A – ASUNTOS PARA ADOPCIÓN EN EL 32º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

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

- 1. Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), en el Trámite 8 y 5/8, respectivamente (párr. 109 y Apéndice IV);**
- 2. Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios, en el Trámite 5/8 (párr. 125 y Apéndice VII);**
- 3. Especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios, de la 69ª reunión del JECFA, en el Trámite 5/8 (párr. 131 y Apéndice VIII).**

**Otros asuntos**

- 4. Enmiendas al Anexo al Cuadro 3 de la NGAA (párr. 9);**
- 5. Enmiendas a los nombres y descriptores de las categorías de alimentos 01.2.1.1, 15.1 y 15.2 de la NGAA (párr. 153 y Apéndice XI).**

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los textos arriba citados deberán hacerlo por escrito, y enviarlas, *de preferencia por correo electrónico*, a: Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), fax : +39 06 57054593), con copia para: Secretariat of the Codex Committee on Food Additives, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (*de preferencia* al correo electrónico: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc), Telefax: + 86 10 67711813), **antes del 31 de mayo de 2009.**

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

6. **Observaciones y propuestas para usos y niveles de uso de: lignosulfonato de calcio (40-65) (SIN 1522); etil lauroil arginato (SIN 243); glucósidos de esteviol (SIN 960) y los sulfitos** (párrs. 22, 23, 27, 28);
7. **Observaciones sobre la aplicación de la Nota 161 "Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo", en particular, dónde y cuándo deberá utilizarse** (párr. 89);
8. **Información sobre la justificación tecnológica para el uso de verde sólido FCF (SIN 143) en la categoría de alimentos 06.4.2 "Pasta y fideos deshidratados y productos análogos"** (párr. 99);
9. **Información sobre la justificación tecnológica para el uso de eritrosina (SIN 127) en las categorías de alimentos 08.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes", y 08.3 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados"** (párr. 103);
10. **Observaciones sobre la propuesta de revisión del nombre y descriptores de la categoría 16.0 "Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15) y ejemplos de productos alimentarios de esta categoría** (párr. 147);
11. **Información sobre el uso de colorantes añadidos a alimentos comprendidos en la categoría 08.1 "Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza" y sus subcategorías, para propósitos distintos de las aplicaciones de superficie** (párr. 149);
12. **Observaciones sobre el documento de proyecto que propone un nuevo trabajo de revisión de la categoría 5.1 "Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y sucedáneos del chocolate"** (párr. 151 y Apéndice X).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los asuntos arriba mencionados deberán hacerlo por escrito y enviarlos, *de preferencia por correo electrónico*, a: Secretariat of the Codex Committee on Food Additives, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (correo electrónico: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc), Telefax: + 86 10 67711813;), con copia a: Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (*de preferencia al* correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), fax : +39 06 57054593) **antes del 15 de noviembre de 2009.**

**PARTE C - OTROS ASUNTOS**

13. **Observaciones y propuestas innovadoras para agilizar el trabajo sobre la NGAA** (para. 108);

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los asuntos arriba mencionados deberán hacerlo por escrito y enviarlos, *de preferencia por correo electrónico*, a: Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), fax : +39 06 57054593), con copia para: Secretariat of the Codex Committee on Food Additives, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (*de preferencia al* correo electrónico: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc), Telefax: + 86 10 67711813), **antes del 15 de julio de 2009.**

## ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES .....	página vi
LISTA DE SIGLAS .....	página ix
INFORME DE LA 41ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS .....	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS .....	página 23
<b><i>Párrafos</i></b>	
INTRODUCCIÓN .....	1 - 3
APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa) .....	4 - 6
CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (Tema 2 del programa) .....	7 - 12
CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS Y POR LA 69ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 3 del programa) .....	13 - 30
RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 4 del programa) .....	31 - 56
NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA) (Tema 5 del programa).....	57
OBSERVACIONES E INFORMACIÓN PRESENTADAS EN RESPUESTA A LA CL 2008/10-FA PARTE B (PUNTOS 9-12) (Tema 5a del programa).....	58 - 84
INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELÉCTRICOS SOBRE LA NGAA (ESTABLECIDO POR LA 39ª REUNIÓN DEL CCFA) (Tema 5b del programa)	
INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELÉCTRICOS SOBRE LA NGAA (ESTABLECIDO POR LA 40ª REUNIÓN DEL CCFA) (Tema 5c del programa).....	85 - 109
COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 6 del programa)	
ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES Y PRINCIPIOS PARA LAS SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (N04-2008) (Tema 6a del programa) .....	110 - 113
INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (ICE), LISTA ACTUALIZADA (Tema 6b del programa) .....	114
SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTAS DE ADICIÓN Y/O ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7 del programa) .....	115 - 125
ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS EN LA 69ª REUNIÓN DEL JECFA (Tema 8 del programa) .....	126 - 131
LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (Tema 9 del programa) .....	132
PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS EN LA LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2008/26-FA) (Tema 9 del programa) .....	133 - 135
PROPUESTAS DE CAMBIOS AL TEXTO DE LA CARTA CIRCULAR SOBRE LA LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2008/26-FA) (Tema 9b del programa) .....	136-142
DOCUMENTOS DE DEBATE (Tema 10 del programa)	
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DE UNA SELECCIÓN DE CATEGORÍAS DE ALIMENTOS DE LA NGAA (Tema 10a del programa) .....	143 - 154
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DETERMINACIÓN DE PROBLEMAS Y RECOMENDACIONES RELACIONADAS CON LA FALTA DE CONCORDANCIA EN LA PRESENTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS (Tema 10b del programa) .....	155-156
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA FALTA DE CONCORDANCIA ENTRE NOMBRES DE COMPUESTOS DE LAS ESPECIFICACIONES DEL CODEX PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y EL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 10c del programa) .....	157-163

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 11 del programa) .....	164
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 12 del programa) .....	165

### LISTA DE APÉNDICES

<b>Apéndice I:</b>	Lista de participantes .....	24
<b>Apéndice II:</b>	Medidas necesarias como resultado de los cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas planteadas en la 69ª reunión del JECFA .....	43
<b>Apéndice III:</b>	Estado de ratificación y/o revisión de niveles máximos para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas del Codex .....	44
<b>Apéndice IV:</b>	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios – Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para adopción en los trámites 8 y 5/8) .....	51
<b>Apéndice V:</b>	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios – Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios .....	71
<b>Apéndice VI:</b>	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios – Suspensión de los trabajos de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios .....	73
<b>Apéndice VII:</b>	Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (para adopción en el trámite 5/8) .....	80
<b>Apéndice VIII:</b>	Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (para adopción en el trámite 5/8) .....	82
<b>Apéndice IX:</b>	Lista de prioridades de compuestos cuya evaluación se propone al JECFA (para aprobación) .....	84
<b>Apéndice X:</b>	Propuesta de revisión del Sistema de clasificación de los alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (para recibir observaciones) .....	85
<b>Apéndice XI:</b>	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios – Sistema de clasificación de los alimentos. Revisión de los nombres y descriptores de las categorías de alimentos 01.2.1.1, 15.1 y 15.2 (para adopción) .....	88

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 41ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios llegó a las siguientes conclusiones:

### CUESTIONES QUE SE PRESENTAN AL 32º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS PARA APROBACIÓN O EXAMEN:

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

##### El Comité remitió:

- los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), para su aprobación en los trámites 8 y 5/8, respectivamente (párr. 109 y Apéndice IV);
- los anteproyectos de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios, para su adopción en el trámite 5/8 (párr. 125 y Apéndice VII); y
- los anteproyectos de especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios, para su adopción en el trámite 5/8 (párr. 131 y Apéndice VIII).

#### Otros asuntos para aprobación

##### El Comité remitió:

- la enmienda al Anexo al Cuadro 3 de la NGAA para incorporar la siguiente nota: "El uso de reguladores de la acidez, gases de envasado, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en las leches fermentadas, tratadas térmicamente después de la fermentación, de acuerdo con la definición de la *Norma del Codex para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2004) que corresponde a la categoría de alimentos 01.2.1.2 "Leches fermentadas (simples, con tratamiento térmico)" (párr. 9);
- las enmiendas a los nombres y descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA 01.2.1.1 "Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación", 15.1 "Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)", y 15.2 "Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (por ej., con frutas secas)" (párr. 153 y Apéndice XI).

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

##### El Comité acordó pedir al 32º período de sesiones de la Comisión la revocación de:

- disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párr. 109 y Apéndice V).

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

##### El Comité acordó remitir al 32º período de sesiones de la Comisión, a través de la 62ª reunión del Comité Ejecutivo, para su aprobación:

- la lista de prioridades de aditivos alimentarios cuya evaluación se propone al JECFA (párr. 135 y Apéndice IX).

#### Otros asuntos que se presentan como información al 32º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

##### El Comité acordó:

- discontinuar los trabajos de diversos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA (Apéndice VI);
- regresar el anteproyecto de Directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (N04-2008) al trámite 2 (párr. 113);
- incorporar diversas disposiciones nuevas sobre aditivos alimentarios en los trámites 3 y 4 en la NGAA (diversos párrafos).

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

El Comité:

- ratificó con algunos cambios editoriales casi todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios que le remitieron el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, el Comité sobre Grasas y Aceites y el Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (párr. 33 y Apéndice III);
- acordó informar a los comités para productos de la práctica de no ratificar disposiciones que presenten niveles de BPF para aditivos alimentarios que tienen IDA numérica (párr. 34).

En particular, el Comité:

**Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)**

Proyectos de normas para las confituras, jaleas y mermeladas

- ratificó las disposiciones como se propusieron, con excepción de la disposición para los extractos de piel de uva (SIN 163(ii)) que se ratificó con un nivel máximo de 500 mg/kg; y la Sección sobre Aromatizantes, que se ratificó incluyendo una referencia a las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008) (párrs. 36-45);
- acordó no asignar una nueva función tecnológica de "conservante" al ácido ascórbico (SIN 300), debido a que el ácido ascórbico no impide la formación de microorganismos sino que funciona principalmente como agente de conservación o retención del color en las confituras, jaleas y mermeladas (párr. 118);

Proyecto de norma para determinadas hortalizas en conserva

- ratificó las disposiciones como se propusieron, con excepción de la disposición para el caramelo III (SIN 150c), propuesta con BPF, porque tiene IDA numérica; y el nivel máximo del caramelo IV (SIN 150d), que se ratificó con un nivel máximo de 50 000 mg/kg (párrs. 46-47);

**Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)**

Lista de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización para alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (CAC/GL 10-1979)

- ratificó el nivel propuesto de 10 mg/kg para la goma arábiga (SIN 414) para uso como soporte (párr. 50);

**Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)**

Anteproyecto de norma regional para pasta de soja fermentada

- ratificó las disposiciones como se propusieron, con excepción de la disposición sobre el tartrato monopotásico (SIN 336(i)), que se propuso con BPF, porque tiene IDA numérica. El Comité acordó pedir al CCASIA que presente un nivel máximo numérico para esta sustancia (párrs. 51-52);

Anteproyecto de norma regional para la harina de sagú de calidad alimentaria

- ratificó las disposiciones como se propusieron, con excepción de la disposición de 2 500 mg/kg (nivel de tratamiento) para el dióxido de cloro (SIN 926) (párrs. 53-55);

**Comité del Codex para Grasas y Aceites (CCFO)**

- ratificó todas las disposiciones revisadas en las normas sobre grasas y aceites, como se propusieron (párr. 56).

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

El Comité acordó:

- que los comités para productos deberán estar plenamente informados de las enmiendas que se realicen en la sección de aditivos alimentarios del "Formato de las normas del Codex para productos" y "Relaciones entre los Comités del Codex sobre productos y los Comités de asuntos generales", aprobadas por el 31º período de sesiones de la Comisión, y se facilite de esta manera la integración futura en la NGAA de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos (párr. 11).

**OTRAS CUESTIONES DE INTERÉS****Grupos de trabajo**El Comité acordó establecer:*Un grupo de trabajo presencial*

- NGAA: para facilitar el examen de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (*Presidente*: los Estados Unidos de América) (párrs. 105 y 107);

*Grupos de trabajo por medios electrónicos:*

- Directrices y principios para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración: para preparar el anteproyecto revisado de las Directrices y principios (*país anfitrión*: Indonesia) (párr. 113);
- SIN: para que examine las respuestas a la CL en la que se piden propuestas de cambios y adiciones a la lista del SIN, y prepare una propuesta para distribuirla a fin de recibir observaciones en el trámite 3; para que prepare un documento de debate que contenga los principios sobre la necesidad de justificación de las propuestas para hacer cambios al SIN; información sobre el uso como aditivos alimentarios de las sales de los ácidos grasos (SIN 470) y el sulfato de aluminio (SIN 520); y para que trate la falta de concordancia en el nombre de la riboflavina, sintética (SIN 101(i)) (*país anfitrión*: Finlandia) (párr. 123);
- Falta de concordancia en la presentación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex: para que prepare un documento de debate revisado (*país anfitrión*: Suiza) (párr. 156).

**Cuestiones que deberán examinarse en la 42ª reunión del CCFA**El Comité:

- acordó que examinaría de nuevo el nivel del dióxido de cloro para la categoría de alimentos 06.2.1 de la NGAA, y que asesoría de conformidad al CCASIA (párr. 55);
- decidió aclarar si la harina de sagú queda comprendida en la categoría 06.2.1 "Harinas", y si deberá revisarse el descriptor de la categoría en su siguiente reunión (párr. 154).

**Otros asuntos**El Comité:

- acordó pedir al JECFA que examine la incorporación de las especificaciones pertinentes como sinónimos de los nombres de algunos aditivos alimentarios; que debata y examine la posibilidad de ajustar los nombres de algunos aditivos que utiliza el JECFA con los que figuran en el sistema del SIN; que debata la denominación apropiada de los citratos (SIN 333(iii)); y recomendar que el JECFA examine atentamente los nombres de los compuestos que figura en el SIN para uso en las especificaciones y, cuando se considere que no son adecuados, que indique con claridad las razones a fin de facilitar las medidas consiguientes que deberá tomar el Comité (párrs. 159-160, 162-163).



**LISTA DE SIGLAS**

AESA	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
CAC/GL	Directrices de la Comisión del Codex Alimentarius
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCMAS	Comité del Codex sobre métodos de análisis y toma de muestras
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCPR	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
CL	Carta circular
CRD	Documento de la sala de conferencias
CE	Comunidad Europea
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
GIFSA	Iniciativa mundial en pro del asesoramiento científico relativo a la alimentación
ICE	Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración
IDA	Ingesta diaria admisible
INFOSAN	Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
MSDI	Ingesta diaria maximizada derivada de encuestas
NGAA	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios
OMS	Organización Mundial de la Salud
SIN	Sistema internacional de numeración
TPUE	Técnica de la porción única para evaluar la exposición

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 41ª reunión en Shangai (China), del 16 al 20 de marzo de 2009, por amable invitación del Gobierno de la República Popular China. Presidió la sesión el Dr. Chen Junshi, Catedrático del Centro de China para la Prevención y el Control de Enfermedades, Ministerio de Sanidad. Asistieron a la reunión delegados representantes de 56 países miembros, una organización miembro y observadores de 25 organizaciones internacionales. La lista de participantes, incluida la Secretaría, se presenta en el Apéndice I a este informe.

2. Su Excelencia, el Dr. Chen Zhu, Ministro de Sanidad, dio la bienvenida a los participantes e inauguró la sesión. El Ministro señaló que el Gobierno chino había dado gran prioridad a la seguridad de los alimentos y el 28 de febrero de 2009 el Congreso Popular aprobó una nueva Ley sobre Seguridad Alimentaria. En base a dicha ley, el Ministerio de Sanidad consolidaría las normativas y normas vigentes en materia de alimentación en una sola legislación nacional sobre seguridad alimentaria y continuaría con el desarrollo de normas para aditivos alimentarios en base a la evaluación de riesgos.

### División de competencias

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

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

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

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

- el sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios, bajo la presidencia de Finlandia, para examinar: (i) las respuestas a la circular CL 2008/10-FA, parte B, punto 13 “Propuestas de cambios y/o adiciones al sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios” (tema 7 del programa); (ii) observaciones al Documento de debate sobre la falta de concordancia entre nombres de compuestos de las *especificaciones del Codex para la identidad y pureza de aditivos alimentarios y el sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios* (Tema 10(c) del programa; y (iii) el establecimiento de un Grupo de trabajo por medios electrónicos para facilitar el trabajo del CCFA sobre el SIN;
- la lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA, bajo la presidencia de Canadá, para examinar: (i) las respuestas en contestación a la circular CL 2008/26-FA “Propuestas para adiciones y cambios a la lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA” (Tema 9(a) del programa); y (ii) propuestas para modificar el texto de la carta circular sobre la lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA” (Tema 9(b) del programa).

6. El Comité acordó designar como relator de la reunión al Dr. Paul Brent (Australia).

### CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (Tema 2 del programa)<sup>2</sup>

7. El Comité tomó nota de la información presentada en CX/FA 09/41/2 y CX/FA 09/41/2 Add.1. Acordó examinar las siguientes cuestiones en los temas pertinentes del programa:

- la petición de la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) para asociar ciertas clases funcionales nuevas con ciertos aditivos alimentarios en *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CAC/GL 36-1989), en el Tema 7 del programa. El Comité también acordó pedir al Grupo de trabajo para el SIN que se reunió durante la reunión que examine este asunto;

---

<sup>1</sup> CX/FA 09/41/1

<sup>2</sup> CX/FA 09/41/2; CX/FA 09/41/2 Add.1; CRD5 (observaciones de la Comunidad Europea y la India); CRD 17 (observaciones de Malasia).

- la petición de la 16ª reunión del Comité Regional Coordinador del Codex para Asia (CCASIA) de que se aclare la categoría de alimentos correcta de la NGAA para la harina de sagú, en el Tema 10a del programa;
- la consulta de la 21ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) sobre diversas enmiendas a disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex, en el Tema 4 del programa.

8. En particular, el Comité observó y recomendó lo siguiente:

#### **Enmiendas al Cuadro 3 de la NGAA**

9. El Comité recordó que el 31º período de sesiones de la Comisión remitió su propuesta de añadir una nota en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA debido a la falta de concordancia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la *Norma del Codex para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003). A fin de armonizarla con las clases funcionales cuyo uso en "leches fermentadas tratadas térmicamente después de la fermentación" está aceptado en la Norma, el Comité convino enmendar la nota del modo siguiente, para su adopción por la Comisión en su 32º período de sesiones:

El uso de reguladores de la acidez, gases de envasado, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en leches fermentadas, tratadas térmicamente después de la fermentación, de acuerdo con la definición de la *Norma del Codex para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2004) que corresponde a la categoría de alimentos 01.2.1.2 "Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación".

#### **Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria (CODEX STAN 150-1984)**

10. Se informó al Comité que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), en su 29ª reunión, acordó sustituir todas las referencias a "instrucciones sobre procedimientos del Codex para toma de muestras" CX/MAS 1-1987 con referencias a *Directrices generales sobre muestreo* (CAC/GL 50-2004). Sin embargo, el Comité señaló que el ejemplo del número mínimo de toma de muestras mencionado en la Sección 6.3.1 del Apéndice de la Norma no figura en las Directrices, y que algunas otras secciones de la Norma, incluidas las secciones sobre los contaminantes y los métodos de análisis, debían actualizarse. En vista del tiempo que las delegaciones necesitan para examinar esas secciones, el Comité acordó considerar su posible revisión en el Tema 11 del programa, "Otros asuntos y trabajos futuros".

#### **Enmiendas al Manual de Procedimiento**

11. Una delegación señaló que la revisión de "*Formato de las normas del Codex para productos*" y "*Relaciones entre los Comités del Codex sobre productos y los Comités de asuntos generales*" no se había comunicado adecuadamente a algunas de las reuniones recientes de los comités sobre productos. Señalando que la finalidad de las enmiendas a las secciones sobre aditivos alimentarios es facilitar la integración futura en la NGAA de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos, el Comité acordó que en el futuro, los comités sobre productos debían ser plenamente informados de dichas enmiendas.

#### **Extensión y contenido de los informes de las reuniones**

12. Se informó asimismo al Comité que en el 31º período de sesiones de la Comisión<sup>3</sup> se aprobaron las recomendaciones de la 61ª reunión del Comité Ejecutivo respecto a la extensión y contenido de los informes de las reuniones.<sup>4</sup>

#### **CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS Y POR LA 69ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 3 del programa)<sup>5</sup>**

13. Los representantes de la FAO y la OMS, remitiéndose a CX/FA 09/41/3 y CX/FA 09/41/03 Add.1, informaron al Comité de las actividades pertinentes realizadas por la FAO y la OMS en torno al asesoramiento científico al Codex y los países miembros, así como de otras actividades de interés. En particular, se ofreció información sobre los resultados y las recomendaciones de la 69ª reunión del JECFA.

<sup>3</sup> ALINORM 08/31/REP, párr. 9

<sup>4</sup> ALINORM 08/31/3A, párr. 26

<sup>5</sup> CX/FA 09/41/3; CX/FA 09/41/3 Add.1; CRD6 (observaciones de la Comunidad Europea, Paraguay e ICBA)

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

14. La representante de la FAO, interviniendo en nombre de la FAO y la OMS, informó al Comité de los logros recientes en torno al asesoramiento científico. Informó sobre la finalización de dos reuniones especiales de expertos, una sobre los beneficios y riesgos del uso de desinfectantes que contienen cloro en la producción y elaboración de alimentos, y otra sobre la evaluación de riesgos de melamina en los alimentos, celebradas en 2008, y resumió las conclusiones principales. Se informó al Comité de que al margen de la reunión se celebraría un seminario para proporcionar más información sobre el procedimiento empleado en el proyecto sobre la evaluación de beneficios y riesgos del uso de desinfectantes que contienen cloro en la producción de alimentos y el procesado de alimentos, y los resultados de la reunión de expertos.

15. La representante anunció también que en junio de 2009 se celebraría una consulta de expertos sobre el uso de la nanotecnología en la industria de la alimentación, que se concentraría en la revisión de las aplicaciones actuales y la metodología de evaluación de riesgos para las aplicaciones nanotecnológicas en el ámbito de la alimentación y la agricultura. La representante de la FAO informó además al Comité que la reunión de expertos final en el proyecto conjunto FAO/OMS para actualizar los principios y métodos para la evaluación de riesgos de las sustancias químicas en los alimentos se había celebrado en noviembre de 2008, y que, en particular, en dicha reunión se habían sometido a consideración todas las observaciones recibidas de la revisión pública.

16. La representante destacó también la continua necesidad de recursos económicos adecuados para que la FAO y la OMS puedan proporcionar asesoramiento científico eficiente y oportuno en respuesta a las peticiones. Pidió a las delegaciones que consideraran apoyar esta actividad a través del fondo creado recientemente en el marco de la Iniciativa Mundial para el Asesoramiento Científico relacionado con la Inocuidad Alimentaria (GIFSA) y proporcionó información sobre los puntos de contacto<sup>6</sup> de la FAO y la OMS.

17. El representante de la OMS informó de las actividades actuales en la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) en la comunicación y difusión de información en casos de emergencia de salud alimentaria y alentó a los países miembros a contactar con INFOSAN en la OMS en caso de una emergencia sobre seguridad alimentaria.

### **69ª reunión del JECFA**

18. La Secretaría Mixta del JECFA presentó los resultados de la 69ª reunión del JECFA (junio de 2008). Se había terminado la evaluación de un nuevo método para calcular la exposición a los aromatizantes a través de los alimentos. Este nuevo método, denominado técnica de la porción única para evaluar la exposición (TPUE), está basado en el nivel de uso añadido y el consumo diario de una sola porción de un alimento que contiene un aromatizante específico. Este cálculo es pertinente para examinar casos en que el método vigente para la exposición a aromatizantes a través de los alimentos, el método de la ingestión diaria maximizada derivada de encuestas (MSDI) basada en datos de peso, puede estimar deficientemente la exposición a través de los alimentos. El JECFA concluyó que no era posible elaborar criterios para identificar cuándo podía darse ese caso, y por tanto es necesario incorporar el procedimiento TPUE a la MSDI para todos los aromatizantes que el JECFA deba evaluar en el futuro. En consecuencia, en el futuro sería necesario incorporar tales datos en las presentaciones de evaluación de aromatizantes. Sin embargo, el JECFA convino que no sería necesario evaluar de nuevo los aromatizantes que ya habían sido examinados por el JECFA.

19. El Comité tomó también nota de que en la 69ª reunión del JECFA se había discutido la relación entre la IDA y las monografías de especificaciones, y que los cambios en las especificaciones podían plantear preocupaciones con respecto a la identidad del material sometido a prueba toxicológicamente y las sustancias del comercio. Por tanto, cuando se pidieran cambios en las monografías de especificaciones vigentes se debían considerar los posibles requisitos para los datos y la nueva evaluación de la inocuidad del material especificado.

### **Medidas necesarias como resultado de los cambios en el estado de la Ingestión Diaria Admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas**

20. La Secretaría Mixta del JECFA presentó las recomendaciones que figuran en el Cuadro 1 de CX/FA 09/41/3 para los aditivos alimentarios evaluados por la 69ª reunión del JECFA.

---

<sup>6</sup> FAO: Dominique Di Biase; correo electrónico: [dominique.dibiase@fao.org](mailto:dominique.dibiase@fao.org); OMS: Jorgen Schlundt; correo electrónico: [schlundtj@who.int](mailto:schlundtj@who.int)

Asparaginasa de *Aspergillus niger* expresada en *A. niger* y fosfolipasa C expresada en *Pichia pastoris*

21. El Comité acordó añadir las enzimas asparaginasa de *Aspergillus niger* expresada en *A. niger*, y fosfolipasa C expresada en *Pichia pastoris* al Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE).

Lignosulfonato de calcio (40-65) (SIN 1522)

22. El Comité acordó pedir observaciones/propuestas sobre los usos y dosis de uso de lignosulfonato de calcio (40-65) para incorporarlas en la NGAA y/o el ICE. El Comité acordó también asignar un número del SIN a esta sustancia (véase el Tema 7 del programa).

Etil lauroil arginato (SIN 243)

23. El Comité acordó pedir observaciones/propuestas sobre los usos y dosis de uso de etil lauroil arginato para incorporarlas en la NGAA. El Comité tomó nota de que cuando el JECFA examinó el etil lauroil arginato tomó en consideración la evaluación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Extractos de pimiento

24. En espera de que el JECFA termine la evaluación de los extractos de pimiento, el Comité no adoptó ninguna medida.

Fitosteroles, fitostanoles y sus ésteres

25. El Comité no adoptó ninguna medida porque estas sustancias son ingredientes funcionales y por tanto no recaen bajo su mandato.

Polidimetilsiloxano (SIN 908)

26. El Comité acordó animar a los miembros a realizar y presentar estudios de toxicidad al JECFA para su evaluación abordando las cuestiones específicas relacionadas con la toxicidad ocular. El Comité acordó examinar, si es necesario, la revisión de las disposiciones para polidimetilsiloxano a la luz de la nueva evaluación por el JECFA, programada provisionalmente para 2010.

Glucósidos de esteviol (SIN 960)

27. El Comité tomó nota del gran interés del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC) en que en el futuro esta sustancia se incorpore a la NGAA. El Comité acordó pedir observaciones/propuestas sobre los usos y dosis de uso de glucósidos de esteviol para su incorporación en la NGAA.

Sulfitos

28. El Comité acordó pedir observaciones/propuestas sobre las dosis de uso de los sulfitos y revisar las dosis máximas adoptadas y proyectos de dosis máximas para sulfitos en la NGAA. El Comité acordó además animar a los miembros a recopilar datos sobre el uso actual de sulfitos en los alimentos y bebidas disponibles en los mercados nacionales e investigar si la exposición a través de los alimentos en algunas subpoblaciones excede la IDA, permitiendo por tanto a los países adoptar medidas ulteriores para reducir la exposición a los sulfitos a través de los alimentos, como recomendó el JECFA.

Aromatizantes

29. Se informó al Comité que se había terminado la evaluación de riesgos de un gran número de aromatizantes, utilizando el "Procedimiento para la evaluación de la seguridad de los aromatizantes", y que se había considerado que en la exposición estimada actual estas sustancias no eran de "preocupación para la seguridad". El Comité tomó también nota de que el "procedimiento" no podía aplicarse para algunos aromatizantes debido a preocupaciones toxicológicas y que se habían pedido datos adicionales sobre estas sustancias para completar la evaluación.

30. En el Apéndice II se resumen las recomendaciones finales con respecto a las "medidas necesarias como resultado de los cambios en el estado de la ingestión diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas" del Comité.

