

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

# S



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

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

REP18/FA

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*41.º período de sesiones*

*Roma, Italia, 2–6 de julio de 2018*

## INFORME DE LA 50.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Xiamen, China

26–30 de marzo de 2018

## ÍNDICE

	<b><i>Página</i></b>
RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS .....	iii
LISTA DE ABREVIATURAS .....	vi
INFORME DE LA 50. <sup>a</sup> REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS .....	1
	<b><i>Párrafo</i></b>
Introducción .....	1
Apertura de la reunión.....	2 - 4
Aprobación del programa (tema 1 del programa) .....	5 - 6
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares (tema 2 del programa) .....	7 - 18
Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y por la 84. <sup>a</sup> reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (tema 3a del programa) .....	19-26
Anteproyectos de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 84. <sup>a</sup> reunión (tema 3b del programa) .....	27 -30
Aprobación y/o revisión de dosis máximas de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa) .....	31 - 33
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA (tema 4b del programa) .....	34 - 51
<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA) (tema 5 del programa)	
Introducción.....	52 - 53
<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA): informe del GTE sobre la NGAA (tema 5a del programa).....	54- 79
Propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios (respuestas a la CL 2017/47-FA) (tema 5b del programa).....	80-93
Documento de debate sobre el uso de nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) (tema 5c del programa).....	94-104
Documento de debate sobre el uso de los términos “sin elaborar” y “natural” en la NGAA (tema 5d del programa).....	105 - 110
Conclusión general para el tema 5 del programa.....	111 - 115
Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios	
Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1989) (tema 6 del programa) .....	116 - 124
Propuestas de adiciones y cambios a la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (respuestas a la CL 2017/48-FA) (tema7 del programa).....	125- 134
Documento de debate sobre la gestión del trabajo del CCFA (tema 8 del programa).....	135 - 173
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 9 del programa) .....	174

Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 10 del programa).....	175
---	-----

## LISTA DE APÉNDICES

	<b>Página</b>
<b>Apéndice I:</b> Lista de participantes .....	26
<b>Apéndice II:</b> Medidas necesarias como resultado de cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas planteadas en la 84. <sup>a</sup> reunión del JECFA.....	49
<b>Apéndice III:</b> Anteproyectos de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (para adopción en el trámite 5/8).....	51
<b>Apéndice IV:</b> Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos (para adopción).....	52
<b>Apéndice V:</b> <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> – proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para adopción en el trámite 8 y 5/8) y otras disposiciones (para adopción).....	60
<b>Apéndice VI:</b> <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> – revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para aprobación) .....	121
<b>Apéndice VII:</b> <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> – nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en el trámite 3 y el trámite 2 (para información) .....	122
<b>Apéndice VIII:</b> <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> – suspensión del trabajo (para información) .....	124
<b>Apéndice IX:</b> Propuesta de revisión del <i>Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1986) (para adopción en el trámite 5/8) y modificaciones consiguientes a la <i>Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios</i> (CXM 6-2017).....	132
<b>Apéndice X:</b> Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (para seguimiento por la FAO y la OMS).....	134
<b>Apéndice XI:</b> Orientación para los comités de productos sobre la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios .....	149
<b>Apéndice XII:</b> Revisión en las cartas circulares, Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA y cambios y/o adiciones en la sección 3 de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1989) .....	162

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Propósito	Texto/tema	Código	Trámite	Párr(s).
Miembros CCEXEC75 CAC41	Adopción	Anteproyecto de <i>Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios</i>	CXM 6	5/8	30(i) y Ap. III,
				-	121(ii), (iii) y Ap. IX, parte B
		Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA)	CXS 192-1995	8 y 5/8	30(ii), 111(i), 121(iii) y Ap. V, parte A
		Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i>	CXG 36-1989	5/8	30(ii), 121(i) y Ap. IX, parte A2
				-	149 y Ap. IX, parte A1
		Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de los anexos sobre mangos en conserva, peras en conserva y piña en conserva de la <i>Norma para algunas frutas en conserva</i> (CXS 319-2015) y 14 normas para el pescado y los productos pesqueros	CXS 192-1995	-	48(i) puntos c y d, y Ap. V, parte B
		Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para algunas frutas en conserva</i> (CXS 319-2015) y las <i>Normas para el salmón en conserva</i> (CXS 3-1981); <i>los camarones en conserva</i> (CXS 37-1991); <i>el atún y el bonito en conserva</i> (CXS 70-1981); <i>la carne de cangrejo en conserva</i> (CXS 90-1981); <i>las sardinas y productos análogos en conserva</i> (CXS 94-1981); <i>pescados en conserva</i> (CXS 119-1981); <i>pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae</i> (CXS 167-1989); <i>las aletas de tiburón secas</i> (CXS 189-1993); <i>galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos</i> (CXS 222-200); <i>las anchoas hervidas secas saladas</i> (CXS 236-2003); <i>el arenque del Atlántico salado y el espadín salado</i> (CXS 244-2004); <i>el caviar de esturión</i> (CXS 291-2010); <i>la salsa de pescado</i> (CXS 302-2011); <i>el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo</i> (CXS 311-2013)	Varias normas del Codex	-	48(i) puntos a y b, 30(ii) y Ap. IV
Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de las <i>Normas para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo</i> (CXS 207-1999); <i>mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo</i> (CXS 251-2006); y <i>para los productos a base de caseína alimentaria</i> (CXS 290-1995)				30(ii)	
CAC41	Revocación	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	CXS 192-1995		111(ii) 134(iv), y Ap. VI
		Disposiciones pertinentes sobre aditivos alimentarios de las <i>Normas para la mozzarella</i> (CXS 262-2006), <i>queso cottage</i> (CXS 273-1968), <i>el queso crema</i> (CXS 275-1973), <i>leches fermentadas</i> (CXS 243-2003), <i>materias grasas lácteas para untar</i> (CXS 253-2006), y <i>queso crema</i> (CXS 275-1973).	Varias normas del Codex	-	48(ii)

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Propósito	Texto/tema	Código	Trámite	Párr(s).
		La disposición sobre aditivos alimentarios para el sorbato de sodio (SIN 201) de las <i>Normas para los fideos instantáneos</i> (CXS 249-2006), <i>leches fermentadas</i> (CXS 243-2003), <i>materias grasas lácteas para untar</i> (CXS 253-2006), <i>Mozzarella</i> (CXS 262-2006), <i>Cheddar</i> (CXS 263-196), <i>Danbo</i> (CXS 264-1966), <i>Edam</i> (CXS 265-1966), <i>Gouda</i> (CXS 266-1966), <i>Havarti</i> (CXS 267-1966), <i>Samsø</i> (CXS 268-1966), <i>Emmental</i> (CXS 269-1967), <i>ilsiter</i> (CXS 270-1968), <i>Saint-Paulin</i> (CXS 271-1968), <i>Provolone</i> (CXS 272-1968), <i>queso cottage</i> (CXS 273-1968), <i>queso crema</i> (CXS 275-1973) y <i>queso</i> (CXS 283-197)			134(iv)
CAC41	Información	Nuevos anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en el trámite 3 y 2			111(iii) y Ap. VII
CAC41	Información	Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (suspensión)			111(iv) y Ap. VIII
CCEXEC75 CAC41	Información	Logros de la CCFA50, incluido el avance con respecto a la nota 161			142 y 172
CCEXEC75 CCNE	Información Acción	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma regional para el doogh</i>			33
CCASIA/CCNF SDU/CCPFV/C CFO	Acción	Examen de la revocación de una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas sobre productos bajo sus responsabilidades			48(iii)-(vi) y 134(v), (vii)
Comités de productos Comités coordinadores regionales de la FAO/OMS	Información	Orientación para los comités de productos sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y el plan para la armonización			48(vii), (viii) y Apé n. XI
CCSCH, CCFO y CCPFV	Acción	Consideración del establecimiento de prioridades para la armonización inicial de normas para productos, bajo sus responsabilidades			48(vii)
CCFO	Acción	Recomendaciones de actualización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos pertinentes para reflejar la orientación de la CCFO25 y las consiguientes medidas adoptadas en la CCFA50			56
CAC41 FAO/OMS	Información Seguimiento	Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA			134(i) y Ap. X
CCSCH/CCPFV	Acción	Justificación tecnológica para el uso de aditivos alimentarios			86
Miembros	Información y acción	Medidas necesarias como resultado de cambios en el estado de la IDA y otras recomendaciones de la 84.ª reunión del JECFA			25 y Ap. II
GTE (Australia, EE. UU. y el Japón) CCFA51	Redacción Debate	Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA; la adición de una nota al Cuadro titulado "Referencias a normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA"; y las revisiones propuestas a las disposiciones adoptadas que figuran en el anexo 4, parte C del documento CRD2.			49
Miembros GTP (Australia) CCFA51	Debate	El informe del GTE sobre armonización; y la adopción de disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por los comités de productos.			51
GTE (EE. UU.) CCFA51	Redacción Debate	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA			112

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Propósito	Texto/tema	Código	Trámite	Párr(s).
Miembros GTP sobre la NGAA (EE. UU.) CCFA51	Debate	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA			114
Miembros GTE (Irán y Bélgica) CCFA51	Observaciones Redacción Debate	Revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i>			123(ii)
Miembros CCFA51	Observaciones Debate	<i>Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (86.<sup>a</sup> JECFA)</i>			en curso
Miembros GTP sobre la NGAA (EE. UU.) CCFA51	Observaciones Debate	Disposiciones nuevas o revisadas de la NGAA			en curso
Miembros CCFA51	Observaciones Debate	Propuesta de adiciones y cambios a la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA			en curso
GTE (UE y los Países Bajos) CCFA51	Redacción Debate	Documento de debate sobre el uso de nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250)			103
GTE (UE y EE. UU.) CCFA51	Redacción Debate	Documento de debate sobre la elaboración de la redacción de una alternativa a la nota 161 relativa al uso de edulcorantes			142
Federación de Rusia CCFA51	Redacción Debate	Documento de debate sobre el uso de los términos "fresco", "natural", "sin procesar" y "sin tratamiento" en textos vigentes del Codex			110

## LISTA DE ABREVIATURAS

BPF	Buenas prácticas de fabricación
CA	Categoría de alimentos
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCCPL	Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFP	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CCNE	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCNMW	Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCS	Comité del Codex sobre Azúcares
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CCVP	Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales
CFSA	Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos en la Seguridad Alimentaria
CRD	Documento de sala
DM	Dosis máxima
EE. UU.	Estados Unidos de América
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GL	Directrices
GMO	Organismo modificado genéticamente
GT	Grupo de trabajo
GTE	Grupo de trabajo por medios electrónicos
GTP	Grupo de trabajo presencial
IDA	Ingesta diaria aceptable
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios
OMS	Organización Mundial de la Salud
pc	Peso corporal
SIN	Sistema internacional de numeración
UE	Unión Europea
USDA	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 50.<sup>a</sup> reunión en Xiamen, República Popular de China, del 26 al 30 marzo de 2018, por amable invitación del Gobierno de la República Popular de China. El Dr. Yongxiang Fan, profesor del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos en la Seguridad Alimentaria (CFSA), presidió la reunión, a la que asistieron 53 países miembros, una organización miembro y 32 organizaciones observadoras. Una lista de participantes se encuentra en el Apéndice I.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Liu Jinfeng, director general del Departamento sobre Normas de Seguridad Alimentaria, Vigilancia y Evaluación de Riesgos, de la Comisión Nacional de Salud, inauguró la reunión; felicitó al CCFA por sus logros en los últimos 50 años y subrayó que el Gobierno de China seguiría participando activamente en las actividades del Codex. Expresó su agradecimiento al anterior presidente del CFSA, el profesor Chen Junshi, por su distinguido servicio y lo nombró presidente honorario emérito del CCFA.
3. La Sra. Guo Guirong, vicealcalde de Xiamen, y la Sra. Lu Jiang, director general del CFSA, se dirigieron al Comité y dieron su más cordial bienvenida a todos los participantes. El Dr. Markus Lipp y la Dra. Angelika Tritscher dieron la bienvenida a los participantes en nombre de la FAO y la OMS, respectivamente. El Sr. Tom Heilandt, secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, se dirigió también al Comité. La Sra. Annamaria Bruno, que actuó durante muchos años como secretaria del CCFA y pronto se jubilaría, se dirigió a la reunión a través de un mensaje de vídeo grabado previamente. La Secretaría del Codex expresó su agradecimiento a la Sra. Bruno por su incansable entrega a lo largo de los años y su valiosa contribución al trabajo del CCFA.

## División de competencias<sup>1</sup>

4. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea (UE) y sus Estados miembros, de acuerdo con el párrafo 5 del artículo II de las normas de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

## APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)<sup>2</sup>

5. El Comité aprobó el programa de la reunión.
6. El Comité acordó establecer grupos de trabajo (GT) presenciales sobre los temas siguientes, abiertos a todos los miembros y observadores, que trabajarían en inglés solamente:
  - (i) Aprobación y armonización, considerar: la aprobación y/o revisión de dosis máximas de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa); armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) (NGAA) (tema 4b del programa); y el trabajo futuro sobre armonización (presidido por Australia);
  - (ii) Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios, para considerar anteproyectos de revisiones a los *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) (tema 6 del programa) (presidido por Bélgica); y
  - (iii) Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), para examinar propuestas de adiciones y cambios a la Lista de prioridades (tema 7 del programa) (presidido por el Canadá).

## CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES (tema 2 del programa)<sup>3</sup>

7. El Comité tomó nota de las cuestiones presentadas para información solamente, de que recibiría un informe oral de la Secretaría del Codex sobre asuntos sometidos a consideración por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) y que el tema aplazado por la CCFA49 se examinaría bajo el tema 7 del programa.

---

<sup>1</sup> CRD1.

<sup>2</sup> CX/FA 18/50/1.

<sup>3</sup> CX/FA 18/50/2; CX/FA 18/50/2 y Add.1; observaciones de Marruecos y la República de Corea (CRD8), Malasia (CRD16); la India (CRD17); Indonesia (CRD18); Kenya (CRD19); el Paraguay (CRD20); Uganda (CRD21); la Unión Africana (CRD22); el Senegal (CRD27); la Federación de Rusia (CRD36); el Uruguay (CRD38)

## Cuestiones del CAC40

### Norma para la Mozzarella (CXS 262-2006)

8. Teniendo en cuenta la petición del CAC40 de abordar solo la justificación tecnológica sobre el uso de sustancias conservadoras y antiaglutinantes para el tratamiento de superficie de la mozzarella con alto contenido de humedad, contemplado por la *Norma para la mozzarella* (CXS 262-2006), el Comité tomó nota de la opinión que esta labor debía ser realizada por el Grupo de trabajo electrónico (GTE) sobre la NGAA en lugar del GTE sobre armonización.

### Conclusión

9. El Comité acordó solicitar al GTE sobre la NGAA que examinara esta cuestión (véase el párr. 112 (iv)).

## Cuestiones del CCPFV

### Justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios

10. El Comité tomó nota de que: (i) el CCPFV, que trabajaba por correspondencia hasta el CAC41, consideraría la posibilidad de abordar los asuntos remitidos por la CCFA49 sobre la justificación tecnológica del uso de varias clases funcionales y aditivos alimentarios en diversas frutas y verduras procesadas; y (ii) los miembros interesados en estas cuestiones fueron invitados a unirse a la plataforma online del CCPFV y contestar a la circular CL 2018/22-PFV<sup>4</sup>.

## Cuestiones remitidas por la 20.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV20)

### Tratamiento postcosecha de frutas y hortalizas frescas para su remisión al CCFA

11. El Comité tomó nota de las recomendaciones del CCFFV para que los mono- y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) y sales de ácidos mirístico, palmítico y esteárico con amoniaco, calcio, potasio y sodio (SIN 470 (i) sean incluidos en la NGAA bajo la categoría de alimentos 04.1.1.2 "frutas frescas tratadas en la superficie" y 04.2.1.2 "hortalizas frescas tratadas en la superficie".
12. El Comité examinó tres enfoques sobre las recomendaciones: (i) remitir la cuestión al CCFFV para aclaración ulterior de las justificaciones técnicas, especialmente el ámbito de aplicación de los productos en que se utilizan estos aditivos alimentarios; (ii) adoptar las correspondientes disposiciones sobre aditivos alimentarios en la presente reunión; o (iii) remitir el asunto al GTE sobre la NGAA.

### Conclusión

13. El Comité acordó solicitar al GTE sobre la NGAA que examine las recomendaciones del CCFFV.

## Otros

### Enmiendas de redacción a los descriptores de las categorías de alimentos 14.1.4.2 y 14.1.5

14. El Comité tomó nota de la necesidad de aclarar las categorías de alimentos correspondientes a las bebidas a base de café y té listas para el consumo. El Comité también tomó nota de los puntos de vista que las enmiendas propuestas a las categorías de alimentos 14.1.4.2 y 14.1.5: (i) podrían repercutir en los aditivos alimentarios permitidos en los productos, lo que implica que debía realizarse trabajo ulterior; (ii) eran compatibles con las anteriores respuestas proporcionadas por la Secretaría del Codex; y (iii) reflejaban un desacuerdo sobre si la propuesta podía limitar o ampliar el uso de los aditivos alimentarios permitidos.

### Conclusión

15. El Comité acordó que la Secretaría del Codex solicitaría observaciones sobre las enmiendas propuestas mediante carta circular y consideraría el asunto bajo el mismo tema del programa el año próximo.

### Jarabe de sorbitol (SIN 420(ii)): evaluación de la seguridad

16. El Comité tomó nota de que: (i) el jarabe de sorbitol (SIN 420(ii)) figuraba en la NGAA (Cuadro 3) y la *Norma para los fideos instantáneos* (CXS 249-2006), pese a que no se le había asignado una ingesta diaria admisible (IDA) o que el JECFA hubiera determinado que era seguro; y (ii), que el asunto sería examinado debidamente en la 86.<sup>a</sup> reunión del JECFA, por lo tanto, no era necesaria ninguna acción en estos momentos.

<sup>4</sup> <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/es/?meeting=CCPFV&session=29>

Carotenoides, clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos y polisorbatos

17. El Comité tomó nota de que no estaba claro si los aditivos alimentarios enumerados bajo los tres grupos de aditivos alimentarios respectivos, es decir, (i) carotenoides; (ii) clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos; y (iii) polisorbatos - compartían las mismas IDA de grupo.

**Conclusión**

18. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación de pedir a la Secretaría del Codex que, en consulta con la Secretaría del JECFA, realizara un examen de todos los aditivos alimentarios del grupo en la NGAA y preparase un documento más completo para su consideración en la CCFA51, que incluyera propuestas sobre cómo abordar la cuestión.

**CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA 84.<sup>A</sup> REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (tema 3(a)) del programa<sup>5</sup>**

19. La Secretaría del JECFA:
- (i) presentó el documento CX/FA 18/50/3 Rev.1 y resumió las principales conclusiones del dictamen científico derivado de la 84.<sup>a</sup> reunión del JECFA;
  - (ii) subrayó que para la elaboración de especificaciones sobre aditivos alimentarios de fuentes naturales era importante que los patrocinadores proporcionasen datos suficientes para la evaluación técnica y química de la exposición alimentaria y toxicológica, y alentó al CCFA a examinar los requisitos de la información antes de aceptar la inclusión de propuestas de evaluaciones de aditivos alimentarios en la Lista de prioridades; e
  - (iii) informó al Comité de que el JECFA estaba actualizando algunos capítulos de EHC240 *Principios y métodos para la evaluación de riesgos de las sustancias químicas presentes en los alimentos*, incluyendo: una orientación más detallada sobre la interpretación y evaluación de los estudios de genotoxicidad; la orientación sobre modelización de la dosis-respuesta y la aplicación del enfoque de la dosis de referencia; el capítulo sobre evaluación de la exposición; y, por último, orientación para la evaluación de preparados enzimáticos.

**Debate**Extracto de *Dunaliella Salina* rico en  $\beta$ -caroteno

20. En respuesta a preguntas sobre su evaluación de la inocuidad de *Dunaliella Salina* como aditivo alimentario, el JECFA explicó que cuando el extracto de *Dunaliella Salina* rico en  $\beta$ -caroteno se utilizaba como colorante alimentario a las dosis de uso propuestas y cuando el producto era conforme a las especificaciones no había problemas para la salud. No se esperaba que la exposición alimentaria total al  $\beta$ -caroteno aumentara cuando se utilizaba extracto de d-limoneno de *Dunaliella Salina* como colorante alimentario. También se señaló que la IDA de grupo de la suma de carotenoides, incluyendo  $\beta$ -caroteno,  $\beta$ -apo-8'-carotenal y ésteres etílicos y metílicos del ácido  $\beta$ -apo-8'-carotenoico debía ser reevaluada en una futura reunión del JECFA.
21. El JECFA aclaró además que en la presente evaluación había examinado la dosis de uso propuesta de estos aditivos alimentarios como colorante alimentario y que no se esperaba que cualquier otra evaluación de la IDA de grupo afectara a la evaluación actual. La Secretaría del JECFA para la FAO aclaró además que la especificación del JECFA era diferente al caroteno (algas) (SIN 160(iv)), que no estaba cubierto por el extracto de *Dunaliella Salina* rico en  $\beta$ -caroteno.

Requisitos de la información a presentar sobre productos derivados de fuentes naturales

22. El Comité tomó nota de la propuesta formulada por la Secretaría del Codex de incluir el siguiente texto en la carta circular "Solicitud de información y observaciones sobre la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (anexo III)", con miras a abordar las preocupaciones planteadas por el JECFA sobre los productos derivados de fuentes naturales.

---

<sup>5</sup> CX/FA 18/50/3 Rev.1; observaciones de la India (CRD17); Indonesia (CRD18); la Unión Africana (CRD22); el Senegal (CRD27), la Federación de Rusia (CRD36)

“Para las sustancias obtenidas de fuentes naturales es esencial una caracterización de los productos que son objeto de comercio y un conjunto pertinente de datos bioquímicos y toxicológicos para que el JECFA pueda elaborar una monografía de especificaciones y realizar la correspondiente evaluación de la inocuidad. Información/datos pertinentes pueden incluir: componentes de interés; todos los componentes de los productos finales; proceso de fabricación detallado; y posible transferencia de sustancias, entre otras cosas.”

#### Polisacárido de semillas de tamarindo

23. La Secretaría del Codex señaló que el polisacárido de semillas de tamarindo tenía una especificación completa del JECFA con IDA no especificada y propuso que la asignación de un SIN a este aditivo fuera considerada en el tema 6 del programa por el Grupo de trabajo presencial sobre el SIN. En espera del resultado de ese debate, el aditivo se incluiría en el Cuadro III de la NGAA en el trámite 3.

#### Glucósidos de esteviol (R) (SIN 960)

24. Un observador, pese a que apoyaba la adopción de la especificación de los glucósidos de esteviol (R) (SIN 960), expresó su preocupación por el hecho de que la metodología seguida por el JECFA para cambiar el nombre del aditivo debía haberse comunicado al GTE sobre el SIN.

#### **Conclusión**

25. En el Apéndice II se encuentra un resumen de las recomendaciones finales con respecto a las medidas necesarias como resultado de cambios en el estado de la IDA y otras recomendaciones.
26. El Comité acordó enmendar la plantilla de la carta circular mediante la adición de una frase relativa a la necesidad de información adicional sobre los productos derivados de fuentes naturales (Apéndice XII, parte A).

#### **ANTEPROYECTOS DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 84.ª REUNIÓN (tema 3(b) del programa)<sup>6</sup>**

27. La Secretaría del JECFA informó al Comité de las principales conclusiones con respecto a las especificaciones de identidad y pureza formuladas por el JECFA en su 84.ª reunión, resumidas en el documento CX/FA 18/50/4 y CX/FA 18/50/4, corrección.

#### **Debate**

28. Con respecto a la recomendación de sustituir el nombre "aluminosilicato de sodio" por el nombre "silicato de sodio y aluminio" en la NGAA y en CXG 36-1989, el Comité observó que, además de estos dos textos, las siguientes tres normas elaboradas por el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) también contenían disposiciones sobre aditivos alimentarios de "aluminosilicato de sodio": CXS 207-1999; CXS 251-2006; y CXS 290-1995.

#### Dióxido de silicio, amorfo (R) (SIN 551)

29. En respuesta a la preocupación de que las nanopartículas y cualquier riesgo de nanotoxicidad no se habían tenido en cuenta en las especificaciones, la Secretaría del JECFA confirmó que no las habían evaluado porque las nanopartículas requerían un examen muy específico.

#### **Conclusión**

30. El Comité convino en:
- (i) remitir las especificaciones completas para aditivos alimentarios al CAC41 para su adopción en el Trámite 5/8 (apéndice III); y
  - (ii) modificar y remitir al CAC41 para su adopción las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las siguientes normas sustituyendo el nombre de "aluminosilicato de sodio (SIN 554)" por "silicato de sodio y aluminio (SIN 554)": es decir, la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) (CXS 192-1995); *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989); *Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo* (CXS 207-

<sup>6</sup> CX/FA 18/50/4; CX/FA 18/50/4 corrección; observaciones de Costa Rica, Cuba, el Japón, Kazajistán, el Paraguay, Ruanda, los Estados Unidos de América, ICGA, IUFOST y EU speciality food ingredientes (CX/FA 18/50/4 Add.1); Filipinas (CRD9), Malasia (CRD16); la India (CRD17); Indonesia (CRD18); la Unión Africana (CRD22); ISC (CRD23); el Senegal (CRD27); la Secretaría del Codex (CRD29); la República Dominicana (CRD32); la Federación de Rusia (CRD36).

1999); *Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo* (CXS 251-2006); y *Norma para los productos a base de caseína alimentaria* (CXS 290-1995).

### **APROBACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (tema 4a del programa)<sup>7</sup>**

31. El Comité examinó las recomendaciones del Grupo de trabajo presencial sobre aprobación y armonización, presidido por Australia, relacionadas con las disposiciones sobre aditivos alimentarios enviadas por la CCNE9 y el CCMMP (este último trabajando por correspondencia).
32. La Presidencia del GT señaló que la Norma para los permeados lácteos se había presentado al CCFA solamente con fines informativos ya que en ella no se permitía el uso de aditivos en este producto. Respecto al proyecto de *Norma regional para el doogh*, el GT señaló que:
- todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios, excepto dos, eran idénticas a las de la *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003), es decir, las de la nisina y el difosfato diácido de magnesio
  - en el proyecto de *Norma regional para el doogh*, incluido el Cuadro 4.1 entre el *doogh* tratado térmicamente y el *doogh* sin tratamiento térmico había errores de transcripción
  - la nota (a) del cuadro en la sección 4.1, referente a la legislación nacional, no era apropiada; y
  - no se había justificado el haberse apartado de los requisitos establecidos en la Sección II del *Manual de procedimiento: Elaboración de textos del Codex, "Relaciones entre los comités sobre productos y los comités de asuntos generales"* (págs. 50-51 y 57-58), con respecto a por qué en esta norma no se hacía referencia a la NGAA.

### **Conclusión**

33. El Comité acordó:
- (i) no aprobar las disposiciones sobre aditivos alimentarios que aparecen en el proyecto de Norma regional para el *doogh*; y
  - (ii) solicitar que el CCNE
    - a) considere si era posible hacer una referencia general a la NGAA en lugar de a disposiciones sobre aditivos alimentarios en el proyecto de Norma regional y si no, proporcionar una justificación;
    - b) evaluar las observaciones detalladas proporcionadas en el documento CRD31; y
    - c) reconsiderar la referencia a la nota (a) del Cuadro de la Sección 4.1.

### **ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE NORMAS PARA PRODUCTOS Y LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA(tema 4b del programa)<sup>8</sup>**

34. La Presidencia del GT presencial sobre armonización (Australia) presentó su informe (CRD3), incluidas las recomendaciones sobre: (i) el informe del GTE sobre armonización (CX/FA 18/50/6); y (ii) los trabajos futuros sobre armonización.
35. Refiriéndose a CX/FA 18/50/6, la Presidencia explicó que el GTE sobre armonización había preparado: (i) propuestas para la armonización de 14 normas para productos sobre pescado y productos pesqueros, así como una norma del CCPFV; (ii) un enfoque revisado de la inclusión de las normas para productos en el Cuadro 3 de la NGAA; y (iii) un proyecto de documento de orientación para que los comités para productos lleven a cabo el trabajo preparatorio a fin de ayudar al CCFA en la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos con la NGAA.

### **Debate**

36. El Comité examinó las recomendaciones del GT e hizo las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones:

<sup>7</sup> CX/FA 18/50/5; informe del Grupo de trabajo presencial sobre aprobación/armonización (CRD3); observaciones de Uganda (CRD21); Nigeria (CRD24); el Senegal (CRD27); la Unión Africana (CRD22); el Japón (CRD31); la República Dominicana (CRD32); la Federación de Rusia (CRD36)

<sup>8</sup> CX/FA 18/50/6; informe del Grupo de trabajo presencial sobre aprobación/armonización (CRD3); observaciones de Noruega, Filipinas y Tailandia (CRD10); Malasia (CRD16); la Unión Africana (CRD22); Nigeria (CRD24); el Senegal (CRD27); propuesta de la Presidencia sobre el GTE sobre armonización (CRD28); Secretaría del Codex (CRD29); el Japón (CRD31); el Canadá (CRD34); la Federación de Rusia (CRD36)

*Armonización del resto de normas para pescado y productos pesqueros*Recomendación 2: alimentos normalizados y no normalizados

37. El Comité convino en asignar la tarea de diferenciación (posiblemente incluyendo definiciones) entre alimentos normalizados y no normalizados al GTE sobre la NGAA en una fecha futura, una vez que se disponga de recursos.

Recomendación 3: normas para el pescado y productos pesqueros

38. El Comité aprobó la recomendación de que se enmienden las disposiciones sobre aditivos alimentarios de 14 normas para el pescado y productos pesqueros que aparecen en el Anexo 1 del documento CRD3.

Recomendación 4: modificación de la NGAA - normas para el pescado y productos pesqueros

39. El Comité aprobó la recomendación de que se enmiende la NGAA en relación con la armonización de las 14 normas para el pescado y productos pesqueros que figuran en el Anexo 2 del documento CRD3.

*Armonización de ciertas frutas en conserva*Recomendación 5: ciertas frutas en conserva

40. El Comité aprobó la recomendación de que se enmienden la NGAA y CODEX STAN 319-2015 debido al trabajo de armonización que aparece en el Anexo 3 del documento CRD3.

Recomendación 6: lista de normas para productos correspondientes del Cuadro 3

41. El Comité aprobó la recomendación sobre el método revisado para la inclusión de normas para productos correspondientes en el Cuadro 3 de la NGAA, como se expone en el Anexo 4 del documento CRD3.
42. Además, el Comité convino en que la aplicación del enfoque revisado se efectúe tan pronto como se hayan resuelto las cuestiones tecnológicas relacionadas con la versión en línea de la NGAA.

Recomendación 7: documento de orientación sobre la armonización

43. El Comité aprobó la recomendación de que se adopte el proyecto de "Documento de orientación para los comités de productos sobre la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios", que figura en el Anexo 5 del documento CRD3, y acordó que la orientación se publicaría como documento de información en el sitio web del Codex.
44. El Comité pidió que la Secretaría del Codex señalara a la atención de los comités de productos la existencia del documento de orientación sobre la armonización.

Recomendación 8: plan de avance

45. El Comité acordó aprobar el plan de trabajo para avanzar en la armonización, que aparece en el anexo 6 del documento CRD3; y además acordó que se revisaría anualmente y se adjuntaría al documento de orientación sobre la armonización para los comités de productos. El Comité sometió a debate la utilización de asistencia de los observadores para formular los documentos iniciales relativos a las normas sobre productos para queso madurado.

Recomendación 9: futuros trabajos

46. El Comité aprobó la recomendación de que se finalice el trabajo de armonización de: i) diez normas para productos (es decir, CCS - dos normas; CCCPL - tres normas; CCNMW - dos normas; CCVP - tres normas); y ii) trece normas para queso madurado.

Recomendación 10: malatos y tartratos

47. El Comité debatió la recomendación de la Secretaría del Codex sobre la revocación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios sobre los malatos y tartratos de 12 normas relacionadas con el CCMMP, el CCNFSDU, el CCPFV y el CCASIA, ya que no tenían especificaciones tal como se expuso en el documento CRD29. El Comité también señaló que los comités de productos podían necesitar someter a debate ulterior el uso de estos aditivos en alimentos normalizados.

**Conclusión**

48. El Comité acordó:
- (i) remitir al CAC41 para su aprobación:
    - a) las secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015) (Apéndice IV, parte B);

- b) las secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de las *Normas para el salmón en conserva* (CXS 3-1981); *los camarones en conserva* (CXS 37-1991); *el atún y el bonito en conserva* (CXS 70-1981); *la carne de cangrejo en conserva* (CXS 90-1981); *las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981); *pescados en conserva* (CXS 119-1981); *pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae* (CXS 167-1989); *las aletas de tiburón secas* (CXS 189-1993); *galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos* (CXS 222-200); *las anchoas hervidas secas saladas*(CXS 236-2003); *el arenque del Atlántico salado y el espadín salado* (CXS 244-2004); *el caviar de esturión* (CXS 291-2010); *la salsa de pescado*(CXS 302-2011); *el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo*(CXS 311-2013) (Apéndice IV, parte A);
  - c) las disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de los anexos sobre los mangos en conserva, peras en conserva y piña en conserva de la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015) (Apéndice V, parte B.2); y
  - d) las disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA relacionadas con la armonización de las 14 normas para el pescado y los productos pesqueros (Apéndice V, parte B.1);
- (ii) revocar las disposiciones sobre:
- a) malato de potasio (SIN 351(ii)) en la *Norma para la mozzarella* (CXS 262-2006); y la *Norma para el queso cottage* (CXS 273-1968);
  - b) hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)) y malato de potasio (SIN 351(ii)) de la *Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese")* (CXS 275-1973);
  - c) hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)), malato de potasio (SIN 351(ii)), tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003);
  - d) hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)), malato de potasio (SIN 351(ii)), tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la *Norma para materias grasas lácteas para untar* (CXS 253-2006);e
  - e) hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)), malato de potasio (SIN 351(ii)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la *Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese")* (CXS 275-1973);
- (iii) recomendó que el CCASIA examine la revocación de las siguientes disposiciones, tomando en consideración la falta de especificaciones del JECFA:
- a) hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)), malato de potasio (SIN 351(ii)), tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la *Norma regional para la pasta de soja fermentada* (CXS 298R-2009); e
  - b) hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)), malato de potasio (SIN 351(ii)), tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* (CXS 306R-2011);
- (iv) recomendó que el CCNFSDU examine la revocación de las siguientes disposiciones tomando en consideración la falta de especificaciones del JECFA:hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)), malato de potasio (SIN 351(ii)), tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CXS 74-1981);
- (v) recomendó que el CCPVF examine la revocación de las siguientes disposiciones tomando en consideración la falta de especificaciones del JECFA:
- a) hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)), malato de potasio (SIN 351(ii)), tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la *Norma para los brotes de bambú en conserva* (CXS 241-2003); e
  - b) hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)), malato de potasio (SIN 351(ii)), tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009);

- (vi) recomendó que el CCFO examine la revocación de las siguientes disposiciones tomando en consideración la falta de especificaciones del JECFA: hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)), malato de potasio (SIN 351(ii)), tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007);
  - (vii) publicar el documento de orientación como documento de información en el sitio web del Codex e informar a los comités de productos para su referencia (Apéndice XI);
  - (viii) informar a los comités de productos y los comités coordinadores regionales FAO/OMS sobre el plan de armonización del CCFA y especialmente solicitar al CCSCCH, CCFO y CCPFV que consideren establecer prioridades para la armonización inicial de normas para productos, del ámbito de sus comités, con el fin de apoyar los trabajos del CCFA sobre armonización de la NGAA previstos para el curso de los próximos dos años (véase el párrafo 46); y
  - (ix) aprobar el enfoque revisado para incorporar las normas para productos correspondientes en el Cuadro 3 de la NGAA tras haber verificado su aplicabilidad, tanto al acceso como a las bases de datos en línea de la NGAA;
49. El Comité también acordó establecer un GTE, presidido por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América y el Japón, que trabajaría solo en inglés, para examinar:
- (i) la armonización de las siguientes normas para productos que figuran en el plan de trabajo para avanzar y para las cuales no había un comité de productos activo: CXS 12-1987, CXS 212-1999 (CCS), CXS 152-1985, CXS 202-1995, CXS 249-2006 (CCCPL), CXS 108-1981, CXS 227-2001 (CCNMW), CXS 163-1987, CXS 174-1989, CXS 175-1989 (CCVP);
  - (ii) la armonización, con la asistencia de la FIL, de las siguientes normas para queso madurado: CXS 263-2007, CXS 264-2007, CXS 265-2007, CXS 266-2007, CXS 267-2007, CXS 268-2007, CXS 269-2007, CXS 270-2007, CXS 271-2007, CXS 272-2007, CXS 274-2007, CXS 276-2007 y CXS 277-2007;
  - (iii) la adición de una nota en el cuadro titulado "Referencias a normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA" que diga: "Esta sección sólo enumera las normas para productos en las que la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA no figura en el Anexo del Cuadro 3. Las disposiciones sobre el uso de determinados aditivos del Cuadro 3 que figuran en las normas para productos en que la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA aparece en el anexo del Cuadro 3 se pueden consultar en las correspondientes categorías de alimentos de los cuadros 1 y 2."; y
  - (iv) las revisiones propuestas a las disposiciones adoptadas que figuran en el Anexo 4, parte C del documento CRD2, es decir, la eliminación de la nota 15 en las categorías de alimentos 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3 para el palmitato de ascorbilo (SIN 304) y estearato de ascorbilo (SIN 305).
50. El informe del GTE debía presentarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFA51.
51. El Comité también acordó establecer un grupo de trabajo presencial (GTP), presidido por Australia y que trabajaría únicamente en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la CCFA51 (es decir, en la tarde del sábado antes de la reunión) a fin de estudiar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre:
- (i) el informe del GTE sobre armonización; y
  - (ii) la aprobación de disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por los comités de productos.

#### **NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 5 del programa)<sup>9</sup>**

52. El Comité tomó nota de que el GTP sobre la NGAA, celebrado inmediatamente antes de la plenaria y presidido por los Estados Unidos de América, hizo recomendaciones sobre más de 320 disposiciones (en el procedimiento de trámites o ya adoptadas), y debatió las propuestas de disposiciones nuevas o revisión de disposiciones para incorporar en el procedimiento de trámites. Estos asuntos guardan relación con los temas 5a y 5b del programa.

<sup>9</sup> Informe del GTP sobre la NGAA (CRD2).

53. El Comité examinó las recomendaciones 1-29 del GTP (CRD2), tomó decisiones e hizo las siguientes observaciones:

**NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): INFORME DEL GTE SOBRE LA NGAA(tema 5a del programa)<sup>10</sup>**

Recomendación 1

54. El Comité aprobó la recomendación relativa a la adopción en el trámite 8 o el trámite 5/8 de los proyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 1, parte A del documento CRD2.

Recomendación 2

55. El Comité aprobó las recomendaciones referentes a la suspensión del trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 2, parte A del documento CRD2.

Recomendación 3

56. El Comité aprobó las recomendaciones de solicitar al CCFO que actualice las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las siguientes normas para productos a fin de que reflejen la orientación proporcionada por la CCFO25 y las consiguientes medidas adoptadas en la CCFA50:

- (i) *la Norma para las grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981)*
  - Lecitina (SIN 322(i)) como antioxidante y sinergista antioxidante con unadosis máxima(DM) de uso de buenas prácticas de fabricación (BPF)
  - Citrato tricálcico (SIN 333(ii)) y citrato tripotásico (SIN 332(ii)) como sinergistasantioxidantescon unaDM de BPF
  - Mono- y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) como antiespumantes (para aceites y grasas para freír) con una DM de BPF
- (ii) *la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999)*
  - Lecitina (SIN 322(ii)) como antioxidante y sinergista antioxidante con una dosis máxima (DM) de uso de buenas prácticas de fabricación (BPF)
  - Citrato tricálcico (SIN 333(ii)) y citrato tripotásico (SIN 332(ii)) como sinergistasantioxidantescon una DM de BPF
- (iii) *la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999)*
  - Lecitina (SIN 322(i)) como antioxidante y sinergista antioxidante con una dosis máxima(DM) de uso de buenas prácticas de fabricación (BPF)
  - Mono- y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) como antiespumantes (para aceites y grasas para freír) con una DM de BPF

Recomendación 4

57. El Comité aprobó la recomendación relativa a la adopción en el trámite 5/8 de los proyectos de disposiciones del Cuadro 3 de la NGAA que figuran en el Anexo 1, parte B del documento CRD2.

Recomendación 5

58. Una organización miembro indicó que, aunque no se opondría a seguir debatiendo la recomendación en esta etapa, en el futuro esas propuestas debían incluirse en el mandato del GTE.
59. El Comité aprobó los siguientes criterios para la inclusión automática de una disposición del Cuadro 3 sobre el aditivo en el Trámite 2en el procedimiento de trámites:
- (i) una IDA "no especificada" del JECFA y especificaciones completas del JECFA; y
  - (ii) un nombre, número y clase funcional del SIN.

Recomendación 6

60. Respecto de la aplicación de la recomendación, la Secretaría del Codex señaló que era necesario seguir consultando a los expertos técnicos sobre la aplicabilidad de la versión en línea de la NGAA.

---

<sup>10</sup> CX/FA 18/50/7; CX/FA 18/50/7 Add.1; informe del Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA (CRD2); China, Marruecos, Nicaragua, Filipinas, la República de Corea, GOED, FIL e IFU (CRD7); la India, Indonesia, el Japón, Kenya, Malasia, la Unión Africana e ICGMA (CRD11); el Perú (CRD25); el Senegal (CRD27); la Federación de Rusia (CRD36)

61. El Comité aprobó la siguiente modificación del procedimiento, cuando sea tecnológicamente factible: siempre que el aditivo tenga un nombre, número y clase funcional del SIN, incluir un anteproyecto de disposición del Cuadro 3 en el Trámite 3 en el documento del tema 3(a) del programa: CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA), cuando el JECFA publique una IDA "no especificada" y proporcione las especificaciones completas para el aditivo.

#### Recomendación 7

62. El Comité aprobó la recomendación sobre la revisión del anexo 1 de la *Circular de propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas y/o revisadas en la NGAA* con el cambio de "1 o 2" por "1 y 2".
63. Las revisiones se indican en negrita y texto subrayado como se presentan a continuación:

#### Propuesta de usos del aditivo alimentario:

revisar una disposición presente **de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA**; o

**revisar una disposición presente del Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "la propuesta tiene la finalidad de revisar los productos regulados por la norma"); o bien**

#### Recomendación 8

64. El Comité acordó encomendar al GTE sobre armonización que considerara la revisión de la sección del Cuadro 3 "Referencias a normas para productos respecto a los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA".

#### Recomendación 9

65. El Comité aprobó la recomendación de suspender el trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones contenidas en el Anexo 2, parte B del documento CRD2, con la supresión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para "aceites y grasas" y la categoría de alimentos 02.1.3 "Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal", que se habían incluido inadvertidamente.

#### Recomendación 10

66. El Comité aprobó la recomendación de retener la disposición sobre la remolacha roja (SIN167) en el Anexo 3, parte A del documento CRD2, con las siguientes correcciones:
- (i) el trámite debe ser "7"; y
  - (ii) la nota 22 debe decir: "Para uso en pasta de pescado ahumado únicamente" y estar seguida por el siguiente texto adicional "Nota XS311" para que diga "Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013)".

#### Recomendación 11

67. Un miembro propuso no suspender las disposiciones sobre aditivos alimentarios para la carragenina (SIN407), la goma gelan (SIN418), la goma guar (SIN412) y los mono- y diglicéridos de ácidos grasos (SIN471) en la categoría de alimentos 01.1.1 ya que estos aditivos alimentarios estaban permitidos en su país.
68. El Comité aprobó la recomendación referente a la suspensión del trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 2, parte C del documento CRD2.

#### Recomendación 12

69. Un miembro propuso sustituir la nota A17 "Para la leche UHT de especies no bovinas únicamente" por la nota 227 "Para uso en leches esterilizadas y UHT únicamente".
70. El Comité aprobó la recomendación de adoptar la disposición sobre el citrato trisódico (SIN331(iii)) que figura en el Anexo 1, parte C del documento CRD2 y revisar la nota A17 para que diga "Para uso en leche esterilizada y UHT de especies no bovinas únicamente".
71. Después de que el Comité hubiera aprobado la recomendación 12, un miembro pidió que la disposición se retuviera en el Trámite 7 y se distribuyera de nuevo para recoger observaciones a fin de confirmar si había justificación tecnológica para apoyar el uso del aditivo en la leche de especies bovinas. El Comité acordó retener la disposición y encomendar al GTE sobre la NGAA que distribuyera de nuevo la disposición para recoger observaciones.

### Recomendaciones 13-15

72. Una organización observadora explicó que la diferencia entre las categorías de alimentos 01.1.1 y 01.1.2 era que la "leche" correspondía a la primera, mientras que el mismo producto cuando estaba enriquecido con ingredientes, como vitaminas, minerales y otros ingredientes orgánicos e inorgánicos sin adición de edulcorantes, colorantes y aromatizantes correspondía a la segunda.
73. El Comité tomó nota de las siguientes opiniones:
- (i) la utilización de ciertos aditivos alimentarios podía modificar las propiedades organolépticas de los productos de la categoría de alimentos 01.1.2. Los aditivos alimentarios con la función tecnológica de espesante podían aumentar la viscosidad de los productos y podían engañar a los consumidores.
  - (ii) muchos productos de la categoría de alimentos 01.1.2 requerían el uso de aditivos alimentarios, como emulsionantes, antioxidantes, estabilizadores y reguladores de la acidez para mantener todos los ingredientes en suspensión, y ofrecer mayores valores nutricionales a los consumidores con necesidades nutricionales especiales, especialmente en los países asiáticos; y
  - (iii) los aditivos alimentarios utilizados en productos de la categoría de alimentos 01.1.2 debían considerarse caso por caso.
74. Un miembro indicó que los aditivos alimentarios podían utilizarse en las leches reconstituidas o recombinadas y pidió, por lo tanto, que se añadiera la palabra "únicamente" después de la palabra "leche" en la nota A18. Esta petición no fue aprobada por el Comité.

### **Conclusión**

75. El Comité acordó:
- (i) aprobar la recomendación 13 relativa a la adopción en el trámite 8 de los proyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 1, parte D del documento CRD2;
  - (ii) descartar la recomendación 14 sobre la aprobación del uso de aditivos alimentarios para la función de emulsionante o estabilizador como justificados tecnológicamente en productos de la categoría de alimentos 01.1.2 ya que no se había llegado a un consenso; y
  - (iii) aprobar la recomendación 15 revisada para que diga: "retener y distribuir las disposiciones contenidas en el aAnexo 3, parte B del documento CRD2 para continuar el debate sobre la dosis de uso y los productos específicos de la categoría de alimentos 1.1.2 en que se usan estos aditivos".
76. Costa Rica expresó su reserva general en relación con el uso de aditivos alimentarios con cualquier clase funcional distinta de antioxidante en leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales, ya que considera ese uso no justificado tecnológicamente.

### Recomendación 16

77. El Comité aprobó la recomendación de incluir los sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sacarosa, tipo I y tipo II (SIN 473(a)) y sucroglicéridos (SIN 474) en el examen del grupo de aditivos alimentarios realizado por la Secretaría del Codex (véase el párr.18).

### Recomendaciones 17 y 18

78. El Comité aprobó las recomendaciones relativas a: (i) la adopción en el trámite 8 e inclusión en la NGAA de los proyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 1, parte E del documento CRD2; y (ii) la suspensión de los trabajos sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones que aparecen en el Anexo 2, parte E del documento CRD2.

### Recomendación 19

79. El Comité aprobó la recomendación de mantener y distribuir las disposiciones que figuran en el Anexo 3, parte B del documento CRD2 para continuar el debate sobre la dosis máxima de uso necesaria para lograr el efecto técnico previsto.

**PROPUESTAS DE NUEVAS DISPOSICIONES Y/O REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (RESPUESTAS A LA CL 2017/47-FA) (tema 5b del programa)<sup>11</sup>**Recomendación 20

80. El Comité aprobó la recomendación de incluir en la NGAA en el trámite 2 las nuevas disposiciones propuestas que figuran en el Anexo 4, partes A y B del documento CRD2.

Recomendación 21

81. El Comité aprobó las recomendaciones de que las respuestas a la Circular sobre propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA podían proporcionarse en cualquier idioma del Codex y convino en un plazo de entrega firme de mediados de enero a fin de disponer de tiempo suficiente para la traducción al inglés.
82. Las respuestas recibidas después del plazo de entrega no se tendrían en cuenta.

Recomendación 22

83. El Comité aprobó la recomendación con una corrección, es decir, encomendar al GTE sobre armonización en lugar de al GTP que examine las revisiones propuestas a las disposiciones adoptadas que figuran en el Anexo 4, parte C del documento CRD2.

Recomendación 23 y puntos 2, 3, 4 y 5 de la recomendación 29

84. El Comité aprobó las recomendaciones relativas a la adopción en el trámite 8 o trámite 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones en el Anexo 1, parte F del documento CRD2, con las correcciones señaladas en la recomendación 20, puntos 2, 3, 4 en la categoría de alimentos 13.3 y revocar la disposición sobre el SIN 474 en la categoría de alimentos 12.6. El Comité acordó añadir la nota 127 a todas las disposiciones presentadas para su aprobación de la categoría de alimentos 12.6.3 en el Anexo 1, parte F del documento CRD2.

Recomendación 24, punto 1 de la recomendación 29

85. El Comité aprobó las recomendaciones referentes a la suspensión del trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 2, parte D del documento CRD2 y la disposición sobre el SIN 473 en la categoría de alimentos 12.6.

Recomendación 25

86. El Comité aprobó la recomendación de pedir orientación a los siguientes comités del Codex sobre:

*Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias*

- (i) La justificación tecnológica del uso de antiaglutinantes en las hierbas culinarias en general y estos compuestos y la dosis de uso adecuada específicamente:
- Estearato de magnesio (SIN 470(iii)) según BPF
  - Dióxido de silicio amorfo (SIN 551) según BPF

*Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas*

- (ii) El uso de reguladores de la acidez en general y lactato de calcio (SIN 327) específicamente en la categoría de alimentos 14.1.2.1 "Zumos (jugos) de frutas" en general y en los zumos de ciruela China en particular.
- (iii) El uso de reguladores de la acidez en general y fosfatos (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(v); 542) y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337), específicamente en las categorías de alimentos 14.1.2.2 "Zumos (jugos) de hortalizas", 14.1.2.4 "Concentrados para zumos de hortalizas", 14.1.3.2 "Néctar de hortalizas" y 14.1.3.4 "Concentrados para néctares de hortalizas", y las dosis máximas de uso necesarias para lograr el efecto técnico deseado.

Recomendación 26

87. Con respecto a la disposición sobre aditivos alimentarios para el propilenglicol (SIN 1520) en las categorías de alimentos 14.1.4.1, 14.1.4.2 y 14.1.4.3, se observó que la dosis de uso real podría superar la DM propuesta de 1 000 mg/kg y, por lo tanto, se requiere una aclaración.

<sup>11</sup> CL 2017/47-FA; observaciones de Australia, Colombia, la India, el Japón, Nueva Zelanda, Uganda e ISDI (CX/FA 18/50/8); la Unión Europea y Uganda (CRD12); Australia (CRD33); Colombia (CRD37)

88. El Comité acordó no recomendar para adopción estas disposiciones del Anexo 3, parte C del documento CRD2, sino mantenerlas en el trámite actual y distribuir las para recoger observaciones.

#### Recomendación 27

89. El Comité examinó la recomendación que figura en el Anexo 3, parte D del documento CRD2 sobre el anteproyecto de disposiciones propuestas para retener, pendientes del suministro de datos al JECFA y de que el CCFA reciba la evaluación del JECFA.
90. El Comité tomó nota de la petición que la Secretaría del JECFA debía proporcionar información sobre la evaluación por el JECFA de estos aditivos alimentarios. La Secretaría del JECFA contestó que el JECFA no había efectuado la evaluación de la exposición sobre cada uno de esos aditivos o no había considerado el uso del aditivo en la categoría de alimentos sometida a debate. La Secretaría del JECFA contestó también que las evaluaciones sobre ciertos aditivos habían sido efectuadas en décadas anteriores.
91. El Comité tomó nota de los siguientes puntos de vista de algunos miembros y observadores:
- (i) A falta de alguna evaluación de la exposición alimentaria, la preocupación de que la exposición alimentaria de un niño de 20 kg pudiera superar la IDA, incluso mediante un consumo limitado de alimentos a los que se hubiera añadido el aditivo a la dosis máxima de uso propuesta.
  - (ii) El carácter teórico de los cálculos de la exposición de un niño de 20 kg suponía que los productos contenían constantemente el nivel más alto del aditivo permitido; es decir, utilizaba las DM y suponía que todos los alimentos de esa categoría contenían el aditivo en esa dosis. Las dosis de uso real proporcionaron una evaluación de la exposición alimentaria más refinada, aunque los estudios de seguimiento o los estudios sobre la dieta total ofrecían una representación más exacta de la exposición alimentaria efectiva.
  - (iii) El cálculo de la exposición alimentaria del niño de 20 kg era un método simple utilizado para la selección preliminar. La consideración de la incorporación de aditivos en la NGAA debía basarse en los principios establecidos en el Preámbulo de ésta. En particular la sección 3.1: "Únicamente se aprobarán e incluirán en la presente Norma los aditivos alimentarios que, en la medida en que puede juzgarse por las pruebas de que dispone el JECFA, no presentan riesgos apreciables para la salud de los consumidores en las dosis de uso propuestas". Era importante que el CCFA considerara si las DM propuestas para las disposiciones eran inocuas, teniendo en cuenta que las bebidas aromatizadas eran muy a menudo el principal alimento que contribuye a la exposición a dichos aditivos entre la población, especialmente los niños.
  - (iv) Se expresaron preocupaciones acerca del envío al JECFA de varias disposiciones sobre aditivos alimentarios para examen ya que este enfoque sentaría un precedente. Si bien se apoya la prestación de las evaluaciones actualizadas del JECFA sobre la exposición alimentaria cuando proceda, podría ser inadecuado basar esos envíos al JECFA en los cálculos de la exposición alimentaria del "peor caso" del niño de 20 kg.
  - (v) El proyecto de disposiciones debía distribuirse con una solicitud de un resumen de la información disponible sobre las DM e información nacional y datos sobre la exposición. Con base en la información presentada, podría tomarse una decisión sobre la necesidad de la evaluación del JECFA.
  - (vi) Respecto a los tocoferoles, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) terminó una evaluación de la inocuidad en 2015 y concluyó que "los tocoferoles no [eran] un problema de inocuidad a las dosis utilizadas en los alimentos".
  - (vii) El dictamen de la EFSA se refería a una dosis de la ingesta superior tolerable, que la exposición excedía significativamente la IDA del JECFA y que el valor medio comunicado por la industria en el uso de aditivos alimentarios en la categoría 14.1.4 utilizada en los cálculos de la exposición era de una magnitud inferior al valor propuesto para incorporación en la NGAA.
  - (viii) Todas las disposiciones debían retenerse en el trámite actual, excepto las de los ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (SIN 476), que debían suspenderse.
  - (ix) La Secretaría del JECFA señaló que el Comité podía estudiar la posibilidad de reunir información sobre la exposición, incluidas las dosis máximas de uso y las dosis reales.
  - (x) Hubo un amplio apoyo a que el Comité distribuyera los proyectos de disposiciones a través del GTE sobre la NGAA, con miras a reunir datos e información para informar al CCFA sobre si se requerían reevaluaciones del JECFA.

#### **Conclusión**

92. El Comité acordó:

- (i) recomendar para adopción en el trámite 8 el anteproyecto de disposiciones sobre los tocoferoles (SIN 307a, b, c) en la categoría de alimentos 14.1.4 en 200 mg/kg, con una nota "Para uso como antioxidante como sustancia inerte en aromatizantes, colorantes, ingredientes para zumos y preparados de nutrientes en esta categoría de alimentos".
- (ii) suspender el trabajo sobre el proyecto de disposiciones para los ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (SIN 476) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5;
- (iii) retener los proyectos de disposiciones para el dioctil sulfosuccinato de sodio (SIN 480), ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), estearoil lactilato de sodio (SIN 481(i)), lactilato oleico de calcio (SIN 482(ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4; ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), estearoil lactilato de sodio (SIN 481(i)), lactilato oleico de calcio (SIN 481(ii)) en la categoría de alimentos 14.1.5 en el trámite actual y distribuirlos para que se formularan observaciones; y
- (iv) solicitar al GTE sobre la NGAA que distribuya los proyectos de disposiciones citados (párrafo 91 (iii)) para obtener información sobre las dosis efectivas de uso, las justificaciones tecnológicas y datos disponibles pertinentes de la exposición alimentaria, y que prepare propuestas para examinarlas en la CCFA51.

#### Recomendación 28

93. El Comité aprobó la recomendación sobre el mandato del GTE sobre la NGAA para la CCFA51 con enmiendas (véase el párr.112).

#### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE NITRATOS (SIN 251, 252) Y NITRITOS (SIN 249, 250) (tema 5c del programa)<sup>12</sup>**

94. La UE presentó el documento de debate, hizo un resumen de su contenido y tomó nota de las nuevas propuestas de la Secretaría del JECFA sobre los próximos pasos que figuran en el documento CRD6.
95. La Presidencia subrayó la complejidad del tema, señaló algunas de las cuestiones principales, por ejemplo, qué DM, residuales o entrantes, debían incluirse en la NGAA, y cómo equilibrar los riesgos y los beneficios - y resaltó que se necesitaba una gran cantidad de información antes de poder determinar cualquier necesidad de asesoramiento científico y/o gestión de riesgos.
96. La Secretaría del JECFA:
- (i) presentó sus observaciones, que figuraban en el documento CRD6, señalando que el tema ante el grupo de trabajo electrónico (GTE) era muy amplio y multifacético, y solicitó un examen minucioso por el Comité;
  - (ii) expresó la opinión de que algunas de las cuestiones planteadas por el GTE se beneficiarían de datos adicionales, especialmente aquellas que exigen una decisión entre la evaluación de riesgos y la gestión de riesgos; y
  - (iii) animó al Comité a considerar la posibilidad de reunir más datos pertinentes sobre los procesos de gestión de riesgos existentes de los miembros y la evaluación de riesgos realizada por las autoridades competentes, para que el Comité pueda tomar una decisión con conocimiento del tema en su próxima reunión en cuanto a la utilización más eficaz de toda posible opción de gestión de riesgos e identificar cualquier necesidad para pedir más asesoramiento científico.

#### **Debate**

97. El Comité indicó el amplio apoyo para establecer un GTE para recopilar datos con vistas a permitir al CCFA tomar una decisión en su próxima reunión, examinó el proyecto de términos de referencia (TDR) del GTE y sometió a debate otras cuestiones pertinentes para el proceso de recopilación de datos.

#### Recopilación de datos

98. El Comité observó que se necesitaban mejores conocimientos de los datos científicos disponibles antes de que el JECFA pudiera comenzar el trabajo y que el proceso de recopilación de datos podría incorporar los siguientes enfoques/pasos:
- una solicitud de información y datos disponibles para compilación y examen por el Comité;

<sup>12</sup> CX/FA 18/50/9; observaciones de la Secretaría del JECFA(CRD6); la Unión Europea (CRD13); el Paraguay (CRD20); Uganda (CRD21); la Unión Africana (CRD22); el Perú (CRD25); el Ecuador (CRD26); el Senegal (CRD27); la Federación de Rusia (CRD 36); Nicaragua (CRD39); El Salvador (CRD 40)

- la definición de las dosis de uso y tipos de productos por el CCFA; y
- una petición de asistencia al CCCF solicitando cualquier dato sobre los niveles naturales.

#### Posibles fuentes de nitratos/nitritos y nitrosaminas

99. Para obtener una visión completa sobre el consumo y la exposición al riesgo asociado con los nitratos, nitritos y formación de nitrosaminas, debían tenerse en cuenta los siguientes factores durante la recopilación de datos/información:
- debían recopilarse datos/ información de todas las fuentes pertinentes; y
  - las dosis de uso; el nivel de eficacia de los nitratos y nitritos para realizar la función tecnológica deseada por tipo de producto; y los niveles de nitrosaminas presentes en los alimentos y la formación de nitrosaminas en el cuerpo.
100. Se mencionó que el contexto de la exposición debía entenderse que eran aditivos alimentarios, en lugar de otras fuentes.

#### Otras preocupaciones

101. Se expresó preocupación por el hecho de que: las cuestiones a abordar por el GTE contribuirían a la evaluación de riesgos en vez de a la gestión de riesgos; por lo tanto, la recopilación de datos debía ser realizada por el JECFA mediante una petición de datos, en lugar de por el CCFA o el Codex en general; y después de la recopilación de datos se necesitaría asesoramiento científico adicional.
102. La Secretaría del JECFA:
- (i) informó al CCFA de que el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) normalmente recopilaba datos de la presencia a través de sus GTE para orientar la gestión de riesgos en el marco de su mandato, y sugirió que un método eficaz para el CCFA puede ser recopilar la dosis de uso y datos de la presencia juntos;
  - (ii) aclaró que nitratos y nitritos no eran contaminantes, observando que la complejidad del tema requería un enfoque claro incorporando información del ámbito nacional.
  - (iii) alentó al CCFA a considerar el desarrollo de un inventario de los datos disponibles que sirviera de orientación en cualquier posible evaluación de riesgos y un inventario de opciones de gestión de riesgos disponibles y/o aplicadas actualmente en los países; y
  - (iv) expresó la esperanza de que, con los datos adicionales y siguiendo un enfoque más gradual, podría formularse la manera más adecuada de avanzar de modo que se obtengan progresos mensurables en este complejo asunto en un plazo adecuado.

#### **Conclusión**

103. El Comité acordó establecer un GTE, presidido por la UE y copresidido por los Países Bajos, trabajando únicamente en inglés, para:
103. Elaborar un inventario de los datos disponibles sobre nitratos y nitritos, teniendo en cuenta el documento CX/FA 18/50/9 y las observaciones de la Secretaría del Comité Mixto FAO/OMS JECFA que figuran en el documento CRD06, con miras a la consulta del JECFA y el CCFA con respecto a los próximos pasos, en particular mediante:
- (i) la recopilación de información general sobre enfoques de gestión de riesgos de nitratos y nitritos utilizados como aditivos alimentarios por parte de agencias reguladoras de los miembros del Codex;
  - (ii) recopilar información sobre P1 como se describe en CX/FA 18/50/9;
  - (iii) utilizando el cuadro descrito en la recomendación 4 de CX/FA 18/50/9, recopilar información sobre P2 de cada una de las subcategorías de la NGAA para las que existen disposiciones sobre nitratos y nitritos (aprobadas o en el procedimiento de trámites del Codex) y, cuando esté disponible, proporcionar datos suplementarios y los estudios que demuestren la eficacia de las dosis en la realización de la función tecnológica deseada;
  - (iv) recopilar información sobre datos de la presencia natural de nitratos y nitritos; y
  - (v) recopilar la información disponible sobre PI-PV para seguir estudiando la viabilidad y la necesidad de evaluación de riesgos.

104. Se observó que el mandato era muy amplio y podía no ser viable que la CCFA51 tratara todos los puntos.

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE LOS TÉRMINOS "SIN ELABORAR" Y "NATURAL" EN LA NGAA (tema 5d del programa)<sup>13</sup>**

105. La Federación de Rusia presentó el documento de debate, señaló que estos términos eran ampliamente utilizados y argumentó que, por lo tanto, se requerían definiciones en el contexto del sistema de categorías de alimentos de la NGAA. La preparación de esas definiciones contribuiría al cumplimiento de los fines del Codex: protección de los consumidores y facilitar el comercio.
106. La Presidencia solicitó las opiniones del Comité sobre si la elaboración de esas definiciones debía abordarse y de qué manera.

**Debate**

107. Las delegaciones a favor de la elaboración de definiciones señalaron:
- (i) que había margen para aclarar términos como "mínimamente procesados", "natural" y "sin elaborar", respecto a la aceptabilidad de los aditivos alimentarios, con el fin de reducir aún más cualquier riesgo de engañar a los consumidores; y
  - (ii) que era necesaria congruencia entre todas las categorías de alimentos con el fin de asegurar que el uso de aditivos alimentarios se oriente por los principios establecidos en la sección 3 del Preámbulo de la NGAA.
108. Las delegaciones que no estuvieron a favor de proseguir el trabajo subrayaron:
- (i) que si el CCFA elabora unilateralmente definiciones horizontales en el contexto de la NGAA: socavaría el trabajo de los comités de productos que determinan qué tipo de aditivos alimentarios se justifican tecnológicamente en los productos que han examinado; tal enfoque va contra las prácticas y estructuras del Codex, incluidas las relaciones funcionales entre los comités de productos y el CCFA de acuerdo a lo formulado en el Manual de procedimiento del Codex; y genera importantes consecuencias problemáticas para muchos de los textos vigentes del Codex, con importantes repercusiones para el comercio.
  - (ii) expresaron la opinión de que el Preámbulo de la NGAA trataba suficientemente las preocupaciones planteadas y proporcionaba una explicación adecuada de la utilización de aditivos y que, por lo tanto, no hacía falta modificación alguna ni otra definición; y
  - (iii) cuestionaron la competencia del CCFA para llevar a cabo esa tarea; recomendaron que el asunto meritaba profundización o remitirlo a la CAC; y expresaron la opinión de que las disposiciones debían considerarse caso por caso al aplicar esos términos.
109. La Presidencia resumió el debate, tomando nota de las preocupaciones expresadas en relación con el uso de las definiciones propuestas, así como la necesidad de claridad en el uso actual de varios términos de la NGAA y, por tanto, propuso que se siguiera trabajando en el uso de los términos "fresco", "natural", "sin procesar" y "sin tratamiento".

**Conclusión**

110. El Comité acordó pedir a la Federación de Rusia que preparara un documento de debate sobre el uso de los términos "fresco", "natural", "sin procesar" y "sin tratamiento" en los textos del Codex para determinar si podían elaborarse definiciones a efectos de asignarlas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

**CONCLUSIÓN GENERAL PARA EL TEMA 5 DEL PROGRAMA**

111. El Comité acordó:
- (i) enviar al CAC41 los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, para su aprobación en el trámite 8 y el trámite 5/8 (Apéndice V, parte A)<sup>14</sup>;

<sup>13</sup> CX/FA 18/50/10; observaciones sobre el tema 5(d) del programa de la Unión Europea, Marruecos, FoodDrinkEurope y FIL (CRD14); el Paraguay (CRD20); Uganda (CRD21); la Unión Africana (CRD22); Nigeria (CRD24); el Ecuador (CRD26); el Senegal (CRD27); la República Dominicana (CRD 32); la Federación de Rusia (CRD 36); El Salvador (CRD 40)

<sup>14</sup> Recomendaciones para adopción derivadas del tema 5a del programa.

- (ii) enviar al CAC41 las disposiciones sobre aditivos alimentarios recomendadas para revocación (Apéndice VI)<sup>15</sup>;
- (iii) incluir una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el trámite 2 y distribuirlas para recabar observaciones en el trámite 3 en la NGAA (Apéndice VII)<sup>16</sup>; y
- (iv) suspender los trabajos de una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (Apéndice VIII)<sup>17</sup>.

### Trabajos para la CCFA51

#### GTE sobre la NGAA

112. El Comité acordó establecer un GTE, presidido por los Estados Unidos de América y trabajando solo en inglés, para examinar:
- (i) Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes en el procedimiento de trámites en las categorías de alimentos 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4), incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.), 05.3 (Goma de mascar), 5.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces);
  - (ii) Todos los demás proyectos y anteproyectos de disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos 01.0 a 16.0, con la excepción de aquellos aditivos con función tecnológica de colorante (excluidas las disposiciones examinadas en el punto (i) o edulcorante, los adipatos, nitritos y nitratos, las disposiciones de la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías, y las disposiciones que esperan respuesta del CCSCH, CCPFV o CCFO);
  - (iii) Anteproyectos de disposiciones del Cuadro 3 para la goma ghatti (SIN 419) y, pendientes de la asignación de un número del SIN, los polisacáridos de semillas de tamarindo (véase el Apéndice IX, parte A.2);
  - (iv) La justificación tecnológica del uso de conservantes y antiaglutinantes para tratamiento de superficie en la mozzarella con alto contenido de humedad, regulada por la *Norma para la mozzarella* (CXS 262-2006); y
  - (v) Solicitar y recopilar información sobre los datos disponibles pertinentes de la exposición alimentaria del dioctil sulfosuccinato de sodio (SIN 480), ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), estearoil lactilato de sodio (SIN 481(i)), lactilato oleico de calcio (SIN 482(ii)), y la dosis de uso real y la justificación tecnológica en la categoría de alimentos 14.1.4 de dioctil sulfosuccinato de sodio (SIN 480), ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), estearoil lactilato de sodio (SIN 481(i)), lactilato oleico de calcio (SIN 482(ii)) y en la categoría de alimentos 14.1.5 de los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), estearoil lactilato de sodio (SIN 481(i)) y lactilato oleico de calcio (SIN 482(ii)) para su examen por el grupo de trabajo electrónico para formular recomendaciones sobre las disposiciones de dichos aditivos en esas categorías de alimentos.
113. El informe del GTE debía presentarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFA51.