## **RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 4 del programa)<sup>7</sup>**

31. De conformidad con la sección “*Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales*” del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité examinó la aprobación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración tratadas en la 24<sup>a</sup> reunión del CCPFV, la 30<sup>a</sup> reunión del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) y la 16<sup>a</sup> reunión de CCASIA. También examinó las cuestiones remitidas por la 21<sup>a</sup> reunión del CCFO (véase el párr. 7).

32. El Comité decidió debatir la ratificación propuesta por los comités y presentada en CX/FA 09/41/4 y CX/FA 09/41/2-Add.1.

33. El Comité ratificó la mayoría de disposiciones sobre aditivos alimentarios con algunos cambios de redacción. El estado de ratificación y/o revisión de dosis máximas para aditivos alimentarios en las normas del Codex se presentan en el Apéndice III de este informe. En los párrafos siguientes sigue un resumen de los debates principales.

### **Consideraciones generales**

34. El Comité animó a los comités sobre productos a utilizar la orientación ofrecida en el Preámbulo de la NGAA y en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius al elaborar las secciones relativas a aditivos alimentarios de las normas para productos, a fin de agilizar el trabajo de ratificación y facilitar la incorporación futura de dichas disposiciones en la NGAA. El Comité acordó informar a los comités de la práctica de no ratificar disposiciones a nivel de BPF para aditivos alimentarios con una ingestión diaria aceptable (IDA) numérica.

### **24<sup>a</sup> reunión del CCPFV**

#### ***Observaciones generales***

35. Varias delegaciones expresaron el punto de vista que el uso de algunos reguladores de la acidez, espesantes, colorantes, antiespumantes o conservantes en confituras, jaleas y mermeladas o en determinadas hortalizas en conserva podía confundir a los consumidores. Otras delegaciones señalaron que en sus países estos aditivos alimentarios estaban justificados tecnológicamente y se habían examinado como seguros en esas categorías de alimentos.

### **Proyecto de norma para las confituras, jaleas y mermeladas**

#### ***Antiespumantes***

36. El Comité tomó nota de que el JECFA había asignado actualmente una IDA temporal a polidimetilsiloxano. El Comité ratificó la dosis máxima de 10 mg/kg en el entendimiento que esta disposición podía revisarse tras la nueva evaluación del JECFA, programada temporalmente para 2010 (véase el Tema 3 del programa).

#### ***Colorantes***

37. El Comité convino en incluir los nombres de los cuatro carotenoides (160a(i), a(iii), e, f) a una dosis de 500 mg/kg, individualmente o en combinación.

38. El Comité tomó nota de las propuestas para suprimir las riboflavinas (SIN 101(i), (ii)), amarillo ocazo FCF (SIN 110), rojo allura (SIN 129) y azul brillante FCF (SIN 133) o añadir el texto de la nota 161<sup>8</sup> de la NGAA a estos colorantes. Sin embargo, tras mantener un pequeño debate, el Comité acordó ratificar estas dosis propuestas por el CCPFV.

---

<sup>7</sup> CX/FA 09/41/4; CX/FA 09//41/2 Add.1; CRD7 (observaciones de la Comunidad Europea, la India, Indonesia, Mali y Suiza); CRD17 (observaciones de Malasia)

<sup>8</sup> Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del Preámbulo

39. El Comité señaló que el extracto de piel de uva (SIN 163(ii)) tenía una IDA numérica y que se había propuesto una dosis de 500 mg/kg basada en antocianinas en las categorías correspondientes de la NGAA. El representante del JECFA observó que en las especificaciones del JECFA no existía ningún método de ensayo para antocianinas y propuso que esta cuestión se sometiera a consideración en el debate sobre las dosis máximas para esta sustancia.

40. El Comité ratificó las disposiciones propuestas para los colorantes, excepto la dosis máxima en el extracto de piel de uva (SIN 163(ii)) que se ratificó a una dosis máxima de 500 mg/kg en concordancia con la dosis máxima para la categoría de alimentos 04.1.2.5 de la NGAA (véase el Tema 5 del programa).

41. La delegación de la Comunidad Europea, remitiéndose a sus observaciones por escrito en CRD7, formuló reservas con respecto al uso de colorantes en estos productos. Brasil, Noruega y Suiza formularon también reservas similares.

#### **Conservantes**

42. El Comité tomó nota de que en algunos países tropicales podía ser necesario utilizar sorbatos y benzoatos, y otros conservantes para estos productos, y ratificó la lista propuesta de conservantes.

43. La Comunidad Europea formuló reservas con respecto al uso de sorbatos y benzoatos en estos productos.

#### **Aromatizantes**

44. El Comité ratificó la sección sobre aromatizantes incluida una referencia a las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008). El Comité acordó que al elaborar normas los comités sobre productos debían considerar un enfoque similar.

#### **Otros**

45. La Comunidad Europea formuló la reserva sobre el uso de reguladores de la acidez y espesantes en estos productos.

### **Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva**

#### **Colorantes, agentes de retención del color**

46. El Comité no ratificó el caramelo III (SIN 150c) propuesto a la dosis de BPF y tomó nota de que tenía una IDA numérica. Convino en cambiar la dosis para el caramelo IV (SIN 150d) de según BPF a la dosis numérica de 50 000 mg/kg convenida para la categoría de alimentos 04.2.2 de la NGAA (véase el Tema 5 del programa). El Comité ratificó otros colorantes y agentes de retención del color propuestos. La Comunidad Europea, Brasil, Noruega y Suiza formularon reservas a esta decisión.

47. El Comité tomó nota de que la clase funcional “agentes de retención del color” no se había asignado a etilen diamino tetraacetatos (SIN 385, 386) y convino en examinar esta adición al revisar el fin tecnológico para estos aditivos.

### **30ª reunión del CCNFSDU**

#### **Lista de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (CAC/GL 10-1979)**

48. El Comité tomó nota de que el CCNFSDU había propuesto para su ratificación la goma arábica (SIN 414) a una dosis de 10 mg/kg como agente de recubrimiento en la lista de referencia de compuestos de nutrientes revisada recientemente.

49. El Comité tomó también nota de que el uso de goma arábica se había añadido hace un tiempo a la lista original como sustancia de transferencia y desde entonces no había habido ningún cambio en la justificación tecnológica para el uso de esta sustancia en los productos destinados a lactantes y niños pequeños.

50. Tras un breve debate sobre otros posibles usos tecnológicos, el Comité convino en ratificar el uso de la dosis propuesta de 10 mg/kg como sustancia de transferencia.

## **16ª reunión del CCASIA**

### **Anteproyecto de norma regional para pasta de soja fermentada (Trámite 5/8)**

#### ***Reguladores de la acidez, colorantes y conservantes***

51. El Comité no ratificó la disposición para tartrato monopotásico (SIN 336(i)) según BPF puesto que tiene una IDA numérica y convino en pedir al CCASIA que proporcione una dosis máxima numérica para esta sustancia.

52. La República de Corea expresó sus reservas sobre esta decisión de ratificar las disposiciones para riboflavina, sintética (SIN 101(i)) y benzoatos (SIN 210, 211, 212).

### **Anteproyecto de norma regional para harina de sago comestible (Trámite 5)**

#### ***Observaciones generales***

53. El Comité recordó que la 16ª reunión de CCASIA, a la espera de la aclaración sobre la incorporación de productos como la harina de sago en el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 6.2.1 “Harinas” de la NGAA, había presentado para su ratificación dos opciones para la sección sobre aditivos alimentarios: (i) haciendo referencia a las disposiciones en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA y en consonancia con la sección sobre aditivos alimentarios en el “*Formato de las normas del Codex para productos*” del Manual de Procedimiento; y (ii) una lista específica de aditivos alimentarios, que concordaba con las disposiciones incorporadas en la categoría de alimentos 6.2.1 de la NGAA.

54. El Comité acordó examinar el listado específico, tomando nota de que se podía sustituir haciendo referencia a los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, a la luz de la aclaración con respecto a la categoría de alimentos 6.2.1 (véase el Tema 10a del programa).

55. El Comité no ratificó la disposición de 2 500 mg/kg (dosis de tratamiento) para dióxido de cloro (SIN 926), para el cual el JECFA, en su 7ª reunión (1963), recomendó una dosis máxima de tratamiento de 0 mg/kg a 30 mg/kg para la harina y 30 mg/kg a 75 mg/kg para la harina para fines especiales, tomando también nota de que no existía una especificación para dióxido de cloro. El Comité acordó que reconsideraría la dosis para dióxido de cloro para la categoría de alimentos 6.1.2 de la NGAA y aconsejaría al CCASIA en consonancia con ello. Una delegación señaló que entre todos los sulfitos incluidos, en el SIN (CAC/GL 36-1985) solamente estaba incluido el metabisulfito de sodio (SIN 223) como agente de tratamiento de las harinas.

## **21ª reunión del CCFO**

56. El Comité ratificó todas las disposiciones revisadas en las normas sobre grasas y aceites, como propuso este Comité.

### **NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA) (Tema 5 del programa)<sup>9</sup>**

57. Los Estados Unidos de América, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo sobre la NGAA<sup>10</sup> basado en la presencia física, se reunió inmediatamente antes de la reunión en curso del Comité y presentó a la sesión plenaria el informe del Grupo de trabajo, que figura en el CRD2.

---

<sup>9</sup> CRD2 (informe del Grupo de trabajo sobre la NGAA basado en la presencia física)

<sup>10</sup> Asistieron al Grupo de trabajo basado en la presencia física los siguientes miembros y organizaciones: Alemania, Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Costa Rica, China, Dinamarca, los Estados Unidos de América, Filipinas, Finlandia, Francia, Indonesia, Irlanda, Italia, Japón, Malasia, Noruega, Nueva Zelandia, Reino Unido, República de Corea, República Checa, Singapur, Sudáfrica, Suecia, Suiza, Tailandia, FAO, OMS, AIDGUM, CEFIC, CEFS, EFEMA, IADSA, ICA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF/FIL, IFAC, IFT, IFU, IGTC, IOFI, ISDI, MARINALG, NATCOL y OFCA



**OBSERVACIONES E INFORMACIÓN PRESENTADA EN RESPUESTA A LA CL 2008/10-FA PARTE B (PUNTOS 9-12) (Tema 5a del programa)<sup>11</sup>**

58. El Comité señaló que el Grupo de trabajo sobre la NGAA basado en la presencia física, examinó las observaciones y la información presentada en respuesta a la circular CL 2008/10-FA Parte B y, por limitaciones de tiempo, sólo hizo recomendaciones sobre el sulfato de magnesio (SIN 518) (punto 9, CL 2008/10-FA); y a las propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en las subcategorías pertinentes 02.2 “Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite” (con excepción de la categoría 2.2.1 Mantequilla [manteca]), en las categorías de alimentos 06.8 “Productos a base de soja (excluidos aderezos y condimentos a base de soja de la categoría de alimentos 12.9)”, 12.9 “Aderezos y condimentos a base de soja”, 12.10 “Productos proteínicos distintos a los de soja” y categorías afines (Punto 12, CL 2008/10-FA).

59. El Comité examinó las observaciones y la información presentadas en respuesta a la circular CL 2008/10-FA Parte B (Puntos 9-12) y las recomendaciones pertinentes del Grupo de trabajo sobre la NGAA basado en la presencia física, y tomó las siguientes decisiones.

**Sulfato de magnesio (SIN 518) (punto 9) y pululano (SIN 1204)**

60. El Comité acordó remitir al 32º período de sesiones de la Comisión, para su adopción en el Trámite 5/8, las disposiciones para sulfato de magnesio (SIN 518) y pululano (SIN 1204) en el Cuadro 3 de la NGAA. También ratificó la recomendación de incluir en la NGAA nuevas disposiciones para sulfato de magnesio en las categorías de alimentos 12.1.2 “Sucedáneos de la sal” (25 000 mg/kg) y 14.1.1.2 “Aguas de mesa y gaseosas” (50 mg/kg). El Comité acordó además incluir dos nuevas disposiciones en las categorías de alimentos 14.1.2.2 “Zumos (jugos) de hortalizas” (2 000 mg/kg) y en 14.1.2.4 “Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas” (2 000 mg/kg asociadas a la nota 127 “Según se sirve al consumidor”). El Comité tomó nota de que el sulfato de magnesio se utiliza en estos productos como acentuador del sabor y que esta función también está indicada en las especificaciones.

61. El Comité observó además que algunas propuestas presentadas eran para incluir nuevas disposiciones para sulfato de magnesio en categorías de alimentos a las que se aplican las disposiciones del Cuadro 3 y, por tanto, no son necesarias.

**Nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA, incluida la aclaración de la base de las dosis máximas para licopenos y para aditivos alimentarios que contienen aluminio (punto 10)**

62. El Comité recordó que el Punto 10 de la circular CL 2008/10-FA pedía observaciones sobre las nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la parte 1 del Apéndice VI (ALINORM 08/40/12), y aclaración de la base de las dosis máximas para licopenos y para aditivos alimentarios que contiene aluminio.

63. El Comité acordó retener en la NGAA la mayor parte de las disposiciones que figuran en el Apéndice VI (parte 1) y no examinar diversas disposiciones, contenidas en el Apéndice, que se examinarían en los temas 5b y 5c del programa.

64. El Comité acordó suspender el trabajo sobre las siguientes disposiciones porque no se había proporcionado justificación tecnológica.

SIN N.º	Aditivos alimentarios	Categoría de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas
523	Sulfato de aluminio y amonio	14.1.4.1	40	6
559	Silicato de aluminio	14.1.4.3	10 000	6 y A3
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	11.3	100	X

<sup>11</sup> CL 2008/10-FA Parte B (puntos 9-12); CX/FA 09/41/5 (observaciones de Australia, los Estados Unidos de América, Japón, Malasia, AIDGUM, CEFS, EFEMA, ICBA, IFAC, IFU e ISA); CX/FA 09/41/5 Add.1 (observaciones de Brasil, la India e IDF; CRD8 (observaciones de Indonesia y Suiza); CRD19 (observaciones de República de Corea)

SIN N.º	Aditivos alimentarios	Categoría de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas
556	Silicato de aluminio y calcio	14.1.4.3	10 000	6 y A3
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> - (vegetales)	11.3	50	CC
160a(ii), 160a(iii),160e, 160f	Carotenos	11.3	50	
160d(i), 160d(iii)	Licopenos	14.1.2	1 000	127
		14.1.3.1	1 000	
		14.1.3.2	1 000	
		14.1.3.3	1 000	127
		14.1.3.4	1 000	127
		14.1.5	1 000	160
554	Silicato de aluminio y sodio	01.7	10 000	6 y A3
		10.2.3	20 000	6

65. El Comité acordó revisar<sup>12</sup> e incluir en la NGAA las siguientes disposiciones:

SIN N.º	Aditivos alimentarios	Categoría de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas
556	Silicato de aluminio y calcio	01.8.2	<b>265</b>	6 y A3
952 (i), (ii), (iv)	Ciclamatos	14.1.4.3	1000	17 y <b>127</b>
160d(i), 160d(ii)	Licopenos	01.7	<b>150</b>	
		09.4	30	<b>B2</b>

66. El Comité observó además que la información presentada no es suficiente para aclarar las bases de presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio, es decir, fosfatos de sodio y aluminio (ácidos y básicos) (SIN 541(i), (ii)), sulfato de sodio y amonio (SIN 523), silicato de sodio y aluminio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559). Por tanto, acordó pedir aclaración de la base de presentación (por ej., como aluminio; peso molecular) de todas las disposiciones (adoptadas y en el procedimiento de trámites) para aditivos alimentarios que contienen aluminio, en el entendimiento que todas las disposiciones para las que no se había presentado información serían suspendidas o revocadas. La Secretaría del JECFA afirmó que sería útil dar información tanto sobre el aluminio como sobre la cantidad añadida de aditivo alimentario, a fin de eliminar posibles errores en la evaluación de la exposición de los aditivos alimentarios que contienen aluminio.

#### Información de disposiciones sobre aditivos alimentarios (Punto 11)

67. El Comité recordó que el punto 11 de la circular CL 2008/10-FA pedía información adicional de disposiciones sobre aditivos alimentarios, así como aclaración de las bases de las dosis máximas para aditivos alimentarios que contienen aluminio y la base de presentación para el fosfato de sodio y aluminio (SIN 541), que figuran en la parte 3 del Apéndice VI (ALINORM 08/31/12).

<sup>12</sup> La revisión se presenta en **negrita**

68. El Comité observó que ya se había tomado una decisión con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio (véase el párrafo 66) y acordó no examinar diversas disposiciones, contenidas en el Apéndice, que se someterían a consideración en los Temas 5b y 5c del programa. Además acordó retener las disposiciones para la categoría de alimentos 16.0, hasta su debate en el Tema 10(a) del programa.

69. El Comité acordó suspender el trabajo sobre las siguientes disposiciones porque no se había presentado información:

SIN N.º	Aditivos alimentarios	Categoría de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas
950	Acesulfame potásico	01.2	500	
956	Alitame	01.4.4	100	
150d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	01.8.1	50 000	
		02.3	20 000	
954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	Sacarina (y sus sales de Na, K y Ca)	04.1.27	2 000	161
541(i), (ii)	Fosfato de sodio y aluminio	14.1.4.3	2 000	6 y 127

70. El Comité acordó remitir al 32º período de sesiones de la Comisión, para su adopción, la disposición revisada de 1 200 mg/kg para el aspartamo en la categoría de alimentos 12.5.

71. Acordó asimismo incluir en la NGAA nuevas disposiciones para fosfato de sodio y aluminio en las categorías de alimentos 6.2 (3 600 mg/kg con la nota 6 "como aluminio"), 8.3.3 (360 mg/kg con la nota 6) y 9.2.4.3 (600 mg/kg con la nota 6), así como para silicato de aluminio y sodio en la categoría de alimentos 15.1 (120 mg/kg con la nota 6).

**Propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en las subcategorías pertinentes de 02.2 (con la excepción de la categoría de alimentos 2.2.1 "Mantequilla" [manteca]) y en las categorías de alimentos 0.6.8, 12.9 y 12.10 y las subcategorías afines (Punto 12).**

72. Por recomendación del Grupo de trabajo sobre la NGAA basado en la presencia física, el Comité acordó utilizar, como base para su debate, el Apéndice 2 de CRD2 en el que se reúnen todas las propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos presentadas en respuesta al Punto 12 de la circular CL 2008/10-FA.

73. El Comité acordó no intervenir en las propuestas que ya están incluidas en la NGAA y que se debatieron en los Temas 5b y 5c del programa. Para el examen de las propuestas restantes, el Comité acordó seguir los principios del Comité para la elaboración de los cuadros de la NGAA: (i) incluir las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos más amplia, teniendo en cuenta la organización jerárquica del sistema de clasificación de alimentos, (ii) incluir en los Cuadros 1 y 2 sólo los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 si la categoría de alimentos está excluida de la disposición general del Cuadro 3 (es decir, que figuran en el Anexo al Cuadro 3); y (iii) incluir disposiciones sobre aditivos alimentarios que comparten una IDA numérica de grupo, como grupo, sin restricción ulterior para el uso de los aditivos individuales en ese grupo (por ej., los sorbatos, SIN 200, 201, 203).

74. El Comité señaló también que no era necesario tomar medidas para los aditivos que figuran en el Cuadro 3 para las categorías: 02.2.2, 06.8.2, 06.8.3, 06.8.4, 06.8.5, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3, que no figuran en el Anexo al Cuadro 3.

***Categoría de alimentos 02.2.2 "Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar"***

75. El Comité destacó la necesidad de tratar de evitar faltas de concordancia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios para la categoría 02.2.2 y las *Normas del Codex para materias grasas lácteas para untar* (CODEX STAN 253-2006) y *para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CODEX STAN 256-2006), con el fin de facilitar la futura integración de las disposiciones de las normas en la NGAA.

76. El Comité acordó incorporar en la categoría 02.2.2 las siguientes disposiciones:

<b>Aditivos alimentarios</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>
Amarillo ocazo FCF	290	
Rojo allura AC	290	
Indigotina	290	
Caramelo IV – proceso sulfito amónico	500	
Extractos de annato, base de bixina	100	
Resina de guayaco	1 000	
Polisorbatos	10 000	

77. El Comité además acordó remitir al 32º período de sesiones de la Comisión, para su adopción, las disposiciones sobre estearoil-2-lactilatos de sodio (SIN 481(i), 482(i)) en 10 000 mg/kg y tocoferoles (SIN 307 a, b, c) en 500 mg/kg; revisar la disposición para extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en 100 mg/kg asociada a la nota 8; y suspender el trabajo sobre las provisiones a nivel de BPF para tartratos y tocoferoles.

***Categoría de alimentos 06.8.1 “Bebidas a base de soja”***

78. El Comité acordó incluir todas las nuevas disposiciones propuestas e incluir los fosfatos a 1 300 mg/kg como fósforo y polidimetilsiloxano a 50 mg/kg.

***Categorías de alimentos 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 deshidratada (kori tofu)”, 06.8.6 “Soja fermentada (por ej. natto, tempe)”, 06.8.7 “Cuajada de soja fermentada”, 06.8.8 “Otros productos a base de proteína de soja”, 12.9 “Aderezos y condimentos a base de soja”***

79. El Comité acordó incorporar todas las disposiciones nuevas propuestas. En la categoría de alimentos 06.8.8 se eliminó la disposición sobre los fosfatos según BPF.

***Categoría de alimentos 12.9.1 “Pasta de soja fermentada (“miso”)***

80. El Comité acordó incluir todas las nuevas disposiciones propuestas e incorporar riboflavinas (SIN 100(i), (ii)) a 10 mg/kg. Observó que las disposiciones para fosfatos ya estaban incluidas en la categoría superior 12.9, y por tanto no era necesario adoptar ninguna medida. El Comité señaló asimismo que la disposición para sacarinas incluye sacarinas y sus sales de calcio, potasio y sodio, de conformidad con los principios para la elaboración de la NGAA (véase el párrafo 73). A este respecto se señaló que la disposición sobre aditivos alimentarios para el proyecto de Norma regional para la pasta de soja fermentada, elaborado por el CCASIA, contenía la disposición sólo para sacarina de sodio y que, debido a la índole mundial de la NGAA, se consideraría más adelante la posibilidad de limitar el uso a sacarina de sodio (SIN 954(iv)) solamente.

***Categoría de alimentos 12.9.2.1 “Salsa de soja fermentada”***

81. El Comité acordó incluir todas las nuevas disposiciones propuestas e incorporar el caramelo III - proceso al amoníaco (SIN 150c) a 20 000 mg/kg y benzoatos (SIN 210, 211, 212, 213) a 1 000 mg/kg.

***Categoría de alimentos 12.9.2.2 “Salsa de soja no fermentada”; categoría de alimentos 12.9.2.3 “Otras salsas de soja”; categoría de alimentos 12.10 “Productos proteínicos distintos a los de soja”***

82. El Comité acordó incluir todas las nuevas disposiciones propuestas. También se observó que las disposiciones para los fosfatos ya están incluidas en la categoría superior 1.29, por tanto no era necesario incorporarlas en la categoría de alimentos 12.9.2.3.

83. Con respecto a las disposiciones retenidas en la NGAA, el Comité acordó:

- Distribuir para recabar observaciones las disposiciones para: carmines (SIN 120), beta-carotenos (vegetales) (SIN 160a(i)), carotenoides (160a(i), 160a(iii), 160e 160f); complejos cúpricos de clorofilas y sales de sodio y potasio de complejos cúpricos de clorofilinas (SIN 141(i), 141(ii), 141(iii)); ácido ciclámico (y las sales de calcio y sodio) (SIN 952); extractos de piel de uva (SIN 163(i)); indigotina (SIN 132); y sucralosa (SIN 955). Estas disposiciones se recopilarán en el documento que preparará los Estados Unidos de América (véase el párr. 106); y

84. Retener en los Trámites 4 ó 7 las disposiciones para extractos de annato, base de bixina y norbixina (SIN 160b(i), 160b(ii) y licopenos (SIN 160d(i), 160d(ii)).

**INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE LA NGAA (ESTABLECIDO POR LA 39ª REUNIÓN DEL CCFA) (Tema 5b del programa)<sup>13</sup>**

**INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE LA NGAA (ESTABLECIDO POR LA 40ª REUNIÓN DEL CCFA) (Tema 5c del programa)<sup>14</sup>**

85. El Comité señaló que el Grupo de trabajo sobre la NGAA basado en la presencia física, examinó las recomendaciones de los dos Grupos de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA, establecidos por la 39ª y 40ª reunión del Comité, así como las observaciones presentadas por escrito. El Comité examinó las recomendaciones del Grupo de trabajo basado en la presencia física de ratificar (recomendación 4), suspender el trabajo (recomendación 5) y revocar (recomendación 6) las disposiciones sobre aditivos alimentarios, como se expone a continuación.

**Consideración general**

86. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de trabajo basado en la presencia física de retener toda decisión respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios correspondientes a la categoría de alimentos 16.0 hasta que el Comité aclare la necesidad de esta categoría de alimentos.

87. El Comité observó que la nota 161 “Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del Preámbulo”, se había añadido en disposiciones para diversas categorías de alimentos para varios colorantes artificiales, a fin de dar cabida a la preocupación de algunas delegaciones. A este respecto, el Comité acordó que el uso de la nota 161 debía limitarse todo lo posible, a fin de no socavar el objetivo de la NGAA de proporcionar disposiciones sobre aditivos alimentarios armonizadas.

88. En vista de las preocupaciones manifestadas por varias delegaciones por el uso de colorantes en grupos específicos de alimentos, el Comité acordó que, en principio, esta nota sería aplicable sólo para las disposiciones sobre colorantes para las categorías de alimentos 4.0 “Frutas y hortalizas ((incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas”; 7.0 “Productos de panadería”; y 5.1.3 “Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao”, y sus subcategorías correspondientes. El Comité señaló que la necesidad de la nota 161 en otras categorías de alimentos, se podía examinar en cada caso, para combinar una categoría de alimentos y un aditivo alimentario.

89. El Comité tomó nota de las preocupaciones de varias delegaciones por los posibles efectos negativos de la nota 161 en los objetivos de la NGAA y acordó pedir observaciones sobre la aplicación de esta nota, en particular, dónde y cuándo se puede utilizar.

90. El Comité también tomó nota de que en algunos lugares las notas 161 y 183 “los productos que corresponden a la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981) sólo pueden usar colorantes para la decoración de superficie”, figuran juntas asociadas a disposiciones sobre

<sup>13</sup> CX/FA 08/40/5 Parte 2 Rev; CX/FA 08/40/5 Add.1 (observaciones de los Estados Unidos de América, CEFS, ICA, IFMA e IFU); CX/FA 08/40/5 Add.2 (observaciones de la Comunidad Europea, China, Noruega e IADSA); CCFA40/CRD 9 (observaciones de Filipinas, la India, Malasia, República de Corea, Suiza, CEFIC e IFMA) CRD9 (observaciones de Indonesia)

<sup>14</sup> CX/FA 09/41/6; CX/FA 09/41/6 Add.1 (observaciones de la Comunidad Europea, CEFIC, EFEMA, ICGMA, IDF, IFAC y OIV); CX/FA 09/41/6 Add.2 (observaciones de Brasil, Chile, la India, Suiza, Sudáfrica y CEFIC); CRD10 (observaciones de Filipinas, Indonesia, Malí, Sudáfrica y Suiza); CRD19 (observaciones de República de Corea); CRD20 (observaciones de Chile)

aditivos alimentarios para la categoría 05.1.4 “Productos de cacao y chocolate”. Señalando que la nota 183 limita el uso de colorantes en los productos que cumplen la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981) exclusivamente para decorar la superficie, el Comité acordó eliminar la Nota 161 donde figura la Nota 183.

#### **Recomendación 4**

91. El Comité acordó remitir al 32º período de sesiones de la Comisión, para su adopción en los Trámites 8 ó 5/8, las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el Apéndice 3 del informe del Grupo de trabajo basado en la presencia física (CRD2), con los siguientes cambios y consideraciones.

##### Rojo allura AC (SIN 129)

92. El Comité acordó modificar la dosis máxima para la categoría de alimentos 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)” de 70 mg/kg a 300 mg/kg, para que concuerde con la disposición sobre aditivos alimentarios que figura en la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003). En opinión de algunas delegaciones esta dosis podía ser sólo apropiada para ciertos productos de la categoría de alimentos 01.1.2.

93. El Comité acordó añadir la nota 161 a las disposiciones para varias categorías de alimentos además de las categorías arriba acordadas. También se acordó restablecer la nota 95 “Sólo para uso en productos surimi y hueva de pescado” en la disposición para la categoría 09.2.4.1, que se había omitido inadvertidamente.