#### GTP sobre la NGAA

114. El Comité acordó establecer un GTP, presidido por los Estados Unidos de América y trabajando únicamente en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la CCFA51 (un día y medio desde el viernes en la mañana hasta el sábado a la hora del almuerzo) a fin de estudiar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre:
- (i) el informe del GTE sobre la NGAA; y
  - (ii) las respuestas a la carta circular sobre propuestas de disposiciones nuevas y/o revisión de disposiciones de la NGAA.

<sup>15</sup> Recomendaciones para revocación derivadas del tema 5a del programa.

<sup>16</sup> Recomendaciones relacionadas con el tema 5b del programa.

<sup>17</sup> Recomendaciones para suspensión relacionadas con los temas 5a y 5b del programa.

115. El Comité tomó nota del agradecimiento expresado por un observador a todas las delegaciones por los continuos esfuerzos para reducir la acumulación de disposiciones pendientes en el procedimiento de trámites de la NGAA en la CCFA50 y, en particular, a los Estados Unidos de América, por haber presidido tanto el GTE como el GTP.

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989) (tema 6 del programa)<sup>18</sup>**

116. Bélgica, como presidente del GT presencial sobre el SIN, presentó su informe (CRD4). Señaló que el GT había formulado recomendaciones sobre: la inclusión de dos nuevos aditivos alimentarios en el SIN; cambios en la clase funcional/función tecnológica relacionadas con cinco aditivos alimentarios; enmiendas de redacción a los nombres de aditivos alimentarios; y denominaciones y números del SIN de los glucósidos de esteviol. El GT decidió no incluir el colorante de uva en el SIN por falta de cualquier apoyo de los miembros a un aditivo colorante con una denominación específica.

**Debate**

117. El Comité examinó las recomendaciones y adoptó las decisiones siguientes:

Recomendaciones 1-2

118. El Comité aprobó la recomendación 1 relativa a la inclusión de aditivos alimentarios y cambios en las clases funcionales/función tecnológica en las secciones 3 y 4 del SIN.
119. El Comité también confirmó la modificación del nombre de "aluminosilicato de sodio" (SIN 554) por "silicato de sodio y aluminio", tal como se recomienda en el párrafo 28 (véase el tema 3b del programa).

Recomendaciones 3-4 (glucósidos de esteviol)

120. El Comité tomó nota de:
- Las tecnologías alternativas para la producción de glucósidos de esteviol, incluyendo la modificación enzimática, la bioconversión de extractos de plantas y la fermentación de fuentes modificadas genéticamente.
  - Algunos miembros estuvieron a favor de la sustitución de glucósidos de esteviol (SIN 960) en la NGAA por glucósidos de esteviol de *Stevia rebaudiana* Bertoni (glucósidos de esteviol de *Stevia*) (SIN 960a), mientras que otros apoyaron mantener glucósidos de esteviol (SIN 960) en la NGAA como un aditivo alimentario de grupo con los glucósidos de esteviol de *Stevia rebaudiana* Bertoni (glucósidos de esteviol de *Stevia*) (SIN 960a) y rebaudiosida A de genes de varios donantes expresada en *Yarrowia lipolytica* (960b(i)) enumerados en este grupo ya que compartían las IDA de grupo, que cumplían con el procedimiento estándar.
  - En cuanto a la cuestión relacionada con los cambios en la NGAA sobre el etiquetado de productos, se aclaró que la intención de la NGAA no era para fines de etiquetado y no tendría ninguna repercusión.

121. El Comité aprobó las recomendaciones sobre:

- (i) Los nombres, números, clase(s) funcional(es) y función(es) tecnológica(s) propuestos del SIN de glucósidos de esteviol.
- (ii) Las modificaciones resultantes a la *Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos de alimentarios* (CXM 6-2017) con respecto a (Apéndice IX, parte B):
  - la entrada de rebaudiosida A de genes de varios donantes expresada en *Yarrowia lipolytica* (SIN 960b(i)); y
  - la sustitución de la entrada de glucósidos de esteviol (SIN 960) por glucósidos de esteviol de *Stevia rebaudiana* Bertoni (glucósidos de esteviol de *Stevia*) (960a); y
- (iii) Las modificaciones resultantes en la NGAA con respecto a la inclusión de glucósidos de esteviol (SIN 960) como un aditivo alimentario de grupo con glucósidos de esteviol de *Stevia rebaudiana* Bertoni (glucósidos de esteviol de *Stevia*) (SIN 960a) y rebaudiosida A de genes de varios donantes expresada en *Yarrowia lipolytica* (SIN 960b(i)).

<sup>18</sup> CL 2016/47-FA; CX/FA 18/50/11; observaciones de \*\* (CX/FA 18/50/11 Add.1); informe del Grupo de trabajo presencial sobre el SIN (CRD4); observaciones de Malasia (CRD16); la India (CRD17); Indonesia (CRD18); Kenya (CRD19); el Paraguay (CRD20); Uganda (CRD21); la Unión Africana (CRD22); Nigeria (CRD24); el Senegal (CRD27), la Federación de Rusia (CRD 36); ISC (CRD41)

### Recomendaciones 5 y 6

122. El Comité aprobó las recomendaciones sobre la distribución de una circular para solicitar propuestas de cambios en el SIN y el establecimiento del GTE para examinar nuevas propuestas, así como otras peticiones derivadas de la CCFA50.

### **Conclusión**

123. El Comité convino en:
- (i) remitir al CAC41 el anteproyecto de enmiendas al SIN para su aprobación en el trámite 5/8 y las enmiendas resultantes a CXM 6-2017 (apéndice IX, partes A.2 y B);
  - (ii) establecer un GTE, copresidido por la República Islámica de Irán y Bélgica, trabajando en inglés únicamente, para:
    - examinar las respuestas a las circulares sobre la adición y cambios al SIN; y
    - asignar un número del SIN a extracto de *Dunaliella salinarica* en  $\beta$ -Caroteno.
124. El Comité tomó nota de que el informe del GTE debía facilitarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFA51 y que el GTE no tendría en cuenta las respuestas a la carta circular presentadas después del plazo límite.

### **PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CIRCULAR CL 2017/48-FA) (tema 7 del programa).<sup>19</sup>**

125. La Presidencia del GT presencial sobre prioridades (el Canadá) presentó su informe (CRD5), en el que se abordaron los siguientes temas: (i) la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA; y (ii) los asuntos remitidos por el tema 2 del programa: nota 301 "Dosis máxima provisional hasta la CCFA50" asociada con los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 en la NGAA.

### **Debate**

126. El Comité examinó las recomendaciones del GT que figuran en el documento CRD5, y formuló las siguientes observaciones y decisiones.

#### Recomendación 1 (enmienda a la circular)

127. El Comité señaló que la enmienda a la circular aceleraría el proceso de confirmación de las solicitudes y proporcionaría un mecanismo para que los miembros confirmaran las peticiones sin tener que asistir al grupo de trabajo presencial.
128. También se informó al Comité que el cuadro de la Lista de prioridades se había puesto al día para incluir un resumen de la información sobre las solicitudes, tales como sus bases, para ayudar al JECFA a establecer prioridades en las peticiones

#### Recomendación 2 (nota 301 "dosis máxima provisional hasta la CCFA50" asociada a los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 en la NGAA)

129. El Comité, tomando nota de que el proveedor de datos había confirmado que los presentaría antes de diciembre de 2019 y que el JECFA no podía proporcionar asesoramiento sobre este asunto antes de la CCFA53, recomendó que la CCFA50 revisara la nota 301 con arreglo a ello (véase el párr. 135 (iii)).

#### Recomendación 3 (Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA)

130. El Comité acordó eliminar el oro (SIN 175), la plata (SIN 174), y el rojo 2G (SIN 128) de la Lista de prioridades ya que no se había presentado confirmación alguna de la disponibilidad de datos y señaló que la especificación y la IDA para el rojo 2G se retirarían.

#### *Goma arábica (SIN 414)*

131. El Comité acordó eliminar de la Lista de prioridades la solicitud de la clase funcional de aditivo "prebiótico" para la goma arábica, señalando que no era compatible con una función de aditivo alimentario. En

<sup>19</sup> CL 2017/48-FA; informe del GT presencial sobre la lista de prioridades (CRD5); observaciones de China, la Unión Europea, el Japón, el Sudán, EU Specialty Food Ingredients, IACM, ICBA, IOFI e ISC (CX/FA 18/50/12); Filipinas (CRD15), Malasia (CRD16); el Paraguay (CRD20); la Unión Africana (CRD22); ISC (CRD23); el Senegal (CRD27); la Secretaría del Codex (CRD29); el Sudán (CRD 30); la Federación de Rusia (CRD36)

respuesta a una propuesta al Comité de remitir la cuestión al CCNFSDU, el Comité señaló que esa acción quedaba fuera de su competencia.

*Sorbato de sodio (SIN 201)*

132. El Comité acordó eliminar el sorbato de sodio de la Lista de prioridades ya que no se había presentado confirmación alguna de la disponibilidad de datos y señaló que se revocarían las disposiciones pertinentes al sorbato de sodio, tanto en la NGAA como en las normas para productos pertinentes.

*Glucósidos de esteviol (SIN 960)*

133. La Presidencia del GT presencial aclaró que a la presentación para la evaluación de rebaudiosida M le faltaba un miembro como patrocinador y especificó que durante la sesión del GT Suiza estuvo de acuerdo con patrocinar la presentación de EU Specialty Food Ingredients.

### **Conclusión**

134. El Comité acordó:

- (i) remitir la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA enmendada para su aprobación por el CAC41 y seguimiento por la FAO y la OMS (Apéndice X);
- (ii) aprobar la recomendación sobre la modificación a la carta circular (Apéndice XI, parte A);
- (iii) revisar la nota 301 para que diga "Dosis máxima provisional hasta la CCFA53";
- (iv) recomendó que el CAC41 revocara la disposición sobre aditivos alimentarios para el sorbato de sodio (SIN 201) de la lista de los sorbatos en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA y de las siguientes normas:
  - a) *Norma para los fideos instantáneos* (CXS 249-2006)
  - b) *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003)
  - c) *Norma para materias grasas lácteas para untar* (CXS 253-2006)
  - d) *Norma para la mozzarella* (CXS 262-2006)
  - e) *Norma para el cheddar* (CXS 263-196)
  - f) *Norma para el danbo* (CXS 264-1966)
  - g) *Norma para el edam* (CXS 265-1966)
  - h) *Norma para el Gouda* (CXS 266-1966)
  - i) *Norma para el Havarti* (CXS 267-1966)
  - j) *Norma para el Samsø* (CXS 268-1966)
  - k) *Norma para el Emmental* (CXS 269-1967)
  - l) *Norma para el Tilsiter* (CXS 270-1968)
  - m) *Norma para el Saint-Paulin* (CXS 271-1968)
  - n) *Norma para el provolone* (CXS 272-1968)
  - o) *Norma para el queso cottage* (CXS 273-1968)
  - p) *Norma para el queso crema* (queso de nata, "cream cheese") (CXS 275-1973)
  - q) *Norma general para el queso* (CXS 283-197)
- (v) recomendó que el CCASIA examinara la revocación de la disposición sobre el sorbato de sodio (SIN 201) de la *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* (CXS 306R-2011);
- (vi) recomendó que el CCPFV examinara la revocación de la disposición sobre el sorbato de sodio (SIN 201) de la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009); y
- (vii) recomendó que el CCFO examinara la revocación de la disposición sobre el sorbato de sodio (SIN 201) de la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007).

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA GESTIÓN DEL TRABAJO DEL CCFA (tema 8 del programa)<sup>20</sup>****Introducción**

135. China presentó el documento CX/FA 17/49/13 y sus 11 recomendaciones, destacando el potencial de "un solo enfoque del CCFA" para catalizar el avance en la prioridad fundamental de desarrollar la NGAA mediante la definición de estrategias eficientes para la participación en frentes complementarios.

**I. Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)****Recomendación 1**

136. Las delegaciones acogieron con agrado el enfoque simplificado propuesto: era un medio apropiado para acelerar el trabajo, evitando demoras innecesarias, preservando al mismo tiempo la información presentada cuando se incorporaban disposiciones en el procedimiento de trámites del Codex. La propuesta mantendría la transparencia y la integridad de los procedimientos existentes en el Codex. También permitiría al Comité examinar toda la información disponible al respecto, pero más pertinente.
137. Un miembro expresó la opinión de que en el nuevo procedimiento el debate de los GTE no debía omitirse.
138. El Comité tomó también nota de la opinión de que cualquier trabajo sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios sobre los cuales no se había proporcionado justificación técnica debía suspenderse.

**Conclusión**

139. El Comité acordó examinar la aplicación del nuevo procedimiento propuesto en la recomendación 1 en la CCFA51, en función de los progresos realizados en esa sesión, según el cual las disposiciones que se introdujeran en el procedimiento de trámites en el trámite 2 serían distribuidas automáticamente por el subsiguiente GTE sobre la NGAA para recabar observaciones en el trámite 3.

**Recomendación 2**

140. Recordando las dificultades sin resolver sobre estos asuntos en el CCFA, así como la motivación imperante para encontrar una solución, China aclaró que las tres opciones articuladas en la recomendación 2 tenían como fin estimular un debate constructivo.

**Debate**

141. Las delegaciones, señalando que probablemente se necesitaría una gran cantidad de trabajo y tiempo para llegar a un consenso sobre una formulación basada en las tres opciones, se remitieron a las conversaciones informales al margen de la CCFA50 sobre los progresos realizados en la labor relativa a los colorantes y debatieron si para los edulcorantes se podía adoptar un enfoque como un GTE.

**Conclusión**

142. El Comité decidió convocar un GTE copresidido por la Unión Europea y los Estados Unidos de América y trabajando solo en inglés, con el mandato siguiente:

Desarrollar la formulación de una alternativa a la nota 161 relativa a la utilización de edulcorantes en consonancia con la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA y la Declaración de principios en el *Manual de procedimiento* para abordar las preocupaciones de los miembros del Codex que requieran una importante reducción del consumo de energía o alimentos sin azúcares añadidos cuando se utilizaban edulcorantes; y a reserva de un acuerdo sobre la formulación de una alternativa, revisar CX/FA 15/47/13, en particular las recomendaciones 1 a 6, en el contexto de las disposiciones pendientes y adoptadas.

143. El informe del GTE debía facilitarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFA51.

**II. Armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos y la NGAA****Recomendación 3**

<sup>20</sup> CX/FA 18/50/13; observaciones de Costa Rica, el Ecuador, la Federación de Rusia, AMFEP, BEUC, CCC, CEFS, EU Specialty Food Ingredients, FoodDrinkEurope, IACFO, IACM, ICA, ICBA, ICGA, ICGMA, FIL, IFAC, IFU, IOFI, ISA, ISDI y NATCOL (CX/FA 18/50/13 Add.1); el Brasil, la Unión Europea, Nueva Zelandia, Nicaragua, el Sudán, ETA y FIA (CX/FA 18/50/13 Add.2), Malasia (CRD16); la India (CRD17); Indonesia (CRD18); Kenya (CRD19); el Paraguay (CRD20); Uganda (CRD21); la Unión Africana (CRD22); el Senegal (CRD27); IOFI (CRD35); la Federación de Rusia (CRD36); El Salvador (CRD 40)

144. China explicó que la recomendación 3 presentaba tres "opciones", que no eran mutuamente excluyentes, sino que podían ser adoptadas juntas como recomendaciones complementarias, y aclaró que cualquier trabajo preparatorio realizado por observadores del Codex estaría sujeto a un escrutinio exhaustivo por la presidencia y copresidencias de los GTE sobre armonización antes de la revisión por el GTE y subsiguiente presentación al CCFA.
145. La Presidencia señaló que, durante el debate en el tema 4(b) del programa, el Japón había ofrecido asumir una copresidencia adicional.

### **Conclusión**

146. El Comité, tomando nota de que las tres "opciones" que figuran en la recomendación 3 funcionaban como recomendaciones complementarias, convino en: utilizar la labor preparatoria llevada a cabo por observadores del Codex; invitar al Japón a participar como copresidente adicional del GT sobre armonización; y aprobó un enfoque de asociación entre el CCFA y los comités de productos.

## **III. SIN**

### **Recomendación 4**

147. China explicó que la adición del texto propuesto para la sección de información general de CXG 36-1989 ayudaría a aclarar la relación entre el SIN y la NGAA.

### **Debate**

148. Las delegaciones apoyaron ampliamente la recomendación y su fundamento, y recordaron que a los aromatizantes no se asignaron números del SIN, sino que fueron evaluados por el JECFA.

### **Conclusión**

149. El Comité aprobó la recomendación 4 (véase el Apéndice IX, parte A.1).

### **Recomendación 5**

150. China explicó que la revisión propuesta especificaría que cualquier propuesta de supresión de un aditivo del SIN no era oportuna, hasta que se hubieran eliminado las disposiciones conexas de la NGAA.

### **Conclusión**

151. El Comité aprobó la recomendación 5 (véase el Apéndice XI, parte BI).

## **Parte IV: evaluación y reevaluación de aditivos alimentarios por el JECFA**

### **Recomendación 6**

152. China explicó la justificación detrás del sistema de clasificación propuesto en la recomendación.

### **Debate**

153. Agradeciendo en general la intención de la propuesta, las delegaciones:
- (i) estuvieron de acuerdo en que las evaluaciones debido a preocupaciones de seguridad debían tener prioridad absoluta;
  - (ii) señalaron que algunos cambios en las especificaciones pueden tener repercusiones en el comercio;
  - (iii) subrayaron la necesidad de realizar más consultas, incluyendo aclarar cómo podrían tratarse dentro de un marco de tiempo razonable las solicitudes que tienen asignada menor prioridad.
  - (iv) señalaron que, en la mayoría de los casos, las especificaciones también podían estar relacionadas con la seguridad; y
  - (v) aclararon que el sistema de clasificación era sólo para fines de información, estaba destinado a facilitar al JECFA la toma de decisiones de acuerdo con sus propias consideraciones.
154. La Secretaría del JECFA recordó al Comité que: un esquema de prioridad más detallado podía no ser necesario porque el Comité ya había convenido en proporcionar información más detallada en la lista de prioridades sobre preocupaciones de seguridad y las cuestiones de comercio; y las actividades actuales del JECFA estaban limitadas principalmente por la falta de recursos, y alentó a los miembros a contactar con la Secretaría del JECFA para la FAO y la OMS para examinar esta cuestión

155. La Secretaría del JECFA confirmó que las decisiones finales sobre la planificación fueron tomadas por la Secretaría del JECFA, teniendo en cuenta aspectos tales como la agrupación de solicitudes similares, los conocimientos necesarios y los recursos disponibles; las indicaciones sobre las preocupaciones de seguridad y cuestiones de comercio eran importantes, pero las preocupaciones de seguridad eran las que daban lugar a la máxima prioridad; y cualquier solicitud de revisión de la especificación llevaba también a la consideración de las consecuencias para la seguridad.

### **Conclusión**

156. El Comité aprobó la recomendación tal como figura revisada a continuación:

Recomendación 6: que el Comité someta a consideración el siguiente sistema de clasificación que se utilizará para las solicitudes de colocación en la Lista de prioridades para los aditivos destinados a su incorporación en la NGAA, por orden de mayor (1) a menor prioridad (3):

- (1) La reevaluación de un aditivo, basada en una preocupación de seguridad identificada;
- (2) La evaluación de un nuevo aditivo destinado a incorporarlo en la NGAA; y
- (3) La evaluación de un cambio en las especificaciones.

### **Recomendación 7**

#### **Debate**

157. Las delegaciones destacaron la importancia de las sustancias no incluidas actualmente en la NGAA, tales como enzimas, aromatizantes y coadyuvantes de elaboración, y subrayaron la necesidad de desarrollar mecanismos para su consideración eficaz por el JECFA ya que la ausencia de una evaluación de seguridad del JECFA podría ser malinterpretada como una indicación de riesgo y, por consiguiente, repercutir en el comercio.
158. Un observador propuso una tercera opción, en que las enzimas podrían evaluarse en grupo, sobre la base de su bajo perfil de riesgos.
159. La Secretaría del JECFA:
- (i) señaló que, en su opinión, los coadyuvantes de elaboración estaban considerados en el sistema del Codex como aditivos alimentarios, lo cual no justifica su exclusión de la lista de prioridades del JECFA;
  - (ii) aclaró que la falta de una orientación adecuada del JECFA sobre la evaluación de las enzimas era el factor esencial que retrasaba la evaluación de las enzimas por el JECFA, pero que el desarrollo al respecto estaba en curso y se esperaba reanudar la evaluación de enzimas a su debido tiempo; y
  - (iii) subrayó su preferencia por mantener los coadyuvantes de elaboración en la lista de prioridades del JECFA.

#### **Conclusión**

160. El Comité convino en la opción 1 en el entendimiento que los coadyuvantes de elaboración no podrían suprimirse de la Lista de prioridades sino simplemente no ser clasificados.

### **Recomendación 8**

161. El Comité tomó nota de que las Secretarías del JECFA y el Codex trabajarían juntas, en consulta con el Canadá, para preparar una carta circular actualizada para su consideración por el GT presencial sobre prioridades en la CCFA51.

### **Recomendación 9**

#### **Debate**

162. Las delegaciones:
- (i) señalaron que algunas de las evaluaciones anteriores del JECFA estaban desfasadas;
  - (ii) reconocieron el potencial de desarrollar un mecanismo para la reevaluación de aditivos similar a la evaluación periódica de plaguicidas realizada por el CCPR; y
  - (iii) subrayaron que la prioridad actual para el CCFA seguía siendo la finalización de la NGAA y la armonización, después de lo cual podría pasar a la reevaluación y garantizar que la ciencia de apoyo de las disposiciones fuera actualizada.

163. La Secretaría del JECFA confirmó que estaría dispuesta a participar en la preparación de una estrategia o procedimiento para apoyar la reevaluación futura de los aditivos alimentarios.

#### **Conclusión**

164. El Comité acordó, como una prioridad futura no a realizar en este momento, considerar la posibilidad de establecer un procedimiento general para las reevaluaciones y nueva aprobación de aditivos que están actualmente en la NGAA.

#### **Parte V: coadyuvantes de elaboración**

##### **Recomendación 10**

#### **Debate**

165. Las delegaciones señalaron la necesidad de continuar el trabajo sobre evaluación de riesgos de los coadyuvantes de elaboración.
166. Con respecto a la base de datos del ICE, las delegaciones:
- (i) Subrayaron que no se trataba de un instrumento del Codex y que había sido construido de forma voluntaria;
  - (ii) Señalaron su utilidad y animaron a mantenerla; y
  - (iii) Solicitaron actualizaciones periódicas sobre su estado de China.
167. Con respecto al posible trabajo futuro, el Comité tomó nota de:
- (i) una propuesta para desarrollar una norma horizontal para coadyuvantes de elaboración;
  - (ii) el punto de vista alternativo que el ámbito de aplicación de cualquier norma no debía ser limitado, sino que debía dejarse abierto;
  - (iii) el mantenimiento en el pasado de un documento de información sobre coadyuvantes de elaboración; y
  - (iv) una solicitud de una mayor claridad sobre cuándo puede comenzar, es decir, tras la finalización de la NGAA.

#### **Conclusión**

168. El Comité convino en la opción 2: “como una prioridad futura que no se llevará a cabo en estos momentos, revisar/modificar las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CXG 75-2010)*”.

#### **Parte VI: prioridades de trabajo**

##### **Recomendación 11**

#### **Debate**

169. Las delegaciones estuvieron de acuerdo con la necesidad de un enfoque sistemático para las prioridades, pero señalaron que, para que fuera útil y con una aplicación suficientemente general, la tabla de criterios no debía ser demasiado compleja. A la luz de la importancia central del Codex en la seguridad y la protección de la salud de los consumidores, el Comité señaló que la tabla propuesta solo podía reflejarlo insuficientemente.

#### **Conclusión**

170. El Comité acordó suspender el trabajo sobre el proyecto de tabla de criterios.

#### **Tema 8 del programa: conclusión general**

171. En virtud del debate y apoyando un "solo enfoque del CCFA", el Comité acordó llevar a la práctica las conclusiones alcanzadas.
172. La Secretaría del Codex confirmó que los importantes logros de la CCFA50, especialmente con respecto a la nota 161, se comunicarían al Comité Ejecutivo y la CAC a través del examen crítico.
173. El Comité subrayó su reconocimiento por el profesor Chen, anterior presidente del CCFA, por su inestimable contribución aportada, durante su largo y distinguido servicio: su dedicación ha contribuido enormemente a hacer que el CCFA sea quizás el comité más productivo en el sistema del Codex.

**OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 9 del programa)**

174. El Comité tomó nota de que no se habían propuesto otros trabajos.

**FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 10 del programa)**

175. Se informó al Comité que la 51.<sup>a</sup> reunión se celebraría en China, del 25 al 29 de marzo de 2019, y que los acuerdos finales están sujetos a confirmación por el Gobierno anfitrión, en consulta con la Secretaría del Codex.

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

**CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE**

Mr Yongxiang Fan  
Researcher  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District  
Beijing  
China  
Tel: 86-10-52165410  
Email: [fanyongxiang@cfsa.net.cn](mailto:fanyongxiang@cfsa.net.cn)

**CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE**

Ms Hao Ding  
Research Associate  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District  
Beijing  
China  
Tel: +86 10 52165407  
E-mail: [dinghao@cfsa.net.cn](mailto:dinghao@cfsa.net.cn)

**ARGENTINA - ARGENTINE**

Mr Gustavo Ventura  
Tecnico del Punto Focal de Codex  
Dirección de Cooperación y Negociaciones Bilaterales  
Ministerio de Agroindustria  
Azopardo 1025. Piso 11, Oficina 2. CABA  
Buenos Aires  
Argentina  
Tel: +54 11 43636290  
Email: [gventura@magyp.gob.ar](mailto:gventura@magyp.gob.ar)

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Mr Steve Crossley  
> Manager - Data, International, Composition and  
Exposure Food  
Food Standards Australia New Zealand  
Level 4, 15 Lancaster Place Majura, Park ACT 2609  
Australia  
Australia  
Tel: +61262722627  
Email: [steve.crossley@foodstandards.gov.au](mailto:steve.crossley@foodstandards.gov.au)

Dr Mark Fitzroy  
Senior Food Technologist  
Food Standards Australia New Zealand  
Level 4, 15 Lancaster Place, Majura Park ACT 2609,  
Australia  
Australia  
Tel: +61262712286  
Email: [mark.fitzroy@foodstandards.gov.au](mailto:mark.fitzroy@foodstandards.gov.au)

**AUSTRIA - AUTRICHE**

Dr Sigrid Amann  
Federal Ministry of Labour, Social Affairs, Health and  
Consumer Protection  
Radetzkystraße 2  
Vienna  
Austria  
Tel: 0043 1 711 00 644457  
Email: [sigrid.amann@bmg.gv.at](mailto:sigrid.amann@bmg.gv.at)

**BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**

Dr Vinkx Christine  
Expert food additive  
Food, Feed and other consumption product  
FPS Public Health  
Eurostation Place Victor Horta, 40 bte 10  
Bruxelles  
Belgium  
Tel: +3225247359  
Email: [Christine.Vinkx@health.belgium.be](mailto:Christine.Vinkx@health.belgium.be)

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Ms Livia Emi Inumaru  
Health Regulation Expert  
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA  
SIA, trecho 5, setor especial 57, 2ª andar, sala 8  
Brasília  
Brazil  
Tel: 55 61 3462-5378  
Email: [livia.inumaru@anvisa.gov.br](mailto:livia.inumaru@anvisa.gov.br)

Dr Maria Cecilia De Figueiredo Toledo  
 Full Professor  
 University of Campinas  
 Rua Dr Shigeo Mori 1232 - Cidade Universitária,  
 Campinas  
 Brazil  
 Tel: 55 19 99111-4943  
 Email: [toledomcf@hotmail.com](mailto:toledomcf@hotmail.com)

Mr Carlos Eduardo De Souza Rodrigues  
 Federal Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply –  
 MAPA  
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, Sala  
 444.  
 Brasilia  
 Brazil  
 Tel: 55 61 3218-2680  
 Email: [carlos.eduardo@agricultura.gov.br](mailto:carlos.eduardo@agricultura.gov.br)

Ms Elisabete Goncalves Dutra  
 Health Regulation Expert  
 Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA  
 SIA, trecho 5, setor especial 57, 2ª andar, sala 2  
 Brasília  
 Brazil  
 Tel: 55 61 3462-5378  
 Email: [elisabete.goncalves@anvisa.gov.br](mailto:elisabete.goncalves@anvisa.gov.br)

Mr Péricles Macedo Fernandes  
 Federal Inspector  
 Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply -  
 MAPA  
 Esplanada dos Ministérios Bloco D Anexo B, 3º andar  
 sala 333  
 Brasilia  
 Brazil  
 Tel: 55 61 3218-2327  
 Email: [pericles.fernandes@agricultura.gov.br](mailto:pericles.fernandes@agricultura.gov.br)

Mr Cesar Augusto Vandesteem Junior  
 Federal Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply –  
 MAPA  
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, Sala  
 444  
 Brasilia  
 Brazil  
 Tel: 55 61 3218-2285  
 Email: [cesar.vandesteem@agricultura.gov.br](mailto:cesar.vandesteem@agricultura.gov.br)

#### **BULGARIA - BULGARIE**

Mr Iliyan Kostov  
 Deputy Director of the Bulgarian Risk Assessment  
 center on Food Chain  
 Risk Assessment Center on Food Chain  
 bul. "Tsar Boris III" № 136, floor 11  
 Sofia  
 Bulgaria  
 Tel: 00359882416365  
 Email: [irkostov@mzh.government.bg](mailto:irkostov@mzh.government.bg)

Dr Lora Pastuhova-djuparova  
 Director  
 Policies on agri-food chain Directorate  
 Ministry of Agriculture, Food and Forestry  
 blvd. "Hristo Botev" 55  
 Sofia  
 Bulgaria  
 Tel: + 359 2 985 11 301  
 Email: [LPastuhova@mzh.government.bg](mailto:LPastuhova@mzh.government.bg)

Mr Alexander Rogge  
 Political Administrator  
 Directorate General Agriculture, Fisheries, Social  
 Affairs and Health  
 Council of the European Union - General Secretariat  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: + 32(0)2 281 5349  
 Email: [alexander.rogge@consilium.europa.eu](mailto:alexander.rogge@consilium.europa.eu)

Ms Vanya Ruseva  
 Chief expert  
 "Policies on agri-food chain" Directorate  
 Ministry of Agriculture, Food and Forestry  
 Bul. "Hristo Botev" 55  
 Sofia  
 Bulgaria  
 Tel: + 359 2 985 11 401  
 Email: [VYRuseva@mzh.government.bg](mailto:VYRuseva@mzh.government.bg)

Mr Pavlin Belchev  
 State expert  
 Policies on agri-food chain Directorate  
 Ministry of Agriculture, Food and Forestry  
 bul. "Hristo Botev" 55  
 Sofia  
 Bulgaria  
 Tel: + 359 2 985 11 882  
 Email: [pbelchev@mzh.government.bg](mailto:pbelchev@mzh.government.bg)

Mrs Svetlana Tcherkezova  
 Chief expert  
 Risk Assessment Center on Food Chain  
 bul. "Tsar Osvoboditel III", № 136, floor 11  
 Sofia  
 Bulgaria  
 Tel: + 359 882 417 543  
 Email: [STcherkezova@mzh.government.bg](mailto:STcherkezova@mzh.government.bg)

#### **CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**

Mr Henri Kangué Koum  
 Chef de Bureau des Normes et du Contrôle  
 Alimentaire  
 Direction de la Promotion de la Santé  
 Ministère de la Santé Publique  
 Yaoundé  
 Cameroon  
 Tel: 00237 677328201  
 Email: [henrykangué@yahoo.fr](mailto:henrykangué@yahoo.fr)

Mrs Yolande Alida Medjou Nimpe Epse Bomba  
 Chef dela Cellule de la Défense du Label Qualité  
 Division du Développement de la Qualité  
 Ministère des Mines, de l'Industrie et du  
 Développement Technologique  
 Yaoundé  
 Cameroon  
 Tel: +237 699 95 05 68  
 Email: [y\\_nimpe@yahoo.fr](mailto:y_nimpe@yahoo.fr)

**CANADA - CANADÁ**

Mr Steve Theriault  
 Scientific Evaluator  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway, Mail Stop 2201C  
 Ottawa  
 Canada  
 Tel: 613-946-9207  
 Email: [Steve.Theriault@Canada.ca](mailto:Steve.Theriault@Canada.ca)

Dr Anne-marie Boulanger  
 Regulatory Policy Risk Assessment Specialist/Chemist  
 Evaluator  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway, Tunney's Pasture,  
 Mail Stop 2201C Ottawa, ON, Canada K1A 0K9  
 Ottawa  
 Canada  
 Tel: 613 954-9397  
 Email: [anne-marie.boulanger@canada.ca](mailto:anne-marie.boulanger@canada.ca)

Ms Mwate Mulenga  
 Policy and Program Leader  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Road, Tower 2  
 Ottawa  
 Canada  
 Tel: 613 773-5534  
 Email: [mwate.mulenga@inspection.gc.ca](mailto:mwate.mulenga@inspection.gc.ca)

**CHILE - CHILI**

Ms Yanina Corrotea Varas  
 Profesional  
 Instituto de Salud Pública, ISP  
 Ministerio de Salud  
 Marathon 1000, Ñuñoa  
 Santiago  
 Chile  
 Tel: +56 22 5755493  
 Email: [ycorrotea@ispch.cl](mailto:ycorrotea@ispch.cl)

Prof Roberto Saelzer  
 Profesor Titular, Asesor Académico Dirección  
 Docencia  
 Universidad de Concepción  
 Edmundo Larenas 64 A  
 Concepción  
 Chile  
 Email: [rsaelzer@udec.cl](mailto:rsaelzer@udec.cl)

**CHINA - CHINE**

Mr Zhiqiang Zhang  
 National Health Commission, PRC  
 NO.1 Xizhimenwainan Rd. Xicheng District Beijing City  
 Beijing  
 China  
 Tel: 86-10-68792613  
 Email: [Zhangzq215@126.com](mailto:Zhangzq215@126.com)

Mr Jianbo Zhang  
 research associate  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing  
 Beijing  
 China  
 Tel: 86-10-52165425  
 Email: [jianbozhang@cfsa.net.cn](mailto:jianbozhang@cfsa.net.cn)

Mr Guoqiang Gong  
 National Health Commission, PRC  
 NO.1 Xizhimenwainan Rd. Xicheng District Beijing City  
 Beijing  
 China  
 Tel: 86-10-68792985  
 Email: [gonggg@nhfpc.gov.cn](mailto:gonggg@nhfpc.gov.cn)

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

Ms Huali Wang  
 research associate  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing  
 Beijing  
 China  
 Email: [wanghuali@cfsa.net.cn](mailto:wanghuali@cfsa.net.cn)

Mr Kit Hong Chan  
 Senior Technician  
 Food Safety Centre Division of Risk Assessment  
 Rua Nova de Areia Preta, no.52 Centro de Sericos 3  
 andar da RAEM MACAO  
 China  
 Tel: +86 15344854325  
 Email: [kithongc@iacm.gov.mo](mailto:kithongc@iacm.gov.mo)

Mr Wenrui Chen  
 tecnolygy ceter  
 guangdong inspection and quarantine bureau  
 No 66, huacheng Road, tianhe district, guangzhou  
 guangzhou  
 China  
 Tel: 020-38290331

Ms Fang Gao  
 Agronomist  
 Center for Agri-food Quality and Safety, MOA  
 Chao Wai Da Jie 223#, Beijing  
 Beijing  
 China  
 Tel: 59198571  
 Email: [154354062@qq.com](mailto:154354062@qq.com)

Mr Tek Hong Lam  
Assistant Technician  
Food Safety Centre Division of Risk Assessment  
Rua Nova de Areia Perta, no.52 Centro de Sericos 3  
andar da RAEM MACAO  
China  
Tel: +86 15344854325  
Email: [thlam@iacm.gov.mo](mailto:thlam@iacm.gov.mo)

Mr Sikai Liu  
SAC ,PRC  
No.9 Madian Donglu, Haidian District  
Beijing  
China  
Tel: 010-82262925  
Email: [liusk@sac.gov.cn](mailto:liusk@sac.gov.cn)

Mr Qinquan Rao  
assistant agronomist  
Center for Agri-food Quality and Safety, MOA  
Chao Wai Da Die 223#, Beijing  
Beijing  
China  
Tel: 010-59198530  
Email: [quanqinrao@163.com](mailto:quanqinrao@163.com)

Mr Yi Xue  
Deputy Chairman and Secretary General  
China Food Additives and Ingredients Association  
Rm.1402, Tower 3 Vantone, No.6A, Chaoyangmenwai  
Beijing  
China

Mr Xiaofeng Wang  
Associate Consultant  
China Food and Drug Administration  
Building2, No 26, Xuanwumen West Street, Xicheng  
District, Beijing  
Beijing  
China  
Tel: 010-88331073  
Email: [wangxf@cfda.gov.cn](mailto:wangxf@cfda.gov.cn)

Mr Xinglin Xi  
tecnolygy ceter  
guangdong inspection and quarantine bureau  
No 66, huacheng Road, tianhe district, guangzhou  
guangzhou  
China  
Tel: 020-38290331  
Email: [ciqxxl@163.com](mailto:ciqxxl@163.com)

Mr Lailiang Chen  
Xiamen CIQ  
118 Dongdu Road, Xiamen  
Xiamen  
China  
Email: [webmaster@xmciq.gov.cn](mailto:webmaster@xmciq.gov.cn)

#### COLOMBIA - COLOMBIE

Eng Andrés Felipe Ruiz León  
Profesional Universitario  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y  
Alimentos Invima  
Tel: 3105679492 - 2948700 ext. 3909  
Email: [aruizl@invima.gov.co](mailto:aruizl@invima.gov.co)

#### COSTA RICA

MSc. Mónica Elizondo Andrade  
Codex Committee on Food Additives National  
Coordinator  
San José, Costa Rica  
Tel: (506) 2220 3031  
Email: [melizondo@cacia.org](mailto:melizondo@cacia.org)

#### CUBA

Mr Carmen García Calzadilla  
Investigadora y especialista en aditivos y  
contaminantes en alimentos  
Dpto. Laboratorio  
Seccion de Química del Instituto Nacional de Higiene ,  
Epidemiología, y Microbiología del Ministerio de Salud  
Pública  
Email: [carmengc@inhem.sld.cu](mailto:carmengc@inhem.sld.cu)

#### DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA POPULAR DEMOCRÁTICA DE COREA

Mr Chang Jin Han  
Head  
Laboratory of food safety, Institute of Applied  
Biotechnology, Academy of Health and Food Science  
Ryongbuk Dong, Taesong District, Pyongyang City,  
DPR Korea  
Email: [rasonj@who.int](mailto:rasonj@who.int)

Mr Kwang Jin Kim  
Officer  
Department of External Affairs, Ministry of Public  
Health  
Sochang dong, Central District, Pyongyang City, DPR  
Korea  
Tel: 850-2-381-7914  
Email: [rasonj@who.int](mailto:rasonj@who.int)

Mr Tok Su Ryi  
Chief  
Section of food safety, Ministry of Public Health  
Sochang dong, Central District, Pyongyang City, DPR  
Korea  
Email: [rasonj@who.int](mailto:rasonj@who.int)

#### DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mrs Mette Christiansen  
Senior Scientific Advisor  
Chemistry and Food Quality Division  
Danish Veterinary and Food Administration  
Stationsparken 31  
Glostrup  
Denmark  
Email: [mech@fvst.dk](mailto:mech@fvst.dk)

**ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mr Santiago Emanuel Jara Villaviencio  
 Commercial Attaché  
 Guangzhou Office  
 Institute for Export and Investment Promotion -  
 PROECUADOR  
 10 Huaxia Road, R&F Center, Zhujiang New Town,  
 Tianhe District, Guangzhou, Guangdong Province  
 Guangzhou  
 China  
 Tel: +862038927650  
 Email: [siarav@proecuador.gob.ec](mailto:siarav@proecuador.gob.ec)

**ESTONIA - ESTONIE**

Ms Annika Leis  
 chief specialist  
 Food Safety Department  
 Ministry of Rural Affairs of the Republic of Estonia  
 Lai Street 39//41  
 Tallinn  
 Estonia  
 Tel: +3726256271  
 Email: [annika.leis@agri.ee](mailto:annika.leis@agri.ee)

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

Ms Andreia Alvarez Porto  
 Administrator  
 Directorate General Health and Food Safety  
 European Commission  
 Rue Belliard 232  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: 0032 229 50 984  
 Email: [Andreia.ALVAREZ-PORTO@ec.europa.eu](mailto:Andreia.ALVAREZ-PORTO@ec.europa.eu)

Mr Sebastien Goux  
 Deputy Head of Unit  
 Directorate General Health and Food Safety  
 European Commission  
 Rue Froissart 101 Office: 02/048  
 BRUSSELS  
 Belgium  
 Tel: +32 229-21555  
 Email: [sebastien.goux@ec.europa.eu](mailto:sebastien.goux@ec.europa.eu)

Mr Jiri Sochor  
 Administrator  
 Directorate General Health and Food Safety  
 European Commission  
 Rue Belliard 232  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32 229-76930  
 Email: [jiri.sochor@ec.europa.eu](mailto:jiri.sochor@ec.europa.eu)

**FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA**

Ms Anna Lemström  
 Senior Officer, Food Policy  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 P.O.Box 30 00023 Government FINLAND  
 Finland  
 Tel: +358 295 162 145  
 Email: [anna.lemstrom@mmm.fi](mailto:anna.lemstrom@mmm.fi)

**FRANCE - FRANCIA**

Mrs Catherine Evrevin  
 chargée de mission  
 DGCCRF  
 Ministère de l'économie et des finances  
 Teledoc 223- 59, boulevard Vincent Auriol  
 PARIS Cedex 13  
 France  
 Tel: 0033144973205  
 Email: [catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr)

Mrs Mélanie Lavoignat  
 Chargée de Mission  
 Direction générale de l'alimentation  
 Ministère de l'agriculture et de l'alimentation  
 PARIS  
 France  
 Tel: 0033149554286  
 Email: [melanie.lavoignat@agriculture.gouv.fr](mailto:melanie.lavoignat@agriculture.gouv.fr)

**GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Mr Hermann Josef Brei  
 Deputy Head of Unit  
 Uni 214  
 Federal Ministry of Food and Agriculture  
 Rochusstr. 1  
 Bonn  
 Germany  
 Tel: +49 228 99 529 4655  
 Email: [Herrmann.Brei@bmel.bund.de](mailto:Herrmann.Brei@bmel.bund.de)

Ms Maria Dubitsky  
 Managing Director  
 Maria Dubitsky Consulting GmbH  
 Gottfried-Böhm-Ring 67  
 München  
 Germany  
 Tel: +49 89 456 789 17  
 Email: [marie@dubitsky.de](mailto:marie@dubitsky.de)

Ms Silke Fallah  
 Regulatory Affairs Manager  
 GNT Europa GmbH  
 Kackertstrasse 22  
 Aachen  
 Germany  
 Email: [sfallah@gnt-group.com](mailto:sfallah@gnt-group.com)

**GHANA**

Mr Percy Adomako Agyekum  
 SENIOR REGULATOR OFFICER  
 FOOD AND DRUGS AUTHORITY  
 P. O. BOX CT 2783 CANTONMENTS, ACCRA  
 ACCRA  
 Ghana  
 Tel: +233 208 169407  
 Email: [adopee@yahoo.com](mailto:adopee@yahoo.com)

Mrs Maureen Audrey Lartey  
 AG. HEAD  
 ANIMAL PRODUCTS  
 FOOD AND DRUGS AUTHORITY  
 P. O. BOX CT 2783 CANTONMENTS, ACCRA  
 ACCRA  
 Ghana  
 Tel: +233 244 673336  
 Email: [naadeilartey@yahoo.com](mailto:naadeilartey@yahoo.com)

**INDIA - INDE**

Mr Anil Mehta  
Deputy Director  
Food Safety and Standards Authority of India  
Ministry of Health & Family Welfare  
FDA Bhawan Kotla Road  
New Delhi  
India  
Tel: +91 9818316559  
Email: [anil.mehta76@yahoo.in](mailto:anil.mehta76@yahoo.in)

Dr Anirudha Kumar Chhonkar  
Corporate Regulatory Advocacy Manager  
Nestle India Ltd.  
New Delhi  
India  
Tel: 9910092474  
Email: [Anirudha.Chhonkar@IN.nestle.com](mailto:Anirudha.Chhonkar@IN.nestle.com)

Dr Firdaus Jahan  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
FDA Bhawan, Near Bal Bhavan, Kotla Road,  
New Delhi  
India  
Tel: +91 8527060785  
Email: [firdaus\\_jan22@yahoo.co.in](mailto:firdaus_jan22@yahoo.co.in)

Mr Virendra Landge  
Manager  
Regulatory Compliance and Advocacy  
Coca Cola India Pvt. Ltd.  
New Delhi  
India  
Tel: 9711271969  
Email: [vlandge@coca-cola.com](mailto:vlandge@coca-cola.com)

Ms Shreya Pandey  
Associate Director, Food Safety, Scientific &  
Regulatory Affairs  
(R&D)  
Pepsico Ltd. India  
New Delhi  
India  
Tel: 9818443337  
Email: [shreya.pandey@pepsico.com](mailto:shreya.pandey@pepsico.com)

Mr Jasvir Singh  
Regulatory, Scientific and Government Affairs Leader,  
South Asia, Dupont Nutrition & Health  
Dupont  
Mondelez  
India  
Tel: +91 9958995804  
Email: [jasvir.singh@dupont.com](mailto:jasvir.singh@dupont.com)

**INDONESIA - INDONÉSIE**

Mrs Adrianti -  
HEAD OF SUBDIRECTORATE OF LOW RISK  
PROCESSED FOOD REGISTRY AND FOOD  
ADDITIVES  
DIRECTORATE OF PROCESSED FOOD OF  
REGISTRATION  
NATIONAL AGENCY OF DRUG AND FOOD  
CONTROL  
Jl. Percetakan Negara No.23, Building F, 3rd Floor,  
Jakarta Pusat, JAKARTA  
Indonesia  
Tel: +6221-42875584  
Email: [adrianti\\_adnan@yahoo.com](mailto:adrianti_adnan@yahoo.com)

Ms Deksa Presiana  
Head of Sub-Directorate of Food Safety  
Standardization  
Directorate for Processed Food Standardization  
The National Agency for Drug and Food Control  
(NADFC)  
Jln. Percetakan Negara No. 23, Gedung F Lantai 3  
Central Jakarta  
Indonesia  
Tel: +628 1293257662  
Email: [deksa336@gmail.com](mailto:deksa336@gmail.com)

Mr Victor Suryohadi Basuki  
Regulatory & Scientific Affairs  
Regulation Affairs  
Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman  
Indonesia (GAPMMI)  
ITS Office Tower Lt. 8 UNit 16, Nifarro Park Jl. Raya  
Pasar Minggu KM. 18  
JAKARTA  
Indonesia  
Tel: 021 29517511  
Email: [victor.basuki@dupont.com](mailto:victor.basuki@dupont.com)

Dr Rahmana Emran Kartasasmita  
Lecturer/Faculty Member  
Pharmaceutical Chemistry  
School of Pharmacy, Bandung Institute of Technology  
(ITB)  
Jalan Ganesha 10  
Bandung  
Indonesia  
Tel: +62-22-2504852  
Email: [e.kartasasmita@gmail.com](mailto:e.kartasasmita@gmail.com)

Mr Fajar Ramadhitya Putera  
Staff of Directorate of Pharmaceutical Production and  
Distribution  
Directorate of Pharmaceutical Production and  
Distribution  
Ministry of Health  
JI HR Rasuna Said Blok X5 Kav 4-9  
JAKARTA  
Indonesia  
Tel: +628156262089  
Email: [subditobat.pangan@gmail.com](mailto:subditobat.pangan@gmail.com)

Ms Birgitta Permana Sari  
Regulatory Permana  
Regulation Affairs  
Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman  
Indonesia (GAPMMI)  
ITS Office Tower Lt. 8 Unit 16, Niffaro Park Jl. Raya  
Pasar Minggu KM. 18  
JAKARTA  
Indonesia  
Tel: 021 29517511  
Email: [birgittapermanasari@gmail.com](mailto:birgittapermanasari@gmail.com)

Mr Riza Sultoni  
Head of Sub-directorate of Drug and Food  
Directorate of Pharmaceutical Production and  
Distribution  
Ministry of Health  
JI HR Rasuna Said Blok X5 Kav 4-9  
JAKARTA  
Indonesia  
Tel: +6287883012929  
Email: [subditobat.pangan@gmail.com](mailto:subditobat.pangan@gmail.com)

Ms Hermi Tetrasari  
HEAD OF FOOD DIVISION  
NATIONAL QUALITY CONTROL LABORATORY OF  
DRUGS AND FOOD (NQCLDF)  
NATIONAL AGENCY OF DRUG AND FOOD  
CONTROL (NADFC)  
JL. PERCETAKAN NEGARA NO. 23  
JAKARTA  
Indonesia  
Tel: (+ 62) 82216952958  
Email: [hermini.moeljoso@gmail.com](mailto:hermini.moeljoso@gmail.com)

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

Mr Mehdi Daneshdoost  
MEMBER OF CCFA COMMITTEE  
MINISTRY OF AFFAIRS  
Iran (Islamic Republic of)  
Email: [codex\\_office@inso.gov.ir](mailto:codex_office@inso.gov.ir)

**IRELAND - IRLANDE - IRLANDA**

Dr Emer O'reilly  
Chemical Safety Group  
Food Safety Authority of Ireland  
The Exchange, George's Dock, IFSC, Dublin 1,  
Dublin 1  
Ireland  
Tel: +353 1 8171344  
Email: [oreilly@fsai.ie](mailto:oreilly@fsai.ie)

**ISRAEL - ISRAËL**

Mr Yosef Sade  
Chief Food Engineer  
food additive unit  
ministry of health ISRAEL  
HAARBAA 12  
TEL AVIV  
Israel  
Tel: 972-3-6270126  
Email: [yossi.sadeh@moh.health.gov.il](mailto:yossi.sadeh@moh.health.gov.il)

**ITALY - ITALIE - ITALIA**

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

**JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Mr Ryota Nakamura  
Technical Officer  
Food Safety Standards and Evaluation Division,  
Pharmaceutical Safety and Environmental Health  
Bureau  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81 3 3595 2423 (Ext. 42)  
Email: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Ms Chiho Goto  
Section Chief  
Analysis and Brewing Technology  
National Tax Agency  
3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: 81-3-3581-4161 ext.3481  
Email: [chiho.goto@nta.go.jp](mailto:chiho.goto@nta.go.jp)

Ms Rieko Imabayashi  
Technical Officer  
Food Safety Policy Division  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
Email: [rieko\\_imabayashi220@maff.go.jp](mailto:rieko_imabayashi220@maff.go.jp)

Mr Shunsuke Matsushita  
Technical Officer  
Food Safety Standards and Evaluation Division,  
Pharmaceutical Safety and Environmental Health  
Bureau  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3595-2341  
Email: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Mr Yoshiaki Sakai  
Technical Officer  
Office of International Food Safety, Pharmaceutical  
Safety and Environmental Health Bureau  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3595-2326  
Email: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Mr Kazuhiko Sakamoto  
Associate Director  
Food Safety Policy Division  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo  
Tokyo  
Japan  
Email: [kazuhiro\\_sakamoto940@maff.go.jp](mailto:kazuhiro_sakamoto940@maff.go.jp)

Dr Kyoko Sato  
Division Head  
Division of Food Additives  
National Institute of Health Sciences  
3-25-26 Tono-machi, Kawasaki-ku Kawasaki-shi  
Kanagawa  
Japan  
Tel: +81 44 270 6557  
Email: [ksato@nihs.go.jp](mailto:ksato@nihs.go.jp)

Dr Katsuya Seguro  
Technical Advisor  
Japan Food Additives Association  
4-9 Nihonbashi-Kodenmachou Chuo-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3667-8311  
Email: [katsuya\\_seguro@jafaa.or.jp](mailto:katsuya_seguro@jafaa.or.jp)

#### **KENYA**

Mr Mutua Peter  
PRINCIPLE STANDARD OFFICER  
FOOD AND AGRICULTURE  
KENYA BUREAU OF STANDARDS  
54974  
NAIROBI  
Kenya  
Tel: +254-20 6948000  
Email: [mutuap@kebs.org](mailto:mutuap@kebs.org)

#### **MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Ms Alejandra Salas Fernández  
ASESORA DE LA COFEPRIS  
COFEPRIS  
Oklahoma 14, Col. Nápoles, Ciudad de México.  
CDMX  
Mexico  
Email: [asalas@cofepris.gob.mx](mailto:asalas@cofepris.gob.mx)

#### **MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Mrs Ilham Chakib  
Chef de Service de la Réglementation des produits  
Alimentaires et intrants  
Agriculture  
Office National de Sécurité Sanitaire des produits  
Alimentaires  
Avenue Hajj Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat  
Rabat  
Morocco  
Tel: +212649506655  
Email: [ilham.chakib@gmail.com](mailto:ilham.chakib@gmail.com)

Mr Khalid Barami  
Technicien au Laboratoire Officiel d'Analyses et de  
Recherches Chimiques  
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime  
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
Chimiques  
25, Rue Rahal Nichakra -Ex Tours, Casablanca 20100  
Morocco  
Tel: 0608848535  
Email: [barami.khalid@gmail.com](mailto:barami.khalid@gmail.com)

Mr Lhoucine Bazzi  
RESPONSABLE LABORATOIRE  
AGRICULTURE  
DELEGATION ETABLISSEMENT AUTONOMME DE  
CONTROLE ET DE COORDINATION  
N°23 zone industrielle tassila Dcheira Inzane  
Agadir  
Morocco  
Tel: +212618532344  
Email: [bazzi@eacce.org.ma](mailto:bazzi@eacce.org.ma)

Mr El Mekroum Brahim  
Chef de Département  
département Recherche et Développement  
Société les Eaux Minérale d'Oulmes  
les Eaux Minérales d'Oulmes S.A 20180  
BOUSKOURA  
Casablanca  
Morocco  
Tel: +212 661326698  
Email: [elmekroum@oulmes.ma](mailto:elmekroum@oulmes.ma)

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

Mr John Van Den Beuken  
Principal Adviser Composition  
Ministry for Primary Industries  
25 The Terrace  
Wellington  
New Zealand  
Email: [john.vandenBeuken@mpi.govt.nz](mailto:john.vandenBeuken@mpi.govt.nz)

Ms Clare Chandler  
Specialist Adviser  
Ministry for Primary Industries  
25 The Terrace  
Wellington  
New Zealand  
Email: [clare.chandler@mpi.govt.nz](mailto:clare.chandler@mpi.govt.nz)

Ms Cathy Zhang  
Regulatory Strategist  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
109 Fanshawe Street  
Auckland  
New Zealand  
Email: [Cathy.Zhang@fonterra.com](mailto:Cathy.Zhang@fonterra.com)

**NIGERIA - NIGÉRIA**

Mr Fubara Amadi Chuku  
Deputy Director  
Food and Drug Services  
Federal Ministry of Health  
Federal Secretariat Complex, Phase III  
Abuja  
Nigeria  
Tel: +2347062200222  
Email: [fubarachuku@yahoo.com](mailto:fubarachuku@yahoo.com)

Mr David Ehiabhi Erabhahiemen  
Deputy Director  
Health and Biomedical Sciences Department  
Federal Ministry of Science and Technology  
Federal Secretariat, Phase II  
Abuja  
Nigeria  
Tel: +234-8036092283  
Email: [davideraa@yahoo.com](mailto:davideraa@yahoo.com)

Mrs Talatu Kudi Ethan  
Deputy Director  
Standards Organisation of Nigeria  
13/14 Victoria Arobieke Street, Lekki Peninsular  
Scheme 1, Lekki  
Lagos  
Nigeria  
Tel: +2348033378217  
Email: [talatuethan@yahoo.com](mailto:talatuethan@yahoo.com)

Mr Mashood Oluku Lawal  
Director  
Food and Drug Services  
Federal Ministry of Health  
Federal Secretariat Complex, Phase III  
Abuja  
Tel: +2348035737900  
Email: [molawal60@yahoo.com](mailto:molawal60@yahoo.com)

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

**PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms Chrismasita Oblepias  
Chairperson, NCO-SCFA  
Food and Drug Administration, Department of Health  
National Codex Organization-SCFA  
Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang, City of  
Muntinlupa  
Muntinlupa  
Philippines  
Tel: (632)857-1900 loc. 8204  
Email: [caoblepias@fda.gov.ph](mailto:caoblepias@fda.gov.ph)

Ms Maria Cecilia Dela Paz  
Regulatory Affairs  
Regulatory  
National Codex Organization, SCFA  
B1 L4 Monterey St. Sta. Monica Mission Hills Brgy.  
San Roque, Antipolo City  
Antipolo  
Philippines  
Tel: (632)706- 4871  
Email: [delapaz@promesso.com.ph](mailto:delapaz@promesso.com.ph)

Ms Maria Cecilia Dela Paz  
Regulatory Affairs  
Regulatory  
National Codex Organization, SCFA  
B1 L4 Monterey St. Sta. Monica Mission Hills Brgy.  
San Roque, Antipolo City  
Antipolo  
Philippines  
Tel: (632)706- 4871  
Email: [delapaz@promesso.com.ph](mailto:delapaz@promesso.com.ph)

Ms Angelina Miles  
Director, Scientific and Regulatory Affairs  
Regulatory Affairs  
National Codex Organization, SCFA  
24/F Net Lima Bldg., 5th Ave. Cor. 26th St., Bonifacio  
Global City  
Taguig City  
Philippines  
Tel: +63 2 8498278  
Email: [angmiles@coca-cola.com](mailto:angmiles@coca-cola.com)

Mrs Charina May Tandas  
Member, NCO-SCFA  
Regulatory  
National Codex Organization-SCFA  
Felix Reyes St., Balibago, City of Sta.Rosa, Laguna  
San Pedro City  
Philippines  
Tel: (632)7548276  
Email: [charry.tandas@mondenissin.com](mailto:charry.tandas@mondenissin.com)

**POLAND - POLOGNE - POLONIA**

Ms Marta Dluzewska  
food technologist  
Department of Food Safety  
National Institute of Public Health - National Institute of  
Hygiene  
Chocimska 24 St.  
Warsaw  
Poland  
Tel: +48225421400  
Email: [mdluzewska@pzh.gov.pl](mailto:mdluzewska@pzh.gov.pl)

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

Mr Tae Yong Cho  
Scientific officer  
Food Additives Standard Division  
Ministry of Food and Drug Safety  
Osong Health Technology Administration Complex,  
187, Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup,  
Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do  
Cheongju-si  
Republic of Korea  
Tel: 82-43-719-2505  
Email: [okcho@korea.kr](mailto:okcho@korea.kr)

Ms Seung Yi Hong  
CODEX Researcher  
Food Additives Standard Division  
Ministry of Food and Drug Safety  
Osong Health Technology Administration Complex,  
187, Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup,  
Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do  
Cheongju-si  
Republic of Korea  
Tel: 82-43-719-2507  
Email: [sungyi52@korea.kr](mailto:sungyi52@korea.kr)

Ms Hae-jin Kim  
Scientific Officer  
National Agricultural Products Quality Management  
Service  
Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs  
141 Yongjeonro Gimcheon-si, Gyongsangbuk-do,  
Korea  
Gimcheon-si  
Republic of Korea  
Tel: 82-10-4135-1494  
Email: [asarela00@korea.kr](mailto:asarela00@korea.kr)

Ms Soomin Park  
Scientific Officer  
National Agricultural Products Quality Management  
Service  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
141 Yongjeon-ro Gimcheon-si Gyeongbuk, Korea  
Gimcheon-si  
Republic of Korea  
Tel: +82-54-429-7819  
Email: [soominpark@korea.kr](mailto:soominpark@korea.kr)

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

Dr Olga Bagryantseva  
Leading Researcher  
Laboratory of Food Toxicology and Nanotechnology  
Safety Assessment  
Federal Research Center of food, biotechnology and  
food safety  
2/14 Ustinsky proezd  
Moscow  
Russian Federation  
Email: [bagryantseva@ion.ru](mailto:bagryantseva@ion.ru)

Mrs Yuliya Kalinova  
Regulatory Affairs Expert  
Consumer Market Participants Union  
1-y Schipkovsky per., 20, 403a  
Moscow  
Russian Federation  
Tel: +7 (499) 235-74-81  
Email: [yulia.kalinova@yahoo.com](mailto:yulia.kalinova@yahoo.com)

Dr Alexey Petrenko  
Expert  
Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology  
and Food Safety  
Ustyinskiy proezd 2/14  
Moscow  
Russian Federation  
Tel: +7 495 698 53 60  
Email: [codex@ion.ru](mailto:codex@ion.ru)

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

Mr Fawzi Alhamdan  
Chief Specifications and Standards Specialist  
Executive Dept. For Technical Regulations and  
Standards  
Saudi Food and Drug Authority  
North Ring Road - Al Nafal Unit (1) Riyadh 13312 -  
6288 KSA  
Riyadh  
Saudi Arabia  
Tel: +966112038222  
Email: [codex.cp@sFDA.gov.sa](mailto:codex.cp@sFDA.gov.sa)

**SENEGAL - SÉNÉGAL**

Dr Mamadou Amadou Seck  
DIRECTEUR GENERAL  
MINISTÈRE INDUSTRIE  
INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE  
Route des pères maristes, Dakar Hann  
DAKAR  
Senegal  
Tel: 00221 33859 07 07  
Email: [djita@ita.sn](mailto:djita@ita.sn)

Mrs Ndeye Yacine Diallo  
Conseillère en qualité industrielle  
MINISTÈRE INDUSTRIE  
INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE  
Route des Pères maristes, Dakar Hann  
DAKAR  
Senegal  
Tel: 00221 33859 07 07  
Email: [nydiallo@ita.sn](mailto:nydiallo@ita.sn)

Mrs Astou Diagne Diouf  
Chef de Division  
Ministère Peche  
Direction des Industries de Transformation de la  
Peche  
Dakar  
Senegal  
Tel: +221776317005  
Email: [aidadiagne136@gmail.com](mailto:aidadiagne136@gmail.com)

Mrs Mame Diarra Faye Leye  
Point de Contact du Codex Alimentarius  
Centre Anti Poison  
Ministère de la Santé et de l'Action sociale  
Hôpital de Fann - Avenue Cheikh Anta Diop  
Dakar  
Senegal  
Tel: +221 77 520 09 15  
Email: [mamediarrafaye@yahoo.fr](mailto:mamediarrafaye@yahoo.fr)

Dr Moussa Ndong  
ENSEIGNANT CHERCHEUR  
MINISTÈRE ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE  
LA RECHERCHE  
UNIVERSITE GASTON BERGER  
SAINT-LOUIS  
Senegal  
Email: [moussa.ndong@ugb.edu.sn](mailto:moussa.ndong@ugb.edu.sn)

Dr Marieme Mbaye Sene  
 Chef d'Unité Pharmacovigilance  
 Centre Anti Poison  
 Ministère Sante et Action Sociale  
 Fann Dakar  
 Dakar  
 Senegal  
 Tel: 00221776321473  
 Email: [msmbaye@gmail.com](mailto:msmbaye@gmail.com)

#### SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Mr Teng Yong Low  
 Deputy Director  
 Regulatory Programmes Department  
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
 52 Jurong Gateway Road, #14-01  
 Singapore  
 Singapore  
 Tel: +65 68052911  
 Email: [low\\_teng\\_yong@ava.gov.sg](mailto:low_teng_yong@ava.gov.sg)

Mr Chee Seng Cheng  
 Senior Executive Manager  
 Regulatory Programmes Department  
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
 52 Jurong Gateway Road, #14-01  
 Singapore  
 Singapore  
 Tel: +65 68052910  
 Email: [cheng\\_chee\\_seng@ava.gov.sg](mailto:cheng_chee_seng@ava.gov.sg)

#### SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Dr Iveta Truskova, Md  
 Deputy Director for Professional Activities  
 Head of Department on Nutrition and Food Safety  
 Public Health Authority of the Slovak Republic  
 Trnavská 52  
 Bratislava  
 Slovakia  
 Tel: +421 2 492 84 392  
 Email: [iveta.truskova@uvzsr.sk](mailto:iveta.truskova@uvzsr.sk)

Mrs Katarina Kromerova, Md  
 Deputy Head  
 Department on Food Safety  
 Public Health Authority of the Slovak Republic  
 Trnavská 52  
 Bratislava  
 Slovakia  
 Tel: +421 2 49284327  
 Email: [katarina.kromerova@uvzsr.sk](mailto:katarina.kromerova@uvzsr.sk)

#### SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Ms Yvonne Tsiane  
 Assistant Director: Food Control  
 Department of Health  
 Department of Health  
 Private Bag X828  
 PRETORIA  
 South Africa  
 Tel: +27 12 395 8779  
 Email: [Yvonne.Tsiane@health.gov.za](mailto:Yvonne.Tsiane@health.gov.za)

#### SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr David Merino Fernández  
 TÉCNICO  
 MINISTERIO SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E  
 IGUALDAD  
 AGENCIA ESPAÑOLA DE CONSUMO, SEGURIDAD  
 ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN  
 C/ ALCALÁ 56 28071 MADRID  
 MADRID  
 Spain  
 Tel: 913380383  
 Email: [dmerino@msssi.es](mailto:dmerino@msssi.es)

#### SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mr Alan Maddox  
 Observer  
 Dar Savana Company  
 211 E. Madison Street Baltimore, MD 21205  
 Tel: 001 80 5551-9922  
 Email: [amaddox@prebioussa.com](mailto:amaddox@prebioussa.com)

Mr Adil Ibrahim  
 Food Inspector  
 Food Safety  
 Federal Ministry of Health  
 Sudan/Khartoum Aljamaa Street Federal Ministry of  
 Health  
 Khartoum  
 Sudan  
 Tel: 00249911486187  
 Email: [adelsigada@gmail.com](mailto:adelsigada@gmail.com)

Mr Alan Maddox  
 Observer  
 211 E Madison Street Baltimore, MD 21205  
 Tel: 001 80 5551-9922  
 Email: [amaddox@prebioussa.com](mailto:amaddox@prebioussa.com)

Mrs Ilham Obied Salim  
 Director  
 Quality Control and Quality Assurance department  
 Sudanese Standard & Metrology Organisation  
 Aljamaa Street Khartoum/Sudan  
 Khartoum  
 Sudan  
 Tel: +249912245027  
 Email: [ilhamobied@yahoo.com](mailto:ilhamobied@yahoo.com)

Dr Raga Omer Elfeki  
 Director  
 Planning and Research Department  
 Sudanese Standard & Metrology Organization  
 Aljamaa Street Khartoum / Sudan P.O.Box 285  
 Khartoum  
 Sudan  
 Tel: +249907415645  
 Email: [raga.elhadi@gmail.com](mailto:raga.elhadi@gmail.com)

#### SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Mrs Carmina Ionescu  
 Codex coordinator  
 National Food Agency  
 Box 622  
 Uppsala  
 Sweden  
 Tel: +46 709245601  
 Email: [carmina.ionescu@slv.se](mailto:carmina.ionescu@slv.se)

**SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Mr Martin Haller  
 Scientific Officer  
 Food and Nutrition  
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
 Bern  
 Switzerland  
 Email: [Martin.Haller@blv.admin.ch](mailto:Martin.Haller@blv.admin.ch)

Dr Manfred Lützwow  
 Advisor  
 saqual GmbH  
 Klosterstrasse 39  
 Wettingen  
 Switzerland  
 Email: [maluetzow@saqual.com](mailto:maluetzow@saqual.com)

**THAILAND - THÁILANDE - TAILANDIA**

Ms Nalinthip Peanee  
 Standards Officer, Senior Professional Level  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 50 Paholyothin Road, Chatuchak  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: +66 2561 2277 Ext. 1411  
 Email: [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

Ms Chitra Settaudom  
 Senior Advisor in Standards of Health Products  
 Food and Drug Administration  
 Ministry of Public Health  
 88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang  
 Nonthaburi  
 Thailand  
 Tel: 662 590 7140  
 Email: [schitra@fda.moph.go.th](mailto:schitra@fda.moph.go.th)

Mrs Siraprapa Liaiburindr  
 Member  
 The Federation of Thai Industries  
 60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National  
 Convention Centre, New Ratchadapisek Road,  
 Klongtoey  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: 662 835 1421  
 Email: [siraprapa.k@cpf.co.th](mailto:siraprapa.k@cpf.co.th)