94. El Comité acordó suspender el trabajo sobre la disposición para la categoría de alimentos 06.2 “Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)”, porque no se había proporcionado una justificación tecnológica.

##### Sal de aspartamo y acesulfame (SIN 962)

95. El Comité acordó revisar el texto de las notas 113 y 119<sup>15</sup>, y añadir notas nuevas a todas las disposiciones para acesulfame K y aspartamo, de acuerdo con la recomendación del Grupo de trabajo por medios electrónicos en el párr. 29 de CX/FA 09/41/6, con el fin de asegurar que el uso conjunto de la sal de aspartamo y acesulfame, y aspartamo o acesulfame K no lleve a superar las dosis máximas establecidas para estos edulcorantes.

##### Carotenoides (SIN 160a(i), a(iii), e y f)

96. El Comité acordó añadir la nota 161 a la disposición para la categoría de alimentos 04.1.2.8 “Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco.

##### Clorofilas y complejos cúpricos de clorofilas (SIN 141(i) y (ii))

97. El Comité acordó añadir una nota nueva para indicar que se aplicaría una dosis máxima de 500 mg/kg a las bebidas a base de leches fermentadas para asegurar la concordancia con la dosis máxima ratificada para la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003). El Comité acordó además añadir la nota 161 a la disposición para la categoría de alimentos 04.1.2.5 “Confituras, jaleas, mermeladas”.

##### Eritrosina (SIN 127)

98. El Comité tomó nota de la reserva de la Comunidad Europea, Noruega y Suiza con respecto a todas las disposiciones para eritrosina.

---

<sup>15</sup> Nueva nota 113: “nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68)”

Nueva nota 119: “nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con aspartamo o acesulfame potásico individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para aspartamo o acesulfame potásico (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse a equivalentes de acesulfame potásico dividiéndola por 0,68)”

#### Verde sólido FCF (SIN 143)

99. El Comité acordó pedir información sobre la justificación tecnológica para el uso de verde sólido FCF en la categoría de alimentos 06.4.2 “Pastas y fideos deshidratados y productos análogos”. El Comité tomó nota de la reserva de China para el uso de verde sólido FCF en estos productos y de la Comunidad Europea para el uso de verde sólido FCF en todos los alimentos.

#### Indigotina (carmin de índigo) (SIN 132)

100. El Comité acordó añadir la nota 161 a varias categorías de alimentos, además de las categorías arriba acordadas. El Comité acordó devolver la disposición para la categoría de alimentos 11.6 “Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad”, y señaló que por lo general los edulcorantes de mesa no necesitan colorantes.

#### Sucroglicéridos (SIN 474)

101. El Comité acordó adoptar la dosis máxima de BPF a la categoría de alimentos 04.1.1.2 “Frutas frescas tratadas en la superficie”, si bien los sucroglicéridos tienen asignado una IDA numérica, y señaló que por lo general es difícil establecer una dosis máxima numérica para los aditivos alimentarios que se utilizan para tratamiento de superficie. El Comité además acordó eliminar la nota D “Para uso solos o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) y sucroglicéridos (SIN 474)” de la disposición para la categoría de alimentos 05.3 “Goma de mascar”, porque esto no suscitaría ninguna preocupación por la ingestión.

#### **Recomendación 5**

102. El Comité acordó suspender el trabajo de las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Apéndice 4 del informe del Grupo de trabajo basado en la presencia física (CRD2), con los siguientes cambios y consideraciones:

#### Eritrosina (SIN 127)

103. El Comité acordó no suspender el trabajo sobre las disposiciones para las categorías de alimentos 08.2 y 08.3, y devolverlo al Trámite 6 con el fin de pedir información sobre la justificación tecnológica para el uso.

#### **Recomendación 6**

104. El Comité acordó recomendar al 32º período de sesiones de la Comisión que se revoquen las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el Apéndice 5 del informe del Grupo de trabajo basado en la presencia física (CRD2).

#### **OTRAS CONSIDERACIONES**

##### **Otros asuntos**

105. El Comité tomó nota de las recomendaciones 7 a 9 del Grupo de trabajo basado en la presencia física, examinadas en otros asuntos. El Comité observó que las medidas recomendadas tienen como fin resolver algunas faltas de concordancia y suministrar aclaración respecto a varias notas adjuntas a disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA. En vista de las limitaciones de tiempo, el Comité acordó remitir estas recomendaciones al Grupo de trabajo sobre la NGAA basado en la presencia física para su consideración ulterior, el cual se reunirá inmediatamente antes de la siguiente reunión del Comité (véase el siguiente párrafo).

##### **Trabajos futuros sobre la NGAA**

106. Tomando nota de que el Grupo de trabajo no pudo examinar todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios recomendadas por los Grupos de trabajo por medios electrónicos (CX/FA 08/40/5 Parte 2 y CX/FA 09/41/6), el Comité acordó pedir a los Estados Unidos de América que prepare un documento que reúna todas las disposiciones pendientes, así como las observaciones presentadas por escrito que ofrecen información sobre la justificación tecnológica o la inocuidad del uso de estas disposiciones sobre aditivos alimentarios. El documento también incluirá las disposiciones sobre aditivos alimentarios examinadas en el Tema 5(a) del programa (véase el párrafo 83).

107. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo sobre la NGAA basado en la presencia física que se reuniría inmediatamente antes de su siguiente reunión y que estaría presidido por los Estados Unidos de América, y con participación abierta a todos los miembros y observadores, con el fin de facilitar el examen de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA.

108. El Comité, si bien tomó nota del considerable adelanto realizado en la NGAA en esta reunión, acordó que valdría la pena considerar otro mecanismo de trabajo para finalizar el trabajo sobre la NGAA en un período de tiempo razonable. Por tanto, el Comité acordó enviar una carta circular en la que se soliciten observaciones y propuestas innovadoras para agilizar su trabajo sobre la NGAA y pedir a la Secretaría del Codex que prepare un documento unificado basado en esas propuestas. El Comité señaló que las propuestas debían presentarse antes de mediados de julio de 2009 a fin de que la Secretaría del Codex pueda analizarlas y distribuir el documento para recabar observaciones con suficiente antelación a la siguiente reunión, y que el documento contendrá todas las propuestas en idioma original como documento adjunto.

#### **Estado de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios**<sup>16</sup>

109. El estado de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA se resume en los Apéndices de este informe, del modo siguiente:

- proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para adopción en el Trámite 8 y el Trámite 5/8 (Apéndice IV);
- disposiciones sobre aditivos alimentarios cuya revocación se recomienda (Apéndice V);
- proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios que se recomienda sus suspensión (Apéndice VI)

#### **COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 6 del programa)**

##### **ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES Y PRINCIPIOS PARA LAS SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (N14-2008) (Tema 6a del programa)**<sup>17</sup>

110. El Comité recordó que en su 40ª reunión acordó iniciar nuevo trabajo sobre las directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración y establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, hospedado por Indonesia, para preparar anteproyectos de directrices.

111. Indonesia presentó brevemente el informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos. El Comité tomó nota de que se habían presentado muchas observaciones y que había todavía varias cuestiones no resueltas, como el título y el ámbito de aplicación del documento, la necesidad de una definición de coadyuvante de elaboración y la función del ICE.

112. En vista de la gran cantidad de observaciones recibidas y los límites de tiempo, el Comité acordó examinar los anteproyectos de directrices en esta sesión y examinar una revisión ulterior en su próxima reunión.

#### **Estado de los anteproyectos de directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (N04-2008)**

113. El Comité acordó remitir los anteproyectos de directrices y principios al Trámite 2 para que fueran redactados de nuevo por un Grupo de trabajo por medios electrónicos hospedado por Indonesia, con participación abierta a todos los miembros y observadores, que trabajaría únicamente en inglés, para preparar los anteproyectos revisados de directrices, tomando en consideración las observaciones escritas presentadas en la presente reunión.

---

<sup>16</sup> Este estado se refiere a todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios examinados en los Temas 5(a), (b) y (c) del programa

<sup>17</sup> CX/FA 09/41/7; CX/FA 09/41/7 Add.1 (observaciones de Brasil, la Comunidad Europea, AMFEP, CEFIC, CEFS, CIAA, ICBA, ICGMA, IDF; CX/FA 09/41/7 Add.2 (observaciones de Chile, los Estados Unidos de América, la India, Malasia y Suiza); CRD11 (observaciones de Filipinas, Indonesia, Mali y Tailandia); CRD20 (observaciones de Chile)



**INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (ICE), LISTA ACTUALIZADA (Tema 6b del programa)<sup>18</sup>**

114. Nueva Zelandia presentó el documento destacando los cambios efectuados desde la última sesión y ofreció continuar proporcionando más actualizaciones del ICE en la siguiente reunión del Comité. El Comité observó que el ICE estaba reconocido como información de utilidad en muchos países y que actualmente no estaba previsto ningún mecanismo alternativo para proporcionar tal información. El Comité aceptó, por tanto, el amable ofrecimiento de Nueva Zelandia de preparar una versión actualizada del ICE que incorpore las decisiones pertinentes del Comité (véase el Tema 3 del programa) y nueva información proporcionada en observaciones por escrito, para su consideración en la próxima reunión.

**SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTAS DE ADICIÓN Y/O ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7 del programa)<sup>19</sup>**

115. Finlandia, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo<sup>20</sup> sobre el sistema internacional de numeración (SIN) que se reunió durante la reunión, presentó el informe del grupo de trabajo, que figura en CRD3. El Comité tomó nota de que el Grupo de trabajo que se reunió durante la reunión había examinado lo siguiente: todas las observaciones por escrito en respuesta a la circular CL 2008/10-FA Parte B (punto 13) presentadas antes de la presente reunión; la referencia de la 24<sup>a</sup> reunión del CCPFV (véase el Tema 2 del programa); las propuestas de cambios en el SIN que figuran en CX/FA 09/41/15 y las observaciones pertinentes.

116. El Comité examinó cada una de las recomendaciones del grupo de trabajo y además de los cambios de redacción efectuó las observaciones y conclusiones siguientes.

**Recomendación 1**

117. El Comité estuvo de acuerdo por lo general con los cambios/adiciones en el SIN, las eliminaciones y nuevas denominaciones, incluidos los fines tecnológicos propuestos por el grupo de trabajo.

118. El Comité no estuvo de acuerdo en asignar un nuevo fin tecnológico de "conservante" al ácido ascórbico (SIN 300), como propuso el CCPFV, debido a que el ácido ascórbico no evita el desarrollo de microorganismos sino que actúa principalmente como agente de conservación/retención del color en compotas, jaleas y mermeladas. El Comité estuvo de acuerdo con asociar los reguladores de la acidez y agentes de tratamiento de las harinas con el ácido ascórbico (INS 300) como se había propuesto.

119. El Comité tomó nota de que se había omitido inadvertidamente una entrada para ortofosfato monomagnésico (SIN 343(i)) en la lista, y por tanto estuvo de acuerdo con el nuevo nombre para esta sustancia de fosfato monomagnésico.

120. El Comité acordó que los cambios en los nombres de los aditivos alimentarios se reflejarían también en la NGAA.

**Recomendación 2**

121. El Comité convino en distribuir las propuestas de nombres y fines tecnológicos nuevos/revisados que se habían presentado muy tarde o que no tenían suficiente justificación tecnológica, que se presentan en la recomendación 2, a fin de recabar observaciones para que sean examinadas por el Grupo de trabajo por medios electrónicos (véase el párrafo 123).

---

<sup>18</sup> CX/FA 09/41/8; CRD 12 (observaciones de AMFEP)

<sup>19</sup> CL 2008/10-FA Parte B (punto 13); CX/FA 09/41/9 (observaciones de los Estados Unidos de América, AIDGUM, ICBA, IFAC e ISA); CX/FA 09/41/9 Add.1 (observaciones de la Comunidad Europea, la India, CIAA, IFAC y OFCA); CRD3 (informe del Grupo de trabajo que se reunió durante la reunión sobre el sistema internacional de numeración – SIN); CRD13 (observaciones de Suiza)

<sup>20</sup> Asistieron a la reunión del Grupo de trabajo que se reunió durante la reunión los miembros y organizaciones siguientes: Alemania, Angola, Bélgica, Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, China, Dinamarca, los Estados Unidos de América, Filipinas, Finlandia, Francia, Irak, Irlanda, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Reino Unido, República Checa, Suecia, Suiza, Tailandia, FAO, AIDGUM, CEFIC, IADSA, ICBA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, MARINALG International, NATCOL, OFCA

### Recomendación 3

122. El Comité tomó nota de que el SIN 160f comprende tanto los ésteres de metilo como etilo de beta-8-apo-ácido carotenico pero que el éster de metilo no se había utilizado nunca comercialmente como un aditivo alimentario, y por tanto convino en suprimir la referencia al éster de “metilo” en esta entrada.

### Recomendaciones 4/5

123. El Comité observó que el grupo de trabajo que se reunió durante la reunión tenía algunas dificultades en el trabajo sobre el SIN, incluida una falta de principios o normas con respecto a las propuestas para efectuar modificaciones al SIN. A fin de que el trabajo fuera más eficiente, el Comité convino en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, con participación abierta a todos los miembros y observadores, hospedado por Finlandia. Este grupo de trabajo trabajaría en inglés solamente y tendría el siguiente mandato:

- Examinar las respuestas a la circular que pedía propuestas de cambios/adiciones a la lista del SIN y preparar una propuesta para distribuirla y recabar observaciones en el Trámite 3;
- Preparar un documento de debate que contenga principios en base a las observaciones recibidas (véase el párr. 124) con respecto a la necesidad de justificación de las propuestas de cambios al SIN, relativas a: nuevos números del SIN; nuevas subentradas del SIN, como asignar (i), (ii) a distintas sales bajo el mismo SIN; cambios en el fin tecnológico; supresión de números del SIN; y una estructura para la presentación de modificaciones.

124. El Comité tomó nota de que la preparación del documento de debate requería más información y consideración, y por tanto convino en distribuir los principios que figuran en la Recomendación 5 para recabar observaciones, a fin de facilitar la preparación de principios.

### **Estado de las enmiendas al sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios**

125. El Comité convino en remitir los anteproyectos de enmiendas al 32<sup>a</sup> período de sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5/8 (véase el Apéndice VII).

### **ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS EN LA 69<sup>A</sup> REUNIÓN DEL JECFA (Tema 8 del programa)<sup>21</sup>**

126. La Secretaría del JECFA para la FAO presentó los resultados de la 69<sup>a</sup> reunión del JECFA con respecto a las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios, incluidos aromatizantes, preparadas y suprimidas por el JECFA, que se exponen en el anexo de CX/FA 09/41/10. Se observó que se había aprobado como completas un total de 20 especificaciones de aditivos alimentarios (nuevos y revisados), y 111 especificaciones (nuevas) de aromatizantes. A la especificación de un aditivo alimentario se le había asignado un estado de provisional, y se habían eliminado las especificaciones provisionales para dos aditivos alimentarios que no se sometieron a consideración ulterior por el Comité.

127. Se informó al Comité de que para seis de los aromatizantes (apiola, elemicina, estragol, metil eugenol, miristicina y safrola), presentes de forma natural en los alimentos y aceites esenciales, se había identificado un posible riesgo para la salud humana. El Comité acordó no recomendar la adopción de las especificaciones para estos aromatizantes en espera de que se terminara la evaluación de la inocuidad.

128. El Comité acordó no adoptar medidas sobre las especificaciones, adoptadas previamente por el Codex, para un grupo de aromatizantes consistentes en 40 hidrocarburos alifáticos sustitutos de furano, alcoholes, aldehídos, acetonas, ácidos carboxílicos y ésteres afines, sulfidos, disulfidos y éteres; y un aromatizante 2-isopropilo-N,2,3-trimetilbutiramida (N.º del JECFA 1595), para los cuales no se habían terminado las evaluaciones de la inocuidad debido a preocupaciones no resueltas sobre la inocuidad. El Comité tomó nota de que se estaban realizando esfuerzos para responder a la petición de datos toxicológicos adicionales.

129. Se informó al Comité de que se habían introducido notas específicas en las especificaciones para las sustancias citadas a fin de indicar el estado de la evaluación de la seguridad.

130. Una delegación destacó que la información pendiente debía presentarse lo antes posible a fin de permitir realizar una evaluación final de la seguridad de estos aromatizantes, dado que en su país para

---

<sup>21</sup> CX/FA 09/41/10; CX/FA 09/41/10 Add.1 (observaciones de Chile e IOFI); CRD20 (observaciones de Chile)

permitir aromatizantes en los alimentos se utilizaban como base evaluaciones anteriores de la seguridad realizadas por el JECFA.

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

131. El Comité convino en remitir las especificaciones para 20 aditivos alimentarios (especificaciones nuevas y revisadas) y para 105 aromatizantes (nuevas especificaciones) al 32º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5/8 (véase el Apéndice VIII).

### **LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (Tema 9 del programa)<sup>22</sup>**

132. Canadá, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo sobre prioridades para evaluación por el JECFA<sup>23</sup> que se reunió durante la reunión, presentó a la sesión plenaria el informe del Grupo de trabajo, que se presenta en CRD4. El Comité tomó nota de que el Grupo de trabajo que se reunió durante la reunión había examinado cuestiones relacionadas con el Tema 9a y 9b del programa. El Comité tomó también nota de que el Grupo de trabajo que se reunió durante la reunión había examinado también el polidimetilsiloxano (SIN 900a) y una petición de la Secretaría del JECFA sobre la reevaluación de sustancias evaluadas hace tiempo por el JECFA.

### **PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS EN LA LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2008/26-FA) (Tema 9a del programa)<sup>24</sup>**

133. El Comité tomó nota de que la mayoría del trabajo sobre la lista de prioridades anterior había sido programado para su evaluación en la 71ª reunión del JECFA, que se celebraría en junio de 2009, y que solamente quedaban los compuestos de aluminio y aromatizantes de la lista de prioridades anterior.

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

134. El Comité, por lo general, estuvo de acuerdo con la lista de peticiones preparadas por el Grupo de trabajo que se reunió durante la reunión. Se aclaró que pullulano (SIN 1204) se había incluido en la lista de prioridades para una evaluación de la inocuidad, incluido el nuevo uso como fibra alimentaria. También se aclaró que Japón pondría a disposición un estudio de la toxicidad reproductiva en la segunda generación además de estudios sobre biodisponibilidad en compuestos del aluminio (lactato de amonio y sulfato, y sulfato) antes de finales de 2009. El Comité tomó también nota de que IFAC tendría disponibles estudios sobre la biodisponibilidad para los fosfatos de aluminio en 2010.

135. El Comité convino en remitir la Lista de Prioridades al 32º período de sesiones de la Comisión para su aprobación (véase el Apéndice IX).

### **PROPUESTAS DE CAMBIOS AL TEXTO DE LA CARTA CIRCULAR SOBRE LA LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2008/26-FA) (Tema 9b del programa)<sup>25</sup>**

136. El Comité sometió a consideración la propuesta de enmienda del punto 8 del “Formulario en el que el JECFA debía evaluar la información sobre aditivos” (el “formulario”) preparada por el Grupo de trabajo que se reunió durante la reunión, de la carta circular sobre la lista de prioridades. El Comité sometió también a consideración la propuesta de enmienda del punto 9 del “Formulario” preparada por el Grupo de trabajo que se reunió durante la reunión a petición de la Secretaría del JECFA.

<sup>22</sup> CRD4 (informe del Grupo de trabajo basado en la presencia física sobre prioridades para evaluación por el JECFA que se reunió durante la reunión)

<sup>23</sup> Los miembros y organizaciones siguientes asistieron al Grupo de trabajo basado en la presencia física: Alemania, Angola, Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, Costa Rica, China, Dinamarca, la Comunidad Europea, Estados Unidos de América, Filipinas, Finlandia, Francia, Irlanda, Japón, Malasia, Noruega, Nueva Zelanda, Países Bajos, Paraguay, Reino Unido, República Checa, República de Corea, Singapur, Suecia, Suiza, Sudáfrica, Tailandia, EFEMA, ETA, IADSA, IAI, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IOFI, ISDI, Marinalg International, NATCOL, OMS y FAO

<sup>24</sup> CL 2008/26-FA; CX/FA 09/41/9 (observaciones de Australia, Japón, Suiza e IFAC); CX/FA 09/41/9 Add.1 Rev (observaciones de la Comunidad Europea y los Estados Unidos de América); CRD18 (observaciones de Dinamarca)

<sup>25</sup> CL 2008/26-FA; CX/FA 09/41/9 (observaciones de Australia e IFAC); CX/FA 09/41/9 Add.1 (observaciones de los Estados Unidos de América, la India y CIAA); CRD4 (informe del Grupo de trabajo sobre prioridades para evaluación por el JECFA basado en la presencia física que se reunió durante la reunión); CRD14 (observaciones de Filipinas e IFAC)

137. Con respecto al punto 8, en que se pide información relativa al estado de aprobación, el Comité convino en revisar el texto propuesto por el Grupo de trabajo que se reunió durante la reunión a fin de permitir más flexibilidad, y observó que los países confiaban en las evaluaciones del JECFA para aprobar el uso de compuestos de interés. El Comité estuvo de acuerdo con el texto siguiente en sustitución del actual punto 8:

8. ¿Se utiliza actualmente el compuesto en alimentos que se comercializan legalmente en más de un país? (identificar, por favor, los países); o, ¿se ha aprobado el uso del compuesto en alimentos en más de un país? (identificar, por favor, el país (los países)).

138. El Comité tomó nota de la necesidad de proporcionar más información sobre la clase de datos que se presentan al JECFA y por tanto estuvo de acuerdo con el texto siguiente en sustitución del actual punto 9:

9 Lista de datos disponibles (comprobar, por favor, si se dispone de ellos).

#### ***Datos toxicológicos***

1. Estudios metabólicos y farmacocinéticos.
2. Estudios de toxicidad a corto plazo, de carcinogenia/toxicidad a largo plazo, de toxicidad reproductiva y toxicidad en el desarrollo en animales y estudios de genotoxicidad.
3. Estudios epidemiológicos y clínicos, y consideraciones especiales.
4. Otros datos.

#### ***Datos tecnológicos***

1. Especificaciones de la identidad y pureza de los compuestos enumerados (especificaciones aplicadas durante estudios del desarrollo y toxicológicos; especificaciones propuestas para el comercio).
2. Consideraciones tecnológicas y de nutrición relacionadas con la fabricación y el uso del compuesto indicado.

#### ***Datos de la evaluación de la ingestión***

1. Dosis del compuesto indicado utilizadas en los alimentos o que se espera que se utilicen en los alimentos en base a la función tecnológica y la gama de alimentos en que se utilizan.
2. Estimación de las ingestiones a través de los alimentos basadas en datos del consumo de alimentos en que se puede utilizar el compuesto.

#### ***Otra información que sea necesaria***

139. El Comité acordó también cambiar el término “aditivos alimentarios” por “compuesto” en todo el “formulario” para reconocer que las evaluaciones del JECFA no se limitan únicamente a aditivos alimentarios.

#### **OTROS ASUNTOS**

##### **Polidimetilsiloxano**

140. El Comité acordó animar a los países, organizaciones y compañías individuales a proporcionar datos sobre los usos y las dosis de uso de polidimetilsiloxano en los alimentos, o cualquier dato para abordar la cuestión de la toxicidad ocular del polidimetilsiloxano y proporcionar esa información al JECFA sin demora para que sirva de apoyo para la evaluación del polidimetilsiloxano.

##### **Reevaluación de las sustancias evaluadas por el JECFA hace tiempo**

141. La Secretaría del JECFA para la OMS señaló a la atención del Comité la importancia de un programa de análisis sistemático sobre compuestos examinados con anterioridad y propuso iniciar el debate sobre un mecanismo que permitiera reevaluar las sustancias cuando los cambios en los conocimientos y avances científicos contribuyeran a garantizar la inocuidad de los aditivos alimentarios. A este respecto se observó que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) utilizaba un procedimiento de análisis periódico, que podía ser de utilidad al considerar esta cuestión.

142. El Comité tomó nota de la importancia del concepto de análisis periódico de las evaluaciones del JECFA basadas en criterios, como el riesgo, la naturaleza de los compuestos, el tiempo desde la última evaluación, etc. En vista de los límites de tiempo y que se necesitaba más información, el Comité pidió a la Secretaría del JECFA que preparara un documento de debate para que el Comité pudiera someter esta cuestión a consideración en su próxima reunión con más información.

### **DOCUMENTOS DE DEBATE (Tema 10 del programa)**

#### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DE UNA SELECCIÓN DE CATEGORÍAS DE ALIMENTOS DE LA NGAA (Tema 10a del programa)<sup>26</sup>**

143. El Comité recordó que en su 40ª reunión había establecido un Grupo de trabajo por medios electrónicos para preparar un documento de debate proponiendo opciones para resolver incertidumbres señaladas en algunas categorías de alimentos en la NGAA.

144. Los Estados Unidos de América presentaron brevemente el informe en calidad de presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos encargado de abordar faltas de concordancia: (i) el uso de la palabra “natural” en el descriptor o el título de varias subcategorías de la categoría de alimentos 01.2.1.1 “Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación” y las categorías de alimentos 15.1 “Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)” y 15.2 “Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p.ej. con frutas secas)”, (ii) incertidumbres relacionadas con la categoría de alimentos 05.0 “Confitería”; (iii) uso de colorantes en determinados productos cárnicos frescos; y (iv) la cuestión de los productos compuestos.

#### **Categoría de alimentos 16.0 “Alimentos compuestos – que no pueden clasificarse en las categorías 01-15”**

145. El Comité observó que esta categoría de alimentos comprende alimentos como pizzas o lasaña que se venden a los consumidores y se preparan con múltiples ingredientes, tanto listos para el consumo como para reconstituir antes de su consumo.

146. La Comunidad Europea propuso que esta categoría de alimentos compuestos no se mantuviera sino abordar el uso de aditivos modificando las categorías de alimentos 1 a 15 ó bien añadiendo notas específicas. Algunas delegaciones y observadores opinaron que había una clara necesidad de mantener esta categoría porque para los alimentos compuestos se necesitan aditivos alimentarios aparte.

147. Tras un debate, el Comité acordó mantener esta categoría de alimentos en la NGAA, reconociendo que los productos incluidos en ella pueden necesitar aditivos específicos. También acordó pedir observaciones sobre la propuesta para la revisión del nombre y los descriptores de la categoría de alimentos que figura en el párrafo 33 de CX/FA 09/41/13 y para que los países miembros y observadores proporcionen ejemplos de productos alimenticios de esta categoría, a fin de adoptar una decisión más informada en su siguiente reunión.

#### **Uso de colorantes en determinados productos cárnicos**

148. El Comité recordó que algunos colorantes se añadían a determinados productos cárnicos frescos a efectos distintos de aplicaciones de superficie.

149. El Comité acordó pedir información sobre el uso de colorantes añadidos a alimentos que recaen bajo el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 08.1 y sus subcategorías a efectos distintos de aplicaciones de superficie según propuesto en el párrafo 29 de CX/FA 09/41/13. Las observaciones recibidas se someterían a consideración en la siguiente reunión del Comité, al igual que las observaciones presentadas a la sesión actual (CRD15) al examinar la NGAA.

#### **Incertidumbres relacionadas con la categoría de alimentos 05.0 “Confitería”**

150. El Comité observó que los descriptores actuales de la categoría de alimentos 05.1 “Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate” y sus subcategorías no eran claros en relación con determinados productos de confitería que contienen cacao y chocolate, y en principio estuvo de acuerdo con la necesidad de efectuar una revisión.

---

<sup>26</sup> CX/FA 09/41/13; CRD15 (observaciones de Brasil, la Comunidad Europea, Filipinas, la India, Indonesia y Japón), CRD 21 (observaciones de ICA)

151. El Comité recordó que había decidido que una revisión del sistema de clasificación de alimentos debía ir acompañada de un documento de proyecto<sup>27</sup>. Sin embargo, debido a límites de tiempo, al Comité no le fue posible examinar a fondo el documento de proyecto presentado por ICA en CRD21 para la revisión de la categoría de alimentos 05.0. El Comité convino en pedir observaciones sobre el documento de proyecto (véase el Apéndice X), a fin de facilitar la consideración de la propuesta en su próxima reunión.

### **Uso de la palabra “natural”**

152. El Comité observó que la palabra “natural” se utiliza de forma no consecuenta en los descriptores y los títulos de categorías de alimentos de la NGAA. Señaló también que dependiendo de las circunstancias “natural” se utiliza para indicar la ausencia de aditivos a efectos de edulcoración, la ausencia de adición de aromatizantes, la ausencia de adición de colorantes o que el producto no es “salado”.