Dr Pichet Itkor  
 Vice Chairman  
 Food Processing Industry Club  
 The Federation of Thai Industries  
 Queen Sirikit National Convention Center, Zone C 4th  
 Floor, 60 New Rachadapisek Road, Klongtoey  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: +66 2725 1093  
 Email: [Pichet.itkor@mjn.com](mailto:Pichet.itkor@mjn.com)

Ms Nareerat Junthong  
 Assistant Executive Director  
 Thai Frozen Foods Association  
 92/6 6th Floor Sathorn Thaini 11 Bldg. North Sathorn  
 Road, Silom Bangrak Bangkok THAILAND  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: 662 235 5622 # 31  
 Email: [nareerat@thai-frozen.or.th](mailto:nareerat@thai-frozen.or.th)

Mr Sompop Lapviboonsuk  
 Scientist, Senior Professional Level  
 Department of Science Service  
 Ministry of Science and Technology  
 75/7 Rama VI Road, Ratchathewi  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: 662 201 7196  
 Email: [sompop@dss.go.th](mailto:sompop@dss.go.th)

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

Ms Torporn Sattabus  
 Standards Officer, Professional Level  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 50 Paholyothin Road, Chatuchak  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: 662 561 2277 ext. 1415  
 Email: [torporn@acfs.go.th](mailto:torporn@acfs.go.th)

Ms Porntip Siriruangsakul  
 Trade and Technical Manager  
 Thai Food Processors' Association  
 170/21-22 9th Floor, Ocean Tower 1 Blog., New  
 Ratchadapisek Rd., Klongtoey  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: 662 261 2684-6  
 Email: [porntips@thaifood.org](mailto:porntips@thaifood.org)

Ms Paweeda Sripanaratanakul  
 Food and Drug Technical officer, Practitioner Level  
 Food and Drug Administration  
 Ministry of Public Health  
 88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang  
 Nonthaburi  
 Thailand  
 Tel: 662 590 7178  
 Email: [paweeda@fda.moph.go.th](mailto:paweeda@fda.moph.go.th)

Dr Akarat Suksomcheep  
 Committee of Food Processing Industry Club  
 The Federation of Thai Industries  
 60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National  
 Convention Centre, New Ratchadapisek Road,  
 Klongtoey  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: 668 1830 0717  
 Email: [sakarat@apac.ko.com](mailto:sakarat@apac.ko.com)

Ms Surinporn Yimkan  
 Food technologist, Professional Level  
 Department of Fisheries  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 50 Paholyothin Road, Chatuchak  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: 662 558 0150 ext. 13407  
 Email: [surinporn.y@dof.mail.go.th](mailto:surinporn.y@dof.mail.go.th)

#### UGANDA - OUGANDA

Mr Felix Angeki  
 Quality Assurance Manager  
 Soroti Fruit Factory  
 Uganda Development Corporation  
 5th Floor, Soliz House, Plot 23 Lumumba Avenue,  
 P.O. Box 7042, Kampala  
 Kampala  
 Uganda  
 Tel: +256 774 206338  
 Email: [angeki62@gmail.com](mailto:angeki62@gmail.com)

#### UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Ms Grace Letters  
 Food Additives Advisor  
 10a-c Clarendon Road Belfast BT1 3BG  
 Tel: +442890417716  
 Email: [Grace.Letters@food.gov.uk](mailto:Grace.Letters@food.gov.uk)

Mr Carles Orri  
 Head of Food Additives, Flavouring and Contact Food  
 Materials  
 Food Standards Agency  
 Food Standards Agency  
 Clive House, 70 Petty France, London  
 United Kingdom  
 Tel: +442072768406  
 Email: [carles.orri@food.gov.uk](mailto:carles.orri@food.gov.uk)

Mr Firth Piracha  
 Senior Flavourings and Enzymes Advisor  
 UK Food Standards Agency  
 Clive House, 70 Petty France, London  
 Tel: +442072768126  
 Email: [firth.piracha@food.gov.uk](mailto:firth.piracha@food.gov.uk)

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

Dr Paul Honigfort  
 Supervisory Consumer Safety Officer  
 Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety  
 and Applied Nutrition  
 U.S. Food and Drug Administration  
 5001 Campus Drive HFS-275  
 College Park, Maryland  
 United States of America  
 Tel: +1 240-402-1206  
 Email: [Paul.Honigfort@fda.hhs.gov](mailto:Paul.Honigfort@fda.hhs.gov)

Dr Julie Callahan  
 Senior Director, Agricultural Affairs  
 Office of the U.S. Trade Representative  
 Executive Office of the President  
 600 17th Street Washington, D.C. 20508  
 Washington, D.C.  
 United States of America  
 Tel: +1 202 395 9582  
 Email: [JCallahan@ustr.eop.gov](mailto:JCallahan@ustr.eop.gov)

Dr Lashonda Cureton  
 Chemist  
 Office of Food Additive Safety  
 U.S. Food and Drug Administration  
 5001 Campus Drive HFS-275  
 College Park, Maryland  
 United States of America  
 Tel: +1240 402 1351  
 Email: [LaShonda.cureton@fda.hhs.gov](mailto:LaShonda.cureton@fda.hhs.gov)

Ms Daniel Folmer  
 Chemist  
 Office of Food Additive Safety  
 U.S. Food and Drug Administration  
 5100 Campus Drive HFS-265  
 College Park, MD  
 United States of America  
 Tel: +1 240 402 1274  
 Email: [Daniel.Folmer@fda.hhs.gov](mailto:Daniel.Folmer@fda.hhs.gov)

Mr Jonathan Gardner  
 Vice President  
 Market Access and Regulatory Affairs  
 2107 Wilson Boulevard Suite 600  
 Arlington, VA  
 United States of America  
 Tel: +1 703 528 3049, ext. 382  
 Email: [jgardner@usdec.org](mailto:jgardner@usdec.org)

Ms Allison Gebbie  
 Regulatory Specialist  
 Apeel Sciences  
 71 South Los Carneros Road  
 Goleta, California  
 United States of America  
 Tel: +1 919-272-6790  
 Email: [allie@apeelsciences.com](mailto:allie@apeelsciences.com)

Mr Raul Guerrero  
 Owner  
 International Regulatory Strategies  
 793 Ontare Road  
 Santa Barbara, California  
 United States of America  
 Tel: +1 805-898-1830  
 Email: [guerrero\\_raul\\_j@yahoo.com](mailto:guerrero_raul_j@yahoo.com)

Mr Paul Hanlon  
Associate Director of Regulatory Affairs  
Abbott Nutrition  
3300 Stelzer Road  
Columbus, OH  
United States of America  
Tel: +1 614-624-3213  
Email: [Paul.hanlon@abbott.com](mailto:Paul.hanlon@abbott.com)

Dr Karen Hulebak  
Principal  
ResolutionStrategy  
United States of America  
Email: [karen.hulebak@gmail.com](mailto:karen.hulebak@gmail.com)

Dr Dennis Keefe  
Director  
Office of Food Additive Safety  
Center for Food Safety and Applied Nutrition, FDA  
5001 campus drive  
College Park, Maryland  
United States of America  
Tel: +1240 402 1200  
Email: [Dennis.Keefe@fda.hhs.gov](mailto:Dennis.Keefe@fda.hhs.gov)

Ms Mari Kirrane  
Wine Trade and Technical Advisor  
International Affairs Division  
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau  
490 N. Wiget Lane  
Walnut Creek, California  
United States of America  
Tel: +1 513-684-3289  
Email: [Mari.Kirrane@ttb.gov](mailto:Mari.Kirrane@ttb.gov)

Ms Annette Mccarthy  
Consumer Safety Officer  
Office of Food Additive Safety  
U.S. Food and Drug Administration  
5100 Campus Drive HFS-205  
College Park, Maryland  
United States of America  
Tel: +1240 402 1057  
Email: [Annette.McCarthy@fda.hhs.gov](mailto:Annette.McCarthy@fda.hhs.gov)

Ms Barbara McNiff  
Senior International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
U.S. Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service/USDA Room  
4870-South Building 1400 Independence Avenue  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: 202 6904719  
Email: [Barbara.McNiff@fsis.usda.gov](mailto:Barbara.McNiff@fsis.usda.gov)

Ms Mardi Mountford  
President  
Infant Nutrition Council of America  
3200 Windy Hill Road, SE Suite 600 W  
Atlanta, GA  
United States of America  
Tel: +1 678-303-3027  
Email: [mmountford@kellencompany.com](mailto:mmountford@kellencompany.com)

Ms Ann Stevenson  
Manager  
Data Services  
Bryant Christie, Inc.  
1418 3rd Avenue Suite 300  
Seattle, WA  
United States of America  
Tel: +1-206-292-6340  
Email: [Ann.Stevenson@bryantchristie.com](mailto:Ann.Stevenson@bryantchristie.com)

Mr Richard White  
Consultant  
5116 Overlook Avenue  
Bradenton, FL  
United States of America  
Tel: +1703 304 0424  
Email: [Richard.d.white@gmail.com](mailto:Richard.d.white@gmail.com)

Dr Chih-yung Wu  
International Trade Specialist  
Processed Products & Technical Regulations Division  
Foreign Agriculture Service, U.S. Department of  
Agriculture  
1400 Independence Avenue, S.W. Room 5532)  
Washington, D.C.  
United States of America  
Tel: +1 202-720-9058  
Email: [Chih-Yung.Wu@fas.usda.gov](mailto:Chih-Yung.Wu@fas.usda.gov)

#### VIET NAM

Mr Quoc Lap Chu  
Director  
Food Safety Institute  
130 Nguyen Duc Canh street  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 913582231  
Email: [quoclap@fsi.org.vn](mailto:quoclap@fsi.org.vn)

Mrs Thi Tam Dinh  
chairwomen  
VIET THANH HUNG TRADING SERVICE Co., Ltd  
7 DUONG DINH NGHE STREET, DISTRICT 11  
HO CHI MINH  
Viet Nam  
Tel: 942987058  
Email: [dttamhn@gmail.com](mailto:dttamhn@gmail.com)

Mr Hoang Vinh Le  
Director  
Dupont Vietnam  
17 Le Duan street  
Ho Chi Minh  
Viet Nam  
Tel: 0908046655  
Email: [thachtucaucodex@gmail.com](mailto:thachtucaucodex@gmail.com)

Mrs Thi Kieu Oanh Le  
Official  
Quality Assurance and Testing center 3  
Quality Assurance and Testing center 3  
49 Pasteur street, District 1  
Ho Chi Minh  
Viet Nam  
Tel: 0945638661  
Email: [codexvn@vfa.gov.vn](mailto:codexvn@vfa.gov.vn)

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

Mrs Thi Phuong Lan Nguyen  
Food Standard officer  
Ministry of Health  
Vietnam Food Administration  
135 Nui truc street  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 3 8464489 (Ext. 5020)  
Email: [nplan1978@yahoo.com.vn](mailto:nplan1978@yahoo.com.vn)

Mr Xuan Truong Nguyen  
Official  
Vietnam Food Administration  
135 Nui Truc street  
Hanoi  
Viet Nam  
Email: [nplan1978@yahoo.com.vn](mailto:nplan1978@yahoo.com.vn)

Mrs Thi Thu Suong Pham  
Product Manager  
Brenntag Vietnam Co, Ltd  
Quality Assurance and Testing Center 3  
202 Hoang Van Thu street  
Ho Chi Minh  
Viet Nam  
Tel: 02873024555  
Email: [suong.phamthithu@brenntag-asia.com](mailto:suong.phamthithu@brenntag-asia.com)

Mrs Thi Hang Phan  
Deputy Certification Office  
Vinacert Certification and Inspection Joint Stock  
Company  
130 Nguyen Duc Canh  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 0936228211  
Email: [phanhang@vinacert.vn](mailto:phanhang@vinacert.vn)

Mrs Ngoc Chu Uyen Phung  
Regulatory Officer  
Brenntag Vietnam Co, Ltd  
202 Hoang Van Thu street  
Ho Chi Minh  
Viet Nam  
Email: [uyen.phungngocchu@brenntag-asia.com](mailto:uyen.phungngocchu@brenntag-asia.com)

Mr Ngoc Quynh Vu  
Director  
Vietnam Codex Office  
Vietnam Food Administration  
135 Nui truc street  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 0913552166  
Email: [zungocquynh@vfa.gov.vn](mailto:zungocquynh@vfa.gov.vn)

## ZIMBABWE

Mr Fredy Chinyavanhu  
DEputy Director-Food Control  
Gvt Analyst Laboratory  
Ministry of Health and Child Care  
P.O. Box CY 231, Causeway  
Harare  
Zimbabwe  
Tel: +263 772 426 084  
Email: [nepfoodsafety.zw@gmail.com](mailto:nepfoodsafety.zw@gmail.com)

## OBSERVER: PALESTINE

Mr Adib M. I. Alqaimari  
Head  
Food Improving Agents Committee  
Palestine Standards Institution  
Tel: +970 599 030 129  
Email: [adbalq@psi.pna.ps](mailto:adbalq@psi.pna.ps)

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

### ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)

Prof Monika Christmann  
President of the OIV  
OIV  
Hochschule GEISENHEIM University Zentrum für  
Weinforschung und Verfahrenstechnologie der  
Getränke Institut für Oenologie Blaubachstraße 19  
Geisenheim  
Germany  
Tel: +49 6722 502 171  
Email: [Monika.Christmann@hs-gm.de](mailto:Monika.Christmann@hs-gm.de)

Dr Jean-claude Ruf  
Scientific Coordinator  
OIV  
18, rue d'Aguesseau  
Paris  
France  
Tel: +33144948094  
Email: [jruf@oiv.int](mailto:jruf@oiv.int)

## NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES - ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES

### ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES (AIDGUM)

Mr Olivier Bove  
AIDGUM  
Email: [o.bove@aidgum.com](mailto:o.bove@aidgum.com)

**ASSOCIATION FOR INTERNATIONAL PROMOTION OF GUMS (AIPG)**

Eng Thevenet Francis  
 AIPG Association for International Promotion of Gums  
 Sonning strass 28  
 Hamburg  
 Germany  
 Tel: 33 6 86 17 23 75  
 Email: [francis.thevenet@orange.fr](mailto:francis.thevenet@orange.fr)

**ASSOCIATION OF MANUFACTURERS AND FORMULATORS OF ENZYME PRODUCTS (AMFEP)**

Mr Patrick Fox  
 Secretary General  
 Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products  
 Avenue Jules Bordet 142 B-1140 Brussels, Belgium  
 Tel: +32 2 761 16 77  
 Email: [amfep@kellencompany.com](mailto:amfep@kellencompany.com)

**CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)**

Mr Ray Devirgiliis  
 Scientific & Nutrition Manager  
 Caloria Control Council  
 750 National Press Building 529 14th Street NW  
 Washington  
 United States of America  
 Email: [rdevirgiliis@kellencompany.com](mailto:rdevirgiliis@kellencompany.com)

**CONSEIL EUROPÉEN DE L'INDUSTRIE CHIMIQUE (CEFIC)**

Mr Miguel Angel Prieto Arranz  
 Sector Group Manager  
 Cefic  
 Avenue Van Nieuwenhuysse 4, B-1160 Brussels  
 Brussels  
 Belgium  
 Email: [map@cefic.be](mailto:map@cefic.be)

**EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)**

Ms Inger Billeskov  
 EFEMA  
 DuPont Nutrition & Health Danisco A/S Edwin Rahrs  
 Vej 38  
 Brabrand  
 Denmark  
 Email: [Inger.Billeskov@dupont.com](mailto:Inger.Billeskov@dupont.com)

**ENZYME TECHNICAL ASSOCIATION (ETA)**

Dr Pushpa Kiran Gullapalli  
 Enzyme Technical Association  
 Email: [amaru.sanchez@morganlewis.com](mailto:amaru.sanchez@morganlewis.com)

Mr Yuma Tani  
 Enzyme Technical Association  
 Email: [amaru.sanchez@morganlewis.com](mailto:amaru.sanchez@morganlewis.com)

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (EU SPECIALTY FOOD INGREDIENTS )**

Dr Dirk Cremer  
 EU Specialty Food Ingredients  
 DSM Nutritional Products Europe Ltd., Human Nutrition and Health P.O. Box 2676  
 Basel  
 Switzerland  
 Email: [dirk.cremer@dsm.com](mailto:dirk.cremer@dsm.com)

Ms Nicola Leinwetter  
 EU Specialty Food Ingredients  
 BASF SE ENS/HRH Germany  
 Lampertheim  
 Germany  
 Email: [nicola.leinwetter@basf.com](mailto:nicola.leinwetter@basf.com)

Mr Huub Scheres  
 EU Specialty Food Ingredients  
 Email: [Huub.Scheres@dupont.com](mailto:Huib.Scheres@dupont.com)

Dr Alexander Schoch  
 EU Specialty Food Ingredients  
 BENEIO GmbH Regulatory Affairs Wormser Str. 11  
 Obrigheim  
 Germany  
 Email: [alexander.schoch@beneo.com](mailto:alexander.schoch@beneo.com)

Ms Liang (ashley) Wang  
 EU Specialty Food Ingredients  
 Email: [Ashley.Wang@tateandlyle.com](mailto:Ashley.Wang@tateandlyle.com)

**FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)**

Mr Joseph Ma  
 Email: [codex@foodindustry.asia](mailto:codex@foodindustry.asia)

Ms Lily Xu  
 Email: [codex@foodindustry.asia](mailto:codex@foodindustry.asia)

Ms Rena Zhao  
 Email: [codex@foodindustry.asia](mailto:codex@foodindustry.asia)

**FOODDRINKEUROPE**

Mrs Annie Loc'h  
 Danone Regulatory Affairs Director  
 Regulatory Affairs  
 FoodDrinkEurope  
 17 boulevard Haussmann, 75009 Paris, France  
 Paris  
 France  
 Tel: +33 6 14 67 28 25  
 Email: [annie.loch@danone.com](mailto:annie.loch@danone.com)

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)**

Dr Maria Bastaki  
 Scientific Director  
 IACM  
 Email: [mbastaki@iacmcolor.org](mailto:mbastaki@iacmcolor.org)

Ms Rachel Han  
 Regulatory Manager  
 WILD Flavors & Specialty Ingredients  
 Email: [ruy.han@wildflavors.com](mailto:ruy.han@wildflavors.com)

Ms Aileen Hu  
Kalsec (Shanghai) Trading Company LTd  
No. 27, Lane 1000 Zhang Heng Road, Zhangjiang,  
PuDong District  
Shanghai  
China  
Tel: (+86) 21 61366909  
Email: [ahu@kalsec.com](mailto:ahu@kalsec.com)

Ms Genie-bie Jallores  
Regulatory Affairs Manager - ASEAN & ANZ  
Kalsec  
Email: [gjallores@kalsec.com](mailto:gjallores@kalsec.com)

Ms Melissa Kessler  
Color Program Manager  
Mars, Incorporated  
1132 W Blackhawk Street  
Chicago  
United States of America  
Email: [melissa.kessler@effem.com](mailto:melissa.kessler@effem.com)

Ms Jenny Qin  
Director Quality, Food Safety & Regulatory  
WILD Flavors  
Email: [ying.qin@wildflavors.com](mailto:ying.qin@wildflavors.com)

Mr David Schoneker  
Director of Global Regulatory Affairs  
Colorcon  
275 Ruth Road  
Harleysville  
United States of America  
Tel: 215-661-2513  
Email: [dschoneker@colorcon.com](mailto:dschoneker@colorcon.com)

Ms Amy Wang  
Email: [dschoneker@colorcon.com](mailto:dschoneker@colorcon.com)

#### **INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)**

Ms Cynthia Rousselot  
Director Technical Affairs  
IADSA (International Alliance of Dietary/Food  
Supplements Associations)  
One Pancras Square Gridiron Building  
London  
United Kingdom  
Email: [secretariat@IADSA.ORG](mailto:secretariat@IADSA.ORG)

Mrs Debbie Wang  
Member  
INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD  
SUPPLEMENT ASSOCIATIONS IADSA  
Gridiron Building One Pancras Square London  
London  
United Kingdom  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

#### **INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)**

Mr Toshiyuki Hayakawa  
Staff  
Safety Policy Service  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-5778-8109  
Email: [toshiyuki.hayakawa@jccu.coop](mailto:toshiyuki.hayakawa@jccu.coop)

#### **INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)**

Ms Phyllis Marquitz  
Director, Global Regulatory Affairs  
Mars Inc.  
Email: [phyllis.marquitz@effem.com](mailto:phyllis.marquitz@effem.com)

#### **INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)**

Ms Paivi Julkunen  
Chair, ICBA Committee for Codex  
International Council of Beverages Associations  
1275 Pennsylvania Avenue NW, Suite 1100  
Washington, D.C.  
United States of America  
Email: [pjulkunen@coca-cola.com](mailto:pjulkunen@coca-cola.com)

Ms Jacqueline Dillon  
Manager  
Global Regulatory Affairs  
PepsiCo  
555 West Monroe Street  
Chicago  
United States of America  
Tel: 312-821-1935  
Email: [Jacqueline.dillon@pepsico.com](mailto:Jacqueline.dillon@pepsico.com)

Dr Maia Jack  
Vice President  
Scientific and Regulatory Affairs  
American Beverage Association  
Email: [mjack@ameribev.org](mailto:mjack@ameribev.org)

Dr Craig Llewellyn  
Director, Regulatory  
The Coca-Cola Company  
One Coca-Cola Plaza  
Atlanta  
United States of America  
Email: [cllewellyn@coca-cola.com](mailto:cllewellyn@coca-cola.com)

Mr Iwao Nakajima  
Technical advisor  
Japan Soft Drink Association  
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: 81-3-3270-7300  
Email: [nakajima@j-sda.or.jp](mailto:nakajima@j-sda.or.jp)

Ms Kitty Wang  
 Director  
 R&D  
 PepsiCo  
 No.490, Jiangyue Road  
 Shanghai  
 China  
 Tel: (0086) 21 33299808  
 Email: [Kitty.wang@pepsico.com](mailto:Kitty.wang@pepsico.com)

**INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA) (ICGA)**

Mrs Tina Chen  
 Regulatory Affairs Manager  
 Wrigley  
 32/F, R&F Centre, 10 Huaxia Road, Zhujiang  
 Xincheng  
 Guangzhou  
 China  
 Tel: +86 (135) 8052 5308  
 Email: [tina.chen@wrigley.com](mailto:tina.chen@wrigley.com)

Mr Christophe Lepretre  
 Executive Director  
 ICGA  
 54 Avenue Louise  
 Brussels  
 Belgium  
 Email: [lepretre@khlaw.com](mailto:lepretre@khlaw.com)

Mrs Jenny Li  
 ICGA  
 Suite 3604, The Bund Center | 222 Yan'an Dong Lu  
 Shanghai  
 China  
 Tel: +86 21 6335 1000  
 Email: [li@khlaw.com](mailto:li@khlaw.com)

Mr Xiao Pan  
 Sr Manager Regulatory Affairs Gum & Mints  
 Mars Wrigley Confectionery  
 1132 W Blackhawk St.  
 Chicago  
 United States of America  
 Tel: +1 312-794-7146  
 Email: [Xiao.Pan@effem.com](mailto:Xiao.Pan@effem.com)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Mr Nicholas Gardner  
 Director  
 Global Strategies  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I ST NW  
 Washington  
 United States of America  
 Tel: +1 202-639-5900  
 Email: [ngardner@gmaonline.org](mailto:ngardner@gmaonline.org)

Dr Rhodri Evans  
 Head of Food Safety and Regulatory Affairs - Europe  
 Exponent International Limited  
 The Lenz Hornbeam Business Park Harrogate  
 North Yorkshire  
 United Kingdom  
 Email: [revans@exponent.com](mailto:revans@exponent.com)

Mr Vasilios Fotopoulos  
 Regulatory  
 T&R Chemicals, Inc.  
 PO Box 330  
 Clint, Texas  
 United States of America  
 Tel: +1-915-851-2761  
 Email: [vasilistandr@gmail.com](mailto:vasilistandr@gmail.com)

Dr Nga Tran  
 Principal Scientist  
 Exponent Inc  
 1150 Connecticut Ave., NW, Suite 1100  
 Washington  
 United States of America  
 Tel: +1-202-772-4915  
 Email: [ntran@exponent.com](mailto:ntran@exponent.com)

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)**

Mr Allen Sayler  
 Senior Director of Food & Cosmetic Consulting  
 Services  
 EAS Consulting Group LLC  
 1700 Diagonal Road, Suite 750  
 Alexandria, VA  
 United States of America  
 Tel: +1 571-447-5500  
 Email: [asayler@easconsultinggroup.com](mailto:asayler@easconsultinggroup.com)

Mr Christian Bruun Kastrop  
 Chief Consultant, Dairy Dep. of Food Safety  
 Danish Agriculture and Food Council  
 Agro Food Park 13  
 Aarhus  
 Denmark  
 Tel: +45 2098 7518  
 Email: [cbk@lf.dk](mailto:cbk@lf.dk)

Ms Aurélie Dubois  
 Technical Manager  
 International Dairy Federation  
 70B Boulevard Auguste Reyers  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +17736980355  
 Email: [adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)

Mr Yoshinori Komatsu  
 Manager, Technology Dept. Production Div.  
 Meiji Co., Ltd  
 2-2, Kyobashi, Chuo-ku  
 Tokyo  
 Japan  
 Tel: +81 3 3773 0741  
 Email: [yoshinori.komatso@meiji.com](mailto:yoshinori.komatso@meiji.com)

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)**

Mr Robert Rankin  
 Executive Director  
 International Food Additives Council  
 750 National Press Building 529 14th Street, NW  
 Washington, DC  
 Washington  
 United States of America  
 Tel: 202 207-1127  
 Email: [rrankin@kellencompany.com](mailto:rrankin@kellencompany.com)

Mr Steven Basart  
Director, China  
International Food Additives Council  
11F/1177 Gateway Plaza Block A No. 18 Xiaguangli,  
North Road East 3rd Ring, Chaoyang District  
Beijing  
China  
Email: [sbasart@kellencompany.com](mailto:sbasart@kellencompany.com)

Dr Jenny Du  
Chemist  
International Food Additives Council  
Apeel Sciences 71 S. Los Carneros Road Santa  
Barbara, CA 93117  
Santa Barbara  
United States of America  
Email: [jenny@apeelsciences.com](mailto:jenny@apeelsciences.com)

Ms Hongrui Han  
Regulatory Affairs  
International Food Additives Council  
Ashland 2F, BlockB, No 39, Hong Cao Road  
Shanghai  
China  
Email: [hannahhan@ashland.com](mailto:hannahhan@ashland.com)

Mr Kevin Kenny  
Chief Operating Officer  
International Food Additives Council  
Decernis  
Washington  
United States of America  
Email: [kkenny@decernis.com](mailto:kkenny@decernis.com)

Mr Francisco Laguna  
International Food Additives Council  
Apeel Sciences 71 S. Ls Carneros Road  
Santa Barbara  
United States of America  
Email: [francisco.laguna@apeelsciences.com](mailto:francisco.laguna@apeelsciences.com)

Ms Angela Lim  
Sr. Manager/Regulatory Affairs  
International Food Additives Council  
DuPont Nutrition & Health 200 Powder Mill Road  
Wilmington  
United States of America  
Email: [angela.lim@dupont.com](mailto:angela.lim@dupont.com)

Ms Lei Ming  
Regulatory Manager  
International Food Additives Council  
Chr. Hansen  
Beijing  
China  
Email: [cnmale@chr-hansen.com](mailto:cnmale@chr-hansen.com)

Mr Rong Peng  
Creat China Regulatory Affairs Executive  
International Food Additives Council  
18/F Gemdale Tower a No 91, Jianguo Road  
Chaoyang District  
Beijing  
China  
Email: [rong.peng@dupont.com](mailto:rong.peng@dupont.com)

Ms Daphne Sim Sze Qi  
Regional Regulatory Manager  
International Food Additives Council  
Chr-Hansen Singapore Pte Ltd 85 Science Park Drive  
304-04, The Cavendish Title  
Singapore  
Email: [sgdsi@chr-hansen.com](mailto:sgdsi@chr-hansen.com)

Ms Michelle Smolarski  
Scientific & Nutrition Coordinator  
International Food Additives Council  
750 National Press Building 529 14th Street NW  
Washington  
United States of America  
Email: [msmolarski@kellencompany.com](mailto:msmolarski@kellencompany.com)

Ms Yingying Song  
International Food Additives Council  
Decernis 1250 Connecticut Ave Washington, DC  
Washington  
United States of America  
Email: [ysong@decernis.com](mailto:ysong@decernis.com)

Mr Zhengyu Tao  
Asia Pacific Regulatory Manager  
FMC Commercial Enterprise  
No. 4560 Jinke Road #3 Building Zhangjiang Hi-Tech  
Zone  
Shanghai  
China  
Email: [Martin.Tao@fmc.com](mailto:Martin.Tao@fmc.com)

Mr Zabidah Aliah Binti Abdul Wahab  
Regulatory Director  
International Food Additives Council  
Chr. Hansen  
Malaysia  
Email: [sgaaw@chr-hansen.com](mailto:sgaaw@chr-hansen.com)

Ms Cherry Wang  
Senior Regulatory Affairs Manager  
International Food Additives Council  
4th Floor, Building No. 92 1122 Qin Zhou North Road  
Caohejing HiTech Park  
Shanghai  
China  
Email: [cherry.wang@kerry.com](mailto:cherry.wang@kerry.com)

Ms Yan Wen  
Great China Regulatory Affairs Director  
International Food Additives Council  
DuPont Nutrition & Health 18/D gemdale Plaza Tower  
A No. 91 Jianguo Road, Chaoyang District  
Beijing  
China  
Email: [yan.wen@dupont.com](mailto:yan.wen@dupont.com)

Mr Alfons Westgeest  
Group Vice President  
International Food Additives Council  
11F/1177, Gateway Plaza Block A No 18 Xiaguangli  
North Road East 3rd Ring, Chaoyang District  
Beijing  
China  
Email: [awestgeest@kellencompany.com](mailto:awestgeest@kellencompany.com)

Mr Guo Xiaohong  
Regulatory Specialist  
International Food Additives Council  
Chr. Hansen  
Beijing  
China  
Email: [cngrgu@chr-hansen.com](mailto:cngrgu@chr-hansen.com)

Ms Jean Xu  
Senior General Manager, China  
International Food Additives Council  
11F/1177 Gateway Plaza Block A No. 18 Xiaguangli,  
North Road East Third Ring, Chaoyang District  
Beijing  
China  
Email: [jxu@kellencompany.com](mailto:jxu@kellencompany.com)

Ms Ivy Zhao  
Regulatory Affairs  
International Food Additives Council  
ICL China 14F, #2 Tower of Jinchuang Bldg. No 4560  
Jinke Road, Pudong District  
Shanghai  
China  
Email: [ivy.zhao@icl-group.com](mailto:ivy.zhao@icl-group.com)

#### **INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)**

Dr Mitchell Cheeseman  
Managing Director of Environmental & Life Sciences  
Institute of Food Technologists  
Steptoe & Johnson LLP 1330 Connecticut Ave., N.W.  
Washington, DC 20036-1795  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: 202-429-6473  
Email: [mcheeseman@steptoe.com](mailto:mcheeseman@steptoe.com)

Ms Gloria Brooks-ray  
Advisor, Codex & International Regulatory Affairs  
Exponent, Inc.  
P.O. Box 97 Mountain Lakes, NJ 07046 USA  
Mountain Lakes  
United States of America  
Tel: 1-973-334-4652  
Email: [gbrooksray@exponent.com](mailto:gbrooksray@exponent.com)

#### **INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)**

Mr John Collins  
Executive Director  
IFU (International Fruit & Vegetable Juice Association)  
57 Royal Sands  
Weston-Super-Mare  
United Kingdom  
Tel: 1934627844  
Email: [john@ifu-fruitjuice.com](mailto:john@ifu-fruitjuice.com)

Dr Hany Farag  
VP Quality & Reg Affairs, Dole Packaged Foods  
IFU  
3059 Townsgate Road  
Westlake Village  
United States of America  
Email: [hany.farag@doleintl.com](mailto:hany.farag@doleintl.com)

#### **INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)**

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

Mr Kenji Fukami  
Chief Executive Officer  
International Glutamate Technical Committee  
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-80-3258-1900  
Email: [secretariat@e-igtc.org](mailto:secretariat@e-igtc.org)

Mr Satoru Kubo  
International Glutamate Technical Committee  
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-80-3258-1900  
Email: [secretariat@e-igtc.org](mailto:secretariat@e-igtc.org)

Mr Keng Ngee Teoh  
International Glutamate Technical Committee  
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-80-3258-1900  
Email: [secretariat@e-igtc.org](mailto:secretariat@e-igtc.org)

#### **INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)**

Mr Atsushi Uzu  
Executive Director  
ILSI Japan  
Nishikawa Building 5F 3-5-19, Kojimachi, Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0083 Japan  
Tokyo  
Japan  
Tel: 81-3-5215-3535  
Email: [auzu@ilsijapan.org](mailto:auzu@ilsijapan.org)

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

Dr Shim-mo Hayashi  
General Manager  
Global Scientific and Regulatory Affairs  
San-Ei Gen F.F.I., Inc.  
1-1-11 Sanwa-cho Toyonaka  
Osaka  
Japan  
Tel: 81-6-6333-0597  
Email: [afbou408@oct.zaq.ne.jp](mailto:afbou408@oct.zaq.ne.jp)

Dr Tin-chen Hsu  
Board Director  
Chien Cheng Trading Co., Ltd.,  
181 ShihTa Rd.  
Taipei, Taiwan  
Tel: 886-2-23690989  
Email: [cheng181@ms4.hinet.net](mailto:cheng181@ms4.hinet.net)

Ms Chieh-jung Liu  
Assistant Regulatory Affairs Manager  
Abbott Laboratories Services Corp., Taiwan Branch  
6F, 51, Min Sheng E. Road, Sec.3  
Taipei, Taiwan  
Tel: 886-2-25050828 ext 8569  
Email: [vicky.liu1@abbott.com](mailto:vicky.liu1@abbott.com)

Mr Hiroyuki Okamura  
Senior Advisor  
Quality Assurance Dept.  
T. Hasegawa Co., Ltd.  
29-7 Kariyado Nakahara-ku Kawasaki  
Kanagawa  
Japan  
Tel: 81-44-411-0813  
Email: [hiroyuki\\_okamura@t-hasegawa.co.jp](mailto:hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp)

Mr Chung-chih (wayne) Wang  
Regulatory Specialist  
International Life Sciences Institute Taiwan  
9F., No. 68, Sec. 4, Roosevelt Road, Suite 9-8  
Taipei, Taiwan  
Tel: 886-2-23689867  
Email: [wayne@ilsitaiwan.org](mailto:wayne@ilsitaiwan.org)