153. Tras un breve debate, el Comité estuvo de acuerdo con las propuestas de revisar los nombres y los descriptores de las categorías de alimentos 01.2.1.1 “Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación”, 15.1 “Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)” y 15.2 “Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p.ej. con frutas secas)” que se presentan en las recomendaciones en los párrafos 16 a 18 de CX/FA 09/41/13. El Comité observó que la naturaleza de la revisión era principalmente de redacción. El Comité acordó en remitir los nombres y descriptores revisados de las categorías de alimentos al 32º período de sesiones de la Comisión para su adopción (véase el Apéndice XI).

### **Harina de sago**

154. Debido a límites de tiempo, el Comité decidió aclarar si la harina de sago recae en la categoría de alimentos 06.2.1 “Harinas” y si el descriptor de la categoría de alimentos debía ser revisado en su próxima reunión (véanse los Temas 2 y 4 del programa).

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DETERMINACIÓN DE PROBLEMAS Y RECOMENDACIONES RELACIONADAS CON LA FALTA DE CONCORDANCIA EN LA PRESENTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS (Tema 10b del programa)<sup>28</sup>**

155. Debido a límites de tiempo, el Comité no sometió a consideración el documento de debate preparado por Suiza.

156. El Comité acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos hospedado por Suiza, con participación abierta a todos los miembros y que trabajaría en inglés solamente, para preparar un documento de debate revisado, recabar observaciones y someterlo a consideración en su siguiente reunión.

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA FALTA DE CONCORDANCIA ENTRE NOMBRES DE COMPUESTOS DE LAS ESPECIFICACIONES DEL CODEX PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y EL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 10c del programa)<sup>29</sup>**

157. Dinamarca, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos, presentó el informe del Grupo de trabajo, presentado en CX/FA 09/41/15. El informe contenía recomendaciones para solucionar la falta de concordancia en los nombres de 65 compuestos, que la 40ª reunión del Comité no pudo examinar debido a limitaciones de tiempo. El Comité recordó que había considerado las recomendaciones bajo los puntos 3, 4, 5 y 6 del informe, que no habían sido examinadas por el Grupo de trabajo que se reunió durante la reunión sobre el SIN (véase el Tema 7 del programa).

---

<sup>27</sup> ALINORM 04/27/12, párr. 66

<sup>28</sup> CX/FA 09/41/14

<sup>29</sup> CX/FA 09/41/15; CX/FA 09/41/15 Add.1 (observaciones de Brasil, la Comunidad Europea, República Democrática Popular de Corea, CEFIC, ELC e IFAC); CX/FA 09/41/15 Add.2 (observaciones de Chile y la India); CRD16 (observaciones de Indonesia e Irán); CRD20 (observaciones de Chile)

**Recomendación 3 - que el CCFA investigue el uso del aditivo**

158. El Comité convino en pedir información para verificar: (i) si todas las sales de los ácidos grasos (SIN 470), es decir, con base de aluminio, amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio, se utilizan como aditivos alimentarios; y (ii) si sulfato de aluminio (SIN 520), distinto a la forma anhidra, se utiliza como aditivo alimentario. El Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre el SIN utilizaría la información proporcionada (véase el párr. 123) para abordar la falta de concordancias en los nombres de estos aditivos alimentarios.

**Recomendación 4 – que el JECFA considere la incorporación de sinónimos**

159. El Comité acordó pedir al JECFA que considerase incorporar en las especificaciones pertinentes como sinónimos de los nombres para el SIN 160b(i) “extractos de annato, base de bixina”; SIN 160b(ii) “extractos de annato, base de norbixina”; SIN 469 “goma de celulosa, hidrolizada enzimáticamente”; y los nombres individuales del SIN 538 “ferrocianuro sódico”; SIN 536 “ferrocianuro potásico” y el SIN 535 “ferrocianuro cálcico”.

**Recomendación 5 – que el JECFA reconsidere los nombres**

160. El Comité observó que una petición de cambiar el nombre de un compuesto en las especificaciones debía estar apoyada por una firme justificación, porque estos cambios podían causar problemas como dificultad para identificar el compuesto en los informes del JECFA y otros documentos técnicos. Por tanto el Comité acordó pedir al JECFA que discutiera y examinara la posibilidad de hacer concordar los nombres de los aditivos alimentarios utilizados por el JECFA con los nombres en el sistema del SIN para los compuestos siguientes: ácido ascórbico (L-) (SIN 300); citratos de isopropilo (SIN 384); y los difosfatos (SIN 450 (i), (ii), (vi), (vii)); y denominar los polifosfatos de forma concordante.

161. El Comité cuestionó la necesidad de distinguir entre riboflavinas sintéticas y naturales, y por tanto acordó pedir al Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre el SIN (véase el párr. 123) que aborde la falta de concordancia del nombre de riboflavina, sintética (SIN 101(i)).

**Recomendación 6 – que el CCFA pida consejo al JECFA**

162. El Comité acordó remitir al JECFA la cuestión sobre la denominación adecuada de los citratos (SIN 333(iii)) y proporcionarle la lista de los nombres propuestos por CEFIC.

**Otros**

163. El Comité tomó nota de que se habían abordado todas las cuestiones relacionadas con la falta de concordancia en los nombres de compuestos en las especificaciones del Codex y el sistema del SIN. A fin de evitar que en el futuro se produjeran más faltas de concordancia, el Comité acordó que el CCFA debía examinar detenidamente los nombres de los compuestos al añadirlos al SIN y, cuando estuvieran disponibles las especificaciones del JECFA, hacer referencia a los nombres en las especificaciones del JECFA. Asimismo acordó recomendar que el JECFA examine detenidamente los nombres de los compuestos que figuran en el SIN para uso en las especificaciones y, cuando no se consideraran apropiados, indicar claramente las razones a fin de facilitar las actuaciones de seguimiento por el Comité.

**OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 11 del programa)****Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria (CODEX STAN 150-1984)**

164. El Comité señaló que es necesario actualizar varias secciones de esta norma. En vista de las limitaciones de tiempo, el Comité aceptó el amable ofrecimiento de Suiza de preparar un breve documento de debate en el que se expongan las posibles opciones para actualizar la norma, a fin de examinarlo en la siguiente reunión del Comité.

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

165. Se informó al Comité que la celebración de su 42ª reunión estaba programada provisionalmente para celebrarla en China, del 15 al 19 de marzo de 2010. El Gobierno anfitrión, en consulta con la Secretaría del Codex, determinarán el lugar y la fecha exactos.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

TEMA	TRÁMITE	PARA INTERVENCIÓN DE	DOCUMENTO DE REFERENCIA (ALINORM 09/32/12)
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	8 y 5/8	32° CAC	Párrs. 60, 70, 77, 109 y Apéndice IV
Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración (SIN) para Aditivos Alimentarios	5/8	32° CAC	Párr. 125 y Apéndice VII
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios planteadas en la 69ª reunión del JECFA	5/8	32° CAC	Párr. 131 y Apéndice VIII
Proyecto de Directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (N04-2008)	2,3	Grupo de trabajo por medios electrónicos 42ª CCFA	Párr. 113
Enmiendas a la lista del SIN	1,2,3	Grupo de trabajo por medios electrónicos 42ª CCFA	---
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios planteadas en la 71ª reunión del JECFA	1,2,3	42ª CCFA	---
Enmiendas al Anexo al Cuadro 3 de la NGAA	para adopción	32° CAC	Párr. 9
Enmiendas a los nombres y descriptores del Sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA	para adopción	32° CAC	Párr. 153 y Apéndice XI
Lista de prioridades de aditivos alimentarios cuya evaluación se propone al JECFA	para aprobación	32° CAC	Párr. 135 y Apéndice IX
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	para revocación	32° CAC	Párr. 109 y Apéndice V
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	suspendido	-	Párr. 109 y Apéndice VI
Disposiciones sobre aditivos alimentarios que deberá examinar el grupo de trabajo presencial que se ocupa de la NGAA	---	Estados Unidos de América	Párr. 106
Documento de debate sobre la identificación de problemas y recomendaciones relacionadas con la falta de concordancia en la presentación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos	---	Grupo de trabajo por medios electrónicos 42ª CCFA	Párr. 156
Documento de debate sobre la actualización de la Norma para la sal de calidad alimentaria (CODEX STAN 150-1985)	---	Suiza	Párr. 164
Documento de debate sobre propuestas innovadoras para agilizar los trabajos sobre la NGAA		Secretaría del Codex 42ª CCFA	Párr. 108
Documento de debate sobre los principios relativos a la necesidad de justificación de las propuestas para introducir cambios en el SIN		Grupo de trabajo por medios electrónicos 42ª CCFA	Párr. 123
Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE), (lista actualizada)	---	Nueva Zelanda	Párr. 114
Documento de debate sobre mecanismos para la reevaluación de sustancias por el JECFA	---	Secretaría del JECFA 42ª CCFA	Párr. 142
Propuesta de revisión del sistema de clasificación de los alimentos	---	42º CCFA	Párrs. 147 y 151 y Apéndice X
Documento de trabajo para información y apoyo al debate sobre la NGAA	---	Secretaría del Codex	---



Apéndice I

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

**Chairperson  
Président  
Presidente**

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

**Angola  
Angola  
Angola**

Carlos Alberto MASSECA  
Vice-Ministro  
Ministério da Saude  
Rua 17 Setembro, Cidade Alta  
Luanda, Angola  
Phone: + 244 923403504  
E-mail: [betomasseea@hotmail.com](mailto:betomasseea@hotmail.com)

José Roberto DOS SANTOS  
Ministério da Saude  
Rua 17 Setembro, Cidade Alta  
Luanda, Angola  
Phone: + 244 921457697  
E-mail: [jrobertovsantoss@gmail.com](mailto:jrobertovsantoss@gmail.com)

José CANELAS  
Membro do Codex Angola  
Codex-Angola  
Rua Comandante Gika, Largo António Jacinto C.P- 527  
Luanda, Angola  
Phone: + 244 222 3237 24  
Fax: + 244 222 3237 24  
E-mail: [secretariado\\_codex@yahoo.com.br](mailto:secretariado_codex@yahoo.com.br)

Herculano Paulo DOS SANTOS  
Gestor de Empresas  
Ministério da Saude  
Rua 17 Setembro, Cidade Alta  
Luanda, Angola  
Phone: + 244 923428444  
E-mail: [herculanos2000@yahoo.com.br](mailto:herculanos2000@yahoo.com.br)

Maria SANAZENGE  
2. Vice-president do Codex-Angola  
Codex- Angola  
Rua Comandante Jika largo António Jacinto C. P. 527  
Luanda, Angola  
Phone: + 244 222 3237 24  
Fax: + 244 222 3237 24  
E-mail: [secretariado\\_codex@yahoo.com.br](mailto:secretariado_codex@yahoo.com.br)

Maria SOBRINHO  
Coordenadora do Comité-Técnico de Água Mineral Natural  
Gelo Comestível  
Codex- Angola  
Rua Comandante Gica largo António Jacinto C. P. 527  
Luanda, Angola  
Phone: + 244 222 3237 24  
Fax: + 244 222 3237 24  
E-mail: [teh\\_gaspar@hotmail.com.br](mailto:teh_gaspar@hotmail.com.br)

**Australia  
Australie  
Australia**

Paul BRENT  
Chief Scientist  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 7186 Canberra BC 2610  
Canberra, Australia  
Phone: + 61 2 6271 2215  
Fax: + 61 2 6271 2205  
E-mail: [lucinda.stewart@foodstandards.gov.au](mailto:lucinda.stewart@foodstandards.gov.au)

Leanne LAAJOKI  
Section Manager, Strategic Science, International and  
Surveillance  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 7186  
Canberra BC, ACT, 2601, Australia  
Phone: + 61 2 62712639  
Fax: + 61 2 62712278  
E-mail: [leanne.laajoki@foodstandards.gov.au](mailto:leanne.laajoki@foodstandards.gov.au)

Robert SOLOMON  
Manager, International Food Standards  
Australian Government Department of Agriculture,  
Fisheries & Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601, Australia  
Phone: + 61 2 6272 5945  
Fax: + 61 2 6272 3372  
E-mail: [rob.solomon@daff.gov.au](mailto:rob.solomon@daff.gov.au)

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

Heribert HOLZER  
 Federal Ministry for Health  
 1030 Vienna Radetzkystrasse 2  
 Vienna, Austria  
 Phone: + 43 (0)50 555 – 61306  
 Fax: + 43 (0)50 555 – 61309  
 E-mail: [heribert.holzer@ages.at](mailto:heribert.holzer@ages.at)

Bernhard KUHN  
 Austrian Agency for Health and Food Safety  
 1220 Wien, Spargelfeldstrasse 191  
 Vienna, Austria  
 Phone: + 43 (0) 732-779071-23  
 Fax: + 43 (0) 732-779071-15  
 E-mail: [Bernhard.kuhn@ages.at](mailto:Bernhard.kuhn@ages.at)

**Bangladesh**  
**Bangladesh**  
**Bangladesh**

Abul Kalam AZAD  
 Additional Secretary  
 Ministry of Health and Family Welfare  
 Dhaka, Bangladesh  
 Phone: + 880 2 7165063  
 Fax: + 880 2 7169077  
 E-mail: [azad\\_2113@yahoo.com](mailto:azad_2113@yahoo.com)

Atm Abdur Rouf MONDOL  
 Third Secretary  
 42 Guang Hua Lu, Chaoyang District  
 Beijing, China  
 Phone: + 86-10-65322947  
 + 86-13241081873  
 Fax: + 86-10-65324346  
 E-mail: [atmarouf@yahoo.com](mailto:atmarouf@yahoo.com)

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

Christine VINKX  
 Expert food additives and contaminants  
 FPS Health, Food Chain Safety and Environment  
 Place Victor Horta 40 box 10  
 1060 Brussels, Belgium  
 Phone: + 32 2 524 73 59  
 Fax: + 32 2 524 73 99  
 E-mail: [Christine.Vinkx@health.fgov.be](mailto:Christine.Vinkx@health.fgov.be)

**Brazil**  
**Brésil**  
**Brasil**

Daniela ARQUETE  
 Expert on Regulation  
 Brazilian Health Surveillance Agency  
 Sia Trecho 5 Área 57 Bloco D 2º Andar  
 Brasília-DF, Brazil  
 Phone: + 55 61 3462-5399  
 Fax: + 55 61 3462-5315  
 E-mail: [daniela.arquete@anvisa.gov.br](mailto:daniela.arquete@anvisa.gov.br)

Ester AGUIAR  
 Veterinary Official Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
 Esplanada Dos Ministérios Bloco D, Anexo A, Sala 443  
 Brasília - DF, Brazil  
 Phone: + 55 61 3218 2438  
 Fax: + 55 61 3218 2727  
 E-mail: [ester.aguiar@agricultura.gov.br](mailto:ester.aguiar@agricultura.gov.br)

Tomaz Gelson PEZZINI  
 Veterinary Official Inspector  
 Ministry of Agriculture  
 Livestock and Food Supply  
 Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo "A" Sala 443.  
 Brasília-DF, Brazil  
 Phone: + 55 61 3218 2438  
 Fax: + 55 61 3218 2727  
 E-mail: [tomaz.pezzini@agricultura.gov.br](mailto:tomaz.pezzini@agricultura.gov.br)

Ligia SCHREINER  
 Expert on Regulation  
 Brazilian Health Surveillance Agency  
 Sia Trecho 5 Área Especial 57 Bloco D 2º Andar  
 Phone: + 55 61 3462-5399  
 Fax: + 55 61 3462-5315  
 E-mail: [ligia.schreiner@anvisa.gov.br](mailto:ligia.schreiner@anvisa.gov.br)

Maria Cecilia TOLEDO  
 Professor  
 University of Campinas  
 Rua Shigeo Mori 1232-Cidade Universitária  
 Campinas-Sp, Brazil  
 Phone: + 55 19 32891837  
 Fax: + 55 21 32011837  
 E-mail: [toledomcf@hotmail.com](mailto:toledomcf@hotmail.com)

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

Horsrun AING  
 Deputy Chief of Food Safety Bureau  
 Department of Drugs and Food, Ministry of Health  
 No. 8 St.Ung Pokun (109), Snagkat Mitapheap, Khan 7  
 Makara  
 Phnom Penh, Cambodia  
 Phone: + 855 85 538 066, or + 855 11 612 668  
 Fax: + 855 23 880 247  
 E-mail: [hoksrn02@yahoo.com](mailto:hoksrn02@yahoo.com)

**Canada**  
**Canada**  
**Canadá**

John Salminen  
 Chief  
 Chemical Health Hazard Assessment Division, Bureau of  
 Chemical Safety, Health Canada  
 2201C  
 Ottawa, Canada  
 Phone: + 613-957-1700  
 Fax: + 613-990-1543  
 E-mail: [CHHAD\\_BCS@HC-SC.GC.CA](mailto:CHHAD_BCS@HC-SC.GC.CA)

Matthew BAUDER  
Senior Scientific Evaluator and Policy Officer  
Chemical Health Hazard Assessment Division, Bureau of  
Chemical Safety, Health Canada  
2201C  
Phone: + 613-941-6224  
Fax: + 613-990-1543  
E-mail: [CHHAD\\_BCS@HC-SC.GC.CA](mailto:CHHAD_BCS@HC-SC.GC.CA)

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

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

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

Peisen HOU  
Deputy Director  
Chinese Center for Disease Control and Prevention  
27 Nanwei Road, Xuanwu District  
Beijing, China  
Phone: + 86-10-83163186  
E-mail: [houpeisen05@126.com](mailto:houpeisen05@126.com)

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

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

Xiaoyu LI  
Associate Professor  
National Center for Health Inspection and Supervision  
No.32 Beisantiao Jiadaokou, Dongcheng District  
Beijing, China  
Phone: + 86-10-64047878-2139  
Fax: + 86-10-64047878-2152  
E-mail: [xyL74@yao.com](mailto:xyL74@yao.com)

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

Xuewan XU  
Engineer  
Development Centre of Science and Technology, Ministry  
of Agriculture  
No.20 Maizidian Street, Chaoyang District  
Beijing, China  
Phone: + 86-10-59195082  
Fax: + 86-10-59194560  
E-mail: [xuxuewan@agri.gov.cn](mailto:xuxuewan@agri.gov.cn)

Xiongwu QIAO  
Deputy Director  
Shanxi Academy of Agricultural Science  
64 North Nongke Road, Taiyuan  
Shanxi 030031, PR China  
Phone: + 86-351-7127683  
Fax: + 86-351-7126215  
E-mail: [xwqiao@public.tv.sx.cn](mailto:xwqiao@public.tv.sx.cn)

Liwen WANG  
Deputy-Division Chief  
Office of National Feed Assessment Committee, PRC  
No.20 Maizidian Street, Chaoyang District Beijing, China  
Phone: + 86-10-59194650  
Fax: + 86-10-59194584  
E-mail: [wangliwen2001@sohu.com](mailto:wangliwen2001@sohu.com)

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

Jianping SUN  
Principal Staff Member  
State Food and Drug Administration  
A38, BeiLishi Lu  
Beijing, China  
Phone: + 86-10-88330549  
Fax: + 86-10-88370947  
E-mail: [sunjp@sfd.gov.cn](mailto:sunjp@sfd.gov.cn)

Yan WANG  
Assistant Director  
Shanghai Institute for Food and Drug Control  
1500 Zhang-Heng Road  
Shanghai, China  
Phone: + 86-21-50798206  
Fax: + 86-21-50798206  
E-mail: [wangyan\\_yjs@smda.gov.cn](mailto:wangyan_yjs@smda.gov.cn)

Rongfa GUAN  
Associate Professor  
General Administration of Quality Supervision, Inspection  
and Quarantine  
No.9 Madian East Road, Haidian District, Beijing 100088,  
China  
Phone: + 86-10-82260724  
Fax: + 86-10-82260312  
E-mail: [rfguan@163.com](mailto:rfguan@163.com)

Saikit HUNG  
Senior Health Inspector (Food Surveillance)  
Center for Food Safety  
43F, Queensway Government Offices  
Hong Kong, China  
Phone: + 852-28675583  
E-mail: [skhung@fehd.gov.hk](mailto:skhung@fehd.gov.hk)

Ka Ming MA  
Scientific Officer  
Center for Food Safety  
43F, Queensway Government Offices  
Hong Kong, China  
Phone: + 852-2867 5147  
Fax: + 852-2893 3547  
E-mail: [jkmma@fehd.gov.hk](mailto:jkmma@fehd.gov.hk)

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

Monica ELIZONDO  
Food Technologist  
Costa Rican Chamber of Food Industry  
7097-1000  
San José, Costa Rica  
Phone: + 506 22341127  
Fax: + 506 22346783  
E-mail: [melizondo@cacia.org](mailto:melizondo@cacia.org)

**Czech Republic**  
**République tchèque**  
**República Checa**

Jana BUCHTOVA,  
Ing.  
Czech Agriculture and Food Inspection Authority, Kvetna  
15, 603 00 Brno  
Czech Republic  
Phone: + 420 543 540 289  
Fax: + 420 543 540 210  
E-mail: [jana.buchtova@szpi.gov.cz](mailto:jana.buchtova@szpi.gov.cz)

Leos CELEDA  
Ministry of Foreign Affaires CR  
15, rue Caroly  
1050 Brussels, Belgium  
Phone: + 32 2 2139 427  
Fax: + 32 2 2139 184  
E-mail: [leos\\_celeda@mzv.cz](mailto:leos_celeda@mzv.cz)

Eva PRIBYLOVA  
Dipl Ing  
Ministry of Health  
Palackeho Nam 4 12801 Praha 2  
Prague, Czech Republic  
Phone: + 420 224 972 188  
Fax: + 420 224 972 105  
E-mail: [eva.pribylova@mzcr.cz](mailto:eva.pribylova@mzcr.cz)

Alena PULPANOVA  
ing  
Czech Agriculture and Food Inspection Authority,  
Brezhradská 182, 503 32, Hradec Kralové  
Czech Republic  
Phone: + 420 495 402 837  
Fax: + 420 495 532 518  
E-mail: [alena.pulpanova@szpi.gov.cz](mailto:alena.pulpanova@szpi.gov.cz)

Jiri SOCHOR  
PH.D. (Dr)  
Czech Agriculture and Food Inspection Authority, Kvetna  
15, 603 00 Brno  
Czech Republic  
Phone: + 420 542 426 646  
Fax: + 420 542 426 647  
E-mail: [jiri.sochor@szpi.gov.cz](mailto:jiri.sochor@szpi.gov.cz)

Dana TRISKOVA  
MVDr  
Ministry of Agriculture of the Czech Republic  
Tesnov 17  
117 05 Prague 1, Czech Republic  
Phone: + 420 221 812 702  
Fax: + 420 222 314 117  
E-mail: [dana.triskova@mze.cz](mailto:dana.triskova@mze.cz)

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

Chol Yong KANG  
Vice-director, Division of Food Analysts  
Academy of Health & Food Science  
Ryongbuk-dong, Toesong District  
Pyongyang, D.P.R. of Korea  
Phone: + 85 02-18111 extension 381-8011  
Fax: + 85 02-381-4605  
E-mail: [ksct151@co.chestn.com](mailto:ksct151@co.chestn.com)

Guk Song JONG  
Researcher, Division of Food Analysts  
Academy of Health & Food Science  
Ryongbuk-dong, Toesong District  
Pyongyang, D.P.R. of Korea  
Phone: +85 02-18111 extension 381-8011  
Fax: +85 02-381-4605  
E-mail: [ksct151@co.chestn.com](mailto:ksct151@co.chestn.com)

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

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

Annette GROSSMANN  
Scientific Adviser  
The Danish Veterinary and Food Administration  
Moerkhoej Bygade 19  
Søborg, Denmark  
Phone: + 45 33 95 62 01  
E-mail: [ang@fvst.dk](mailto:ang@fvst.dk)

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

Christian BRUUN KASTRUP  
Head of Department Quality & Food Safety  
Danish Dairy Board  
DK 8200 C  
Aarhus, Denmark  
Phone: + 45 8751 2191  
Fax: + 45 8613 7537  
E-mail: [cbk@mejeri.dk](mailto:cbk@mejeri.dk)

**Egypt**  
**Égypte**  
**Egipto**

Mervat Ahmed Fouad NASR  
Head of Special Food Unit  
National Nutrition Institute, Ministry of Health  
16 Kasr El Eni St.  
Cairo, Egypt  
Phone: + 202 23643522 -33351673  
Fax: + 202 23647476  
E-mail: [Mevo\\_73@hotmail.com](mailto:Mevo_73@hotmail.com)

Manal Abdel Mottalea ATWA  
Head of Food Additives Lab.  
Agricultural Research Centre  
Regional Centre for Food and Feed, Agricultural Research  
Centre,9 ElGamaa st.,  
El Giza,Egypt  
Giza, Egypt  
Phone: + 202 35732280 / 0101067106  
Fax: + 202 35732280  
E-mail: [manal\\_atwa@yahoo.com](mailto:manal_atwa@yahoo.com)

Ehsan Ahmed Ali HEGAZY  
Senior Food Standards Specialist  
Head of Food Additive Committee  
Egyptian Organization For Standardization & Quality  
16 Tadreeb EL\_Modarrebeen St. America  
Cairo, Egypt  
Phone: + 202-22845531/0127104634  
Fax: + 202-22845507-22845504  
E-mail: [Ehsan-hegazy@yahoo.com](mailto:Ehsan-hegazy@yahoo.com)

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

Risto HOLMA  
Administrator  
European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels 1049, Belgium  
Phone: + 32 2 299 8683  
Fax: + 32 2 299 8566  
E-mail: [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

Stephane BRION  
Administrator  
European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels 1049, Belgium  
Phone: + 32 2 298 4968  
E-mail: [stephane.brion@ec.europa.eu](mailto:stephane.brion@ec.europa.eu)

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

Liisa RAJAKANGAS  
Senior Adviser  
Ministry of Agriculture and Forestry, Department of Food  
and Health  
PO Box 30 FI-00023 Government  
Helsinki, Finland  
Phone: + 358 50 3697613  
Fax: + 358 9 -16053338  
E-mail: [liisa.rajakangas@mmm.fi](mailto:liisa.rajakangas@mmm.fi)

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

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

Paule ESCARGUEIL  
Directeur départemental  
DGCCRF – MINEFE – France  
59 boulevard Vincent Auriol  
75013 Paris, France  
Phone: + 33144973205  
Fax: + 33144972486  
E-mail: [paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr)

Marion SANDRIN  
Chargée d'études législation des technologies alimentaires  
Ministère de l'Agriculture – DGAL  
251 rue de Vaugirard 75732 Paris cédex 15  
Paris, France  
Phone: + 33 1 49 55 49 34  
Fax: + 33 1 49 55 59 48  
E-mail: [marion.sandrin@agriculture.gouv.fr](mailto:marion.sandrin@agriculture.gouv.fr)

**Gabon**  
**Gabon**  
**Gabón**

Patrice YEMBA  
Ingénieur Agronome  
Secrétaire Général Commission National FAO  
B.P. 551 Libreville  
Gabon  
Phone: + 241-06262471/00241-766077  
E-mail: [yembapatrice@yahoo.fr](mailto:yembapatrice@yahoo.fr)

**Georgia**  
**Géorgie**  
**Georgia**

Manana BERUCHASHVILI  
National Centre for Disease Control and Public Health,  
Ministry of Health of Georgia  
9, Asatiani str., Tbilisi 0177,  
Tbilisi, Georgia  
Phone: + 995 99 94 18 18  
Fax: + 995 32 31 17 55  
E-mail: [mberuchashvili@yahoo.com](mailto:mberuchashvili@yahoo.com)

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

Hermann BREI  
Regierungsdirektor  
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer  
Protection  
Rochusstraße 1  
Bonn, Germany  
Phone: + 49(0)228 529-4655  
Fax: + 49(0)228 529-4965  
E-mail: [Hermann.Brei@bmelv.bund.de](mailto:Hermann.Brei@bmelv.bund.de)

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

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

**Greece**  
**Grèce**  
**Grecia**

Dimitra KARDASSI  
Head of Department  
Hellenic Food Authority  
Gr 11526  
124 Kifissias Ave. & Iatridou St. Athens, Greece  
Phone: + 302106971592  
Fax: + 302106971501  
E-mail: [dkardassi@efet.gr](mailto:dkardassi@efet.gr)

Vasileios KONTOLAIMOS  
Legal Advisor  
Greek Ministry of Rural Development  
GR 10439  
Athens, Greece  
Phone: + 302108250307  
Fax: + 302108254621  
E-mail: [cohalka@otenet.gr](mailto:cohalka@otenet.gr)

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

István BÍRÓ  
Second secretary  
Hungarian Embassy in Beijing  
Dongzhimenwai st 10  
100600 Beijing, China  
Phone: + 86-10-6532-1431  
Fax: + 86-10-6532-5053  
E-mail: [ibiro@kum.hu](mailto:ibiro@kum.hu)

Katalin POLONYI  
Commercial Consul  
Consulate General of the Republic Of Hungary in Shanghai  
Rm 2811, Haitong Securities Tower No.689 Guangdong  
Road, Shanghai 200001  
Shanghai, China  
Phone: + 86-21-63410564  
Fax: + 86-21-63410574  
E-mail: [shanghai@itd.hu](mailto:shanghai@itd.hu)

**India**  
**Inde**  
**India**

Mr. Frank DANIEL V.  
Associate Manager – Scientific and Regulatory Affairs  
FICCI (Federation of Indian Chambers of Commerce &  
Industry), Tansen Marg, New Delhi, India  
Phone: +91 124 2348041 Extension 5100  
Fax: +91 124 2348654/55  
E-mail: [fdanielv@yahoo.com](mailto:fdanielv@yahoo.com)

Himanshu GUPTA  
Manager-Food Regulatory Affairs  
FICCI, Tansen Marg, New Delhi, India  
Phone: + 91 124 3321205  
Fax: + 91 124 2389355  
E-mail: [Himanshu77guptaz@yahoo.co.in](mailto:Himanshu77guptaz@yahoo.co.in)

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

Husniah Rubiana THAMRIN AKIB  
Head of National Agency for Drug and Food Control  
The National Agency of Drug and Food Control  
Jl. Percetakan Negara No.23  
Jakarta, Indonesia  
Phone: + 62 21 4244688  
Fax: + 62 21 4250764  
E-mail: [tukepalabadan@yahoo.com](mailto:tukepalabadan@yahoo.com)

Tetty Helfery SIHOMBING  
Director of Food Product Standardization  
The National Agency of Drug and Food Control  
Jl. Percetakan Negara No.23  
Jakarta, Indonesia  
Phone: + 62 21 42875584  
Fax: + 62 21 42875780  
E-mail: [tettyhelfery@yahoo.com](mailto:tettyhelfery@yahoo.com)

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

SUPRIYADI  
Lecturer of Food Technology Department  
Gajah Mada University  
Bulak Sumur - Yogyakarta, Indonesia  
Yogyakarta, Indonesia  
Phone: + 62 21 0274-549650  
Fax: + 62 21 0274-549650  
E-mail: [suprif248@ugm.ac.id](mailto:suprif248@ugm.ac.id)

Emmy JULIANTIEN  
Chief of Section Directorate General of Agricultural Based  
and Chemicals Industry  
Ministry of Industry  
Jl. Gatot Subroto Kav 52-53 Jakarta, Indonesia  
Jakarta, Indonesia  
Phone: + 62 21 5252236  
Fax: + 62 21 5252236  
E-mail: [emmyyuli@yahoo.com](mailto:emmyyuli@yahoo.com)

ANDRIANI  
Chief of Section Directorate General of Agricultural Based  
and Chemicals Industry  
Ministry of Industry  
Jl. Gatot Subroto Kav 52-53 Jakarta, Indonesia  
Jakarta, Indonesia  
Phone: + 62 21 5252709  
Fax: + 62 21 5252709  
E-mail: [ria\\_eriandi@yahoo.co.id](mailto:ria_eriandi@yahoo.co.id)

Etty TRESNALARWATY  
Chief of Section Directorate General of Small and Medium  
Industry  
Ministry of Industry  
Jl. Gatot Subroto Kav 52-53  
Jakarta, Indonesia  
Phone: + 62 21 5253526  
Fax: + 62 21 5253526  
E-mail: [etty@depperin.go.id](mailto:etty@depperin.go.id)

Mahmud MUNTASIR  
Administrative of Directorate General of Small and  
Medium Industry  
Ministry of Industry  
Jl. Gatot Subroto Kav 52-53  
Jakarta, Indonesia  
Phone: + 62 21 5253526  
Fax: + 62 21 5253526  
E-mail: [machmudmuntasir@yahoo.com](mailto:machmudmuntasir@yahoo.com)

**Iraq**  
**Iraq**  
**Iraq**

Aruba F. ALWAN  
Agriculture Engineer  
Nutrition Research Institution  
Baghdad, Iraq  
Phone: + 7804060873  
E-mail: [nri-iraq@yahoo.com](mailto:nri-iraq@yahoo.com)

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

Rhodri EVANS  
Food Science and Standards Division  
Food Safety Authority of Ireland  
Abbey Court, Lr. Abbey Street  
Dublin 1, Ireland  
Phone: + 353 1 8171303  
Fax: + 353 1 8171203  
E-mail: [revans@fsai.ie](mailto:revans@fsai.ie)

**Italy**  
**Italia**  
**Italia**

Ciro IMPAGNATIELLO  
Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali  
Via XX Settembre, 20  
00187 Roma, Italy  
Phone: + 39 06 4665 6046  
Fax: + 39 06 4880273  
E-mail: [c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it](mailto:c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it)

**Japan**  
**Japon**  
**Japón**

Makiko SANADA  
Deputy Director  
Standards and Evaluation Division, Department of Food  
Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916, Japan  
Phone: + 81 3 3595 2341  
Fax: + 81 3 3501 4868  
E-mail: [isozaki-makiko@mhlw.go.jp](mailto:isozaki-makiko@mhlw.go.jp)

Kazuhiro HARA  
Technical Officer (Analysis and Brewing Technology)  
Tokyo Regional Taxation Bureau  
2-6-30 Takinogawa, Kita-ku  
Tokyo, Japan  
Phone: + 81 339 106 235  
Fax: + 81 339 103 398  
E-mail: [kazuhiro.hara@tok.nta.go.jp](mailto:kazuhiro.hara@tok.nta.go.jp)

Sachiko IWAHASHI  
Officer  
Office of International Food Safety, Policy Planning and  
Communication Division, Department of Food Safety,  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916, Japan  
Phone: +81 3 3595 2326  
Fax: +81 3 3503 7965  
E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Jun KOIDE  
Associate Director  
International Affairs Division, Food Safety and Consumer  
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and  
Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo, Japan  
Phone: + 81-3-3502-8732  
Fax: + 81-3-3507-4232  
E-mail: [jun\\_koide@nm.maff.go.jp](mailto:jun_koide@nm.maff.go.jp)



Kohta KUROKAWA  
Food Industry Promotion Division, General Food Policy  
Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo, Japan  
Phone: + 81-3-3502-5744  
Fax: + 81-3-3502-0614  
E-mail: [kouta\\_kurokawa@nm.maff.go.jp](mailto:kouta_kurokawa@nm.maff.go.jp)

Eiko OHTAKE  
Section Chief, Assessment Division, Food Safety  
Commission Secretariat  
Prudential Tower 6F 2-13-10 Nagata-cho, Chiyoda-ku (zip  
code 100-8989)  
Phone: + 81 3 5251 9143  
Fax: + 81 3 3591 2236  
E-mail: [eiko.otake@cao.go.jp](mailto:eiko.otake@cao.go.jp)

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

Tadashi HIRAKAWA  
Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
1-3-9 Nihonbashi-Horidome-cho, Chuo-ku  
Tokyo 103-0012, Japan  
Phone: + 81 3 3667-8311  
Fax: + 81 3 3667-2860  
E-mail: [ta-hirakawa@jafa.gr.jp](mailto:ta-hirakawa@jafa.gr.jp)

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

Shimmo HAYASHI  
Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
1-4-9 Hirano-machi, Chuo-ku, Osaka 540-8688 Japan  
Phone: + 81-6-6202-3752  
Fax: + 81-6-6202-3753  
E-mail: [shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp](mailto:shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp)

**Malaysia**  
**Malaisie**  
**Malasia**

Zaleenah ZAINUDDIN  
Senior Principal Assistant Director  
Food Safety And Quality Division, Ministry Of Health  
Malaysia,  
Level 3 Block E7, Parcel E, Precinct 1, Federal  
Government  
Administrative Centre, 62590 Putrajaya, Malaysia  
Phone: + 603-88833518  
Fax: + 603-88893815  
E-mail: [zaleenah@moh.gov.my](mailto:zaleenah@moh.gov.my)

Ruhana Abdul LATIF  
Assistant Director  
Food Safety And Quality Division, Ministry Of Health  
Malaysia,  
Level 3, Block E7, Parcel E, Precinct 1, Federal  
Government  
Administrative Centre, 62590 Putrajaya, Malaysia  
Phone: + 603-8883 3552  
Fax: + 603-8889 3815  
E-mail: [ruhana\\_latif@moh.gov.my](mailto:ruhana_latif@moh.gov.my)

Ooi Cheng KEAT  
Regional Manager  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Level 2, No. 18, Lane 88, Yuanshan Road, Xinzhuang  
Minhang, Shanghai 201108, China  
Phone: + 86-21 64423303 Ext 217  
Fax: + 86-21 64423866  
E-mail: [ooi@mpob.gov.my](mailto:ooi@mpob.gov.my)

Goh Eng MENG  
General Manager  
Palm Oil Research and Technical Service Institute of  
Malaysian Palm Oil Board  
Levels 2 & 3, No. 18, Lane 88, Yuanshan Road, Xinzhuang  
Industrial Park, Minhang  
Shanghai 201108, P.R. China  
Phone: + 86-21- 6442 3303; +86-21-6442 3868  
Fax: + 86-21- 6442 3866  
E-mail: [engmeng\\_goh@mpob.gov.my](mailto:engmeng_goh@mpob.gov.my)

Chin Hui HAN  
Research Officer  
Malaysian Cocoa Board  
Lot 3, Jalan P/9b, Seksyen 13,  
Bandar Baru Bangi, Malaysia  
Phone: + 603-8927 1046  
Fax: + 603-8925 5386  
E-mail: [hhchin@koko.gov.my](mailto:hhchin@koko.gov.my)

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

Sékouba KEITA  
Chef de Division Appui Scientifique et Technique à  
l'Elaboration de la Réglementation/ Documentation  
Ministère de la Santé/ Agence Nationale de la Sécurité  
Sanitaire des Aliments  
Quartier du fleuve, Centre Commercial, Rue : 305, BP:  
E2362, Bamako/Mali  
Phone: + 223 20 22 07 54/ +223 7915 60 31  
Fax: + 223 2022 07 47  
E-mail: [sekokake@yahoo.fr](mailto:sekokake@yahoo.fr)

**Morocco**  
**Maroc**  
**Marruecos**

Hicham MOHAMED  
Chief of delegation  
25 Rue NICHAKRA RAHAL  
Casablanca, Morocco  
Phone: + 212522302196/98  
Fax: + 212522301972  
E-mail: [hicham\\_simohamed@yahoo.fr](mailto:hicham_simohamed@yahoo.fr)



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

Kees PLANKEN  
 Policy Officer  
 Ministry of Health, Welfare and Sport  
 Po box 20350  
 2500 EJ The Hague, The Netherlands  
 Phone: + 31 703407132  
 E-mail: [k.planken@minvws.nl](mailto:k.planken@minvws.nl)

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

John VAN DEN BEUKEN  
 Programme Manager (Composition)  
 New Zealand Food Safety Authority  
 PO Box 2835  
 Wellington, New Zealand  
 Phone: + 64 4 894 2581  
 Fax: + 64 4 894 2583  
 E-mail: [john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz](mailto:john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz)

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

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

Akudo BANDELE AMAESHI  
 Deputy Director  
 National Agency for Food, Drugs Administration and  
 Control (NAFDAC)  
 2-4 Oshodi/Apapa Expressway, Oshodi, Lagos  
 Phone: + 234-8033268292  
 E-mail: [akudo52@yahoo.com](mailto:akudo52@yahoo.com)

Dennis U. ONYEAGOCHA  
 Deputy Director (Food Safety)  
 Federal Ministry of Health  
 Federal Secretariat Phase 3. Abuja  
 Abuja, Nigeria  
 Phone: +234-8033147808  
 E-mail: [denny\\_2003@yahoo.com](mailto:denny_2003@yahoo.com)

Arinzunma Chinwe MADUKWE  
 Director  
 National Agency for Food, Drugs Administration and  
 Control (NAFDAC)  
 2-4 Oshodi/Apapa Expressway, Oshodi, Lagos  
 Phone: + 2348033079285  
 E-mail: [arizmadukwe@yahoo.com](mailto:arizmadukwe@yahoo.com)

George C OBUMNEME  
 Deputy Director  
 Federal Ministry of Health  
 Federal Secretariat, Phase 3, Abuja  
 FCT, Nigeria  
 Phone: + 234-7028165777  
 E-mail: [gececeobums@yahoo.co.uk](mailto:gececeobums@yahoo.co.uk)

Anthony Audu ITSEUMAH  
 Assistant Director  
 National Food Reserve Agency (NFRA)  
 3rd Floor, NAIC House, Central Area, Abuja  
 FCT, Nigeria  
 Phone: + 234-8033142093  
 + 234-708978550  
 E-mail: [antiitseumah@yahoo.com](mailto:antiitseumah@yahoo.com)

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

Gro RIMSTAD  
 Adviser  
 The Norwegian Food Safety Authority  
 Postboks 383  
 N-2381 Brumunddal, Norway  
 Phone: + 47 23 21 7000  
 Fax: + 47 23 21 7001  
 E-mail: [grane@mattilsynet.no](mailto:grane@mattilsynet.no)

**Oman**  
**Oman**  
**Omán**

Dawood AL JAHWARI  
 Food Safety Inspector  
 Royal Court Affairs  
 Muscat, Oman  
 Phone: + 96899387089  
 Fax: + 96824536811  
 E-mail: [aljahwari78@hotmail.com](mailto:aljahwari78@hotmail.com)

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

Liz Haydee CORONEL CORONEL CORREA  
 Embassy of Paraguay to FAO-Rome  
 Via Firenze 43  
 Rome, Italy  
 Phone: + 39-06-474.1715  
 Fax: + 39-06-474.5473  
 E-mail: [embaparoma@virgilio.it](mailto:embaparoma@virgilio.it)

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

Harris BIXLER  
 Technical Advisor  
 631 Moosehead Trail  
 Waldo, ME 04915, USA  
 Phone: + 207-722-4172  
 Fax: + 207-722-4271  
 E-mail: [pbixler@isinc.to](mailto:pbixler@isinc.to)

Christmasita OBLEPIAS  
 Food-Drug Regulation Officer  
 Dept. Of Health - Bureau of Food and Drugs  
 Blk. 3, Lot 10, Phase 6, Olivarez Cpd., San Pedro  
 Laguna, Philippines  
 Phone: + 63-2-8424625  
 Fax: + 63-2-8424625  
 E-mail: [oblepias\\_bfad@yahoo.com](mailto:oblepias_bfad@yahoo.com)

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

Guiim MOON  
 Deputy Director  
 Korea Food and Drug Administration  
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu,  
 Seoul 122-704, Republic of Korea  
 Phone: + 82-2-380-1687  
 Fax: + 82-2-354-1399  
 E-mail: [luna@kfda.go.kr](mailto:luna@kfda.go.kr)

Do-Hyong CHOI  
 International Affairs Specialist  
 Korea Food Research Institute  
 #516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu  
 Seongnam-si, Gyeonggi-do, 436-746, Republic of Korea  
 Phone: + 82-31-780-9306  
 Fax: + 82-31-780-9333  
 E-mail: [choi0313@kfri.re.kr](mailto:choi0313@kfri.re.kr)

K. Jai HAN  
 Principal Research Scientist  
 Korea Food Research Institute  
 #516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu  
 Seongnam-si, Gyeonggi-do, 436-746, Republic of Korea  
 Phone: + 82-31-780-9120  
 Fax: + 82-31-780-9264  
 E-mail: [hankj@kfri.re.kr](mailto:hankj@kfri.re.kr)

Dookyung JEONG  
 Veterinary officer  
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry & Fisheries,  
 National Veterinary Research & Quarantine Service  
 430-824 480 Anyang 6-dong, Manangu  
 Anyang- city, Republic of Korea  
 Phone: + 82-31-467-1987  
 Fax: + 82-31-467-1989  
 E-mail: [2710white@nvrqs.go.kr](mailto:2710white@nvrqs.go.kr)

Yooran OORAN KIM  
 Senior Researcher  
 Korea Food and Drug Administration  
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu,  
 Seoul 122-704, Republic of Korea  
 Phone: + 82-2-380-1347  
 Fax: + 82-2-385-2416  
 E-mail: [yurani00@kfda.go.kr](mailto:yurani00@kfda.go.kr)

Jee-Yeon LEE  
 Researcher  
 Korea Health Industry Development Institute  
 #311-27, Norangjindong, Dongjak-gu  
 Seoul, Korea, 156-800  
 Phone: + 82-2-881-1618  
 Fax: + 82-2-822-8338  
 E-mail: [leejy@khidi.or.kr](mailto:leejy@khidi.or.kr)

Mansool LEE  
 Senior Researcher  
 Korea Health Industry Development Institute  
 #57-1, Norangjindong, Dongjak-gu  
 Seoul, Korea, 156-050  
 Phone: + 82-10-8495-5266  
 Fax: + 82-2-824-1766  
 E-mail: [leems@khidi.or.kr](mailto:leems@khidi.or.kr)

**Rwanda**  
**Rwanda**  
**Rwanda**

Marie Gorette UMUHOZARIHO  
 Senior Lecturer  
 National University of Rwanda  
 P.O.Box 117  
 Butare, Rwanda  
 Phone: + 250-0788760764  
 E-mail: [umuhozariho@yahoo.fr](mailto:umuhozariho@yahoo.fr)

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

Aleksandar DAVIDOV  
 Assistant of Director  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Water Management  
 1 Omladinskih brigade St., SIV 3/525  
 Belgrade, Republic of Serbia  
 Phone: + 38111-311 74 73  
 Fax: + 38111-311 74 73  
 E-mail: [aleksandar.davidov@MINPOLJ.GOV.RS](mailto:aleksandar.davidov@MINPOLJ.GOV.RS)

Nenad VUJOVIC  
 Senior adviser, Head of Department of Inspection for  
 Quality of Foodstuff  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Water Management  
 1 Omladinskih brigade St., SIV 3/525  
 Belgrade, Republic of Serbia  
 Phone: +38111-311 74 19  
 Fax: +38111-311 74 19  
 E-mail: [nenad.vujovic@MINPOLJ.GOV.RS](mailto:nenad.vujovic@MINPOLJ.GOV.RS)

**Sierra Leone**  
**Sierra Leone**  
**Sierra Leonea**

Amadu Jogor BAH  
 Head of Standards  
 Sierra Leone Standards Bureau  
 C T BOX 11  
 Freetown, Sierra Leone  
 Phone: + 232-30-804-664/232-76-20-20-10  
 Fax: + 232-22-22-39-44  
 E-mail: [sistandards2007@yahoo.com](mailto:sistandards2007@yahoo.com)

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

Lee San LIM  
 Head, Pre-Market Approval Branch & Deputy Branch  
 Head (Food Legislation)  
 Agri-Food and Veterinary Authority  
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block MND Complex,  
 Singapore 069110, Singapore  
 Phone: + 65 6325 8553  
 Fax: + 65 6324 4563  
 E-mail: [lim\\_lee\\_san@ava.gov.sg](mailto:lim_lee_san@ava.gov.sg)

Adelene YAP  
 Officer-in-charge, Pre-Market Approval  
 Agri-Food and Veterinary Authority  
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block MND Complex,  
 Singapore 069110  
 Phone: + 65 6325 1226  
 Fax: + 65 6324 4563  
 E-mail: [adelene\\_yap@ava.gov.sg](mailto:adelene_yap@ava.gov.sg)

**South Africa**  
**Afrique du Sud**  
**Sudáfrica**

Salome Margaret MOLEFE  
 Deputy Director: Food Control  
 Department of Health, Directorate Food Control  
 Private bag X828  
 Pretoria, 0001, South Africa  
 Phone: + 27 12 312 0154  
 Fax: + 27 12 312 3162/3180  
 E-mail: [MolefS@health.gov.za](mailto:MolefS@health.gov.za)

Maryke Herbst  
 Assistant Director: Food Control  
 Department of Health, Directorate Food Control  
 Private bag X828  
 Pretoria, 0001, South Africa  
 Phone: + 27 12 312 0164  
 Fax: + 27 12 312 3162/3180  
 E-mail: [herbsm@health.gov.za](mailto:herbsm@health.gov.za)

**Spain**  
**Espagne**  
**España**

Nuria García Tejedor  
 Head Of Unit  
 Ministry Of Health  
 Alcalá, 56 St  
 28071 - Madrid, Spain  
 Phone: + 34913380487  
 Fax: + 34913380169  
 E-mail: [ngarciat@msc.es](mailto:ngarciat@msc.es)

**Sudan**  
**Soudan**  
**Sudán**

Imad Eldin Shareif Mohammed  
 Sudanese Standards & Metrology Organization  
 Phone: + 249912682757  
 Fax: + 249183774852  
 E-mail: [omdassmo@yahoo.com](mailto:omdassmo@yahoo.com)

Meyada Awad ELKARIEM  
 Sudanese Standards & Metrology Organization  
 Phone: + 249122316578  
 Fax: + 249183774852  
 E-mail: [maelkareem@hotmail.com](mailto:maelkareem@hotmail.com)

**Sweden**  
**Suède**  
**Suecia**

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

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

Awilo OCHIENG PERNET  
 lic. In law, cert. human nutr.  
 Federal Department of Home Affairs  
 Federal Office of Public Health  
 Schwarzenburgstrasse 165  
 CH-3003 Bern, Switzerland  
 Phone: +41 31 322 00 41  
 Fax: +41 31 322 9574  
 E-mail: [awilo.ochieng@bag.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@bag.admin.ch)

Marquard Imfeld  
 Senior Consultant  
 Bioresco Ltd.  
 Bundesstrasse 29  
 CH-4054 Basel, Switzerland  
 Phone: + 41 61 273 77 06  
 Fax: + 41 61 273 77 03  
 E-mail: [marquard.imfeld@bioresco.ch](mailto:marquard.imfeld@bioresco.ch)

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

Danielle Magnolato  
 Global Manager Regulatory Affairs  
 Givaudan Schweiz AG  
 CH-8310 Kempththal, Switzerland  
 Phone: + 41 79 619 60 55  
 Fax: + 41 52 354 08 17  
 E-mail: [danielle.magnolato@givaudan.com](mailto:danielle.magnolato@givaudan.com)

Hervé Nordmann  
 Scientific and Regulatory Affairs  
 Ajinimoto Inc Co  
 CH – 1143 Apples, Switzerland  
 Phone: + 41 21 800 37 63  
 Fax: + 41 21 800 40 87  
 E-mail: [hervé.nordmann@asg.ajinomoto](mailto:hervé.nordmann@asg.ajinomoto)

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

Chanin CHAROENPONG  
 Scientific Advisor on Standard of Health Product  
 Food and Drug Administration  
 Tiwanond Rd.  
 Nonthaburi 11000, Thailand  
 Phone: + 662 591 8447  
 Fax: + 662 591 8446  
 E-mail: [chanin@fda.moph.go.th](mailto:chanin@fda.moph.go.th)

Wanthanee KAMLERT  
 Medical Scientist  
 Department of Medical Sciences  
 Tiwanond Road, Taladkwan District  
 Nonthaburi, Thailand  
 Phone: + 662 951 0000 ext 99626  
 Fax: + 662 951 1023  
 E-mail: [wanthanee.k@dmsc.mail.go.th](mailto:wanthanee.k@dmsc.mail.go.th)

Jutima LIKITRATANAPORN  
Food and Drug Officer  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Nonthaburi 11000, Thailand  
Phone: + 662-5907207  
Fax: + 662-5907011  
E-mail: [july@fda.moph.go.th](mailto:july@fda.moph.go.th)

Aree SHUVISITKUL  
Scientist (Senior Professional Level)  
Department of Science Service  
Department of Science Service, 75/7 Rama VI Rd.,  
Ratchathewi  
Bangkok 10400, Thailand  
Phone: + 662 201 7186-8, 668 6998 7909  
Fax: + 662 201 7102  
E-mail: [areeshu@dss.go.th](mailto:areeshu@dss.go.th)

Rungroj RUNGROJSAKHON  
Director  
Thai Frozen Food Association  
92/6 6th Sathorn Thani Building II Bangruk  
Bangkok, Thailand  
Phone: + 662 235-5622-4  
Fax: + 662-235-5625  
E-mail: [rungroj@ufp.co.th](mailto:rungroj@ufp.co.th)

Nitaya PIRAPATRUNGSURIYA  
Director, Department of Laboratory Services  
National Food Institute of Thailand  
2008 Soi Charansanitwong 40 Rd., Bangyeekhan  
Bangkok 10700, Thailand  
Phone: + 662-886-8088  
Fax: + 662-883-5022  
E-mail: [nitaya@nfi.or.th](mailto:nitaya@nfi.or.th)

Ornanong MAHAKKAPONG  
Researcher, Department of Research and Intelligence  
National Food Institute of Thailand  
2008 Soi Charansanitwong 40 Rd., Bangyeekhan  
Bangkok 10700, Thailand  
Phone: +662 886 8088  
Fax: +662-883-5853  
E-mail: [ornanong@nfi.or.th](mailto:ornanong@nfi.or.th)

Peanee NALINTHIP  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Bangkok, Thailand  
Phone: + 662 561 2277 ext 1412  
Fax: + 662 561 3373, 662 561 3357  
E-mail: [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

Phonkliang KORWADEE  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Bangkok, Thailand  
Phone: + 662 561 2277 ext 1413  
Fax: + 662 561 3373, 662 561 3357  
E-mail: [korwadeep@hotmail.com](mailto:korwadeep@hotmail.com)

Churairat ARPANANTIKUL  
Committee of Food Processing Industry Club  
The Federation of Industries  
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C, 4th  
Floor, 60 New Rachadapisek  
Rd. Klongtoey  
Bangkok 10110, Thailand  
Phone: + 66 89480 8381  
Fax: + 66 2345 1281-3  
E-mail: [churairat\\_arpa@hotmail.com](mailto:churairat_arpa@hotmail.com)

Vipaporn SAKULKRU  
Technical Officer  
Thai Food Processors' Association  
170/21-22 9th Floor Ocean Tower Bld. Klongtoey  
Bangkok, Thailand  
Phone: + 662 261 2684-6  
Fax: + 662 261 2996-7  
E-mail: [datacenter@thaifood.org](mailto:datacenter@thaifood.org)

Malinee SUBVANICH  
General Secretary  
Thai Food Processors' Association  
170/21-22 9th Floor Ocean Tower Bld. Klongtoey  
Bangkok, Thailand  
Phone: + 662 261 2684-6  
Fax: + 662 261 2996-7  
E-mail: [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org)

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

Aziz POLLOZHANI  
Director  
Republic Institute for Public Health  
50 Divizija St. No.6  
Skopje, Republic of Macedonia  
Phone: + 389 2 3147050  
Fax: + 389 2 3223354  
E-mail: [a\\_pollozhani@yahoo.com](mailto:a_pollozhani@yahoo.com)

**United Kingdom  
Royaume-Uni  
Reino Unido**

Glynis GRIFFITHS  
Senior Executive Office, Food Additives Branch  
Food Standards Agency  
5C Aviation House, 125 Kingsway  
London, UK  
Phone: + 44 207 276 8558  
Fax: + 44 207 276 8514  
E-mail: [glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk)

Stephen JOHNSON  
Head – Food Additives Branch  
Food Standards Agency  
5C Aviation House, 125 Kingsway  
Phone: + 44 207 276 8508  
Fax: + 44 207 276 8514  
E-mail: [Stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk)

D. Brian WHITEHOUSE  
6 Church Bank, Richmond Road,  
Bowdon, Cheshire, WA14 3NW, UK  
Phone: + 44 161 928 6681  
Fax: + 44 161 928 6681  
E-mail: [brian@churchbank.demon.co.uk](mailto:brian@churchbank.demon.co.uk)

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

Raymond Nicholaus WIGENGE  
 Director of Food Safety  
 Tanzania Food and Drugs Authority, P. O. Box 77150  
 Dar Es Salaam, Tanzania  
 Phone: + 255 754286094, + 255-22-2450512/2450751  
 Fax: + 255 22 2450793  
 E-mail: [raywigenge@yahoo.com](mailto:raywigenge@yahoo.com)