Mr Clement Wu  
SRA Manager  
PepsiCo Foods Taiwan  
11F., No.89, Sec. 5, Nanjing E. Rd., Songshan Dist.,  
Taipei City, Taiwan  
Tel: 886-2- 2761-8708  
Email: [clement.wu@pepsico.com](mailto:clement.wu@pepsico.com)

#### **INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)**

Dr Thierry Cachet  
Regulatory & Advocacy Director  
IOFI  
Avenue des Arts 6  
Brussels  
Belgium  
Tel: 22142052  
Email: [tcachet@iofi.org](mailto:tcachet@iofi.org)

#### **INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC0)**

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

Ms Cindy Hou  
Regulatory Affairs Manager  
ISC/Ingredion China Limited  
No 450 Hua Tie Road, Songjiang Industrial Estate,  
Shanghai, 201600, PR China  
Shanghai  
China  
Tel: + 86 21 57070413  
Email: [cindy.hou@ingredion.com](mailto:cindy.hou@ingredion.com)

Ms Debra Levine  
Director Product Assurance & Regulatory Affairs  
Global Research & Technology  
ISC/Ingredion Incorporated  
10 Funderne Avenue  
Bridgewater  
United States of America  
Tel: 267-212-4496  
Email: [debra.levine@ingredion.com](mailto:debra.levine@ingredion.com)

Mr Hadi Omrani  
Manager-Technical and Regulatory Affairs  
ISC/BLUE CALIFORNIA  
30111 Tomas  
Rancho Santa Margarita  
United States of America  
Tel: 949-635-1991 x 29  
Email: [hadi@bluecal-ingredients.com](mailto:hadi@bluecal-ingredients.com)

Dr Sidd Purkayastha  
Vice President  
Global Scientific & Regulatory Affairs  
ISC/ PureCircle Limited  
PureCircle Limited 915 Harger Road, Suite 250 Oak  
Brook, Illinois 60523  
United States of America  
Tel: +1 - 630-361-0374x98  
Email: [sidd.purkayastha@purecircle.com](mailto:sidd.purkayastha@purecircle.com)

Mr Ashley Roberts  
Senior VP  
ISC/ Intertek  
2233 Argentia Road Suite 201 Mississauga Ontario  
Mississauga  
Canada  
Tel: +19052864136  
Email: [ashley.roberts@intertek.com](mailto:ashley.roberts@intertek.com)

Ms Wansakarn Seangboon  
Regulatory Affairs Manager for Asia-Pacific  
ISC/National Starch and Chemical (Thailand) Ltd  
Bangna Tower C, 11th Floor, 40/14 Moo 12, Bangna-  
Trad Road, Bangkaew, Bangplee, Samutprakarn  
10540, Thailand  
Thailand  
Tel: +662 7250205  
Email: [wansakarn.seangboon@ingredion.com](mailto:wansakarn.seangboon@ingredion.com)

#### **INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)**

Mrs Cristine Bradley  
Global Regulatory & Nutrition Science  
Reckitt Benckiser  
Email: [Cris.Bradley@rb.com](mailto:Cris.Bradley@rb.com)

Mr Jean Christophe Kremer  
Secretary General  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Mingming Li  
Government Affairs Desk Coordinator  
EUCCC  
Email: [mmlj@european-chamber.com.cn](mailto:mmlj@european-chamber.com.cn)

Ms Nuria Moreno Otero  
Regulatory Affairs Officer  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Vivian Wang  
Science Affairs Manager  
Wyeth  
Email: [wei.wang4@wyethnutrition.com](mailto:wei.wang4@wyethnutrition.com)

#### **INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFOST)**

Dr. John R. Lupien  
Adjunct Professor of Food Science  
University of Massachusetts  
Amherst, Massachusetts USA  
email [john@jrlupien.net](mailto:john@jrlupien.net)

#### **NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)**

Mrs Lone Iven  
NATCOL  
NATCOL Secretariat BM London WC1N 3XX United Kingdom  
London  
United Kingdom  
Tel: 00447895988031  
Email: [secretariat@natcol.org](mailto:secretariat@natcol.org)

#### **ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES (OFCA)**

Dr Evert Izeboud  
Secretary  
OFCA  
Kerkweide 27 2265 DM Leidschendam  
Leidschendam  
Netherlands  
Tel: 704061105  
Email: [ofca@kpnmail.nl](mailto:ofca@kpnmail.nl)

#### **OENOLOGICAL PRODUCTS AND PRACTICES INTERNATIONAL ASSOCIATION (OENOPPIA)**

Dr Patrice Ville  
Director  
Regulatory Affairs  
Lesaffre international  
137 rue Gabriel Péri  
Marcq en Baroeul  
France  
Tel: +33 3 20 66 68 24  
Email: [p.ville@lesaffre.com](mailto:p.ville@lesaffre.com)

#### **UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)**

Mrs Kristie Laurvick  
Senior Manger, Food Standards  
Foods  
USP  
United States Pharmacopeial Convention (USP)  
12601 Twinbrook Parkway  
Rockville  
United States of America  
Tel: +13018168356  
Email: [kxb@usp.org](mailto:kxb@usp.org)

Mrs Gina Clapper  
Senior Scientific Liaison - Foods  
Food Standards  
U. S. Pharmacopeial Convention (USP)  
12601 Twinbrook Parkway  
Rockville MD  
United States of America  
Email: [gina.clapper@usp.org](mailto:gina.clapper@usp.org)

#### **HOST GOVERNMENT SECRETARIAT – SÉCRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE - SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

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

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

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

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

**CODEX SECRETARIAT**

Ms Lingping Zhang  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food  
and Agriculture Organization of the UN  
Viale delle Terme di Caracalla Rome Italy  
Roma  
Italy  
Tel: +39 06570 53218  
Email: [lingping.zhang@fao.org](mailto:lingping.zhang@fao.org)

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 5705 6626  
Email: [patrick.sekitoleko@fao.org](mailto:patrick.sekitoleko@fao.org)

Ms Myoengsin Choi  
Food Standards Officer  
Food and Agriculture Organization  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Email: [myoengsin.choi@fao.org](mailto:myoengsin.choi@fao.org)

Mr Ross Halbert  
Consultant  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Email: [Ross.Halbert@fao.org](mailto:Ross.Halbert@fao.org)

Mr Tom Heilandt  
Secretary, Codex Alimentarius Commission,  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 5705 4384  
Email: [tom.heilandt@fao.org](mailto:tom.heilandt@fao.org)

**FAO**

Mr Markus Lipp  
Senior Food Safety Officer  
Agriculture and Consumer Protection Department  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Email: [Markus.Lipp@fao.org](mailto:Markus.Lipp@fao.org)

**WHO**

Dr Angelika Tritscher  
Food Safety and Zoonoses  
World Health Organization  
Ave Appia 20  
GENEVA  
Switzerland  
Tel: +41 22 791 3569  
Email: [tritschera@who.int](mailto:tritschera@who.int)

Mr Kim Petersen  
Scientist  
Food Safety and Zoonoses Department (FOS)  
World Health Organization  
20 Avenue Appia  
Geneva  
Switzerland  
Tel: +41227911439  
Email: [kpetersen@who.int](mailto:kpetersen@who.int)

## Apéndice II

**MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTA DIARIA ACEPTABLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES PLANTEADAS EN LA 84.ª REUNIÓN DEL JECFA**

(Para información y actuación)

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCFA50
133	Azul brillante FCF	<p>Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre una IDA de 0-6 mg/kg de peso corporal (pc) para el azul brillante FCF, que no presenta un riesgo para la salud de los niños y todos los demás grupos de edad.</p> <p>Tener en cuenta que las especificaciones vigentes para el azul brillante FCF fueron revisadas (véase CX/FA 18/50/4).</p> <p>Solicitar observaciones y propuestas sobre los usos y dosis de uso del azul brillante FCF en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA (que se suministrarán en respuesta a la CL que solicita propuestas de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios nuevas y/o revisadas de la NGAA).</p>
	Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en $\beta$ -caroteno	<p>Tener en cuenta la conclusión del JECFA que no existía ningún riesgo para la salud por el uso de extracto de <i>D. salina</i> rico en <math>\beta</math>-caroteno cuando se utiliza como colorante alimentario de acuerdo con las dosis de uso propuestas y cuando el producto es conforme a las especificaciones.</p> <p>Tener en cuenta la recomendación del JECFA que se reevalúe la IDA de grupo de la suma de carotenoides, incluyendo <math>\beta</math>-caroteno, <math>\beta</math>-apo-8'-carotenal y ésteres etílicos y metílicos del ácido <math>\beta</math>-apo-8'-carotenoico.</p> <p>Considerar la posibilidad de asignar un número del SIN a este aditivo alimentario.</p> <p>Solicitar propuestas sobre las dosis de uso del extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en <math>\beta</math>-caroteno (utilizado como colorante solamente) en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA (que se suministrarán en respuesta a la CL que solicita propuestas de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios nuevas y/o revisadas de la NGAA).</p>
143	Verde sólido FCF	<p>Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre una IDA de 0-25 mg/kg de peso corporal (pc) para el verde sólido FCF, que no presenta un riesgo para la salud de los niños y todos los demás grupos de edad.</p> <p>Tener en cuenta que las especificaciones existentes para el verde sólido FCF fueron revisadas (véase CX/FA 18/50/4).</p> <p>Solicitar observaciones y propuestas sobre los usos y dosis de uso del verde sólido FCF en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA (que se suministrarán en respuesta a la CL que solicita propuestas de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios nuevas y/o revisadas de la NGAA).</p>
419	Goma ghatti	<p>Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre una IDA "no especificada" para la goma ghatti.</p> <p>Incluir la goma ghatti (SIN 419) en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuirla para recabar observaciones en el Trámite 3.</p> <p>Solicitar observaciones y propuestas sobre los usos y dosis de uso de la goma ghatti para las categorías de alimentos que figuran en el anexo del Cuadro 3 (que se suministrarán en respuesta a la CL que solicita propuestas de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios nuevas y/o revisadas de la NGAA).</p>

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCFA50
		Tener en cuenta que las especificaciones existentes para la goma ghatti fueron revisadas (véase CX/FA 18/50/4).
	Jagua (genipin-glicina) azul	Tener en cuenta la conclusión del JECFA que no pudo terminar la evaluación de jagua (genipin-glicina) azul. Tener en cuenta la solicitud de información adicional sobre: la caracterización de los componentes de bajo peso molecular del "polímero azul"; un método validado para la determinación de los dímeros; y datos sobre las concentraciones de dímeros de cinco lotes del producto comercial.
353	Ácido metatartárico	Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre una IDA que el ácido metatartárico (cuando se utiliza en la elaboración del vino) debía incluirse en la IDA de grupo de 0-30 mg/kg de pc para el L(+)-ácido tartárico y sus sales de sodio, potasio y sodio-potasio, expresado como L(+)-ácido tartárico. Tener en cuenta la solicitud del JECFA de que la información se presente antes de <b>diciembre de 2018</b> , para terminar las especificaciones provisionales (véase CX/FA 18/50/4).
437 (para aprobar por el CAC41).	Polisacárido de semillas de tamarindo	Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre una IDA "no especificada" para el polisacárido de semillas de tamarindo. Tener en cuenta las nuevas especificaciones del JECFA (véase CX/FA 18/50/4). Tener en cuenta que el Comité ha asignado el SIN 437 a la sustancia. Incluir el polisacárido de semillas de tamarindo en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3. Solicitar observaciones y propuestas sobre los usos y dosis de uso de polisacárido de semillas de tamarindo para las categorías de alimentos que figuran en el anexo del Cuadro 3 (que se suministrarán en respuesta a la CL que solicita propuestas de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios nuevas y/o revisadas de la NGAA).
	Taninos (taninos enológicos)	Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre la falta de especificaciones e identificación de los productos que se comercializan; por lo tanto, no fue posible evaluar los taninos utilizados en la elaboración del vino. Tener en cuenta la solicitud de información por el JECFA sobre especificaciones e identificación para terminar la evaluación. (véase CX/FA 18/50/4) No se requiere ninguna acción ya que no hay monografía de especificaciones.
	Extractos de levadura que contienen mannoпротеínas	Tener en cuenta la conclusión del JECFA que es poco probable que hubiera un riesgo para la salud por el uso de extractos de levadura que contienen mannoпротеínas como aditivo alimentario para usos enológicos a dosis máximas hasta 400 mg/L para la estabilización del vino. Tener en cuenta la solicitud de información por el JECFA para finalizar la revisión de las especificaciones provisionales (véase CX/FA 18/50/4). No se requiere ninguna acción ya que las nuevas especificaciones son provisionales.

## Apéndice III

**ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(Para adopción en el trámite 5/8)****ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMPLETAS (Monografías JECFA/FAO 20, Roma, 2018):<sup>1</sup>**

Azul brillante FCF (R) (SIN 133)

Extracto de *Dunaliella salina* rico en betacarotenos (N)

Verde sólido FCF (R) (SIN 143)

Goma ghatti (R) (SIN 419)

Celulosa microcristalina (R) (SIN 460(i))

Dióxido de silicio amorfo (R) (SIN 551)

Silicato de sodio y aluminio (R) (SIN 554)

Glicósidos de esteviol (R) (SIN 960)

Ésteres de ácidos grasos y sacarosa (R) (SIN 473)

Polisacáridos de semillas de tamarindo (N) (SIN 437) (número del SIN pendiente de aprobación por el CAC41).

---

<sup>1</sup> (M) se mantienen las especificaciones actuales; (N) nuevas especificaciones; (R) especificaciones revisadas; (T) especificaciones provisionales.

## Apéndice IV

**ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS  
NORMAS SOBRE PRODUCTOS DEL CODEX**

(Para adopción)

**Parte A: relacionadas con el tema 4b del programa, Apéndice 2**

Nota: el nuevo texto se presenta en **negrita y subrayado**; las supresiones tachadas.

**a) ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA  
NORMA PARA EL SALMÓN EN CONSERVA (CXS 3-1981)**

No se propone ninguna enmienda a la Sección 4 de la *Norma para el salmón en conserva* (CXS 3-1981), ya que en estos productos no está permitido ningún aditivo alimentario.

**b) ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA  
NORMA PARA LOS CAMARONES EN CONSERVA (CXS 37-1991)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para los camarones en conserva* (CXS 37-1991).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).**

**Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.**

<b>Número del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Dosis máxima en el producto</b>
<b>Colorantes</b>		
Los siguientes colorantes pueden ser añadidos al nivel previsto en la norma para el propósito de restaurar el color perdido en el procesamiento:		
402	Tartrazina	30 mg/kg de producto final, solos o mezclados
410	Amarillo ocaso FCF	
423	Amaranto	
424	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	
<b>Secuestrante</b>		
385-386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg (como etilendiaminotetracetato cálcico disódico anhidro)
<b>Reguladores de la acidez</b>		
330	Ácido cítrico	BPF
338	Ácido fosfórico	540 mg/kg como fósforo

**c) ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA  
NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA (CXS 70-1981)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para el atún y el bonito en conserva* (CXS 70-1981).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizadores, y espesantes del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).**

**Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deben cumplir con las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.**

**Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.**

Número del SIN	Nombres de los aditivos	Dosis máxima en el producto
<b>Espesasantes y gelificantes</b> (para su uso en medios de envasado solamente)–		
400	Ácido alginico	BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
404	Alginato de calcio	
406	Agar	
407	Carragenina	
407a	Alga <i>cuchema</i> elaborada (AEE)	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma tragacante	
415	Goma xantana	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
<b>Almidones modificados</b>		
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidón tratado con álcali	
1404	Almidón oxidado	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1420	Acetato de almidón	
1422	Adipato acetilado de dialmidón	
1440	Almidón hidroxipropílico	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
260	Ácido acético, glacial	BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	
330	Ácido cítrico	
Para el atún y el bonito en conserva sólo		
<b>Reguladores de la acidez</b>		
450(i)	Difosfato disódico	4–400 mg/kg de fósforo (incluye fosfato natural)

Solo se permite el uso de las sustancias aromatizantes naturales, compuestos aromatizantes naturales y aromatizantes que dan sabor ahumado, regulados por esta Norma y que cumplan con las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008).

**d) ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA (CXS 90-1981)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para la carne de cangrejo en conserva* (CXS 90-1981).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez y potenciadores del sabor del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).**

**Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.**

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
<b>Reguladores de la acidez</b>		
330	Ácido cítrico	BPF
338	Ácido fosfórico	4 400 mg/kg (como fósforos), solos o en combinación (incluidos fosfatos naturales)
450(i)	Difosfato disódico	
<b>Secuestrante</b>		
385-386	Etilendiaminotetraacetato	250 mg/kg (como calcio disódico anhidro etilendiaminotetracetatos)
<b>Potenciadores del sabor</b>		
624	Glutamato monosódico, L-	BPF

**e) ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LAS SARDINAS Y PRODUCTOS ANÁLOGOS EN CONSERVA (CXS 94-1981)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizantes y espesantes del Cuadro 3, tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).**

**Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.**

**Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.**

Número del SIN	Nombres de los aditivos	Dosis máxima en el producto
<b>Espesantes y gelificantes</b> (para su uso en medios de envasado solamente)		
400	Ácido alginico	BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
404	Alginato de calcio	
406	Agar	
407	Carragenina	
407a	Alga eucheuma elaborada (AEE)	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma tragacante	
415	Goma xantana	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
<b>Almidones modificados</b>		
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidón tratado con álcali	
1404	Almidón oxidado	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1420	Acetato de almidón	
1422	Adipato acetilado de dialmidón	
1440	Almidón hidroxipropílico	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
260	Ácido acético, glacial	BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	

330	Ácido cítrico	
-----	---------------	--

Para los productos incluidos en la presente norma solo está permitido el uso de sustancias aromatizantes naturales, compuestos aromatizantes naturales y aromatizantes que dan sabor ahumado de conformidad con las *Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008)*.

**f) ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA (CXS 119-1981)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para pescados en conserva (CXS 119-1981)*.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizantes y espesantes del Cuadro 3, tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).**

**Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deben cumplir con las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.**

Número del SIN	Nombres de los aditivos	Dosis máxima en el producto
<b>Espesantes y gelificantes (para su uso en medios de envasado solamente)</b>		
400	Ácido alginico	BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
404	Alginato de calcio	
406	Agar	
407	Carragenina	
407a	Alga <i>ouchoma</i> elaborada (AEE)	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma tragacante	
415	Goma xantana	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
<b>Almidones modificados</b>		
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidón tratado con álcali	
1404	Almidón oxidado	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1420	Acetato de almidón	
1422	Adipato acetilado de dialmidón	
1440	Almidón hidroxipropílico	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
260	Ácido acético, glacial	BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	
330	Ácido cítrico	

Solo se permite el uso de las sustancias aromatizantes naturales, compuestos aromatizantes naturales y aromatizantes que dan sabor ahumado, regulados por esta norma y que cumplan con las *Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008)*.

**g) PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO DE LA FAMILIA GADIDAE (CXS 167-1989)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para pescado seco salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CXS 167-1989)*.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescados y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

~~Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.~~

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
<b>Conservantes</b>		
200-203	Sorbatos	200 mg/kg, solos o en combinación como ácido sórbico.

#### h) ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LAS ALETAS DE TIBURÓN SECAS (CXS 189-1993)

No se propone ninguna enmienda a la Sección 4 de la Norma para las aletas de tiburón secas (CXS 189-1993), ya que en estos productos no está permitido ningún aditivo alimentario.

#### i) ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA GALLETAS DE PESCADO MARINO Y DE AGUA DULCE Y DE MARISCOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (CXS 222-2001)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos (CXS 222-2001).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de potenciadores del sabor y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescados y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
<b>Secuestrantes</b>		
452(i)	Polifosfato sódico	2-200 mg/kg (como fósforo) solo o en combinación
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
<b>Potenciadores del sabor</b>		
621	Glutamato monosódico, L-	BPF

#### j) ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LAS ANCHOAS HERVIDAS SECAS SALADAS (CXS 236-2003)

No se propone ninguna enmienda a la Sección 4 de la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CXS 236-2003), ya que en estos productos no está permitido ningún aditivo alimentario.

#### k) ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL ARENQUE DEL ATLÁNTICO SALADO Y EL ESPADÍN SALADO (CXS 244-2004)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CXS 244-2004).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescados y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

~~Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.~~

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
----------------	--------------------	-----------------------------

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
<b>Reguladores de la acidez, antioxidantes</b>		
300	Ácido ascórbico, L-	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
<b>Conservantes</b>		
210-213	Benzoatos	200 mg/kg como ácido benzoico, solo o en combinación
200-203	Sorbatos	200 mg/kg (como ácido sórbico), solo o en combinación

**I) ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN (CXS 291-2010)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para el caviar de esturión* (CXS 291-2010).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).**

4.1 No se autoriza la utilización de colorantes o agentes modificadores de textura.

4.2 Sólo se autoriza el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes especificados en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995) y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación para los productos a los cuales se aplica la presente norma.

**m) ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LA SALSA DE PESCADO (CXS 302-2011)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para la salsa de pescado* (CXS 302-2011).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes, conservantes y edulcorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.6.4 (Salsas ligeras (p.ej., salsa de pescado) y sus categorías de alimentos generales y solo determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, potenciadores del sabor y estabilizadores del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).**

Sólo las clases de aditivos indicados a continuación están justificados a nivel tecnológico y podrían usarse en los productos incluidos en la presente norma. Sólo podrían usarse los aditivos mencionados a continuación o a los cuales se hace referencia, de acuerdo con su clase funcional, y sólo para las funciones y los límites especificados.

Clase funcional	N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
<b>Reguladores de la acidez</b>	334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos	200 mg/kg (como tartratos)
	330, 331 (i), (iii)–332 (i), (ii)	Citratos	BPF
	296, 350 (i), (ii)–351 (i), (ii)–352 (ii)	Malatos	BPF
	300	Ácido ascórbico	BPF
	325	Lactato de sodio	BPF
	260	Ácido acético	BPF
	<b>Potenciadores del sabor</b>	621	Glutamato monosódico
630		Ácido inosínico	BPF
631		Insinato disódico 5' monofosfato	BPF
627		Guanilato disódico 5'	BPF
<b>Edulcorantes</b>	950	Acesulfame K	1 000 mg/kg

Clase funcional	N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
	955	Sucralosa	450 mg/kg
	951	Aspartame	350 mg/kg
<b>Colorantes</b>	150e	Caramelo III - caramelo al amariño	50000 mg/kg
<b>Emulsionantes y estabilizadores</b>	466, 468	Carboximetil celulosa y carboximetil celulosa reticulada	BPF
<b>Conservantes</b>	210-213	Benzoatos	1000 mg/kg
	200-203	Sorbates	1000 mg/kg

n) **ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO, PESCADO CON SABOR A HUMO Y PESCADO SECADO CON HUMO (CXS 311-2013)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4.1 y 4.2 de la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CXS 311-2013). No se propone ninguna enmienda para la Sección 4.3 ya que en el pescado secado con humo no se permiten aditivos.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

##### 4.1 Pescado ahumado

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales y solo algunos reguladores de la acidez, antioxidantes y gases de envasado del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
<b>Reguladores de la acidez</b>		
260	Ácido acético, glacial	BPF
330	Ácido cítrico	
325	Lactato de sodio	
334	Ácido tartárico L[+]	200 mg/kg
270	Ácido láctico L-, D- y DL-	BPF
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
<b>Antioxidantes</b>		
301	Ascorbato de sodio	BPF
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	
325	Lactato de sodio	
<b>Colorantes</b>		
129	Rojo Allura AC	300 mg/kg
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg, como bixina
110	Amarillo ocaso FCF	100 mg/kg
102	Tartrazina	
<b>Gas de envasado</b>		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	
<b>Conservantes</b> (solo para productos envasados en condiciones de oxígeno reducido)		
200-203	Sorbates	2 000 mg/kg como ácido sórbico
210-213	Benzoatos	2 200 mg/kg como ácido benzoico

##### 4.2 Pescado con sabor a humo

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y

**equinodermos) y sus categorías de alimentos generales y solo algunos reguladores de la acidez, antioxidantes y gases de envasado del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).**

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
<b>Reguladores de la acidez</b>		
260	Ácido acético, glacial	BPF
330	Ácido cítrico	
325	Lactato de sodio	
334	Ácido tartárico L[+]	200 mg/kg
270	Ácido láctico L-, D- y DL-	BPF
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
<b>Antioxidantes</b>		
301	Ascorbato de sodio	BPF
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	
325	Lactato de sodio	
<b>Colorantes</b>		
129	Rojo Allura AC	300 mg/kg
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg, como bixina
110	Amarillo ocaso FCF	100 mg/kg
102	Tartrazina	
<b>Gas de envasado</b>		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	
<b>Conservantes (solo para productos envasados en condiciones de oxígeno reducido)</b>		
200-203	Sorbates	2 000 mg/kg como ácido sórbico
210-213	Benzoatos	2 200 mg/kg como ácido benzoico

#### **Parte B: relacionada con el tema 4b del programa, Apéndice 4**

#### **ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA (CXSAN 319-2015)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 3.1 y 3.2 del anexo sobre los mangos en conserva en la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).

**3.1 En los alimentos regulados por este anexo es aceptable el uso** de antioxidantes, **colorantes** y agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)). En los alimentos regulados por este anexo es aceptable el uso de los **antioxidantes y agentes endurecedores** indicados en el Cuadro 3 de la Norma general **Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)**.

#### **3.2 Colorantes**

— En los mangos en conserva solo está permitido el uso de los colorantes que figuran a continuación.

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides	200 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	1000 mg/kg
120	Carmines	200/kg

## Apéndice V

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

(Para adopción)

**PARTE A: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 5A DEL PROGRAMA<sup>1</sup>****A.1- Anteproyectos y revisión de disposiciones adoptadas de los cuadros 1 y 2 relacionadas con las categorías de alimentos 02.1.2, 02.1.3, 04.1.2.2, 04.1.2.3, 04.1.2.5 y 04.1.2.6**

(Para adopción en el trámite 8 y 5/8)

<b>N.º de cat. de alimentos 02.1.2</b>		<b>Grasas y aceites vegetales</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
LECITINA	322(i)	8	2018	BPF	277
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	8	2018	BPF	277, XS33
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	8	2018	BPF	277, XS33
<b>N.º de cat. de alimentos 02.1.3</b>		<b>Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
LECITINA	322(i)	8	2018	BPF	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8	2018	BPFA2, XS211	
<b>N.º de cat. de alimentos 04.1.2.2</b>		<b>Frutas desecadas</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	XS67, XS130
<b>N.º de cat. de alimentos 04.1.2.3</b>		<b>Frutas en vinagre, aceite o salmuera</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	1000 mg/kg	45
<b>N.º de cat. de alimentos 04.1.2.5</b>		<b>Confituras, jaleas, mermeladas</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8	2018	5000 mg/kg	A16, XS296
<b>N.º de cat. de alimentos 04.1.2.6</b>		<b>Productos para untar a base de fruta (p.ej., el "chutney") excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2018	200 mg/kg	XS160

**Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios**

Nota 45 Como ácido tartárico.

<sup>1</sup> Las disposiciones que sustituyen o contienen una revisión de las disposiciones actualmente adoptadas en la NGAA están **realizadas en gris**.

Nota 277	Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos que corresponden a la <i>Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva</i> (CXS 33-1981).
Nota XS33	Excluidos los productos regulados por la Norma para el aceite de oliva, virgen y refinado, y aceites de orujo de oliva refinado, aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, excluidos los productos regulados por la Norma para el aceite de oliva, virgen y refinado, y aceite de orujo de oliva refinado.
Nota XS67	Excluidos los productos regulados por la <i>Norma para las uvas pasas</i> (CXS 67-1981).
Nota XS130	Excluidos los productos regulados por la <i>Norma para los albaricoques secos</i> (CXS 130-1981).
Nota XS160	Excluidos los productos regulados por la <i>Norma para la salsa picante de mango</i> (CXS 160-1987).
Nota XS211	Excluidos los productos regulados por la <i>Norma para grasas animales especificadas</i> (CXS 211-1999).
Nota XS296	Excluidos los productos regulados por la <i>Norma para las confituras, jaleas y mermeladas</i> (CXS 296-2009).
Nota A2	Solo para uso como emulsionante en los productos regulados por la <i>Norma para aceites de pescado</i> (CXS 329-2017), o como antiespumante en aceites y grasas para freír regulados para la <i>Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</i> (CXS 19-1981).
Nota A16	Solo para uso en productos destinados a elaboración ulterior o usos dietéticos especiales, de contenido de azúcar bajo o reducido, o donde las propiedades edulcorantes han sido sustituidas entera o parcialmente por edulcorantes aditivos alimentarios.

**A.2–Anteproyectos de disposiciones para ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) y ácido octenil succínico (OSA)-goma arábiga modificada (SIN 423) en el Cuadro 3**

(Para adopción en el trámite 5/8)

N.º del SIN	Aditivo	SIN Clase funcional	Trámite	Año de adopción	Aceptable, incluidos los alimentos regulados por las siguientes normas de productos
161b(iii)	ÉSTERES DE LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	Colorantes	5/8	2018	CS87-1981(Nota 183), CS117-1981
423	ÁCIDO OCTENIL SUCCÍNICO (OSA)-GOMA ARÁBIGA MODIFICADA	Emulsionantes, agentes endurecedores	5/8	2018	CS13-1981, CS66-1981, CS117-1981, CS309R-2011 y CS 254-2007

**Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios**

Nota 183 Para uso en decoración de superficies únicamente.

**A.3–Anteproyectos de disposiciones relacionadas con la categoría de alimentos 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples)) con la excepción de las disposiciones sobre aditivos alimentarios con la función de colorante y edulcorante**

(Para adopción en el trámite 5/8)

N.º de cat. de alimentos 01.1.2		Otras leches líquidas (naturales/simples)				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	5/8	2018	BPF	407	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	5/8	2018	BPF	A18	
ÁCIDO CÍTRICO	330	5/8	2018	BPF	407	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	5/8	2018	BPF	407	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5/8	2018	120 mg/kg	407	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	5/8	2018	BPF	407	
LECITINA	322(i)	5/8	2018	BPF	A18	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5/8	2018	BPF	A18	

NITRÓGENO	941	5/8	2018	BPF	59
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	5/8	2018	2200 mg/kg	33, 364, A19
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8	2018	1000 mg/kg	A18
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	5/8	2018	BPF	A18
<b>N.º de cat. de alimentos 01.1.2 Otras leches líquidas (naturales/simples)</b>					
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ASCORBATO DE SODIO	301	5/8	2018	BPF	A18
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8	2018	1000 mg/kg	348, A18
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5/8	2018	1000 mg/kg	348, A18
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y II	473a	5/8	2018	1000 mg/kg	348, A18
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2018	200 mg/kg	A18
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	5/8	2018	BPF	A18

#### Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 33 Como fósforo.  
 Nota 59 Para uso como gas de envasado solamente.  
 Nota 348 Sólo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa Tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474).  
 Nota 364 Individualmente o en combinación.  
 Nota 407 Uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente.  
 Nota A18 Excluidas leches con contenido reducido en lactosa.  
 Nota A19 Excepto para uso en leches con contenido reducido en lactosa a 500 mg/kg.

#### **A.4 –Anteproyectos de disposiciones relacionadas con la categoría de alimentos 01.6.4 (Queso elaborado fundido)**

(Para adopción en el trámite 5/8y 8)

<b>N.º de cat. de alimentos 01.6.4</b>		<b>Queso elaborado fundido</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
NISINA	234	8	2018	12,5 mg/kg	233
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2018	5000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8	2018	9000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8	2018	3000 mg/kg	348
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	3000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	5/8	2018	3000 mg/kg	348
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	

#### Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 233 Como nisina.  
 Nota 348 Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa Tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474).