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

Dennis M. KEEFE  
 Director  
 Senior Science and Policy Staff  
 Office of Food Additive Safety, (HFS-205) Center for Food  
 Safety and Applied Nutrition Food and Drug  
 Administration  
 5100 Paint Branch Parkway.  
 College Park, MD 20740, USA  
 Phone: + 1 301 436-1284  
 Fax: + 1 301 436-2972  
 E-mail: [dennis.keefe@fda.hhs.gov](mailto:dennis.keefe@fda.hhs.gov)

Carlos CELESTINO  
 Counsel  
 United States Pharmacopeia  
 12601 Twinbrook Parkway  
 Rockville, Maryland  
 Phone: + 1 301 230 6329  
 Fax: + 1 301 998 6798  
 E-mail: [cmc@usp.org](mailto:cmc@usp.org)

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

Daniel FOLMER  
 Chemist  
 US Food and Drug Administration  
 HFS-265, 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD 20740, USA  
 Phone: + 1 301-436-1274  
 Fax: + 1 301-436-2972  
 E-mail: [daniel.folmer@fda.hhs.gov](mailto:daniel.folmer@fda.hhs.gov)

Mari KIRrane  
 Wine Trade Technical Advisor  
 Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau  
 221 Main Street, Suite 1340  
 San Francisco, CA, USA  
 Phone: + 1 415-625-5793  
 Fax: + 1 202-435-7332  
 E-mail: [Mari.Kirrane@ttb.gov](mailto:Mari.Kirrane@ttb.gov)

Carrie MCMAHON  
 Consumer Safety Officer  
 U.S. Food And Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway, Hfs-255  
 College Park, MD 20740, USA  
 Phone: + 1 301-436-1202  
 Fax: + 1 301-436-2964  
 E-mail: [carrie.mcmahon@fda.hhs.gov](mailto:carrie.mcmahon@fda.hhs.gov)

Jeffrey MOORE  
 Scientist, Food Ingredients Standards  
 U.S. Pharmacopeia  
 12601 Twinbrook Parkway  
 Rockville, MD 20852, USA  
 Phone: + 1 301-816-8288  
 Fax: + 1 301-816-8373  
 E-mail: [JM@usp.org](mailto:JM@usp.org)

Chih-Yung WU  
 International Trade Specialist  
 USDA Foreign Agriculture Service  
 1400 Independence AVE SW  
 Washington DC, USA  
 Phone: +1 202-720-9058  
 Fax: +1 202-690-0677  
 E-mail: [chih-yung.wu@fas.usda.gov](mailto:chih-yung.wu@fas.usda.gov)

George PUGH  
 Sr. Manager, Food Toxicology  
 U.S. Delegation  
 One Coca-Cola Plaza, Atlanta, GA  
 USA  
 Phone: + 1 404-676-3024  
 Fax: + 1 404-598-3024  
 E-mail: [gepugh@na.ko.com](mailto:gepugh@na.ko.com)

Sean TAYLOR  
 Assistant Scientific Director  
 The Roberts Group  
 1620 I Street NW, Suite 925  
 Washington, DC 20006, USA  
 Phone: + 1 202 331-2328  
 Fax: + 1 202 463-8998  
 E-mail: [staylor@therobertsgroup.net](mailto:staylor@therobertsgroup.net)

**Venezuela (Bolivarian Republic of)**  
**Venezuela (République boliviar)**  
**Venezuela (República Bolivariana de)**

Ada CELIMAR DELGADO GIL  
 Nutricionista -Investigador-Tecnología De Alimentos  
 Licenciada En Nutricion Y Dietetica -Investigador En  
 Alimentos  
 Institute National of Nutritión  
 AV. Baralt. Esq. El Carmen, Edificio Institute National of  
 Nutrition Piso 3. Direccion Ejecutiva  
 Caracas-Distrito Capital (1040), Venezuela  
 Phone: + 584123961426, + 584126159539,  
 + 582126710814  
 Fax: + 582124818254  
 E-mail: [adacelimar@yahoo.es](mailto:adacelimar@yahoo.es)

Marilyn DI LUCA  
 Lic. Nutrición y Dietética-Directora Ejecutiva INN  
 Institute National of Nutrición  
 (1040) AV. Baralt. Esq. El Carmen, Edificio Institute  
 National of Nutrition  
 Caracas. Venezuela. Distrito Capital / piso 3. Direccion  
 Ejecutive, Venezuela  
 Phone: + 584123663015  
 Fax: + 582124832223  
 E-mail: [mgdiluca@yahoo.com](mailto:mgdiluca@yahoo.com)

Jesvs CARPIO  
 MSC  
 Institute National of Nutrition  
 1040, Caracas, Venezuela  
 Phone: + 58-426-5819504  
 Fax: + 58-212-7066525/+58-212-7065442  
 E-mail: [jesus\\_carpio@hotmail.com](mailto:jesus_carpio@hotmail.com)

**Viet Nam**  
**Viet Nam**  
**Viet Nam**

Thi Anh DAO HA  
 National Institute of Nutrition  
 Associate Professor  
 48B Tang Bat Ho  
 Hanoi, Vietnam  
 Phone: + 84-438211413  
 Fax: + 84-439717885  
 E-mail: [haanhdao05@yahoo.com](mailto:haanhdao05@yahoo.com)

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

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

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

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

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

Danielle PRAANING  
 Chairman of Amfep  
 Amfep  
 Alexander Fleminglann 1,  
 2613 AX Delft, The Netherlands  
 Phone: + 31 15 2793960  
 Fax: + 31 152793614  
 E-mail: [danielle.praaning@dsm.com](mailto:danielle.praaning@dsm.com)

Mette Marie LADEGAARD  
 Regulatory Affairs Manager  
 Novozymes A/S  
 Krogshoejvej 36  
 DK-2880 Bagsvaerd, Denmark  
 Phone: + 45 3073 3077  
 Fax: + 45 4498 4647  
 E-mail: [mml@novozymes.com](mailto:mml@novozymes.com)

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

Michael KNOWLES  
 VP, Global Scientific and Regulatory Affairs, The  
 Coca-Coca Company  
 C.I.A.A. (Confederation of the Food and Drink Industries  
 of the E.U.)  
 Avenue des Arts 43  
 1040 Brussels, Belgium  
 Phone: + 32-2-5592710  
 Fax: + 32-2-5592378  
 E-mail: [mknowles@eur.ko.com](mailto:mknowles@eur.ko.com)

**CEFIC (European Chemical Industry Council)**

Line JENSEN  
 Project Assistant  
 Cefic  
 Av. Van Nieuwenhuysse 4  
 1160 Brussels, Belgium  
 Phone: + 32 2 676 7334  
 E-mail: [lje@cefic.be](mailto:lje@cefic.be)

Marc VERMEULEN  
 Cefic Director Foodchain and Protection  
 Cefic  
 Av. Van Nieuwenhuysse 4  
 1160 Brussels, Belgium  
 Phone: + 32 2 676 7446  
 E-mail: [mve@cefic.be](mailto:mve@cefic.be)

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

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



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

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

**ETA (Enzyme Technical Association)**

Huub SCHERES  
Director of Regulatory Affairs, Genencor / DANISCO B.V.  
Archimedesweg 30  
2333 CN Leiden, The Netherlands  
Phone: +31-71-568-6153  
Fax: +31-71-568-6169  
E-mail: [huub.scheres@danisco.com](mailto:huub.scheres@danisco.com)

**EWF (European Wax Federation)**

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

**IAI (International Aluminium Institute)**

Charles JOHNSON  
Director, EH&S  
The Aluminum Association  
New Zealand House, Haymarket  
London SW1Y 4TE, United Kingdom  
Phone: +44 207930 0528; 703-358-2981(US)  
Fax: +44 207321 0183  
E-mail: [Bayliss@world-aluminium.org](mailto:Bayliss@world-aluminium.org)  
[cjohnson@aluminium.org](mailto:cjohnson@aluminium.org)

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

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

Muhammad IQMAL BIN ABDULLAH  
Secretariat  
IADSA  
Rue De L'Association 50  
Brussels, Belgium  
Phone: +32 2 209 1155  
Fax: +32 2 223 3064  
E-mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

Xavier LAVIGNE  
Secretariat  
IADSA  
Rue De L'Association 50  
Brussels 1000, Belgium  
Phone: +32 2 2091155  
Fax: +32 2 223 30 64  
E-mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

**ICA (International Co-operative Alliance)**

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

**ICA/IOCCC (International Confectionery Association)**

Christopher MAHONY  
Executive Director  
International Confectionery Association  
885 Don Mills Road, Suite 301  
Toronto, Ontario, Canada M3C 1V9  
Phone: +416 510 8034  
Fax: +416 510 8044  
E-mail: [cmahony@cmaconline.ca](mailto:cmahony@cmaconline.ca)

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

Paivi JULKUNEN  
Chair, ICBA Committee for Codex  
ICBA (International Council of Beverages Associations)  
c/o American Beverage Association, 1101 Sixteenth Street,  
NW  
Washington, DC, USA  
Phone: +1 202 463 6790  
Fax: +1 202 659 5349  
E-mail: [pjulkunen@na.ko.com](mailto:pjulkunen@na.ko.com)

Grant SMITH  
Advisor  
ICBA  
c/o American Beverage Association, 1101 Sixteenth Street,  
NW  
Washington, DC, USA  
Phone: +1 202 463 6790  
Fax: +1 202 659 5349  
E-mail: [grsmith@na.ko.com](mailto:grsmith@na.ko.com)

**ICGA (International Chewing Gum Association)**

Christophe LEPRÊTRE  
Manager, Regulatory & Scientific Affairs  
International Chewing Gum Association  
C/o Keller and Heckman LLP, Avenue Louise, 523, 1050  
Brussels, Belgium  
Phone: +32 2 645 50 78  
Fax: +32 2 645 50 50  
E-mail: [lepretre@khlaw.be](mailto:lepretre@khlaw.be)

John ELDRED  
 Chief Representative  
 International Chewing Gum Association ICGA  
 C/o Keller and Heckman LLP- Shanghai, Suite 3604, the  
 Bund Center, Shanghai –  
 200002, 222 Yan'an Dong Lu  
 Shanghai, China  
 Phone: + 86 21 6335 10 00  
 Fax: + 86 21 6335 1618  
 E-mail: [eldred@khlaw.com](mailto:eldred@khlaw.com)

Jenny LI  
 Paralegal  
 International Chewing Gum Association ICGA  
 C/o Keller and Heckman LLP- Shanghai, Suite 3604, The  
 Bund Center, Shanghai –  
 200002, 222 Yan'an Dong Lu  
 Shanghai, China  
 Phone: + 86 21 6335 10 00  
 Fax: + 86 21 6335 1618  
 E-mail: [li@khlaw.cn](mailto:li@khlaw.cn)

John TAN  
 Associate  
 International Chewing Gum Association  
 C/o Keller and Heckman LLP- Shanghai, Suite 3604, The  
 Bund Center, Shanghai –  
 200002, 222 Yan'an Dong Lu  
 Shanghai, China  
 Phone: + 86 21 6335 10 00  
 Fax: + 86 21 6335 1618  
 E-mail: [tan@khlaw.com](mailto:tan@khlaw.com)

Wilfred FENG  
 Staff Scientist  
 International Chewing Gum Association ICGA  
 C/o Keller and Heckman LLP- Shanghai, Suite 3604, The  
 Bund Center, Shanghai –  
 200002, 222 Yan'an Dong Lu  
 Shanghai, China  
 Phone: + 86 21 6335 10 00  
 Fax: + 86 21 6335 1618  
 E-mail: [feng@khlaw.com](mailto:feng@khlaw.com)

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

Maia JACK  
 Manager, Science Policy – Chemical Safety  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I (Eye) St, NW, Suite 300  
 Washington, D.C., 20005, U.S.A.  
 Phone: + 1 202-639-5922  
 Fax: + 1 202-639-5991  
 E-mail: [MJack@gmaonline.org](mailto:MJack@gmaonline.org)

James HOW  
 Food Safety Director  
 ICGMA  
 25F Nexus Center, No 19A East 3rd Ring Rd  
 Beijing, China  
 Phone: + 86 10 6587 9500 Ext 527  
 Fax: + 86 10 6591 9500  
 E-mail: [james\\_how@cargill.com](mailto:james_how@cargill.com)

Stephen CROSSLEY  
 Head of Food Safety and Nutrition (Europe)  
 Exponent International  
 The Lenz, Hornbeam Business Park  
 Harrogate, HG2 8RE, United Kingdom  
 Phone: 0044(0)1423 853209  
 Fax: 0044(0)1423 810431  
 E-mail: [scrossley@uk.exponent.com](mailto:scrossley@uk.exponent.com)

Deborah YUU  
 Manager, Regulatory  
 General Mills Inc.  
 Number One General Mills Boulevard, MS W01-C  
 Minneapolis, Minnesota, USA  
 Phone: + 1 763-764-5563  
 Fax: + 1 763-764-5563  
 E-mail: [debbie.yuu@genmills.com](mailto:debbie.yuu@genmills.com)

**IDF/FIL (International Dairy Federation)**

Allen SAYLER  
 Vice President  
 International Dairy Foods Association  
 1250 H St. NW, Suite 900  
 Washington, DC 20005, USA  
 Phone: 202-220-3544  
 Fax: 202-331-7820  
 E-mail: [asayler@idfa.org](mailto:asayler@idfa.org)

Aurélie DUBOIS  
 Standards Officer  
 International Dairy Federation  
 80 Bd A Reyers  
 1030 Brussels, BELGIUM  
 Phone: + 32 2 706 86 45  
 Fax: + 32 2 733 04 13  
 E-mail: [adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)

Meiyan YU  
 Secretary of Chinese National Committee IDF  
 IDF  
 337 Xuefu ND  
 Harbin, China  
 Phone: + 86-451-86661498  
 Fax: + 86-451-86661498  
 E-mail: [meiyanyu@vip.163.com](mailto:meiyanyu@vip.163.com)

**IFAC (International Food Additives Council)**

Steven BASART  
 Senior Consultant  
 Kellen Company Beijing  
 11F/R 1177 Block A Xiaguangli N. Road – E Third Ring  
 Beijing, China  
 Phone: + 86 10 5923 1096  
 Fax: + 86 10 5923 1090  
 E-mail: [sbasart@kellencompany.com](mailto:sbasart@kellencompany.com)

Christopher DEMERLIS  
 Manager, Regulatory Affairs  
 Colorcon, Inc.  
 415 Moyer Blvd.  
 West Point, Pennsylvania 19486, United States of America  
 Phone: + 1 215-661-2766  
 Fax: + 1 215-661-2366  
 E-mail: [cdemerlis@colorcon.com](mailto:cdemerlis@colorcon.com)



Richard GREEN  
 Director, Regulatory Affairs  
 CP Kelco  
 2025 E Harbor Dr San Diego, CA 92113  
 USA  
 Phone: + 1 619-778-3684  
 Fax: + 1 619-595-5036  
 E-mail: [rick.green@cpkelco.com](mailto:rick.green@cpkelco.com)

Russell KEMP  
 Vice President, R&D  
 Innophos, Inc  
 259 Prospect Plains Rd  
 Cranbury, NJ 08512, USA  
 Phone: + 1 609-366-1222  
 Fax: + 1 609-366-1353  
 E-mail: [russell.kemp@innophos.com](mailto:russell.kemp@innophos.com)

Pierre Paul KIRSCH  
 Scientific and Regulatory Advisor To LUBRIZOL  
 Lubrizol  
 Avenue du Pesage 18/19  
 1050 Brussels, Belgium  
 Phone: + 32 473974002  
 E-mail: [kirsch@skynet.be](mailto:kirsch@skynet.be)

Lyn NABORS  
 President  
 International Food Additives Council  
 1100 Johnson Ferry Road – Suite 300  
 Atlanta, Georgia, USA  
 Phone: + 1 404 252-3663  
 Fax: + 1 404 252-0774  
 E-mail: [lnabors@kellencompany.com](mailto:lnabors@kellencompany.com)

Alfons WESTGEEST  
 Managing Partner  
 Kellen Company Europe  
 Avenue Jules Bordet 192  
 Brussels, Belgium  
 Phone: 011 322 761 1600  
 Fax: 911 322 761 1699  
 E-mail: [awestgeest@kellencompany.com](mailto:awestgeest@kellencompany.com)

Xiaohai LIU  
 Regulatory Associate  
 Shanghai Colorcon Coating Technology Limited  
 Chun dong Road 588#  
 Shanghai, China 201108  
 Phone: + 86-21-54422222\*1402  
 E-mail: [dliu@colorcon.com](mailto:dliu@colorcon.com)

#### **IFT (Institute of Food Technologists)**

Rodney GRAY  
 Vice President Regulatory Affairs  
 Martek Biosciences  
 6480 Dobbin Road  
 Columbia MD 21045, USA  
 Phone: + 1 410-740-0081  
 Fax: + 1 410-740-2985  
 E-mail: [rgray@martek.com](mailto:rgray@martek.com)

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

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

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

#### **IGTC (International Glutamate Technical Committee)**

Andrew EBERT  
 Chairman  
 International Glutamate Technical Committee  
 7775 North, Spalding Lake Drive  
 Sandy Springs Georgia 30350, USA  
 Phone: + 1 770 399 6881  
 Fax: + 1 404 252 3663  
 E-mail: [etmnc@bellsouth.net](mailto:etmnc@bellsouth.net)

Takeshi KIMURA  
 CEO  
 International Glutamate Technical Committee  
 1-15-1 Kyobashi  
 Atlanta Chuo-ku Tokyo, Japan  
 Phone: 8.13525e+010  
 Fax: 8.13525e+010  
 E-mail: [secretariat@e-igtc.com](mailto:secretariat@e-igtc.com)

#### **IOFI (International Organization of the Flavour Industry)**

Thierry CACHET  
 Scientific Director  
 IOFI (International Organization of the Flavour Industry)  
 Avenue des Arts 6  
 Brussels 1210, Belgium  
 Phone: + 32 2 214 2050  
 Fax: + 32 2 214 2069  
 E-mail: [secretariat@iofiorg.org](mailto:secretariat@iofiorg.org)

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

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

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

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

**NATCOL (Natural Food Colours Association)**

Karin FELTES  
 Global Regulatory Affairs Manager  
 DSM Nutritional Products  
 PO Box 3255  
 CH-4002 Basle, Switzerland  
 Phone: + 41 61 815 85 64  
 E-mail: [karin.feltes@dsm.com](mailto:karin.feltes@dsm.com)

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

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

Chih Chien TSAO  
 Manager Regulatory Affairs Asia/Pacific  
 OFCA  
 Rijswijk, 2288GM, Netherlands  
 Phone: +886 2 25002247/+886 932381765  
 Fax: +886 2 25044077  
 E-mail: [chtsao@ashland.com](mailto:chtsao@ashland.com)

**UNITED NATIONS AND SPECIALIZED AGENCIES  
 NATIONS UNIES ET INSTITUTIONS  
 SPÉCIALISÉES  
 NACIONES UNIDAS Y ORGANISMOS  
 ESPECIALIZADOS**

**Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)  
 Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture  
 Organización des las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación**

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

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

Myoengsin CHOI  
 Scientist  
 Department of Food Safety and Zoonoses  
 20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27  
 Switzerland  
 Phone: + 41 22 791 1523  
 Fax: + 41 22 791 4848  
 E-mail: [choim@who.int](mailto:choim@who.int)

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

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

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

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

**CCFA Secretariat (Chinese Secretariat)**

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

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

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

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

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

Yi SHAO  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone: + 86 10 67791259  
Fax: + 86 10 67711813  
E-mail: [sy1982bb@yahoo.com.cn](mailto:sy1982bb@yahoo.com.cn)

Apéndice II

**MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA  
INGESTA DIARIA ACEPTABLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS  
PLANTEADAS EN LA 69ª REUNIÓN DEL JECFA**

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la 41ª reunión del CCFA
	Asparaginasa de <i>Aspergillus niger</i> expresada en <i>A. niger</i>	Incorporar en el <i>Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración</i> (ICE)
1522	Lignosulfonato de calcio (40-65)	Pedir observaciones/propuestas sobre usos y niveles de uso del lignosulfonato de calcio (40-65) para incorporar en la NGAA y/o el ICE. Asignar un número del SIN al lignosulfonato de calcio (40-65) ( <i>véase</i> la decisión correspondiente en el tema 7 del Programa).
243	Etil lauroil arginato	Pedir observaciones/propuestas sobre usos y niveles de uso del etil lauroil arginato para incorporar en la NGAA.
	Fosfolipasa C expresada en <i>Pichia pastoris</i>	Incorporar en el ICE.
900a	Polidimetilsiloxano	Invitar a la presentación de estudios de la toxicidad que traten las cuestiones de toxicidad específicas y los niveles de uso reales en los alimentos. Reconsiderar las disposiciones para el polidimetilsiloxano que figuran en la NGAA a la luz de la reevaluación del JECFA, prevista en principio para 2010, de ser necesario.
960	Glicósidos de esteviol	Pedir observaciones/propuestas sobre usos y niveles de uso de los glicósidos de esteviol, para incorporar en la NGAA.
220 221 222 223 224 225 227 228 539	Sulfitos (evaluación de la exposición alimentaria) Dióxido de azufre Sulfito de sodio Hidrosulfito de sodio Metabisulfito de sodio Metabisulfito de potasio Sulfito de potasio Hidrosulfito de calcio Bisulfito de potasio Tiosulfato de sodio	Pedir observaciones/propuestas sobre usos y niveles de uso de los sulfitos para revisar las disposiciones adoptadas y los proyectos de disposición en la NGAA. Invitar a los Miembros a recoger datos del uso actual de sulfitos en alimentos y bebidas disponibles en los mercados nacionales e investigar si la exposición alimentaria de algunos grupos de la población excede la IDA.

## Apéndice III

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

**COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (24ª REUNIÓN)**

**PROYECTO DE NORMA PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS`**

(en el Trámite 8 del procedimiento)

	Estado de ratificación
<p><b>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b></p> <p>Sólo los aditivos alimentarios enumerados abajo se justifican tecnológicamente y se pueden utilizar en los productos amparados por esta norma. De cada clase de aditivos, sólo se pueden utilizar los aditivos que figuran abajo o a los que se hace referencia, y sólo para las funciones y en los límites especificados.</p> <p>4.1 En los alimentos amparados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antiespumantes, agentes endurecedores, conservantes y espesantes utilizados de conformidad con el Cuadro 3 de la <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).</p>	<b>Ratificado</b>

**4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos	3 000 mg/kg	<b>Ratificado</b>

**4.3 ANTIESPUMANTES**

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg	<b>Ratificado</b>

**4.4 COLORANTES**

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
100(i)	Curcumina	500 mg/kg	<b>Ratificado</b>
101(i), (ii)	Riboflavinas	200 mg/kg	<b>Ratificado</b>
104	Amarillo de quinoleina	100 mg/kg	<b>Ratificado</b>
110	Amarillo ocaseo FCF	300 mg/kg	<b>Ratificado</b>
120	Carmines	200 mg/kg	<b>Ratificado</b>
124	Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)	100 mg/kg	<b>Ratificado</b>
129	Rojo allura AC	100 mg/kg	<b>Ratificado</b>
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg	<b>Ratificado</b>
140	Clorofilas	BPF	<b>Ratificado</b>
141(i), (ii)	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	200 mg/kg	<b>Ratificado</b>
143	Verde sólido FCF	400 mg/kg	<b>Ratificado</b>
150a	Caramelo I - puro	BPF	<b>Ratificado</b>
150b	Caramelo II - proceso al sulfito cáustico	80 000 mg/kg	<b>Ratificado</b>
150c	Caramelo III - proceso al amoníaco	80 000 mg/kg	<b>Ratificado</b>
150d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	1 000 mg/kg	<b>Ratificado</b>
160a(i), a(iii), e, f	Carotenos	500 mg/kg solos o combinados	<b>Ratificado</b> (con enmienda editorial para enumerar específicamente los nombres
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> (sintéticos)		
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> - ( <i>Blakeslea trispora</i> )		

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-		de los cuatro carotenos) y mencionar que el NM para los cuatro carotenos deberá considerarse por si solo o en combinación
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico		
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> - (vegetales)	1 000 mg/kg	Ratificado
160d(i), 160d(iii)	Licopeno	100 mg/kg	Ratificado
161b(i)	Luteínas de <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg	Ratificado
162	Rojo de remolacha	BPF	Ratificado
163(ii)	Extracto de piel de uva	500	Ratificado 500mg/kg
172(i)-(iii)	Óxidos de hierro	200 mg/kg	Ratificado

#### 4.5 Conservantes

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
200-203	Sorbatos	1 000 mg/kg	Ratificado
210-213	Benzoatos	1 000 mg/kg	Ratificado
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	50 mg/kg como residuo de SO <sub>2</sub> en el producto terminado, excepto cuando se hace con fruta sulfitada, cuando se permite un nivel máximo de 100 mg/kg en el producto terminado.	Ratificado

			Estado de ratificación
4.6	<b>AROMATIZANTES</b> En los productos regulados por la presente Norma podrán emplearse los siguientes aromatizantes de conformidad con las buenas prácticas de fabricación y <b>acatando las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008)</b> : las substancias aromatizantes naturales extraídas de las frutas designadas en el producto respectivo; aroma natural de menta (hierbabuena); aroma natural de canela; vainillina; vainilla o extractos de vainilla.		Ratificado (añadiendo la referencia a las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66/2008) )

## PROYECTO DE NORMA PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN LATA

### Disposiciones generales

#### (en el Trámite 8 del procedimiento)

			Estado de ratificación
4.	<b>ADITIVOS ALIMENTARIOS</b> Sólo las categorías de aditivos alimentarios enumerados a continuación y en los anexos correspondientes se justifican tecnológicamente y pueden utilizarse en los productos que ampara esta norma. En cada categoría de aditivos sólo se pueden utilizar los que se mencionan abajo y en los anexos correspondientes, o a los que se hace referencia, y solamente para las funciones y dentro de los límites especificados. 4.1 En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes, agentes de retención del color y sales de calcio o agentes endurecedores, de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).		Ratificado

## 4.2 COLORANTES

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
102	Tartracina	100 mg/kg	Ratificado
133	Azul brillante FCF	20 mg/kg	Ratificado
143	Verde sólido FCF	200 mg/kg	Ratificado
150(c)	Caramelo III - proceso al amoníaco	BPF	No se ratificó
150(d)	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	50000	Ratificado 50000 mg/kg

## 4.3 AGENTES DE RETENCIÓN DEL COLOR

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
385, 386	Etilendiaminotetracetatos	365 mg/kg Sólo o en combinación	Ratificado (con enmienda editorial para enumerar específicamente los nombres de los dos EDTA)
385	Etilendiaminotetracetato calcio disódico		
386	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico		
512	Cloruro estannoso	25 mg/kg calculado como estaño. No se debe añadir a alimentos en latas sin revestimiento.	

## ANTEPROYECTO DE ANEXO SOBRE EL MAÍZ DULCE

(en el Trámite 5/8 del procedimiento)

## 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

## 4.1 ESPESANTES (sólo para el maíz cremoso)

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
1400	Dextrinas, almidón tostado	BPF	Ratificado
1401	Almidón tratado con ácido		Ratificado
1402	Almidón tratado con álcalis		Ratificado
1403	Almidón blanqueado		Ratificado
1404	Almidón oxidado		Ratificado
1405	Almidones tratados con enzimas		Ratificado
1410	Fosfato de monoalmidón		Ratificado
1412	Fosfato de dialmidón		Ratificado
1413	<del>Dialmidón fosfatado</del> Fosfato de dialmidón fosfatado		Ratificado (con enmienda editorial al nombre del aditivo alimentario)
1414	Fosfato de dialmidón acetilado		Ratificado
1420	Acetato de almidón		Ratificado
1422	Adipato de dialmidón acetilado		Ratificado
1440	Almidón hidroxipropilado		Ratificado
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado		Ratificado
1450	<del>Almidón octenil sódico</del> Almidón octenil succinado sódico		Ratificado (con enmienda editorial al nombre del aditivo alimentario)
1451	Almidón oxidado de acetilato		Ratificado

**COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES (30ª REUNIÓN)****PROYECTO DE LISTA DE REFERENCIA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS****(en el Trámite 8 del procedimiento)****SECCIÓN D: LISTA DE REFERENCIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FORMAS ESPECIALES DE NUTRIENTES**

	<b>SIN</b>	<b>Aditivo alimentario</b>	<b>Nivel máximo en alimentos listos para el consumo destinados a lactantes y niños pequeños (mg/kg)</b>	<b>Estado de ratificación</b>
(a)	414	Goma arábiga (goma de acacia)	10	<b>Ratificado como soporte</b>



**COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA (16ª REUNIÓN)****PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL GOCHUJANG**

(en el Trámite 8 del procedimiento)

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los aditivos alimentarios enumerados a continuación se pueden utilizar en el ámbito de una cantidad permitida.

**4.4 REGULADOR DE LA ACIDEZ**

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
339(i)	Ortofosfato monosódico	5000 mg/kg como fósforo, solos o en combinación	Ratificado por el CCFA en su 39ª reunión
339(ii)	Ortofosfato disódico		
340(i)	Ortofosfato monopotásico		
340(ii)	Ortofosfato dipotásico		
452(i)	Polifosfatos de sodio		<b>Ratificado</b>
452(ii)	Polifosfatos de potasio		

**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA PASTA DE SOJA FERMENTADA**

(en el Trámite 5/8 del procedimiento)

			Estado de ratificación
<b>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b>			<b>Ratificado</b>
En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores y edulcorantes que figuran en el Cuadro 3 de la <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).			

**4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
336(i)	Tartrato monopotásico	Limitado por BPF	<b>No se ratificó</b> (el nivel máximo deberá ser numérico)

**4.2 ANTIOXIDANTES**

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
539	Tiosulfato de sodio	30 mg/kg, como dióxido de azufre	<b>Ratificado</b>

**4.3 COLORANTES**

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
101(i)	Riboflavinas, sintéticas	10 mg/kg	<b>Ratificado</b>

**4.4 CONSERVANTES**

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg como ácido sórbico, solo o en combinación	<b>Ratificado</b>
202	Sorbato de potasio		<b>Ratificado</b>
203	Sorbato de calcio		<b>Ratificado</b>
210	Ácido benzoico	1000 mg/kg como ácido benzoico, solo o en combinación	<b>Ratificado</b>
211	Benzoato de sodio		<b>Ratificado</b>
212	Benzoato de potasio		<b>Ratificado</b>
			<b>Ratificado</b>

**4.5 EDULCORANTES**

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
950	Acesulfame potásico	350 mg/kg	<b>Ratificado</b>
954 954(iv)	Sacarina de sodio	200 mg/kg	<b>Ratificado</b> (con enmienda editorial al número del SIN)

**4.6 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN**

SIN	Coadyuvante de elaboración	Estado de ratificación
1101(±)	Proteasa	<b>Ratificado</b> (con eliminación del número del SIN)
	Hemicelulosa	<b>Ratificado</b>
1104	Lipasa	<b>Ratificado</b> (con eliminación del número del SIN)
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	<b>Ratificado</b>
270	Ácido láctico	<b>Ratificado</b>
452(i)	Polifosfato de sodio	<b>Ratificado</b>
452(ii)	Polifosfato de potasio	<b>Ratificado</b>

**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE SAGÚ DE CALIDAD ALIMENTARIA**

(en el Trámite 5 del procedimiento)

	Estado de ratificación
<b>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b> En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de agentes de tratamiento de las harinas, de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).	<b>Ratificado sujeto a la aclaración de la aplicabilidad de la categoría de alimentos 06.2.1 a la harina de sagú.</b>

or

**4.1 AGENTES DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS**

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo	Estado de ratificación
220	Dióxido de azufre	200 mg/kg as residual SO <sub>2</sub>	<b>Ratificado</b>
221	Sulfito de sodio		<b>Ratificado</b>
222	Hidrosulfito de sodio		<b>Ratificado</b>
223	Metabisulfito de sodio		<b>Ratificado</b>
224	Metabisulfito de potasio		<b>Ratificado</b>
225	Sulfito de potasio		<b>Ratificado</b>
227	Hidrosulfito de calcio		<b>Ratificado</b>
228	Bisulfito de potasio		<b>Ratificado</b>
539	Tiosulfato de sodio		<b>Ratificado</b>
925	Cloro	2 500 mg/kg (nivel de tratamiento)	<b>Ratificado</b>
926	Dióxido de cloro	2 500 mg/kg (nivel de tratamiento)	<b>No se ratificó</b>
927a	Azodicarbonamida	45 mg/kg	<b>Ratificado</b>
928	Peróxido de benzoilo	75 mg/kg	<b>Ratificado</b>
1100	<i>alpha</i> -Amylase from <i>Aspergillus oryzae</i> var. Alfa-amilasas de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	BPF	<b>Ratificado</b> (con enmienda editorial al nombre del aditivo alimentario)
1101(i)	Proteasa	BPF	<b>Ratificado</b>

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES (21ª REUNIÓN)**

**Se ratificaron todas las disposiciones propuestas por el CCFO en su 21ª reunión (véase el Anexo de CX/FA 09/41/2 Add.1).**

## NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

### PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(para adopción en los trámites 8 and 5/8 del Procedimiento)<sup>1</sup>

#### ROJO ALLURA AC

Rojo allura AC

SIN: 129

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de	300 mg/kg	52 & 161	8	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100 mg/kg		8	
01.6.4	Queso elaborado	100 mg/kg	161	8	
01.6.5	Productos análogos al queso	100 mg/kg	3	5/8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300 mg/kg	161	8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300 mg/kg	161	8	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	150 mg/kg		8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	300 mg/kg	161	8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	300 mg/kg	161 & 182	8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300 mg/kg	161	8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300 mg/kg	161	8	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300 mg/kg	161	8	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de	200 mg/kg	161	8	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la	200 mg/kg	92 & 161	8	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300 mg/kg	161	8	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300 mg/kg	183	8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300 mg/kg		8	
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300 mg/kg		8	
05.3	Goma de mascar	300 mg/kg		8	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300 mg/kg		8	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300 mg/kg		8	

<sup>1</sup> Los proyectos y anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios que sustituyen a las disposiciones adoptadas actualmente de la NGAA se destacan en gris.

## ROJO ALLURA AC

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300 mg/kg		8	
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	300 mg/kg	161	8	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	300 mg/kg	161	8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	300 mg/kg	161	8	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	25 mg/kg	161	8	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	300 mg/kg	16	8	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	95	8	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300 mg/kg	95	8	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250 mg/kg		8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	22	8	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg		8	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	300 mg/kg		8	
10.1	Huevos frescos	100 mg/kg	4	5/8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300 mg/kg	161	8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300 mg/kg	161	8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	300 mg/kg		8	
12.4	Mostazas	300 mg/kg		8	
12.5	Sopas y caldos	300 mg/kg	161	8	
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg		8	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg		8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50 mg/kg		8	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300 mg/kg		8	
13.6	Complementos alimenticios	300 mg/kg		8	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300 mg/kg	127 & 161	8	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg		8	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200 mg/kg		8	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300 mg/kg		8	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200 mg/kg		8	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200 mg/kg	161	8	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100 mg/kg		8	

## SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO

Sales amónicas del ácido fosfatídico SIN: 442

Funciones: emulsionantes, estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	10000 mg/kg	97	8	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	10000 mg/kg		8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	10000 mg/kg		8	

## ÉSTERES DE ASCORBILO

Palmitato de ascorbilo SIN: 304 Estearato de ascorbilo SIN: 305

Funciones: antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	10 mg/kg	15, 72 & L	8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	50 mg/kg	15 & 72	8	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	500 mg/kg	10	5/8	

## ASPARTAMO

Aspartamo SIN: 951

Funciones: acentuadores del aroma, edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
12.5	Sopas y caldos	1200 mg/kg	161 & T	8	

## SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO

Sal de aspartamo y acesulfamo SIN: 962

Funciones: edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000 mg/kg	119 & 161	5/8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	200 mg/kg	113 & 161	5/8	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la	350 mg/kg	113 & 161	5/8	

## SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO

Funciones: edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500 mg/kg	113 & 161	5/8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1000 mg/kg	77 & 113	5/8	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	113	5/8	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg	113	5/8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	450 mg/kg	113	5/8	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	450 mg/kg	113	5/8	

## AZUL BRILLANTE FCF

Azul brillante FCF

SIN: 133

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.6.5	Productos análogos al queso	100 mg/kg	3	5/8	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200 mg/kg	161	8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	161 & 182	8	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	500 mg/kg	161	8	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de	200 mg/kg	161	8	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la	100 mg/kg	92 & 161	8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	100 mg/kg	92 & 161	5/8	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	161	8	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100 mg/kg	183	8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100 mg/kg		8	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	100 mg/kg	161	8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	200 mg/kg	161	8	

## AZUL BRILLANTE FCF

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	100 mg/kg	4 & 16	8	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	100 mg/kg	95	8	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	100 mg/kg		8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	22	8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	100 mg/kg		8	
12.4	Mostazas	100 mg/kg		8	
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg		8	
12.6	Salsas y productos análogos	100 mg/kg		8	

### CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO

Caramelo III - proceso al amoníaco SIN: 150c

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de	2000 mg/kg	52	5/8	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1000 mg/kg		5/8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	50000 mg/kg		8	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50000 mg/kg	AA	5/8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50000 mg/kg		5/8	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	50000 mg/kg		5/8	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	50000 mg/kg		5/8	
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	50000 mg/kg	161	5/8	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	50000 mg/kg	161	5/8	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50000 mg/kg	161	5/8	
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	50000 mg/kg	161	5/8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50000 mg/kg	161	5/8	
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	BPF	3, 4 & 16	8	2009r
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y	30000 mg/kg		5/8	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	10000 mg/kg		5/8	

### CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

Caramelo IV - proceso al sulfito amónico SIN: 150d

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1000 mg/kg		5/8	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5000 mg/kg		5/8	



## CAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5000 mg/kg		5/8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	20000 mg/kg		5/8	
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	50000 mg/kg	92 & 161	5/8	
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	BPF	3, 4 & 16	8	2009r
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000 mg/kg	95	5/8	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000 mg/kg	95	5/8	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30000 mg/kg	95	5/8	
10.2	Productos a base de huevo	20000 mg/kg	161	5/8	
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	20000 mg/kg		5/8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	20000 mg/kg		5/8	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20000 mg/kg		5/8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	20000 mg/kg		5/8	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	20000 mg/kg		5/8	
13.6	Complementos alimenticios	20000 mg/kg		5/8	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50000 mg/kg		5/8	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1000 mg/kg		8	2009r
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1000 mg/kg		8	2009r
14.2.5	Aguamiel	1000 mg/kg		8	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	10000 mg/kg		5/8	

**CARMINES**

Carmines SIN: 120

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
15.3	Aperitivos a base de pescado	200 mg/kg	178	5/8	

**CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)**

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

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100 mg/kg	180	8	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	1000 mg/kg	95	5/8	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100 mg/kg	180	5/8	

**CAROTENOIDES**

beta-Carotenos (sintético)	SIN: 160a(i)	beta-Carotenos ( <i>Blakeslea trispora</i> )	SIN: 160a(iii)
beta-apo-8'-Carotenal	SIN: 160e	beta-apo-8'-Ácido carotenico, éster etílico o metílico	SIN: 160f

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de	150 mg/kg	52	8	
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	100 mg/kg	180	8	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	500 mg/kg	180	5/8	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	100 mg/kg	180	5/8	
01.6.4	Queso elaborado	100 mg/kg	180	8	
01.6.5	Productos análogos al queso	200 mg/kg	180	5/8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100 mg/kg	180	8	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200 mg/kg	180	8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150 mg/kg	180	8	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200 mg/kg	180	8	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000 mg/kg		5/8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200 mg/kg		8	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500 mg/kg		8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg		8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	161, 180 & 182	8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150 mg/kg		8	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500 mg/kg		5/8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100 mg/kg	180	8	
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álveo vera), algas marinas y nueces y semillas	1000 mg/kg	161	5/8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álveo vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	50 mg/kg	180	5/8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100 mg/kg	180	8	
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	100 mg/kg	180	8	
05.3	Goma de mascar	100 mg/kg	180	8	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100 mg/kg	180	8	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200 mg/kg		8	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1200 mg/kg	153 & 180	5/8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150 mg/kg	180	8	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	500 mg/kg		8	
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	1000 mg/kg		5/8	

## CAROTENOIDES

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100 mg/kg	180	8	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	95	8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	150 mg/kg		8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	500 mg/kg		8	
12.4	Mostazas	300 mg/kg		8	
12.5	Sopas y caldos	300 mg/kg		8	
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg		8	
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	50 mg/kg	180	5/8	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg	180	8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50 mg/kg	180	8	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300 mg/kg	180	8	
13.6	Complementos alimenticios	300 mg/kg	180	8	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100 mg/kg		8	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg	180	8	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200 mg/kg		8	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200 mg/kg		8	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200 mg/kg		8	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100 mg/kg	180	8	

## CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS

Clorofilas, complejos cúpricos

SIN: 141(i)

Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio

SIN: 141(ii)

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de	500 mg/kg	52 & M	5/8	
01.6.1	Queso no madurado	50 mg/kg	161	5/8	
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	15 mg/kg		8	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	75 mg/kg		5/8	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	50 mg/kg		5/8	
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	50 mg/kg		5/8	
01.6.5	Productos análogos al queso	50 mg/kg		5/8	

## CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500 mg/kg		5/8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	500 mg/kg		5/8	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	500 mg/kg		5/8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200 mg/kg		8	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	150 mg/kg		8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	250 mg/kg		5/8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150 mg/kg		8	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	6.4 mg/kg	62 & 161	5/8	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	6.4 mg/kg	62 & 161	5/8	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	700 mg/kg	183	8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	700 mg/kg		8	
05.2.1	Caramelos duros	700 mg/kg		8	
05.2.2	Caramelos blandos	100 mg/kg		8	
05.2.3	Turrón y mazapán	100 mg/kg		8	
05.3	Goma de mascar	700 mg/kg		8	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100 mg/kg		5/8	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100 mg/kg	153	5/8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	75 mg/kg		5/8	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	6.4 mg/kg	62 & 161	5/8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	75 mg/kg		5/8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40 mg/kg	95	5/8	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	30 mg/kg	62 & 95	8	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40 mg/kg	95	8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg		5/8	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40 mg/kg	16	5/8	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40 mg/kg	16	5/8	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	200 mg/kg		5/8	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	75 mg/kg	95	5/8	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	95	8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300 mg/kg	2	5/8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	500 mg/kg		5/8	
12.4	Mostazas	500 mg/kg		8	
12.5	Sopas y caldos	400 mg/kg	127	8	

## CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
12.6	Salsas y productos análogos	100 mg/kg		5/8	
13.6	Complementos alimenticios	500 mg/kg	3	8	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300 mg/kg		8	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	350 mg/kg		5/8	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100 mg/kg		5/8	
15.3	Aperitivos a base de pescado	350 mg/kg		5/8	

## ERITROSINA

Eritrosina SIN: 127

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de	300 mg/kg	52	8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300 mg/kg		8	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300 mg/kg		5/8	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	300 mg/kg		8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300 mg/kg		8	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	300 mg/kg		8	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	300 mg/kg	54 & 161	8	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	300 mg/kg	161	8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	300 mg/kg	161 & 182	8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300 mg/kg	161	8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300 mg/kg	161	8	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300 mg/kg	161	8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	300 mg/kg	161	5/8	

## ERITROSINA

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300 mg/kg		8	
05.3	Goma de mascar	100 mg/kg		8	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300 mg/kg		8	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300 mg/kg		8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300 mg/kg		8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300 mg/kg		8	
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	300 mg/kg		8	
13.6	Complementos alimenticios	300 mg/kg		8	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300 mg/kg		8	

## VERDE SÓLIDO FCF

Verde sólido FCF

SIN: 143

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100 mg/kg		8	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	161 & 182	8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100 mg/kg	161	8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	100 mg/kg	161	5/8	
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	100 mg/kg		8	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100 mg/kg		8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	100 mg/kg	161	8	

## VERDE SÓLIDO FCF

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
07.0	Productos de panadería	100 mg/kg	161	8	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	100 mg/kg	3, 4 & 16	5/8	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	100 mg/kg	3 & 4	5/8	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	100 mg/kg	3 & 4	5/8	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	95	8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100 mg/kg		8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	100 mg/kg		8	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	100 mg/kg		8	
13.6	Complementos alimenticios	600 mg/kg		8	

## EXTRACTO DE PIEL DE UVA

Extracto de piel de uva SIN: 163(ii)

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de	150 mg/kg	52 & 181	5/8	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1000 mg/kg		5/8	
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	1000 mg/kg		5/8	
01.6.5	Productos análogos al queso	1000 mg/kg		5/8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200 mg/kg	181	8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200 mg/kg	181	5/8	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1500 mg/kg	161	5/8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500 mg/kg	161 & 181	5/8	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500 mg/kg	161 & 181	8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	500 mg/kg	161 & 181	5/8	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500 mg/kg	161 & 181	5/8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	500 mg/kg	161 & 181	5/8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	100 mg/kg	161 & 181	5/8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	200 mg/kg	181	5/8	
05.3	Goma de mascar	500 mg/kg	181	8	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500 mg/kg	181	5/8	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	5000 mg/kg		5/8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 & 95	8	

## EXTRACTO DE PIEL DE UVA

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500 mg/kg	95	5/8	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	16 & 95	5/8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	22	5/8	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	16	5/8	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1500 mg/kg	16	5/8	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1500 mg/kg		5/8	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	1500 mg/kg	16	5/8	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	1500 mg/kg	16	5/8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	200 mg/kg	181	5/8	
12.4	Mostazas	200 mg/kg	181	5/8	
12.5	Sopas y caldos	500 mg/kg	181	5/8	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	300 mg/kg	181	5/8	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	300 mg/kg	181	5/8	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	300 mg/kg	181	5/8	
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1500 mg/kg		5/8	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	250 mg/kg	181	5/8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	250 mg/kg	181	5/8	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	250 mg/kg	181	5/8	
13.6	Complementos alimenticios	500 mg/kg	181	5/8	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300 mg/kg	181	8	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	300 mg/kg	181	5/8	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	300 mg/kg	181	5/8	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	300 mg/kg	181	5/8	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	500 mg/kg	181	5/8	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	300 mg/kg	181	5/8	



**HIDROXIBENZOATOS, PARA-**

Etil para-hidroxibenzoato SIN: 214 Metil para-hidroxibenzoato SIN: 218  
 Funciones: sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.6.5	Productos análogos al queso	500 mg/kg	27	8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300 mg/kg	27	8	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	300 mg/kg	27	5/8	

**INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)**

Indigotina (Carmín de índigo) SIN: 132  
 Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de	300 mg/kg	52	8	
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	3	5/8	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100 mg/kg		8	
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100 mg/kg		5/8	
01.6.5	Productos análogos al queso	200 mg/kg	3 & 161	5/8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150 mg/kg		8	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300 mg/kg	161	5/8	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	300 mg/kg	161	8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150 mg/kg		8	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	150 mg/kg		8	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	300 mg/kg	161	8	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	300 mg/kg	161	8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg	161	8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	150 mg/kg	161 & 182	8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150 mg/kg	161	8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	150 mg/kg	161	8	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	150 mg/kg	161	8	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la	200 mg/kg	92 & 161	8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	300 mg/kg	161	5/8	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	450 mg/kg	183	8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300 mg/kg		8	

## INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300 mg/kg		8	
05.3	Goma de mascar	300 mg/kg		8	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300 mg/kg		8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150 mg/kg		8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	200 mg/kg	161	8	
09.1.1	Pescado fresco	300 mg/kg	4, 16 & 50	8	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	95	8	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300 mg/kg	95	8	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250 mg/kg	16	8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	22 & 161	8	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg		8	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	300 mg/kg	161	8	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300 mg/kg		8	
10.1	Huevos frescos	300 mg/kg	4 & 161	5/8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300 mg/kg	161	8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300 mg/kg	161	8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	300 mg/kg		8	
12.4	Mostazas	300 mg/kg		8	
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg		8	
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg		8	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg		8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50 mg/kg		8	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300 mg/kg		8	
13.6	Complementos alimenticios	300 mg/kg		8	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100 mg/kg		8	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg		8	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200 mg/kg		8	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300 mg/kg		8	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200 mg/kg		8	

## INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200 mg/kg		8	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100 mg/kg		8	

## ÓXIDOS DE HIERRO

Óxido de hierro, negro SIN: 172(i) Óxido de hierro, rojo SIN: 172(ii)  
 Óxido de hierro, amarillo SIN: 172(iii)  
 Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
05.3	Goma de mascar	10000 mg/kg	161	8	
13.6	Complementos alimenticios	7500 mg/kg	3	8	

## NISINA

Nisina SIN: 234  
 Funciones: sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	10 mg/kg	28	8	
01.6.2	Queso madurado	12.5 mg/kg	28	8	

## FOSFATOS

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

Funciones: reguladores de la acidez, agentes de retención de color, coadyuvantes, agentes antiaglutinantes,

antioxidantes, emulsionantes, agentes endurecedores, acentuadores del aroma, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, leudantes, secuestrantes, estabilizadores,

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4400 mg/kg	33 & 88	5/8	
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2200 mg/kg	33	8	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	2200 mg/kg	33	8	

## FOSFATOS

Funciones: reguladores de la acidez, agentes de retención de color, coadyuvantes, agentes antiaglutinantes,

antioxidantes, emulsionantes, agentes endurecedores, acentuadores del aroma, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, leudantes, secuestrantes, estabilizadores,

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
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	1100 mg/kg	33	8	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	2200 mg/kg	33	8	
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	1760 mg/kg	16 & 33	8	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	2200 mg/kg	33	8	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	2200 mg/kg	33	8	
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	2200 mg/kg	33	8	
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	2200 mg/kg	33	8	
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	4400 mg/kg	33 & 67	8	
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	1290 mg/kg	33	8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1320 mg/kg	33	8	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	1000 mg/kg	33	8	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	2200 mg/kg	33	8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	2200 mg/kg	33	8	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	2200 mg/kg	33	8	
14.2.5	Aguamiel	440 mg/kg	33 & 88	8	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	440 mg/kg	33 & 88	8	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	2200 mg/kg	33	8	

## SORBATOS

Ácido sórbico	SIN: 200	Sorbato de sodio	SIN: 201
Sorbato de potasio	SIN: 202	Sorbato de calcio	SIN: 203
Funciones: antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizadores			

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	200 mg/kg	42	8	
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2000 mg/kg	42	8	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	1200 mg/kg	42	8	

## SORBATOS

Funciones: antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1500 mg/kg	42	8	
05.3	Goma de mascar	1500 mg/kg	42	8	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	2000 mg/kg	42	8	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	2000 mg/kg	42	8	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	2000 mg/kg	42 & 82	8	
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	5000 mg/kg	42	8	
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	1000 mg/kg	42	8	
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	1000 mg/kg	42	8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	1000 mg/kg	42	8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1000 mg/kg	42	8	
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1000 mg/kg	42	8	
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1500 mg/kg	42	8	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1500 mg/kg	42	8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	1500 mg/kg	42	8	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1000 mg/kg	42	8	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	1000 mg/kg	42	8	

## ESTEAROIL LACTILATOS

Estearoil lactilato de sodio SIN: 481(i) Estearoil lactilato de calcio SIN: 482(i)  
 Funciones: emulsionantes, estabilizadores, espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10000 mg/kg		8	

## SUCROGLICÉRIDOS

Sucroglicéridos SIN: 474  
 Funciones: emulsionantes, estabilizadores, espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de	5000 mg/kg		8	
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	10000 mg/kg		8	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5000 mg/kg		8	

## SUCROGLICÉRIDOS

Funciones: emulsionantes, estabilizadores, espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	10000 mg/kg	102	8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	5000 mg/kg		8	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	5000 mg/kg		5/8	
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF		8	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	5000 mg/kg		8	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la	5000 mg/kg		8	
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	5000 mg/kg		8	
05.3	Goma de mascar	10000 mg/kg		8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	5000 mg/kg		8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	10000 mg/kg		8	
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	5000 mg/kg	15	8	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	5000 mg/kg	15	8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	5000 mg/kg		8	
12.5	Sopas y caldos	2000 mg/kg		8	
12.6	Salsas y productos análogos	10000 mg/kg		8	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	5000 mg/kg		8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	5000 mg/kg		8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1000 mg/kg	F	8	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	5000 mg/kg		8	

## AMARILLO OCASO FCF

Amarillo ocaso FCF

SIN: 110

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300 mg/kg	161	8	

## TOCOFEROLES

d-alfa-Tocoferol

SIN: 307a

Tocoferol concentrado, mezcla

SIN: 307b

dl-alfa-Tocoferol

SIN: 307c

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500 mg/kg		8	

**Disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro 3  
(en el Trámite 8 del Procedimiento)**

Sulfato de magnesio (SIN 518)

Pululano (SIN 1204)

## Notas

- Nota 2 En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.
- Nota 3 Tratamiento superficial.
- Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 10 Como estearato de ascorbilo.
- Nota 15 Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 22 Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
- Nota 27 Como ácido para-hidroxibenzoico.
- Nota 28 Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue:  $[(33\ 000\ \text{U/kg de pc}) \times (0.025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg de pc}$ .
- Nota 33 Como fósforo.
- Nota 42 Como ácido sórbico.
- Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 52 Excluida la leche chocolatada.
- Nota 54 Únicamente para el uso de cócteles de cereza y cerezas caramelos.
- Nota 62 Como cobre.
- Nota 67 Salvo para uso en claras de huevo líquidas a 8 800 mg/kg como fósforo, y en huevos enteros líquidos a 14 700 mg/kg como fósforo.
- Nota 72 Tomando como base el producto listo para el consumo.
- Nota 77 Para usos nutricionales especiales únicamente.
- Nota 82 Para uso en camarones; 6 000 mg/kg para Crangon crangon y Crangon vulgaris.
- Nota 88 Transferencia procedente del ingrediente.
- Nota 92 Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 97 En el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
- Nota 102 Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.
- Nota 113 Dosis de uso consignadas como equivalentes de acesulfamo potásico (la dosis máxima consignada se puede convertir en sal de acesulfamo aspartame dividiendo entre 0,44). El uso conjunto de sal de acesulfamo aspartame con acesulfamo potásico o con aspartamo no deberá superar las dosis máximas de cada uno, el acesulfamo potásico y el aspartamo (la dosis máxima consignada se puede convertir en equivalentes de aspartamo dividiendo entre 0,68).
- Nota 119 Dosis de uso consignadas como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima consignada se puede convertir a sal de acesulfamo aspartame dividiendo entre 0,64). El uso conjunto de sal de acesulfamo aspartame con acesulfamo potásico o con aspartamo no deberá superar las dosis máximas de cada uno, el acesulfamo potásico y el aspartamo (la dosis máxima consignada se puede convertir a equivalentes de aspartamo multiplicando por 0,68).
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 153 Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 161 Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.
- Nota 178 Expresado como ácido carmínico.
- Nota 180 Expresados como beta-carotenos.
- Nota 181 Expresado como antocianina.
- Nota 182 Excepto para uso en la leche de coco.
- Nota 183 Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de chocolate [CODEX STAN 87 - 1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.
- Nota F Para uso sólo en café líquido en lata.
- Nota L Sólo para SIN 304 (palmitato de ascorbilo).
- Nota M Salvo para uso en bebidas a base de leche fermentada a 500 mg/kg.
- Nota T No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de aspartame (SIN 951) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 952)
- Nota AA Con exclusión de los copos de avena.

Apéndice V

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**  
**REVOCACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO**

Caramelo III - proceso al amoníaco SIN: 150c  
 Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	150 mg/kg	52	8
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	BPF		8
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	6500 mg/kg		8
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	BPF		8
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	BPF		8
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	50	8
15.0	Aperitivos listos para el consumo	BPF		8

**CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO**

Caramelo IV - proceso al sulfito amónico SIN: 150d  
 Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	BPF		8
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	BPF		8
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	BPF		8
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	BPF		8
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	500 mg/kg		8
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de	BPF		8
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	BPF		8
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	BPF	92	8



## CAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	50	8
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	BPF	50	8
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	50	8
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	BPF		8
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	BPF		8
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	BPF		8
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	BPF		8
13.6	Complementos alimenticios	BPF		8
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	BPF		8
15.0	Aperitivos listos para el consumo	BPF		8

## VERDE SÓLIDO FCF

Verde sólido FCF

SIN: 143

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
07.1.1	Panes y panecillos	100 mg/kg	161	8
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100 mg/kg		8

## Notas

- Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.  
 Nota 52 Excluida la leche chocolatada.  
 Nota 92 Excluidas las salsas a base de tomate.