#### **A.5 –Anteproyectos de disposiciones en los cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos 09.0 a 016.0, con la excepción de los aditivos con funciones tecnológicas de colorantes o edulcorantes, adipatos, nitritos y nitratos y las disposiciones relativas a la categoría de alimentos 14.2.3**

(Para adopción en el trámite 5/8 y 8)

<b>N.º de cat. de alimentos 09.2.1</b>		<b>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8	2018	5000 mg/kg	241	
<b>N.º de cat. de alimentos 09.2.2</b>		<b>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	15, XS166	
<b>N.º de cat. de alimentos 09.2.4.1</b>		<b>Pescado y productos pesqueros cocidos</b>				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
ETIL-LAUROILARGINATO	243	5/8	2018	200 mg/kg		
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8	2018	1000 mg/kg	A6	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5/8	2018	1000 mg/kg	A6	
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8	2018	4500 mg/kg	241, 348	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5/8	2018	4500 mg/kg	241, 348	
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	5/8	2018	4500 mg/kg	241, 348	
<b>N.º de cat. de alimentos 09.2.4.2</b>		<b>Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos</b>				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
ETIL-LAUROILARGINATO	243	5/8	2018	200 mg/kg		
<b>N.º de cat. de alimentos 09.2.4.3</b>		<b>Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
ETIL-LAUROILARGINATO	243	5/8	2018	200 mg/kg	A20	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8	2018	5000 mg/kg	41	
<b>N.º de cat. de alimentos 09.2.5</b>		<b>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
ETIL-LAUROILARGINATO	243	5/8	2018	200 mg/kg	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	5/8	2018	2200 mg/kg	33, 334, XS167, XS189, XS236, XS244, XS311, A7, A21	
<b>N.º de cat. de alimentos 09.3.1</b>		<b>Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	5/8	2018	200 mg/kg		
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE	475	5/8	2018	1000 mg/kg	A8	

## ÁCIDOS GRASOS

**N.º de cat. de alimentos 09.3.2****Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos crustáceos, moluscos y equinodermos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	5/8	2018	200 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8	2018	1000 mg/kg	A9

**N.º de cat. de alimentos 09.3.3 de****Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos a base de huevas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	5/8	2018	200 mg/kg	XS291

**N.º de cat. de alimentos 09.3.4****Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p.ej., la pasta de pescado) excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	5/8	2018	200 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 10.2****Productos a base de huevo**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2018	1000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	8	2018	1000 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 10.2.1****Productos líquidos a base de huevo**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
NISINA	234	5/8	2018	6,25 mg/kg	233
ALGINATO DE PROPYLENGLICOL	405	5/8	2018	10000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8	2018	500 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 10.2.2****Productos congelados a base de huevo**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	5/8	2018	BPF	
ALGINATO DE PROPYLENGLICOL	405	5/8	2018	10000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8	2018	500 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 10.2.3****Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5/8	2018	5000 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 10.4****Postres a base de huevo (p.ej., el flan)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2018	6000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	8	2018	1000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPYLENGLICOL	405	8	2018	3000 mg/kg	

DIACETATO DE SODIO	262(ii)	8	2018	2000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8	2018	5000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018r	5000 mg/kg	348
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5/8	2018	5000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	5/8	2018	5000 mg/kg	348
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	2000 mg/kg	45
<b>N.º de cat. de alimentos 11.4</b>		<b>Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8	2018	10000 mg/kg	258
<b>N.º de cat. de alimentos 11.6</b>		<b>Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2018	2000 mg/kg	45
<b>N.º de cat. de alimentos 12.2</b>		<b>Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p.ej. el aderezo para fideos instantáneos)</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	2000 mg/kg	A22, XS326, XS327, XS328
<b>N.º de cat. de alimentos 12.2.1</b>		<b>Hierbas aromáticas y especias</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8	2018	2000 mg/kg	348, A23
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5/8	2018	2000 mg/kg	348, A23
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	5/8	2018	2000 mg/kg	348, A23
<b>N.º de cat. de alimentos 12.2.2</b>		<b>Aderezos y condimentos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5/8	2018	20000 mg/kg	A24, A25, A26
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	5/8	2018	20000 mg/kg	A24, A25, A26
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	7500 mg/kg	45
<b>N.º de cat. de alimentos 12.4</b>		<b>Mostazas</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	5000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	
<b>N.º de cat. de alimentos 12.5</b>		<b>Sopas y caldos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	8	2018	500 mg/kg	XS117
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	5000 mg/kg	45, XS117
<b>N.º de cat. de alimentos 12.5.1</b>		<b>Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
NISINA	234	5/8	2018	5 mg/kg	233, 339

ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2018	400 mg/kg	XS117
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2018	10000 mg/kg	XS117

**N.º de cat. de alimentos 12.5.2****Mezclas para sopas y caldos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2018	3000 mg/kg	127, XS117
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8	2018	250 mg/kg	127, XS117

**N.º de cat. de alimentos 12.6.1****Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2018	5000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5/8	2018	5000 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	8	2018	1000 mg/kg	A27
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8	2018	8000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	5/8	2018	2500 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8	2018	5000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8	2018	2500 mg/kg	A28
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	2000 mg/kg	348, A27
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	2000 mg/kg	348, A27
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	8	2018	2000 mg/kg	348, A27
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	2000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	600 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 12.6.2****Salsas no emulsionadas (p.ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8	2018	5000 mg/kg	XS306R
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	5/8	2018	2500 mg/kg	XS306R
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8	2018	2500 mg/kg	XS306R
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	10000 mg/kg	348
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	10000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	8	2018	10000 mg/kg	348
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	5000 mg/kg	45, XS306R
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	600 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 12.6.3****Mezclas para salsas y "gravies"**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2018	5000 mg/kg	127
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5/8	2018	5000 mg/kg	127
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8	2018	8000 mg/kg	127
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	5/8	2018	2500 mg/kg	127

ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8	2018	50 mg/kg	127
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	10000 mg/kg	127,348
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	10000 mg/kg	127,348
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	8	2018	10000 mg/kg	127,348
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	5000 mg/kg	45, 127
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	300 mg/kg	127

**N.º de cat. de alimentos 12.6.4 Salsas ligeras (p.ej. salsa de pescado)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	5/8	2018	2500 mg/kg	XS302
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	10000 mg/kg	348
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	10000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	8	2018	10000 mg/kg	348

**N.º de cat. de alimentos 12.8 Levadura y productos similares**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8	2018	15000 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 13.1.1 Preparados para lactantes**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	10 mg/kg	72, A12

**N.º de cat. de alimentos 13.1.2 Preparados de continuación**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	30 mg/kg	72

**N.º de cat. de alimentos 13.1.3 Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	10 mg/kg	72, A12

**N.º de cat. de alimentos 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	8	2018r	200 mg/kg	15, 187
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2018	5000 mg/kg	45, 364, XS73, A29
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	300 mg/kg	15

**N.º de cat. de alimentos 13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2018	1000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILEGLICOL	405	8	2018	1200 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8	2018	1000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8	2018	2000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018r	5000 mg/kg	348
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	5000 mg/kg	348

OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	8	2018	5000 mg/kg	348
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2018	30 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 13.4****Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2018	1000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8	2018	1200 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8	2018	1000 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 13.4****Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8	2018	2000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018r	5000 mg/kg	348
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5/8	2018	5000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	5/8	2018	5000 mg/kg	348
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2018	300 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 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**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2018	5000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2018	300 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 13.6****Complementos alimenticios**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8	2018	18000 mg/kg	
COPOLÍMERO CON INJERTO DE – POLIVINILALCOHOL (PVA) - POLIETILENGLICOL (PEG)	1209	5/8	2018	100000 mg/kg	A13
PROPILENGLICOL	1520	5/8	2018	2000 mg/kg	A13
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8	2018	1000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2018	10000 mg/kg	364
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018r	20000 mg/kg	348
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5/8	2018	20000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	5/8	2018	20000 mg/kg	348
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2018	5000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2018	2000 mg/kg	A14

**N.º de cat. de alimentos 14.1.4****Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8	2018	200 mg/kg	219, 348
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5/8	2018	200 mg/kg	219, 348

OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	5/8	2018	200 mg/kg	219, 348
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	800 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	A35

**N.º de cat. de alimentos 14.1.4.1 Bebidas a base de agua aromatizadas con gas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2018	500 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2018	500 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 14.1.4.2 Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2018	500 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2018	500 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2018	500 mg/kg	127
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2018	500 mg/kg	127

**N.º de cat. de alimentos 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2018	500 mg/kg	160
PROTEASA DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1101(i)	8	2018	BPF	160
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	8	2018	500 mg/kg	A30
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018r	1000 mg/kg	176, 348
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5/8	2018	1000 mg/kg	176, 348
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	5/8	2018	1000 mg/kg	176, 348

**N.º de cat. de alimentos 14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8	2018	500 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	2000 mg/kg	45

**N.º de cat. de alimentos 14.2.2 Sidra y sidra de pera**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	2000 mg/kg	45

**N.º de cat. de alimentos 14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	4000 mg/kg	45

**N.º de cat. de alimentos 14.2.6 Licores destilados que contengan más de un quince por ciento de alcohol**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
---------	-----	---------	-----	--------------	-------

ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8	2018	8000 mg/kg	A31
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018r	5000 mg/kg	348, A32
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5/8	2018	5000 mg/kg	348, A32
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	5/8	2018	5000 mg/kg	348, A32
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	3000 mg/kg	45, A32

**N.º de cat. de alimentos 14.2.7****Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2018	20 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2018	4000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	5 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 15.0****Aperitivos listos para el consumo**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2018	2000 mg/kg	45

**N.º de cat. de alimentos 15.1****Aperitivos a base de patatas (papas) cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8	2018	2000 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	8	2018	300 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8	2018	3000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	8	2018	1000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2018	300 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8	2018	5000 mg/kg	A33
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8	2018	5000 mg/kg	348, A34
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5/8	2018	5000 mg/kg	348, A34
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	5/8	2018	5000 mg/kg	348, A34
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	

**N.º de cat. de alimentos 15.2****Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p.ej. con frutas secas)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	

**Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios**

Nota 15	Sobre la base de las grasas o los aceites.
Nota 41	Solo para uso en empanizados o albardillas, rebozados.
Nota 45	Como ácido tartárico.
Nota 72	Sobre la base del producto listo para el consumo.
Nota 127	Sobre la base que se sirve al consumidor.
Nota 160	Sólo para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar.
Nota 176	Sólo para uso en café líquido en lata.
Nota 187	Sólo para el SIN 304 (palmitato de ascorbilo).
Nota 219	Excepto para uso en bebidas no alcohólicas a base de anís, coco y almendras a 5 000 mg/kg.

- Nota 233 Como nisina.
- Nota 241 Para uso en productos de surimi únicamente.
- Nota 258 Excluido jarabe de arce.
- Nota 334 Para pescado salado con un contenido de sal mayor o igual al 18 por ciento durante la elaboración.
- Nota 339 Excluidos los "bouillons" y consomés en conserva.
- Nota 348 Sólo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474).
- Nota 364 Individualmente o en combinación.
- Nota XS73 Excluidos los productos regulados por la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981)
- Nota XS117 Excluidos los productos regulados por la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CXS 117-1981).
- Nota XS166 Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CXS 166-1989).
- Nota XS167 Excluidos los productos regulados por la *Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae* (CXS 167-1989).
- Nota XS189 Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las aletas de tiburón secas* (CXS 189-1993)
- Nota XS222 Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos* (CXS 222-2001).
- Nota XS236 Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las anchoas hervidas secas saladas* (CXS 236-2003).
- Nota XS244 Excluidos los productos regulados por la *Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado* (CXS 244-2004).
- Nota XS291 Excluidos los productos regulados por la *Norma para el caviar de esturión* (CXS 291-2010).
- Nota XS302 Excluidos los productos regulados por la *Norma para la salsa de pescado* (CXS 302-2011).
- Nota XS306R Excluidos los productos regulados por la *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* (CXS 306R-2011).
- Nota XS311 Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CXS 311-2013).
- Nota XS326 Excluidos los productos regulados por la *Norma para pimientas negra, blanca y verde (pimientas NBV)* (CXS 326-2017).
- Nota XS327 Excluidos los productos regulados por la *Norma para el comino* (CXS 327-2017).
- Nota XS328 Excluidos los productos regulados por la *Norma para el tomillo desecado* (CXS 328-2017).
- Nota A6 Solo para uso en salsas de pescado.
- Nota A7 SIN 452(i-v) solo para uso en los productos regulados por la *Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos* (CXS 222-2001).
- Nota A8 Solo para uso en productos marinados.
- Nota A9 Solo para uso en encurtidos.
- Nota A12 Tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) solo.
- Nota A13 Para uso en forma de cápsulas y tabletas.
- Nota A14 Excepto para uso a 6000 mg/kg, solo o en combinación, sobre la base de aceites de pescado.
- Nota A20 Solo para uso en productos listos para el consumo que requieren refrigeración.
- Nota A21 Excepto para uso a 700 mg/kg en moluscos ahumados y moluscos salados.
- Nota A22 Solo para uso en pastas y productos condimentados que contienen aceites vegetales.
- Nota A23 Solo para uso en roux de curry.
- Nota A24 Solo para uso en dashi y furikake.
- Nota A25 Para uso como agente de glaseado.
- Nota A26 Solos o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), y oligoésteres de sucrosa, tipo I y tipo II (SIN 473a).
- Nota A27 Excepto para uso en marinadas concentradas aplicadas a alimentos a 20000 mg/kg.
- Nota A28 Excepto para uso en marinadas concentradas aplicadas a alimentos a 10000 mg/kg.
- Nota A29 Como residuo en bizcochos y galletas.
- Nota A30 Excepto para uso en café con leche envasado a 2000 mg/kg.
- Nota A31 Solo para uso en licores emulsionados.
- Nota A32 Excluido el uso en whiskey.
- Nota A33 Solo para uso en masas utilizadas en aperitivos salados a base de cereales.
- Nota A34 Solo para uso en galletas de arroz y aperitivos de patatas (papas).
- Nota A35 Transferencia del uso como antioxidante en aromatizantes, colorantes, ingredientes de zumos (jugos) y preparados nutritivos.

**PARTE B: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 4B<sup>2</sup> DEL PROGRAMA****B.1- Enmiendas propuestas a los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA relacionadas con las normas para el pescado y productos pesqueros**

(Para adopción)

**B.1.1 ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 1 DE LA NGAA: (por orden alfabético)**

<b>Acesulfame de potasio: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes SIN950</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	144, 188, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u></b>	2017
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	144, 188, <b><u>XS291</u></b>	2007
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg	144, 188, <b><u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u></b>	2007

<b>Ácido acético, glacial: clase funcional: reguladores de la acidez, sustancias conservadoras SIN260</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 mg/kg	<del>266 y 267,LL,</del> <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u></b>	2015

<b>Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol: clase funcional: emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 472a</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>	2014

<sup>2</sup>Las adiciones se indican en **negrita/subrayadas**. Las supresiones se indican tachadas.

<b>Fosfato de dialmidón acetilado: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores, espesantes SIN1414</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014

<b>Adipatos: clase funcional: reguladores de la acidez SIN 355</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>

<b>Agar: clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes SIN406</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014

<b>Ácido alginico: clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes SIN400</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Rojo allura AC: clase funcional: colorantes SIN 129</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2017
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2009
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg	<u>XS302</u>	2009

<b>Amaranto: clase funcional: colorantes SIN 123</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
<u>09.4</u>	<u>Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	

	<b><u>inclusión de los enlatados y fermentados</u></b>			
--	--	--	--	--

<b>Extractos de annato, base de bixina: clase funcional: colorantes SIN160b(i)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
<b>09.2.5</b>	<b><u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u></b>	<b>10 mg/kg</b>	<b><u>8, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u></b>	

<b>Ácido ascórbico, L-: clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes. SIN 300</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<del>267 y 333</del> <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS311</u></b>	2015

<b>Ésteres de ascorbilo: clase funcional: antioxidantes SIN 304, 305</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
12.6.4	Salsas ligeras (p.ej., salsa de pescado)	200 mg/kg	10, <b><u>XS302</u></b>	2001

<b>Aspartamo: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 951</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300mg/kg	144, 191, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u></b>	2017
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	144, 191, <b><u>XS291</u></b>	2007
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300 mg/kg	144, 191, <b><u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u></b>	2007

<b>Sal de aspartamo y acesulfamo: clase funcional: edulcorantes SIN 962</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y	200 mg/kg	113, <b><u>XS291</u></b>	2009

	equinodermos			
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg	113, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009

<b>Benzoatos: clase funcional: sustancias conservadoras SIN 210-213</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	13 y 121, <u>RR, XS167, XS189, XS222 y XS236</u>	2004
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2000 mg/kg	13, <u>NN120, XS291</u>	2003

<b>Azul brillante FCF: clase funcional: colorantes SIN 133</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg	<u>XS291</u>	2005
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2005
12.6	Salsas y productos análogos	100 kg/mg	<u>XS302</u>	2009

<b>Butilhidroxianisol: clase funcional: antioxidantes SIN 320</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 196 y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 180, <u>XS291</u>	2006
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg	15, y 180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2006
12.6	Salsas y productos análogos	200 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2005

<b>Butilhidroxitolueno: clase funcional: antioxidantes SIN 321</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada

09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 196, <del>y</del> <u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 180, <u>XS291</u>	2006
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg	15, <del>y</del> 180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2006
12.6	Salsas y productos análogos	100 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2006

**Carbonato de calcio: clases funcionales: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, espumantes, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores SIN 170(i)**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<del>266 y 267</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2013

**Cloruro de calcio: clase funcional: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, espumantes, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores SIN509**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

**Lactato de calcio: clase funcional: reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, espesantes SIN327**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<del>266, y267</del> , <u>LL, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2015

**Cantaxantina: clase funcional: colorantes SIN 161g**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	15 mg/kg	22, <del>y</del> XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevos	15 mg/kg	<u>XS291</u>	2011
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y	15 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2011

	equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados			
12.6	Salsas y productos análogos	30 mg/kg	<u>XS302</u>	2011

<b>Caramelo III - caramelo al amoníaco: clase funcional: colorantes SIN 150c</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30000 mg/kg	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2017
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30000 mg/kg	95, <u>XS291</u>	2010
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	50, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	1999

<b>Caramelo IV- caramelo al sulfito amónico: clase funcional: colorantes SIN 150d</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30000 mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2009
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30000 mg/kg	95, <u>XS291</u>	2011
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30000 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009
12.6	Salsas y productos análogos	30000 mg/kg	<u>XS302</u>	2011

<b>Dióxido de carbono: clase funcional: gasificantes, espumantes, gases de envasado, conservantes, propulsores SIN 290</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
<u>09.2.5</u>	<u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	

<b>Carmines: clase funcional: colorantes</b>				
--	--	--	--	--

<b>SIN 120</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	22, y <u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg	<u>XS291</u>	2005
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	16, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2005
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	<u>XS302</u>	2005

<b>Carotenos, beta-vegetales: clase funcional: colorantes SIN 160a(ii)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2005
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1000 mg/kg	<u>XS291</u>	2016
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2005

<b>Carotenoides: clase funcional: colorantes SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	95, <u>NN304</u> , XS36, XS92, XS95, XS165, <del>XS166</del> , XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2017
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	95, <u>XS291</u>	2011
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	<u>XS302</u>	2009

<b>Carragenina: clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes SIN 407</b>				
<b>N.º cat.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año</b>

de alimentos		máxima		adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300 y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos: clase funcional: colorantes SIN 141(i),(ii)</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	<u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	200 mg/kg	<u>XS291</u>	2009
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009
12.6	Salsas y productos análogos	100 mg/kg	<u>XS302</u>	2009

<b>Ácido cítrico: clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes SIN 330</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>267, LL, XS167, XS189, XS222 y XS236</u>	2015

<b>Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol: clase funcional: antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores SIN 472c</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014

<b>Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol: clase funcional: emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 472e</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
12.6	Salsas y productos análogos	10000 mg/kg	<u>XS302</u>	2005

<b>Guanilato disódico 5': clase funcional: acentuadores del sabor SIN 627</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros	BPF	29, <u>XS167, XS189,</u>	2015

	ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		<u>XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	
--	---	--	------------------------------------	--

<b>Inosinato disódico, 5'-: clase funcional: acentuadores del sabor SIN 631</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Ribonucleótidos de sodio, 5'-: clase funcional: acentuadores del sabor SIN 635</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Etilendiamino tetra acetatos: clase funcional: antioxidantes, agentes de retención del color, sustancias conservadoras, secuestrantes, estabilizadores SIN385, 386</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	340 mg/kg	21, <u>nueva nota 310, XS3, XS70, XS94, XS119</u>	2017

<b>Verde sólido FCF: clase funcional: colorantes SIN 143</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevos	100 mg/kg	<u>XS291</u>	1999
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009

<b>Ácido fumárico: clase funcional: reguladores de la acidez SIN 297</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos,	BPF	<del>266 y 267</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y</u>	2013

	crustáceos y equinodermos		<u>XS311</u>	
--	---------------------------	--	--------------	--

<b>Glicerol: clase funcional: humectantes, espesantes SIN 422</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Extracto de piel de uva: clase funcional: colorantes SIN 163(ii)</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	22, y <u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1500 mg/kg	<u>XS291</u>	2009
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	1500 mg/kg	16, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009

<b>Resina de guayaco: clase funcional: antioxidantes SIN314</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
12.6	Salsas y productos análogos	600 mg/kg	15, <u>XS302</u>	2004

<b>Goma guar: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores, espesantes SIN 412</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014

<b>Goma arábica (goma de acacia): clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes SIN414</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Hidroxibenzoatos, para-: clase funcional: sustancias conservadoras SIN 214, 218</b>				
N.º cat. de	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada

<b>alimentos</b>				
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	27, <u>XS291</u>	2010
12.6	Salsas y productos análogos	1000 mg/kg	27, <u>XS302</u>	2010

<b>Hidroxipropilcelulosa: clase funcional: emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes SIN 463</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Hidroxipropilmetilcelulosa: clase funcional: incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes SIN 464</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Almidón hidroxipropílico: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores, espesantes SIN 1440</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014

<b>Indigotina (carmín de índigo): clase funcional: colorantes SIN 132</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2009
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg	<u>XS302</u>	2009

<b>Óxidos de hierro: clase funcional: colorantes SIN 172(i)-(iii)</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos,	250 mg/kg	22,y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016

	crustáceos y equinodermos			
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	100 mg/kg	<u>XS291</u>	2005
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	50 mg/kg	<u>95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2010
12.6	Salsas y productos análogos	75 mg/kg	<u>XS302</u>	2005

<b>Harina konjac: clase funcional: sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes</b> <b>SIN 425</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Ácido láctico, L-, D-, DL-: clase funcional: reguladores de la acidez</b> <b>SIN 270</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
<u>09.2.5</u>	<u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	

<b>Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol: clase funcional: emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores</b> <b>SIN 472b</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014

<b>Lecitina: clase funcional: antioxidantes, emulsionantes</b> <b>SIN 322(i)</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014

<b>Carbonato de magnesio: clase funcional: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color</b> <b>SIN 504(i)</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados	BPF	<u>266, 267 y 333 XS167, XS189, XS222,</u>	2015

	y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		<u>XS236, XS244 y XS311</u>	
--	--	--	-----------------------------	--

<b>Cloruro de magnesio: clase funcional: agentes de retención del color, agentes endurecedores, estabilizadores SIN 511</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014

<b>Hidróxido de magnesio: clase funcional: reguladores de la acidez, agentes de retención del color SIN 528</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<del>266 y 267</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2013

<b>Carbonato ácido de magnesio: clase funcional: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color SIN 504(ii)</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<del>266 y 267</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2013

<b>Ácido málico, DL-: clase funcional: reguladores de la acidez SIN 296</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<del>266 y 267</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2013

<b>Manitol: clase funcional: antiaglutinantes, incrementadores del volumen, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes SIN 421</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014

<b>Metilcelulosa: clase funcional: incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes SIN 461</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada

09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015
--------	---	-----	--	------

<b>Metiletilcelulosa: clase funcional: emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes</b> <b>SIN 465</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014

<b>Celulosa microcristalina (gel de celulosa): clase funcional: antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes</b> <b>SIN 460(i)</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos: clase funcional: antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores</b> <b>SIN 471</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Glutamato monosódico, L-: clase funcional: acentuadores del sabor</b> <b>SIN 621</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29,y 313, <u>XS167, XS189, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Neotamo: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes</b> <b>SIN 961</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	10 mg/kg	161, <u>XS291</u>	2008
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	10 mg/kg	161, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2008

12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	12 mg/kg	<u>XS302</u>	2007
--------	--	----------	--------------	------

<b>Nitrógeno: clase funcional: espumantes, gases de envasado, propulsores</b> <b>SIN 941</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
<u>09.2.5</u>	<u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	

<b>Almidón oxidado: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores, espesantes</b> <b>SIN 1404</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014

<b>Pectinas: clase funcional: emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes</b> <b>SIN 440</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS236, XS244 y XS311</u>	2014

<b>Fosfatos: clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</b> <b>SIN338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (xi), 451 (i),(ii), 452(i)-(v), 542</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevos	2200 mg/kg	33, <u>XS291</u>	2012
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	2200 mg/kg	33, <u>BB, XS3, XS94, XS119</u>	2012
12.6	Salsas y productos análogos	2200 mg/kg	33, <u>XS302</u>	2012

<b>Polisorbatos: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores</b> <b>SIN 432-436</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	5000 mg/kg	<u>XS302</u>	2007

<b>Ponceau 4R (rojo de cochinilla A): clase funcional: colorantes</b>				
---	--	--	--	--

<b>SIN 124</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	22 y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevos	500 mg/kg	<u>XS291</u>	2008
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2008
12.6	Salsas y productos análogos	50 mg/kg	<u>XS302</u>	2008

<b>Carbonato de potasio: clase funcional: reguladores de la acidez, estabilizadores SIN 501(i)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	230, <del>266</del> y <del>267</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Cloruro de potasio: clase funcional: agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes SIN 508</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Citrato diácido de potasio: clase funcional: reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 322(i)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2017

<b>Lactato de potasio: clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes SIN 326</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
<u>09.2.5</u>	<u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados,</u>	<u>BPF</u>	<u>382, XS167, XS189, XS222,</u>	

	<b>fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>		<b><u>XS236 y XS244</u></b>	
--	---	--	-----------------------------	--

<b>Celulosa en polvo: clase funcional: antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes SIN 460(ii)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Alga euchema elaborada (AEE): clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes SIN 407a</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Galato de propilo: clase funcional: antioxidantes SIN 310</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	15, 196 y <u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016
12.6	Salsas y productos análogos	200 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2001

<b>Pullulan: clase funcional: agentes de glaseado, espesantes SIN 1204</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015

<b>Riboflavinas: clase funcional: colorantes SIN 101(i),(ii),(iii)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	22, y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevos	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2005
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con	500 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2008

	inclusión de los enlatados y fermentados			
12.6	Salsas y productos análogos	350 mg/kg	<u>XS302</u>	2005

<b>Sacarinas: clase funcional: edulcorantes SIN 954(i)-(iv)</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg	144, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2007
12.6	Salsas y productos análogos	160 mg/kg	<u>XS302</u>	2007

<b>Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amoníaco, calcio, potasio y sodio: clase funcional: antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores SIN 470(i)</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2014

<b>Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio: clase funcional: antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores SIN 470(ii)</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2014

<b>Acetato de sodio: clase funcional: reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes SIN 262(i)</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<del>266, 267 y 333</del> <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2015

<b>Alginato de sodio: clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes SIN 401</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2015

<b>Ascorbato de sodio: clase funcional: antioxidantes</b>				
---	--	--	--	--

<b>SIN 301</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<del>LL</del> , 307, 392, XS92, XS189, XS191, XS222, XS236, XS312, y XS315, <b><u>XS167 y XS244</u></b>	2017

<b>Carbonato de sodio: clase funcional: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes SIN 500(i)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<del>266, 267 y 333</del> <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>	2015

<b>Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa): clase funcional: incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes SIN 466</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <del>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</del>	2015

<b>Citrato diácido de sodio: clase funcional: reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 331(i)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>	2017

<b>Malato de sodio, DL-: clase funcional: reguladores de la acidez, humectantes SIN 350(ii)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<del>266, 267 y 333</del> <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>	2015

<b>Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio): clase funcional: antioxidantes SIN 316</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>

<b>09.2.5</b>	<b>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>	<b>BPF</b>	<b><u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u></b>	
---------------	--	------------	---	--

<b>Fumarato de sodio: clase funcional: reguladores de la acidez SIN365</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<del>266 y 267</del> <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>	2013

<b>Gluconato de sodio: clase funcional: secuestrantes, estabilizadores, espesantes SIN 576</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>	2017

<b>Lactato de sodio: clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, espesantes SIN 325</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<del>266, 267, y 333, LL,</del> <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u></b>	2015

<b>Sorbatos: clase funcional: sustancias conservadoras SIN 200-203</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	42, <b><u>MM, XS189, XS222 y XS236</u></b>	2012
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	42, <b><u>XS291</u></b>	2012

<b>Glicósidos de esteviol: clase funcional: edulcorantes SIN 960</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base	120 mg/kg	26, <b><u>XS291</u></b>	2011

	de huevas			
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	26, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2011
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	350 mg/kg	26, <u>XS302</u>	2011

<b>Sucralosa (triclorogalactosacarosa): clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 955</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	120 mg/kg	144, <u>XS291</u>	2007
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	120 mg/kg	144, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2007

<b>Sucroglicéridos: clase funcional: emulsionantes SIN 474</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
12.6	Salsas y productos análogos	10000 mg/kg	<u>XS302</u>	2009

<b>Sulfitos: clase funcional: antioxidantes, decolorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes SIN 220-225, 539</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 mg/kg	44,y <u>XS311</u> , <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> y <u>XS244</u>	2016
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	150 mg/kg	44,y140, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2007
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg	44, <u>XS302</u>	2007

<b>Amarillo ocaso FCF: clase funcional: colorantes SIN 110</b>				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	382, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> y <u>XS244</u>	2017
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2008
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y	300 mg/kg	95, <u>AA</u> , <u>XS3</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2008

	equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados			
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg	<b><u>XS302</u></b>	2008

<b>Goma tara: clase funcional: agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes SIN 417</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>	2014

<b>Tartratos: clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, acentuadores del sabor, secuestrantes, estabilizadores SIN 334, 335(ii), 337</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
<b>09.2.5</b>	<b><u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u></b>	<b><u>200 mg/kg</u></b>	<b><u>45, 128, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u></b>	

<b>Tartrazina: clase funcional: colorantes SIN 102</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	382, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u></b>	2017
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30 mg/kg	<b><u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u></b>	

<b>Terbutilhidroquinona: clase funcional: antioxidantes SIN 319</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
12.6	Salsas y productos análogos	200 mg/kg	15, 130, <b><u>XS302</u></b>	2005

<b>Goma tragacanto: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores, espesantes SIN 413</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>	2014

<b>Citrato tricálcico: clase funcional: reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores SIN 333(iii)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <u>XS167,</u> <u>XS189,</u> <u>XS222,</u> <u>XS236,</u> <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2017

<b>Citrato tripotásico: clase funcional: reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 322(ii)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <u>XS167,</u> <u>XS189,</u> <u>XS222,</u> <u>XS236,</u> <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2017

<b>Citrato trisódico: clase funcional: reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 331(iii)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <u>XS167,</u> <u>XS189,</u> <u>XS222,</u> <u>XS236,</u> <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2017

<b>Goma xantana: clase funcional: emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes SIN 415</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167,</u> <u>XS189,</u> <u>XS222,</u> <u>XS236,</u> <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2014

### **B.1.2 –Enmiendas propuestas al Cuadro 2 de la NGAA (categorías de alimentos por orden numérico)**

(Para adopción)

<b>Categoría de alimentos 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>				
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>	<b>Notas</b>
Acesulfame de	950	200	2017	144, 188, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165,

<b>Categoría de alimentos 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>				
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>	<b>Notas</b>
potasio		mg/kg		XS166, XS190, XS191, XS292, XS312,yXS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u></b>
Aspartamo	951	300 mg/kg	2017	144, 191, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312,yXS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u></b>
Caramelo III – caramelo al amoniaco	150c	30000 mg/kg	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312,yXS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u></b>
Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	150d	30000 mg/kg	2017	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312,y XS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u></b>
Carotenoides	160a(i), a(iii),e,f	100 mg/kg	2017	95, <b><u>NN304</u></b> , XS36, XS92, XS95, XS165, <del>XS166</del> , XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, XS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u></b>
Citrato diácido de potasio	332(i)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312,yXS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>
Ascorbato de sodio	301	BPF	2017	<b><u>LL</u></b> , 307, 392, XS92, XS189, XS191, XS222, XS236, XS312,yXS315, <b><u>XS167 y XS244</u></b>
Citrato diácido de sodio	331(i)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>
Gluconato de sodio	576	BPF	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312,yXS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>
Citrato tricálcico	333(iii)	BPF	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312,yXS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312,yXS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312,yXS315, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>

<b>Categoría de alimentos 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>				
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>	<b>Notas</b>
Ácido acético, glacial	260	BPF	2015	<del>266 y 267</del> ,LL, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u></b>
Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	472a	BPF	2014	300, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>
Fosfato acetilado de dialmidón	1414	BPF	2014	300, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>
Agar	406	BPF	2014	300, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>
Ácido alginico	400	BPF	2015	300, y—332, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u></b>
Rojo allura AC	129	300 mg/kg	2017	382, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u></b>
<b><u>Extractos de annato, base de bixina</u></b>	<b><u>160b(i)</u></b>	<b><u>10 mg/kg</u></b>		<b><u>8, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u></b>

<b>Categoría de alimentos 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>				
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>	<b>Notas</b>
Ácido ascórbico, L-	300	BPF	2015	<del>267 y 333</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS311</u>
Benzoatos	210-213	200 mg/kg	2004	13 y 121, <u>RR, XS167, XS189, XS222 y XS236</u>
Butilhidroxianisol (BHA)	320	200 mg/kg	2016	15, 196, y <del>XS311</del> , <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Butilhidroxitolueno (BHT)	321	200 mg/kg	2016	15, 196, y <del>XS311</del> , <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Carbonato de calcio	170(i)	BPF	2013	<del>266 y 267</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Cloruro de calcio	509	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Lactato de calcio	327	BPF	2015	<del>266 y 267</del> , <u>LL, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Cantaxantina	161g	15 mg/kg	2016	22, y <del>XS311</del> , <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
<b><u>Dióxido de carbono</u></b>	<b><u>290</u></b>	<b><u>BPF</u></b>		<b><u>59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u></b>
Carmines	120	300 mg/kg	2016	22, y <del>XS311</del> , <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	160a(ii)	1 000 mg/kg	2016	<del>XS311</del> , <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Carragenina	407	BPF	2015	300, y <del>332</del> , <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	200 mg/kg	2016	<del>XS311</del> , <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Ácido cítrico	330	BPF	2015	<del>267</del> , <u>LL, XS167, XS189, XS222 y XS236</u>
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Guanilato disódico 5'	627	BPF	2015	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Inosinato disódico, 5'-	631	BPF	2015	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Ribonucleótidos de sodio, 5'-	635	BPF	2015	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Verde sólido FCF	143	100 mg/kg	2016	<del>XS311</del> , <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Ácido fumárico	297	BPF	2013	<del>266 y 267</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Glicerol	422	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Extracto de piel de uva	163(ii)	1000 mg/kg	2016	22, y <del>XS311</del> , <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Goma guar	412	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>

<b>Categoría de alimentos 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>				
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>	<b>Notas</b>
Goma arábiga (goma de acacia)	414	BPF	2015	300, y—332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Celulosa hidroxipropílica	463	BPF	2015	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Hidroxipropilmetilcelulosa	464	BPF	2015	300, y—332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Hidroxipropil almidón	1440	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	250 mg/kg	2016	22,y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Harina konjac	425	BPF	2015	300, y—332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
<b>Ácido láctico L-, D- y DL-</b>	<b>270</b>	<b>BPF</b>		<b>382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</b>
Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	472b	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Lecitina	322(i)	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Carbonato de magnesio	504(i)	BPF	2015	266, 267 y 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Cloruro de magnesio	511	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Hidróxido de magnesio	528	BPF	2013	266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Carbonato ácido de magnesio	504(ii)	BPF	2013	266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Ácido málico, DL-	296	BPF	2013	266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Manitol	421	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Metilcelulosa	461	BPF	2015	300, y—332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Metiletilcelulosa	465	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	460(i)	BPF	2015	300, y—332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	471	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Glutamato monosódico, L-	621	BPF	2015	29,y-313, <u>XS167, XS189, XS236, XS244 y XS311</u>
<b>Nitrógeno</b>	<b>941</b>	<b>BPF</b>		<b>59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</b>
Almidón oxidado	1404	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Pectinas	440	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236,</u>