Apéndice VI

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

**ACESULFAME DE POTASIO**

Acesulfame de potasio SIN: 950

Funciones: acentuadores del aroma, edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	500 mg/kg		3

**ALITAME**

Alitame SIN: 956

Funciones: edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	100 mg/kg		3

**ROJO ALLURA AC**

Rojo allura AC SIN: 129

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	3	3
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	BPF		6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200 mg/kg	161	6
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	300 mg/kg		6
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	2200 mg/kg		6
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	300 mg/kg		6
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	300 mg/kg		6
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	300 mg/kg		6
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	300 mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	1572 mg/kg		6

**SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO**

Sulfato de aluminio y amonio SIN: 523  
 Funciones: agentes endurecedores, leudantes, estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	40 mg/kg	6	3

**SILICATO DE ALUMINIO**

Silicato de aluminio SIN: 559  
 Funciones: coadyuvantes, agentes antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	10000 mg/kg	6 & 174	3

**EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA**

Extractos de annato, base de norbixina SIN: 160b(ii)  
 Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	100 mg/kg	185	3

**AZUL BRILLANTE FCF**

Azul brillante FCF SIN: 133  
 Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	3	3

**SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO**

Silicato de aluminio y calcio SIN: 556  
 Funciones: agentes antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	10000 mg/kg	6 & 174	3

**CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO**

Caramelo III - proceso al amoniaco SIN: 150c  
 Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	50	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	50	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	50	6

**CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO**

Caramelo IV - proceso al sulfito amónico SIN: 150d

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	50000 mg/kg		3
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	20000 mg/kg		3
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	BPF	76	6
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		6
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	BPF		6
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	200000 mg/kg	4 & 16	3
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	50	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	50	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	50	6

**CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)**

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

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	50 mg/kg	180	3
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	25 mg/kg		6

**CAROTENOIDES**

beta-Carotenos (sintético)

SIN: 160a(i)

beta-Carotenos (*Blakeslea trispora*)

SIN: 160a(iii)

beta-apo-8'-Carotenal

SIN: 160e

beta-apo-8'-Ácido carotenico, éster etílico o metílico

SIN: 160f

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	50 mg/kg		3

**CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS**

Clorofilas, complejos cúpricos SIN: 141(i) Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio SIN: 141(ii)

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	50 mg/kg		3
01.6.4	Queso elaborado	50 mg/kg		3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200 mg/kg		6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	BPF		6
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	BPF	153	6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	6.4 mg/kg	62	6

**VERDE SÓLIDO FCF**

Verde sólido FCF SIN: 143

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100 mg/kg	153	6

**HIDROXIBENZOATOS, PARA-**

Etil para-hidroxibenzoato SIN: 214 Metil para-hidroxibenzoato SIN: 218

Funciones: sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	12 mg/kg	27	6
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	1500 mg/kg	27	3
12.5	Sopas y caldos	300 mg/kg	27	6
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	300 mg/kg	27	6
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	1000 mg/kg	27	6
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	1000 mg/kg	27	6
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	200 mg/kg	27	6
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	200 mg/kg	27	6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000 mg/kg	27	6

**INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)**

Indigotina (Carmín de índigo) SIN: 132

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg		6
07.0	Productos de panadería	300 mg/kg		6
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	300 mg/kg		6

**LICOPENOS**

Licopeno (sintético) SIN: 160d(i) Licopeno (Blakeslea trispora) SIN: 160d(iii)  
 Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	1000 mg/kg	127	3
14.1.3.1	Néctares de frutas	1000 mg/kg		3
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	1000 mg/kg		3
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	1000 mg/kg	127	3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1000 mg/kg	127	3
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1000 mg/kg	160	3

**FOSFATOS**

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

Funciones: reguladores de la acidez, agentes de retención de color, coadyuvantes, agentes antiaglutinantes,

antioxidantes, emulsionantes, agentes endurecedores, acentuadores del aroma, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, leudantes, secuestrantes, estabilizadores,

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1100 mg/kg	33	6
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	200 mg/kg	33	6

**PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)**

Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A) SIN: 124  
 Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50 mg/kg		6
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg		6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500 mg/kg		6

**SACARINAS**

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

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.2.7	Frutas confitadas	2000 mg/kg	161	3

**FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO**

Fosfato de aluminio y sodio ácido	SIN: 541(i)	Fosfato de aluminio y sodio básico	SIN: 541(ii)
Funciones: reguladores de la acidez, emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes			

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	2000 mg/kg	6 & 127	6

**SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO**

Silicato de aluminio y sodio	SIN: 554
Funciones: agentes antiaglutinantes	

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10000 mg/kg	6 & 174	3
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	20000 mg/kg	6	3

**SORBATOS**

Ácido sórbico	SIN: 200	Sorbato de sodio	SIN: 201
Sorbato de potasio	SIN: 202	Sorbato de calcio	SIN: 203
Funciones: antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizadores			

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.1	Frutas frescas	1000 mg/kg	42	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	2000 mg/kg	42	6
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	2000 mg/kg	42	6
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	2000 mg/kg	42	6
12.3	Vinagres	1000 mg/kg	42	6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	500 mg/kg	42	6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000 mg/kg	42	6

**SUCROGLICÉRIDOS**

Sucroglicéridos	SIN: 474
Funciones: emulsionantes, estabilizadores, espesantes	

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	10000 mg/kg		6
14.2.2	Sidra y sidra de pera	5000 mg/kg		6
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	5000 mg/kg		6
14.2.5	Aguamiel	5000 mg/kg		6

**AMARILLO OCASO FCF**

Amarillo ocaso FCF

SIN: 110

Funciones: colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50 mg/kg		6
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg		6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500 mg/kg		6

**TARTRATOS**

L(+)-Ácido tartárico

SIN: 334

Tartrato monosódico

SIN: 335(i)

Tartrato disódico

SIN: 335(ii)

Tartrato monopotásico

SIN: 336(i)

Tartrato dipotásico

SIN: 336(ii)

Tartrato de sodio y potasio

SIN: 337

Funciones: incrementadores del volumen, reguladores de la acidez, coadyuvantes, agentes antiaglutinantes,

antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	BPF	45	7

**Notas**

- Nota 2 En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.
- Nota 3 Tratamiento superficial.
- Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 6 Como aluminio.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 27 Como ácido para-hidroxibenzoico.
- Nota 33 Como fósforo.
- Nota 42 Como ácido sórbico.
- Nota 45 Como ácido tartárico.
- Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 62 Como cobre.
- Nota 76 Sólo para uso en las patatas (papas).
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 153 Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 160 Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.
- Nota 161 Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.
- Nota 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 180 Expresados como beta-carotenos.
- Nota 185 Como norbixina.



**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)**

<b>SIN</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Nuevo nombre propuesto</b>	<b>Cambio propuesto en el (los) fin(es) tecnológico(s)</b>
140	Clorofila	<b>Clorofilas</b>	
150a	Caramelo I - puro	<b>Caramelo I – puro (caramelo cáustico)</b>	
160f	Éster metílico o etílico del ácido $\beta$ -apo-8'- carotenoico	<b>Éster etílico del ácido <math>\beta</math>-apo-8'- carotenoico</b>	
181	Taninos de calidad alimentaria	<b>Ácido tánico (taninos)</b>	
235	Pimaricina (natamicina)	<b>Natamicina (pimaricina)</b>	
300	Ácido ascórbico		<b>antioxidante, regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas</b>
315	Ácido isoascórbico (ácido eritórbico)	<b>Ácido eritórbico (ácido isoascórbico)</b>	
316	Isoascorbato de sodio	<b>Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)</b>	
335(ii)	Tartrato disódico	<b>Tartrato de sodio (L+)</b>	
337	Tartrato de potasio y sodio	<b>Tartrato de potasio y sodio L(+)</b>	
338	Ácido ortofosfórico	<b>Ácido fosfórico</b>	
339(i)	Ortofosfato monosódico	<b>Fosfato diácido de sodio</b>	
339(ii)	Ortofosfato disódico	<b>Hidrogenofosfato disódico</b>	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	<b>Fosfato trisódico</b>	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	<b>Fosfato diácido de potasio</b>	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	<b>Hidrogenofosfato dispotásico</b>	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	<b>Fosfato tripotásico</b>	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	<b>Fosfato diácido de calcio</b>	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	<b>Hidrogenofosfato de calcio</b>	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	<b>Fosfato tricálcico</b>	
342(i)	Ortofosfato monoamónico	<b>Fosfato diácido de amonio</b>	
342(ii)	Ortofosfato diamónico	<b>Hidrogenofosfato diamónico</b>	
343(i)	Ortofosfato monomagnésico	<b>Fosfato monomagnésico</b>	
343(ii)	Ortofosfato dimagnésico	<b>Hidrogenofosfato de magnesio</b>	
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	<b>Fosfato trimagnésico</b>	
350(i)	Hidrogenmalato de sodio	<b>Hidrogenmalato de sodio (DL-)</b>	
350(ii)	Malato de sodio	<b>DL-malato de sodio</b>	
<b>392</b>	<b>Extracto de romero</b>		<b>antioxidante</b>
407	Carragenina y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio (incluido el furcelaran)	<b>Carragenina</b>	
414	Goma arábiga		<b>espesante, estabilizador, emulsionante, aumentador del volumen, agente de glaseado, sustancia de transferencia</b>
445	Ésteres de glicerina de colofonia de madera	<b>Ésteres de glicerol de colofonia de madera</b>	
460(i)	Celulosa microcristalina	<b>Celulosa microcristalina (gel de celulosa)</b>	

SIN	Aditivo	Nuevo nombre propuesto	Cambio propuesto en el (los) fin(es) tecnológico(s)
471	Monoglicéridos y diglicéridos		emulsionante, estabilizador, antiespumante
479	Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	<b>Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos</b>	
504(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de magnesio	<b>Hidróxido carbonato de magnesio</b>	
<del>514</del>	<del>Sulfatos de sodio</del>		regulador de la acidez
<b>514(i)</b>	<b>Sulfato de sodio</b>		<b>regulador de la acidez</b>
<b>514(ii)</b>	<b>Hidrogensulfato de sodio</b>		<b>regulador de la acidez</b>
<del>515</del>	<del>Sulfatos de potasio</del>		regulador de la acidez
<b>515(i)</b>	<b>Sulfato de potasio</b>		<b>regulador de la acidez</b>
<b>515(ii)</b>	<b>Hidrogensulfato de potasio</b>		<b>regulador de la acidez</b>
518	Sulfato de magnesio		agente endurecedor, aromatizante
542	Fosfato de huesos (básicamente fosfato calcico tribásico)	<b>Fosfato de huesos</b>	
553(i)	Silicato de magnesio	<b>Silicato de magnesio (sintético)</b>	
621	Glutamato monosódico	<b>L-glutamato monosódico</b>	
622	Glutamato monopotásico	<b>L-glutamato monopotásico</b>	
623	Glutamato de calcio (D,L-)	<b>di-L-glutamato de calcio</b>	
624	Glutamato monoamónico	<b>L-glutamato monoamónico</b>	
625	Glutamato de magnesio	<b>di-L-glutamato de magnesio</b>	
630	Ácido inosínico	<b>5'-ácido inosínico</b>	
632	Inosinato de potasio	<b>5'-inosinato dipotásico</b>	
905b	Vaselina (gelatina de petróleo)	<b>Gelatina de petróleo (vaselina)</b>	
907	Poli-deceno hidrogenado	<b>Poli-1-deceno hidrogenado</b>	
<del>952(ii)</del>	<del>Cielamato de potasio</del>		edulcorante
953	Isomalt (Isomaltitol)	<b>Isomalt (isomaltulosa hidrogenada)</b>	
1200	Polidextrosas A , N	<b>Polidextrosas</b>	
<b>1517</b>	<b>Diacetato de glicerol</b>		<b>sustancia de transferencia</b>
<b>1519</b>	<b>Alcohol de bencilo</b>		<b>sustancia de transferencia</b>
<b>1522</b>	<b>Lignosulfonato de calcio (40-65)</b>		<b>sustancia de transferencia, agente encapsulador</b>

## Apéndice VIII

**ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(para adopción en el Trámite 5/8)

**ADITIVOS ALIMENTARIOS (20 ENTRADAS)**

SIN	Nombre	SIN	Nombre
	Asparaginasa de <i>Aspergillus niger</i> expresada en <i>A. niger</i> (N)	172(i), 172(ii), 172(iii)	Óxidos d hierro (R)
1522	Lignosulfonato de calcio (40-65) (N)	953	Isomalta (R)
161g	Cantaxantina (R)	343(i)	Fosfato monomagnésico (N)
410	Goma de semillas de algarrobo (R)	131	Azul patente V (R)
410	Goma de semillas de algarrobo (aclarada) (R)		Fosfolipasa C expresada en <i>Pichia pastoris</i> (N)
141(ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio (R)		Fitosteroles, fitoestanoles y sus ésteres (N)
243	Etil lauroil arginato (N)	900a	Polidimetilsiloxano (R)
143	Verde sólido FCF (R)	960	Glicósidos de esteviol (R)
412	Goma guar (R)	110	Amarillo ocase FCF (R)
412	Goma guar (aclarada) (R)	450(ii)	Difosfato trisódico (N)

N: Especificaciones nuevas;  
R: especificaciones revisadas.

**AROMATIZANTES (105 ENTRIADAS)**

Num. JECFA	Nombre	Num. JECFA	Nombre
1793	(Z)-2-penteno-1-ol	1845	(E)-5-noneno-2-ona
1794	(E)-2-deceno-1-ol	1846	2-oxopropionato de (Z)-3-hexenilo
1795	hexanoato de (Z)-pent-2-enil	1847	(+/-)-cis- y trans-4,8-dimetil-3,7-nonadien-2-ol
1796	octanoato de (E)-2- hexenilo	1848	(E)-1,5-octadieno-3- ona
1797	2-metilbutirato de trans-2-hexenilo	1849	10-undecen-2-ona
1798	acetato hept-trans-2-en-1-il	1850	2,4-dimetil-4-nonanol
1799	isovalerato (E,Z)-hepto-2-en-1-il	1851	8- noneno -2- ona
1800	trans-2-hexenal gliceril acetal	1852	valerato de mentil
1801	trans-2- hexenal propileno glicol acetal	1853	2-(1-mentoxi)etanol
1802	cis- y trans-1-metoxi-1-deceno	1854	1- mentil acetoacetato
1803	(E)-tetradec-2-enal	1855	1-mentil (R,S)-3-hidroxi-butilato
1804	ácido (E)-2-pentenoico	1856	1-piperitona
1805	ácido (E)-2-octenoico	1857	2,6,6-trimetilciclohex-2-en-1,4-diona
1806	trans-2-butenoato de etilo	1858	pirrolidona carboxilato de mentilo
1807	hexil 2-butenoato	1859	3,9-dimetil-6-(1-metiletil)-1,4-dioxaspiro[4.5]decan-2-ona
1808	trans-2-hexenoato de etilo	1860	8-p-menteno-1,2-diol
1809	(E,Z)-metil 2-hexenoato	1861	d-2,8-p-mentadien-1-ol
1810	hexil trans-2-hexenoato	1862	dihidronootkatona
1811	metil trans-2-octenoato	1863	isobutirato de isobornilo
1812	etil trans-2-octenoato	1864	acetato de I-bornilo
1813	(E,Z)- metil 2-nonenoato	1865	tujil alcohol
1814	trans-2-decenoato de etilo	1866	vetiverol
1815	etil (E)-2-metil-2-pentenoato	1867	acetato de vetiveril
1816	2-metilbutil 3-metil-2-butenoato	1868	3-pinanona

<b>Num. JECFA</b>	<b>Nombre</b>	<b>Num. JECFA</b>	<b>Nombre</b>
1817	(+/-) (E,Z)-5-(2,2-dimetilciclopropil)-3-metil-2-pental	1869	isobornil 2-metilbutirato
1818	ácido (E,Z)-4-metilpent-2-enoico	1870	verbenona
1819	(+/-)-4-etiloctanal	1871	metil hexanoato
1820	2-metilbutirato de (E)-geranil	1872	hexil heptanoato
1821	(E)- geranil valerato	1873	hexil nonanoato
1822	(E)- geranil tiglató	1874	hexil decanoato
1823	2-metilbut-2-enoato de (E)-citronelilo	1875	heptanoato de heptilo
1824	tiglató de (E)- etilo	1876	propionato de dodecilo
1825	ácido (E,Z)-geranico	1877	butirato de dodecilo
1826	formato de prenilo	1878	4-hidroxi-3,5-dimetoxibenzaldehído
1827	acetato de prenilo	1879	vanilina 3-(1-mentoxi)propano-1,2-diol acetal
1828	isobutirato de prenilo	1880	acetato de sodio 4-metoxibenzoiloxi
1829	caproato de prenilo	1881	divanilina
1830	(+/-)-dihidrofarnesol	1882	vanilina propileno glicol acetal
1831	acetato de (E,Z)-3,7,11-trimetildodeca-2,6,10-trienilo	1883	ácido 4-metoxibenzoiloxiacético
1832	(E,Z)-fitol	1884	isotiocianato de metilo
1833	acetato de (E,Z)-fitilo	1885	isotiocianato de etilo
1834	metil 2-metil-2-propenoato	1886	isobutil isotiocianato
1835	acetato de isopropenilo	1887	isotiocianato de isoamilo
1836	acetato de 1-octeno-3-ilo	1888	isopropil isotiocianato
1837	butirato de 1-octeno-3-il	1889	isotiocianato de 3-butenilo
1838	6- metil -5-hepten-2-il acetato	1890	isotiocianato de 2-butilo
1839	3-(hidroximetil)-2-octanono	1891	isotiocianato de amilo
1840	(+/-) [R-(E)]-5-isopropil-8-metilnona-6,8-dien-2-ona	1892	isotiocianato de 4-(metiltio)butilo
1841	acetato de (+/-)-cis y trans-4,8-dimetil-3,7-nonadien-2-il	1893	4-pentenil isotiocianato
1842	(+/-)-1-Hepten-3-ol	1894	isotiocianato d 5-hexenilo
1843	(E,Z)-4-octen-3-ona	1895	hexil isotiocianato
1844	(E)-2-noneno-4-ona	1896	isotiocianato de 5-(metiltio)pentil
		1897	isotiocianato de 6-( metiltio)hexil

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

<b>COMPUESTO</b>	<b>Cuestión(es) a contestar</b>	<b>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</b>	<b>Propuesto por</b>
315 aromatizantes (68 nuevos y 247 actualmente en la lista de prioridades) (prioridad 1)	Evaluación de la inocuidad y especificaciones	Finales de 2009	Los Estados Unidos de América
Pullulan (prioridad 1)	Evaluación de la exposición, incluido el nuevo uso como fibra dietética)	en 2009	Suiza
Pullulanasa (prioridad 1)	Evaluación de la inocuidad y especificaciones	Septiembre de 2009	Dinamarca
Glicósidos de esteviol (prioridad 1)	Revisiones de las especificaciones (preparaciones que contienen rebaudiosidos D y F)	Junio de 2009	Australia
Sucroésteres de ácidos grasos (prioridad 1)	Revisión de especificaciones	Noviembre de 2009	Los Estados Unidos de América
Compuestos de aluminio (sulfato de amonio, lactato y sulfato)	Evaluación de la inocuidad (biodisponibilidad, toxicidad en el desarrollo, toxicidad multigeneración)	Finales de 2009 Estudios de biodisponibilidad, más estudio de toxicidad reproductiva 2- generación	Japón
Fosfatos de aluminio		En 2010 (IFAC) Estudios de biodisponibilidad	

**Documento de proyecto – propuesta para:****Revisión del sistema de clasificación de alimentos (SCA) de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA; CODEX STAN 192-1995)**

*(para su consideración por la 42<sup>a</sup> reunión del CCFA)*

**1. El objetivo y el ámbito de aplicación del trabajo de revisión del SCA de la NGAA**

El objetivo de este trabajo es someter a consideración la revisión del SCA de la NGAA (CODEX STAN 192-1995, anexo B) para poder distribuir de manera más conveniente las categorías de alimentos que comprenden los productos a base cacao y chocolate, caramelos duros y blandos, y productos sucedáneos del chocolate en la clasificación de la NGAA.

La finalidad de esta propuesta es:

- Revisar la categoría de alimentos 05.0 (confitería), excluida la categoría de alimentos 05.3 (goma de mascar), de modo que el chocolate, según la definición en la Norma del Codex para el Chocolate y los Productos del Chocolate (CODEX STAN 87-1981), así como productos del chocolate comparables no normalizados y productos que utilizan chocolate normalizado, se clasifiquen de forma más apropiada en la NGAA.
- Revisar los descriptores de la categoría de alimentos 05.0 (confitería) y sus subcategorías, excluida la categoría de alimentos 05.3 (goma de mascar) en lo que respecta a determinados productos de confitería que contienen cacao y chocolate. En especial, los caramelos duros y blandos que contienen cacao, productos de “chocolate compuesto” y “recubiertos de chocolate compuesto”, y cubiertas para confitería a base de azúcar o chocolate.

Cabe observar que durante la revisión del ámbito de aplicación del SCA puede ser necesario considerar la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los Cuadros 1 y 2 en las categorías de alimentos afectadas.

El SCA es un componente esencial de la NGAA. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA se establecen en base a información sobre su uso en los alimentos que forman parte de las distintas categorías de alimentos. La correcta distribución de las categorías de alimentos es esencial para interpretar de manera correcta la NGAA.

**2. Pertinencia y oportunidad**

La revisión propuesta del SCA mejorará la claridad, transparencia y exactitud de la NGAA. Actualmente, la clasificación de los productos de confitería en la NGAA y los descriptores de dichas categorías no reflejan del todo estos tipos de productos o no los reflejan con precisión. Es necesario efectuar una revisión pragmática de las categorías y sus descriptores a fin de corregir su ambigüedad actual.

Dentro del sistema de clasificación actual de 05.1 (productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate), 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) y 05.4 (decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces) existen varias cuestiones clave que requieren nuevo trabajo para abordarlas por completo:

- I. Los descriptores actuales de la categoría de alimentos 05.1 y sus subcategorías no son claros en relación con determinados productos de confitería que contienen cacao y chocolate. En particular, los caramelos duros y blandos que contienen cacao, productos de “chocolate compuesto” y productos “recubiertos de chocolate compuesto”, y cubiertas (a base de azúcar o a base de chocolate) para productos de confitería.
- II. El cacao puede utilizarse como ingrediente en los productos de confitería como caramelos duros (p.ej., tabletas que contienen cacao) o caramelos blandos (p.ej., tofes o caramelos que contienen cacao). Sin

embargo, los descriptores de las categorías 05.2.1 (caramelos duros) y 05.2.2 (caramelos blandos) no incluyen estos productos de confitería que contienen cacao.

- III. El “chocolate compuesto” y los “recubrimientos de chocolate compuesto” pueden contener licor de chocolate, cacao y más del 5% de grasa vegetal (distinta a la mantequilla de cacao), y se utilizan y se consumen de forma similar al chocolate. Estos productos no recaen bajo el ámbito de aplicación del chocolate que se define en la Norma del Codex para el Chocolate y los Productos del Chocolate. Por tanto, pueden considerarse como tipos de productos de confitería que contienen chocolate. Sin embargo, el descriptor de la categoría de alimentos 05.1.5 (productos de imitación y sucedáneos del chocolate) no incluye estos productos.
- IV. Las cubiertas a base de azúcar y chocolate para productos de confitería están actualmente dentro del ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 05.4 (decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces). A diferencia de determinadas cubiertas para productos de panadería (p.ej., glaseado para bizcochos y galletas) que están también incluidas en la categoría de alimentos 05.4, las cubiertas a base de azúcar y chocolate para productos de confitería no se consumen como tales (es decir, se venden o se consumen solamente como componente de un producto de confitería, como chocolate con “cáscara” de azúcar dura o una crema recubierta de chocolate). Por tanto, en base a los principios del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA, las cubiertas a base de azúcar y chocolate para productos de confitería no deberían incluirse en la categoría de alimentos 05.4.

La propuesta de revisar el SCA puede requerir:

- (i) La revisión de todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA a fin de reflejar la reasignación de las categorías de alimentos;

### **3. Los principales aspectos a abordar**

La NGAA (CODEX STAN 192-1995) debería revisarse del modo siguiente:

- (ii) el SCA se revisaría de acuerdo con la propuesta (anexo B de la NGAA);
- (iii) las disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos afectadas (05.1, 05.2, y 05.4) se reasignarían de acuerdo con la propuesta.

### **4. Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo***

#### **Criterios generales**

La propuesta contribuirá a proteger a los consumidores desde el punto de vista de la salud, seguridad de los alimentos, garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos y tener en cuenta las necesidades identificadas en los países en desarrollo. Garantizará la reducción al mínimo de los posibles impedimentos al comercio internacional por diversas interpretaciones de la NGAA y las distintas legislaciones nacionales.

#### **Criterios aplicables a asuntos generales**

- a. *Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o aparentes al comercio internacional.* Habida cuenta de la complejidad de la categoría y la diversidad de las distintas legislaciones nacionales para la clasificación de los productos de confitería es necesario armonizar suficientemente las inconsistencias que hay en esta categoría de modo que no se dificulte el comercio internacional. Una clasificación suficiente de la jerarquía del SCA proporcionará un estándar armonizado y ayudará considerablemente a este respecto. Algunas organizaciones internacionales han sugerido que existe una necesidad de armonizar las normas para los productos de confitería de modo que no se dificulte el comercio internacional y el consumidor esté protegido suficientemente.
- b. *Ámbito de aplicación del trabajo y establecimiento de prioridades entre las distintas secciones de trabajo.* El SCA es parte integrante de la NGAA. Se ha anticipado que la propuesta mejorará la precisión y transparencia del SCA, y reflejará mejor el uso de aditivos alimentarios en los productos de confitería. Esto mejorará la protección de los consumidores y garantizará prácticas leales en el comercio de alimentos. Por tanto la intención de la propuesta es en principio aclarar los descriptores de las categorías de alimentos para determinados productos de confitería que contienen cacao y chocolate, como caramelos duros y blandos que contienen cacao, productos de “chocolate compuesto” y “cubiertas de chocolate compuesto”, y cubiertas para productos de confitería (a base de azúcar o a

base de chocolate). En segundo lugar, está destinada a aclarar la categoría de alimentos apropiada para los productos que contienen chocolate y otros ingredientes (p.ej., cremas recubiertas de chocolate, caramelos y centros a base de jalea, chocolate cubierto en una “cáscara” a base de azúcar, productos de chocolate con decoraciones de colores, y nueces y frutas que contienen chocolate como ingredientes constituyentes) que actualmente están incluidos en la categoría de alimentos 05.1.4 (productos a base de cacao y chocolate). Una vez se haya finalizado la revisión adecuada de los descriptores de acuerdo con la identidad de las normas del CODEX, se efectuará una revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las categorías alteradas en los Cuadros I y II de la NGAA.

- c. *Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este ámbito y/o propuesto por los órganos intergubernamentales internacionales pertinentes.* Este trabajo es parte del trabajo en curso sobre la NGAA.



**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**  
**SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS: REVISIÓN DE NOMBRES Y**  
**DESCRIPTORES DE LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 0.1.2.1.1, 15.1 Y 15.2**  
**(para adopción)**

01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación

Comprende los productos naturales líquidos y los que no son líquidos, como el yogur y ~~el yogur edulcorado.~~<sup>(a)</sup>

<sup>(a)</sup> **El uso de aditivos alimentarios distintos de los estabilizadores y espesantes para reconstitución y recombinación, si los permite la legislación nacional en el país donde se vende el producto, no es aceptable en las leches fermentadas, de acuerdo a la definición de la Norma del Codex para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003) Con arreglo a la definición de yogur que figura en esta norma no se permite la utilización de colores ni aromas como ingredientes opcionales.**

15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)

Comprende todos los aperitivos ~~naturales y aromatizados,~~ **con o sin aromatizantes añadidos**, pero excluye las galletas “cracker” ~~naturales~~ **sin endulzar** (categoría 07.1.2). Ejemplos: patatas (papas) fritas, palomitas de maíz, galletas saladas (pretzels), galletas “cracker” de arroz (*senbei*), galletas “cracker” aromatizadas (p. ej., las galletas “cracker” con sabor a queso), bhujía (nankeen); aperitivo elaborado a base de una mezcla de harinas, maíz, patatas, sal, frutos secos, piñones, especias, colores, aromas y antioxidantes) y papads (elaboradas a base de harina de arroz con agua, o de harina de frijoles urd o de caupí, con la adición de sal y especias, y preparadas en forma de bola o torta plana).

15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)

Comprende todos los tipos de nueces enteras elaboradas; p. ej., con cáscara o sin ella, saladas o ~~naturales~~ **sin sal**, así como las nueces elaboradas tostadas en seco, tostadas marinadas, saladas o hervidas. Se clasifican aquí los aperitivos de nueces recubiertas de yogur, cereales y miel y los aperitivos secos de frutas, nueces y cereales (p. ej., los “trail mix”). Las nueces recubiertas de chocolate se clasifican en la categoría 05.1.4.