<b>Categoría de alimentos 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>				
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>	<b>Notas</b>
				<u>XS244 y XS311</u>
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	100 mg/kg	2016	22, <del>y</del> XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Carbonato de potasio	501(i)	BPF	2015	230, <del>266 y 267</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Cloruro de potasio	508	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
<b><u>Lactato de potasio</u></b>	<b><u>326</u></b>	<b><u>BPF</u></b>		<b><u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u></b>
Celulosa en polvo	460(ii)	BPF	2015	300, <del>y</del> 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Alga eucheuma elaborada (AEE)	407a	BPF	2015	300, <del>y</del> 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Galato de propilo	310	100 mg/kg	2016	15, 196, <del>y</del> XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Pullulan	1204	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	300 mg/kg	2016	22, <del>y</del> XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amoníaco, calcio, potasio y sodio	470(i)	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	470(ii)	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Acetato de sodio	262(i)	BPF	2015	<del>266, 267 y 333</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Alginato sódico	401	BPF	2015	300, <del>y</del> 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Carbonato de sodio	500(i)	BPF	2015	<del>266, 267 y 333</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	466	BPF	2015	300, <del>y</del> 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Malato de sodio, DL-	350(ii)	BPF	2015	<del>266, 267 y 333</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
<b><u>Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)</u></b>	<b><u>316</u></b>	<b><u>BPF</u></b>		<b><u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u></b>
Fumarato de sodio	365	BPF	2013	<del>266 y 267</del> <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>
Lactato de sodio	325	BPF	2015	<del>266, 267, y 333</del> <u>LL, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>
Sorbatos	200-203	1 000 mg/kg	2012	42, <u>MM, XS189, XS222 y XS236</u>
Sulfitos	220-225, 539	30 mg/kg	2016	44, <del>y</del> XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>

**Categoría de alimentos 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos**

Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas
Amarillo ocaso FCF	110	100 mg/kg	2017	382, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> y <u>XS244</u>
Goma tara	417	BPF	2014	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>
<b>Tartratos</b>	<u>334</u> , <u>335(ii)</u> , <u>337</u>	<u>200 mg/kg</u>		<u>45</u> , <u>128</u> , <u>382</u> , <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> y <u>XS244</u>
Tartrazina	102	100 mg/kg	2017	382, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> y <u>XS244</u>
Goma tragacanto	413	BPF	2014	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>
Goma xantana	415	BPF	2014	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>

**Categoría de alimentos 09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos**

Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas
Acesulfame de potasio	950	200 mg/kg	2007	144, 188, <u>XS291</u>
Aspartamo	951	300 mg/kg	2007	144, 191, <u>XS291</u>
Sal de aspartamo y acesulfamo	962	200 mg/kg	2009	113, <u>XS291</u>
Benzoatos	210-213	2000 mg/kg	2003	13, <u>NN120</u> , <u>XS291</u>
Butilhidroxianisol (BHA)	320	200 mg/kg	2006	15, 180, <u>XS291</u>
Butilhidroxitolueno (BHT)	321	200 mg/kg	2006	15, 180, <u>XS291</u>
Caramelo III –caramelo al amoníaco	150c	30000 mg/kg	2010	95, <u>XS291</u>
Caramelo IV –caramelo al sulfito amónico	150d	30000 mg/kg	2009	95, <u>XS291</u>
Carotenoides	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	2011	95, <u>XS291</u>
Hidroxibenzoatos, Para-	214, 218	1000 mg/kg	2010	27, <u>XS291</u>
Neotamo	961	10 mg/kg	2008	161, <u>XS291</u>
Sorbatos	200-203	1000 mg/kg	2012	42, <u>XS291</u>
Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	955	120 mg/kg	2007	144, <u>XS291</u>

**Categoría de alimentos 09.3.3 Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas**

Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas
Rojo allura AC	129	300 mg/kg	2009	<u>XS291</u>
Azul brillante FCF	133	500 mg/kg	2005	<u>XS291</u>

<b>Categoría de alimentos 09.3.3 Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas</b>				
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>	<b>Notas</b>
Cantaxantina	161g	15 mg/kg	2011	<u>XS291</u>
Carmines	120	500 mg/kg	2005	<u>XS291</u>
Carotenos, Beta-, vegetales	160a(ii)	1000 mg/kg	2005	<u>XS291</u>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	200 mg/kg	2009	<u>XS291</u>
Verde sólido FCF	143	100 mg/kg	1999	<u>XS291</u>
Extracto de piel de uva	163(ii)	1500 mg/kg	2009	<u>XS291</u>
Indigotina (extracto de indigo)	132	300 mg/kg	2009	<u>XS291</u>
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	100 mg/kg	2005	<u>XS291</u>
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	2012	33, <u>XS291</u>
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	500 mg/kg	2008	<u>XS291</u>
Riboflavinas	101(i),(ii), (iii)	300 mg/kg	2005	<u>XS291</u>
Glucósidos de esteviol	960	100 mg/kg	2011	26, <u>XS291</u>
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	2008	<u>XS291</u>

<b>Categoría de alimentos 09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados</b>				
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>	<b>Notas</b>
Acesulfame de potasio	950	200 mg/kg	2007	144, 188, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
<b>Amaranto</b>	<b>123</b>	<b>30 mg/kg</b>		<b>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</b>
Aspartamo	951	300 mg/kg	2007	144, 191, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Sal de aspartamo y acesulfamo	962	200 mg/kg	2009	113, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Azul brillante FCF	133	500 mg/kg	2005	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	2006	15,y180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	2006	15,y180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Cantaxantina	161g	15 mg/kg	2011	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Caramelo III – caramelo al amoniaco	150c	500 mg/kg	1999	50, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	150d	30000 mg/kg	2009	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>

<b>Categoría de alimentos 09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados</b>				
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>	<b>Notas</b>
Carmines	120	500 mg/kg	2005	16, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	500 mg/kg	2005	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Carotenoides	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	2009	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	500 mg/kg	2009	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Etilenediaminotetraacetato	385,386	340 mg/kg	2017	21, <u>NN310, XS3, XS70, XS94, XS119</u>
Verde sólido FCF	143	100 mg/kg	2009	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Extracto de piel de uva	163(ii)	1500 mg/kg	2009	16, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Indigotina (carmín de índigo)	132	300 mg/kg	2009	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	50 mg/kg	2010	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Neotamo	961	10 mg/kg	2008	161, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	2012	33, <u>BB, XS3, XS94, XS119</u>
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	500 mg/kg	2008	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Riboflavinas	101(i),(ii),(iii)	500 mg/kg	2008	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Sacarinas	954(i)-(iv)	200 mg/kg	2007	144, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Glucósidos de esteviol	960	100 mg/kg	2011	26, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Sucralosa (tricolorogalactosacarosa)	955	120 mg/kg	2007	144, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Sulfitos	220-225, 539	150 mg/kg	2007	44,y140, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Amarillo ocazo FCF	110	300 mg/kg	2008	95, <u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
<b>Tartrazina</b>	<b>102</b>	<b>30 mg/kg</b>		<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>

<b>Categoría de alimentos 12.6 Salsas y productos análogos</b>				
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>	<b>Notas</b>
Rojo allura AC	129	300 mg/kg	2009	<u>XS302</u>
Azul brillante FCF	133	100 mg/kg	2009	<u>XS302</u>
Butilhidroxianisol (BHA)	320	200 mg/kg	2005	15, 130, <u>XS302</u>
Butilhidroxitolueno (BHT)	321	100 mg/kg	2006	15, 130, <u>XS302</u>
Cantaxantina	161g	30 mg/kg	2011	<u>XS302</u>
Caramelo IV –caramelo	150d	30000 mg/kg	2011	<u>XS302</u>

<b>Categoría de alimentos 12.6 Salsas y productos análogos</b>				
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>	<b>Notas</b>
al sulfito amónico				
Carmines	120	500 mg/kg	2005	<u>XS302</u>
Carotenoides	160a(i),a(iii),e,f	500 mg/kg	2009	<u>XS302</u>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	100 mg/kg	2009	<u>XS302</u>
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	10000 mg/kg	2005	<u>XS302</u>
Resina de guayaco	314	600 mg/kg	2004	15, <u>XS302</u>
Hidroxibenzoatos, Para-	214, 218	1000 mg/kg	2010	27, <u>XS302</u>
Indigotina (extracto de índigo)	132	300 mg/kg	2009	<u>XS302</u>
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	75 mg/kg	2005	<u>XS302</u>
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	2012	33, <u>XS302</u>
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	50 mg/kg	2008	<u>XS302</u>
Galato de propilo	310	200 mg/kg	2001	15, 130, <u>XS302</u>
Riboflavinas	101(i),(ii), (iii)	350 mg/kg	2005	<u>XS302</u>
Sacarinas	954(i)-(iv)	160 mg/kg	2007	<u>XS302</u>
Sucroglicéridos	474	10000 mg/kg	2009	<u>XS302</u>
Sulfitos	220-225, 539	300 mg/kg	2007	44, <u>XS302</u>
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	2008	<u>XS302</u>
Terbutilhidroquinona	319	200 mg/kg	2005	15, 130, <u>XS302</u>

<b>Categoría de alimentos 12.6.4 Salsas claras (por ejemplo, la salsa de pescado)</b>				
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>	<b>Notas</b>
Ésteres de ascorbilo	304, 305	200 mg/kg	2001	10, <u>XS302</u>
Neotamo	961	12 mg/kg	2007	<u>XS302</u>
Polisorbatos	432-436	5000 mg/kg	2007	<u>XS302</u>
Glucósidos de esteviol	960	350 mg/kg	2011	26, <u>XS302</u>

#### Notas a la NGAA

**Nota AA:** para uso de tartrazina (SIN 102), amarillo ocaso FCF (SIN 110), amaranto (SIN 123) y ponceau 4R (rojo de cochinilla A) (SIN 124) solos o en combinación, hasta una dosis máxima de 30 mg/kg en el producto final como colorantes solamente para restaurar el color perdido en el procesamiento de los productos regulados por la *Norma para los camarones en conserva* (CXS 37-1991).

**Nota BB:** solo para uso como reguladores de la acidez: en los productos regulados por la *Norma para los camarones en conserva* (CXS 37-1991) solo está permitido ácido fosfórico (SIN 338) hasta un máximo de 540 mg/kg como fósforo; en los productos regulados por la *Norma para el atún y el bonito en conserva* (CXS 70-1981) solo está permitido el difosfato disódico (SIN 450(i)) hasta un máximo de 4 400 mg/kg como fósforo (incluyendo fosfatos naturales); en los productos regulados por la *Norma para la carne de cangrejo en conserva* (CXS 90-1981) solo está permitido ácido fosfórico (SIN 338) y difosfato disódico (SIN 450(i)) hasta un máximo de 4 400 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo (incluyendo fosfatos naturales).

**Nota LL:** excluido el uso en el pescado seco con humo regulado por la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo* (CXS 311-2013).

**Nota MM:** excepto para uso en los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CXS 167-1989), la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CXSS 244-2004) a 200 mg/kg, y en el pescado ahumado y pescado con sabor a humo en los productos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013) a 2 000 mg/kg para productos envasados con oxígeno reducido solamente.

**Nota RR:** en los alimentos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013), para uso en los productos envasados con oxígeno reducido en pescado ahumado y productos de pescado con sabor a humo solamente.

**Nueva nota (NN) 304:** solo para uso en rebozados o empanados en los productos regulados por la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CXS 166-1989), solos o en combinación: carotenoides (beta-caroteno, sintético (SIN 160a(i)), beta-carotenos, Blakesleatrispora (SIN 160a(iii)), beta-apo-8' carotenal (SIN 160e), y éster etílico del ácido beta-apo-8-carotenoico (SIN 160f) y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)).

**NN 120:** excepto para uso en **sucedáneos** de caviar a 2 500 mg/kg.

**NN 310:** excepto para uso en productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CXS 37-1981) y la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981) a 250 mg/kg.

**Nota XS167:** excluidos los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CXS 167-1989).

**Nota XS244:** excluidos los productos regulados por la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CXS 244-2004).

**Nota XS291:** excluidos los productos regulados por la Norma para el caviar de esturión (CXS 291-2010).

**Nota XS302:** excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa de pescado (CXS 302-2011).

### **B.1.3 –Enmiendas propuestas al Cuadro 3 de la NGAA, para normas para pescado y productos pesqueros**

(Para adopción)

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011</b>
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</b>
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</b>
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</b>
406	Agar	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes,	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS</b>

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
		estabilizadores, espesantes		<b>94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b>
400	Ácido algínico	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b>
1402	Almidón tratado con álcali	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</b>
503(i)	Carbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
527	Hidróxido de amonio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
300	Ácido ascórbico, L-	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010 CS 302-2011</b>
263	Acetato de calcio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
404	Alginato de calcio	Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b>
302	Ascorbato de calcio	Antioxidantes	1999	CS 117-1981, <b>CS 291-2010</b>
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las	1999	CS 117-1981(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
		harinas, estabilizadores		105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
578	Gluconato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, secuestrantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010</b>
526	Hidróxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
327	Lactato de calcio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
352(ii)	Malato de calcio, DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010, CS 302-2011</b>
529	Óxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
282	Propionato de calcio	Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, <b>CS 291-2010</b>
516	Sulfato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
290	Dióxido de carbono	Gasificantes, espumantes, gases de envasado, conservantes, propulsores	1999	CS 117-1981, <b>CS 291-2010</b>
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b>
407	Carragenina	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b>
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS13-1981,

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
				CS 57-1981, <b>CS 37-1991</b> , <b>CS 70-1981</b> , <b>CS 90-1981</b> , <b>CS 94-1981</b> , <b>CS 119-1981</b> , <b>CS 291-2010</b> , <b>CS 302-2011</b>
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (goma de celulosa reticulada)	Estabilizadores, espesantes	2005	CS 117-1981, <b>CS 302-2011</b>
627	Guanilato disódico 5'	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <b>CS 302-2011</b>
631	Inosinato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <b>CS 302-2011</b>
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981</b> , <b>CS 94-1981</b> , <b>CS 119-1981</b>
315	Ácido eritórbito (ácido isoascórbico)	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <b>CS 291-2010</b>
297	Ácido fumárico	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
575	Glucono-delta-lactona	Reguladores de la acidez, leudantes, secuestrantes	1999	CS 89-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010</b>
1102	Oxidasa de glucosa	Antioxidantes	1999	CS 117-1981, <b>CS 291-2010</b>
412	Goma guar	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b> , <b>CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b> , <b>CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b>
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de la acidez	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010</b>
1442	Fosfato de dialmidónhidroxipropilado	Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados)

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
				solo), CS 309R-2011, <b>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</b>
1440	Almidón hidroxipropílico	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</b>
630	Ácido inosínico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1981, <b>CS 302-2011</b>
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</b> <b>CS 291-2010</b>
322(i)	Lecitina	Antioxidantes, emulsionantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
580	Gluconato de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, acentuadores del sabor	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010</b>
528	Hidróxido de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
329	Lactato de magnesio, DL-	Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
530	Óxido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010, CS 302-2011</b>
621	Glutamato monosódico, L-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <b>CS 90-1981, CS 302-2011</b>
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981, CS 94-1981, CS</b>

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
				<b>119-1981</b>
942	Óxido nitroso	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores	1999	CS 117-1981, <b>CS 291-2010</b>
1404	Almidón oxidado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, 309R-2011, <b>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</b>
440	Pectinas	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, 309R-2011, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b>
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, 309R-2011, <b>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</b>
261(i)	Acetato de potasio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
402	Alginato de potasio	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, 309R-2011, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b>
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
332(i)	Citrato diácido de potasio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010, CS 302-2011</b>
577	Gluconato de potasio	Reguladores de la acidez, secuestrantes	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010</b>
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
326	Lactato de potasio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
283	Propionato de potasio	Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, <b>CS</b>

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
				<b>291-2010</b>
515(i)	Sulfato de potasio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010</b>
407a	Alga eucheama elaborada (AEE)	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b>
280	Ácido propiónico	Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, <b>CS 291-2010</b>
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
401	Alginato de sodio	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b>
301	Ascorbato de sodio	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <b>CS 291-2010</b>
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 302-2011</b>
331(i)	Citrato diácido de sodio	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales, emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010, CS 302-2011</b>

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010, CS 302-2011</b>
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <b>CS 291-2010</b>
365	Fumarato de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010, CS 302-2011</b>
514(ii)	Hidrogensulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2012	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
524	Hidróxido de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
325	Lactato de sodio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 291-2010, CS 302-2011</b>
281	Propionato de sodio	Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, <b>CS 291-2010</b>
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes	1999	CS 117-1981(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2011, <b>CS 291-2010</b>
514(i)	Sulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010</b>
1420	Acetato de almidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 307R-2011, <b>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</b>
413	Goma tragacanto	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b>
380	Citrato de triamonio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981,

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
				CS 57-1981, <b>CS 291-2010</b>
333(iii)	Citrato tricálcico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010</b>
332(ii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010, CS 302-2011</b>
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez, emulsionantes sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 291-2010, CS 302-2011</b>
415	Goma xantana	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</b>

### **Enmiendas a la sección 2 del anexo del Cuadro 3 de la NGAA**

#### **Referencias a las normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3 de la NGAA**

<b>09.3.3</b>	<b>Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevos</b>
	En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes y sustancias conservadoras que figuran en el Cuadro 3.
<b>Norma del Codex</b>	Caviar de esturión (CXS 291-2010)

<b>09.4</b>	<b>Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados</b>
	En los alimentos regulados por estas normas solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
<b>Normas del Codex</b>	camarones en conserva (CXS 37-1991) atún y bonito en conserva (CXS 70-1981) carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981) sardinias y productos análogos en conserva (CXS 94-1981) pescados en conserva (CXS 119-1981)

<b>12.6.4</b>	<b>Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)</b>
	En los alimentos regulados por esta Norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
<b>Norma del Codex</b>	salsa de pescado (CXS 302-2011)

### **B.2-Enmiendas propuestas a los cuadros 1 y 2 de la NGAA, para peras en conserva y piña en conserva**

#### **B.2.1 Enmiendas al Cuadro 1 de la NGAA**

<b>Acesulfame de potasio: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 950</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	350 mg/kg	161 y 188 y <u><b>XS319</b></u>	2007

<b>Aspartamo: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 951</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1000 mg/kg	161, y 191, <u><b>XS319</b></u>	2007

<b>Sal de aspartamo y acesulfamo: clase funcional: edulcorantes SIN 962</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	350 mg/kg	113, y 161, <u><b>XS319</b></u>	2009

<b>Azul brillante FCF: clase funcional: colorantes SIN 133</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	161 y <u><b>NN</b></u>	2009

<b>Caramelo III- caramelo al amoníaco: clase funcional: colorantes SIN 150c</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u><b>NN</b></u>	2010

<b>Caramelo IV- caramelo al sulfito amónico: clase funcional: colorantes SIN 150d</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	7500 mg/kg	<u><b>NN</b></u>	2011

<b>Carmines: Clase funcional: colorantes SIN 120</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u><b>QQ</b></u>	2005

<b>Carotenos, beta-vegetales: clase funcional: colorantes SIN 160a(ii)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1000 mg/kg	<u>QQ</u>	2005

<b>Carotenoides: clase funcional: colorantes SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	161 <u>y QQ</u>	2010

<b>Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos: clase funcional: colorantes SIN 141(i),(ii)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	100 mg/kg	62 <u>y NN</u>	2005

<b>Ciclamatos: clase funcional: edulcorantes SIN 952(i),(ii), (iv)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1000 mg/kg	17, y 161 <u>y XS319</u>	2007

<b>Verde sólido FCF: clase funcional: colorantes SIN 143</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u>NN</u>	1999

<b>Extracto de piel de uva: clase funcional: colorantes SIN 163(ii)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1500 mg/kg	181 <u>y NN</u>	2011

<b>Óxidos de hierro: clase funcional: colorantes SIN 172(i)-(iii)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos	300 mg/kg	<u>NN</u>	2005

	(pasterizadas)			
--	----------------	--	--	--

<b>Neotamo: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 961</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	33 mg/kg	161 <u>y XS319</u>	2007

<b>Polidimetilsiloxano: clase funcional: antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes SIN 900a</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	10 mg/kg	<u>OO</u>	1999

<b>Ponceau 4R (rojo de cochinilla A): clase funcional: colorantes SIN 124</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	300 mg/kg	161 <u>y NN</u>	2008

<b>Riboflavinas: clase funcional: colorantes SIN 101(i),(ii),(iii)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	300 mg/kg	<u>NN</u>	2005

<b>Sacarinas: clase funcional: edulcorantes SIN 954(i)-(iv)</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	161 <u>y XS319</u>	2007

<b>Cloruro de estaño: clase funcional: antioxidantes, agentes de retención de color SIN 512</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	20 mg/kg	43 <u>y PP</u>	2001

<b>Glucósidos de esteviol: clase funcional: edulcorantes SIN 960</b>				
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año adoptada</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva,	330	26 <u>y XS319</u>	2011

	enlatadas o en frascos (pasterizadas)	mg/kg		
--	---------------------------------------	-------	--	--

<b>Sucralosa (triclorogalactosacarosa): clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 955</b>					
N.º de alimentos	cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada
04.1.2.4		Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	400 mg/kg	161 <b>y XS319</b>	2007

### B.2.2 Enmiendas al Cuadro 2 de la NGAA

<b>Categorías de alimentos 04.1.2.4 Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)</b>				
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas
Acesulfame de potasio	950	350 mg/kg	2007	161 y 188 <b>y XS319</b>
Aspartamo	951	1000 mg/kg	2007	161, y 191 <b>y XS319</b>
Sal de aspartamo y acesulfamo	962	350 mg/kg	2009	113, y 161 <b>y XS319</b>
Azul brillante FCF	133	200 mg/kg	2009	161 <b>y NN</b>
Caramelo III –caramelo al amoníaco	150c	200 mg/kg	2010	<b>NN</b>
Caramelo IV –caramelo al sulfito amónico	150d	7500 mg/kg	2011	<b>NN</b>
Carmines	120	200 mg/kg	2005	<b>QQ</b>
Carotenos, Beta-, vegetales	160a(ii)	1000 mg/kg	2005	<b>QQ</b>
Carotenoides	160a(i), a(iii),e,f	200 mg/kg	2010	161 <b>y QQ</b>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	100 mg/kg	2005	62 <b>y NN</b>
Ciclamatos	952(i), (ii), (iv)	1000 mg/kg	2007	17,y 161 <b>y XS319</b>
Verde sólido FCF	143	200 mg/kg	1999	<b>NN</b>
Extracto de piel de uva	163(ii)	1500 mg/kg	2011	181 <b>y NN</b>
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	300 mg/kg	2005	<b>NN</b>
Neotamo	961	33 mg/kg	2007	161 <b>y XS319</b>
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	1999	<b>OO</b>
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	300 mg/kg	2008	161 <b>y NN</b>
Riboflavinas	101(i),(ii), (iii)	300 mg/kg	2005	<b>NN</b>
Sacarinas	954(i)-(iv)	200 mg/kg	2007	161 <b>y XS319</b>
Cloruro de estaño	512	20 mg/kg	2001	43 <b>y PP</b>
Glucósidos de esteviol	960	330 mg/kg	2011	26 <b>y XS319</b>
Sucralosa (Triclorogalactosacarosa)	955	400 mg/kg	2007	161 <b>y XS319</b>

#### Notas a la NGAA

**Nota NN:** excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015), excepto para uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva reguladas por la norma.

**Nota OO:** excluidos los mangos en conserva y las peras en conserva regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).

**Nota PP:** excluidas las peras en conserva y piña en conserva reguladas por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).

**Nota QQ:** excluidas las peras en conserva (excepto para uso en envases especiales de vacaciones) y piña en conserva reguladas por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).

**Nota XS319: excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).**

### **B.2.3 Enmiendas al Cuadro 3 de la NGAA**

<b>N.º del SIN</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos</b>
260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
503(i)	Carbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
527	Hidróxido de amonio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
300	Ácido ascórbico, L-	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015 (reguladores de la acidez en general y como antioxidantes en la piña en conserva)</b>
162	Rojo de remolacha	Colorantes	1999	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)</b>
263	Acetato de calcio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
302	Ascorbato de calcio	Antioxidantes	1999	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</b>
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
509	Cloruro de calcio	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</b>
578	Gluconato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, secuestrantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
526	Hidróxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
327	Lactato de calcio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas,	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
		espesantes		
352(ii)	Malato de calcio, DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
529	Óxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
516	Sulfato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
150a	Caramelo I - caramelo puro	Colorantes	1999	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)</b>
140	Clorofilas	Colorantes	1999	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)</b>
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</b>
424	Curdlan	Agentes endurecedores, gelificantes, estabilizadores, espesantes	2001	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</b>
315	Ácido eritórbito (ácido isoascórbico)	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</b>
297	Ácido fumárico	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
575	Glucono-delta-lactona	Reguladores de la acidez, leudantes, secuestrantes	1999	CS 89-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
1102	Oxidasa de glucosa	Antioxidantes	1999	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</b>
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de la acidez	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
322(i)	Lecitina	Antioxidantes, emulsionantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</b>
160d(iii)	Licopeno de Blakesleatrispora	Colorantes	2012	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (peras en conserva en</b>

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos <u>envase especial de vacaciones solo)</u>
160d(i)	Licopeno, sintético	Colorantes	2012	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)</b>
160d(ii)	Licopeno, tomate	Colorantes	2012	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)</b>
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
511	Cloruro de magnesio	Agentes de retención del color, agentes endurecedores, estabilizadores	1999	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</b>
580	Gluconato de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, acentuadores del sabor	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
528	Hidróxido de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
329	Lactato de magnesio, DL-	Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
530	Óxido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
518	Sulfato de magnesio	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor	2009	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</b>
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
942	Óxido nitroso	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores	1999	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</b>
261(i)	Acetato de potasio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
508	Cloruro de potasio	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (mangos en</b>

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos <b>conserva solo)</b>
332(i)	Citrato diácido de potasio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
577	Gluconato de potasio	Reguladores de la acidez, secuestrantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
326	Lactato de potasio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
515(i)	Sulfato de potasio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
301	Ascorbato de sodio	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</b>
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</b>
331(i)	Citrato diácido de sodio	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
365	Fumarato de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
514(ii)	Hidrogensulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2012	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
524	Hidróxido de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
325	Lactato de sodio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
514(i)	Sulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
171	Dióxido de titanio	Colorantes	1999	CS 117-1981, <b>CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)</b>
380	Citrato de triamonio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
333(iii)	Citrato tricálcico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
332(ii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <b>CS 319-2015</b>
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>

### **Enmiendas a la sección 2 del anexo del Cuadro 3 de la NGAA**

#### **Referencias a las normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3 de la NGAA**

<b>04.1.2.4</b>	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)
	El uso de los reguladores de la acidez que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en todos los productos regulados por la norma. El uso de los antioxidantes y agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en los mangos en conserva regulados por la norma. El uso de los colorantes que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en las peras en conserva en envase especial de vacaciones reguladas por la norma. En la piña en conserva regulada por la norma solo es aceptable el uso de determinados antioxidantes del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
<b>Norma del Codex</b>	algunas frutas en conserva (CXS 319-2015)

## Apéndice VI

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

<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>12.6</b>	<b>Salsas y productos análogos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Observaciones
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2009	10000 mg/kg	

## Apéndice VII

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

**PARTE A**

**Disposiciones en el trámite 3**  
**(Para acción)**

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, incluidos los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
419	Goma ghatti	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	3		
437	Polisacárido de semillas de tamarindo	Emulsionantes, gelificantes, estabilizadores, espesantes	3		

**PARTE B**

**Disposiciones en el trámite 2**  
**(para información)**

**B.1 – Nuevas disposiciones**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite	Año
<b>HIDRÓXIDO DE SODIO</b>					
SIN 524	Hidróxido de sodio		Clase funcional: reguladores de la acidez		
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales/simples)	BPF	Excluida la leche de contenido reducido de lactosa	2	
<b>SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS</b>					
SIN 473	Sucroésteres de ácidos grasos		Clase funcional: emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores		
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	6000	348	2	
<b>OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II</b>					
SIN 473a	Oligoésteres de sucrosa, Tipo I y Tipo II		Clase funcional: emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores		
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	6000	348	2	
<b>SUCROGLICÉRIDOS</b>					
SIN 474	Sucroglicéridos		Clase funcional: emulsionantes		
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	6000	348	2	

**B.2 – Propuestas de revisión de disposiciones adoptadas**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite	Año
<b>ETIL-LAUROIL ARGINATO</b>					
SIN 243	Etil-lauroil arginato		Clase funcional: sustancias conservadoras		
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados	200	<del>XS96</del> <del>XS97</del> <b>Para productos regulados por la Norma</b>	2	

	térmicamente en piezas enteras o en cortes		<b>para el jamón curado cocido (CXS 96-1981) y la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CXS 97-1981), el uso está limitado a productos listos para el consumo que requieren refrigeración</b>		
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	200	<del>XS298</del> XS88 <del>XS89</del> 377	2	

**NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**  
**SUSPENSIÓN DEL TRABAJO**  
**(Para información)**

**Parte A: Proyectos y anteproyectos de disposiciones en los Cuadros 1 y 2 relacionadas con las CA 01.1.2, 02.1.3**

N.º de categoría de alimentos		02.1.2 Grasas y aceites vegetales			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ADIPATOS	355	7		3 000 mg/kg	1
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	4		5 000 mg/kg	45

N.º de categoría de alimentos		02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ADIPATOS	355	7		3 000 mg/kg	1
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		20 000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		10 000 mg/kg	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	7		BPF	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		11 000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	7		BPF	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	7		BPF	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	4		5 000 mg/kg	45
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	7		BPF	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(iii)	7		BPF	

**Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios**

- Nota 1      Como ácido adípico.  
 Nota 45     Como ácido tartárico.

**Parte B: Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios con la nota 22 en la CA 09.2.5**

N.º de categoría de alimentos		09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
AMARANTO	123	7		300 mg/kg	22 y XS311
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	7		500 mg/kg	22 y XS311
MARRÓN HT	155	7		500 mg/kg	22 y XS311
CLOROFILAS	140	7		BPF	22 y XS311
CURCUMINA	100(i)	7		500 mg/kg	22, 396 y XS311
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100 mg/kg	22 y XS311
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7		500 mg/kg	22 y XS311
DIÓXIDO DE TITANIO	171	7		BPF	22 y XS311

**Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios**

- Nota 22      Solo para uso en productos pesqueros ahumados.

- Nota 396 Solo para su uso en pescado desecado y/o salado.  
 Nota XS311 Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CXS 311-2013).

### **Parte C: Proyectos y anteproyectos de disposiciones relacionadas con la CA 01.1.1**

<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>01.1.1 Leche líquida (natural / simple)</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
CARRAGENINA	407	7		10 000 mg/kg	
GOMA GELLAN	418	7		BPF	
GOMA GUAR	412	7		6 000 mg/kg	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	7		BPF	
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	7		10 000 mg/kg	
POLIDEXTROSAS	1200	7		BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	4		BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	4		BPF	

### **Parte D: Proyectos y anteproyectos de disposiciones en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA para las categorías de alimentos de la 09.0 a la 016.0, con la excepción de los aditivos con la función tecnológica de colorante o edulcorante, adipatos, nitritos y nitratos, y las disposiciones relativas a la categoría de alimentos 14.2.3**

<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>09.0 Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		10 000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		5 000 mg/kg	

<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
GLICEROL	422	4		BPF	

<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
GLICEROL	422	7		BPF	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	7		10 000 mg/kg	

<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	4		200 mg/kg	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	7		10 000 mg/kg	

<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		3 000 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	4		1 000 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	4		100 mg/kg	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	7		10 000 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	4		10 000 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	4		500 mg/kg	45
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>10.2 Productos a base de huevo</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		1 000 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>10.2.1 Productos líquidos a base de huevo</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
SULFATO DE ALUMINIO	520	2		100 mg/kg	6
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>10.2.2 Productos congelados a base de huevo</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
SULFATO DE ALUMINIO	520	2		100 mg/kg	6
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>10.3 Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		1 000 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>10.4 Postres a base de huevo (por ejemplo, flan)</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		5 000 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>11.3 Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
INVERTASAS	1103	4		BPF	

<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>11.4 Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
INVERTASAS	1103	4		BPF	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>11.6 Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ETILMALTOL	637	4		BPF	
PROPILENGLICOL	1520	7		BPF	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>12.2.1 Hierbas aromáticas y especias</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	4		BPF	51
ASCORBATO DE SODIO	301	4		BPF	51
CARBONATO DE SODIO	500(i)	4		BPF	51
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>12.2.2 Aderezos y condimentos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
PROPILENGLICOL	1520	7		970 000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		6 000 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>12.4 Mostazas</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
PROPILENGLICOL	1520	7		15 000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		2 500 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>12.5 Sopas y caldos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		5 000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4		10 000 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>12.5.2 Mezclas para sopas y caldos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
PROPILENGLICOL	1520	7		500 mg/kg	127
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>12.6 Salsas y productos análogos</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	4		10 000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		5 000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		2 500 mg/kg	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	7		10 000 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>12.6.1 Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	7		5 000 mg/kg	20

<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>12.6.2 Salsas no emulsionadas (p. ej. “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy”)</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
PROPILENGLICOL	1520	7		500 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		8 000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	7		4 000 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>12.6.3 Mezclas para salsas y «gravies»</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		2 500 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>12.6.4 Salsas ligeras (por ejemplo, salsa de pescado)</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		8 000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		2 500 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	4		200 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		300 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>12.7 Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		4 000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		3 000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		200 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>12.8 Levadura y productos similares</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		200 mg/kg	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>13.1 Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	4		BPF	
<b>N.º de categoría de alimentos</b>		<b>13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños</b>			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2		200 mg/kg	10, 15 y 187
CARRAGENINA	407	7		BPF	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4		10 000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(i)	7		BPF	319 y 320
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	7		5 000 mg/kg	

**N.º de categoría de alimentos****13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		5 000 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	4		BPF	45

**N.º de categoría de alimentos****13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		5 000 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	4		BPF	45

**N.º de categoría de alimentos****14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ETILMALTOL	637	7		200 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		5 000 mg/kg	
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	7		500 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		500 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		150 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	7		5 000 mg/kg	

**N.º de categoría de alimentos****14.1.4.2 Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	7		5 000 mg/kg	

**N.º de categoría de alimentos****14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	7		10 000 mg/kg	

**N.º de categoría de alimentos****14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ETILMALTOL	637	7		200 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		5 000 mg/kg	

**N.º de categoría de alimentos****14.2 Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
DIÓCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	7		10 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	7		50 000 mg/kg	

**N.º de categoría de alimentos****14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		500 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		1 000 mg/kg	

**N.º de categoría de alimentos****14.2.2 Sidra y sidra de pera**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ETILMALTOL	637	7		100 mg/kg	
MALTOL	636	7		250 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		5 000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		1 000 mg/kg	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	7		5 000 mg/kg	

**N.º decategoría de alimentos****14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ETILMALTOL	637	7		100 mg/kg	
MALTOL	636	7		250 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		500 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		1 000 mg/kg	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	7		5 000 mg/kg	

**N.º de categoría de alimentos****14.2.5 Aguamiel**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		500 mg/kg	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	7		5 000 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7		BPF	45

**N.º decategoría de alimentos****14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		5 000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		10 000 mg/kg	

**N.º de categoría de alimentos** **14.2.7 Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
DIMETIL DICARBONATO	242	2		250 mg/kg	18
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		8 000 mg/kg	

**N.º de categoría de alimentos** **15.0 Aperitivos listos para el consumo**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		10 000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		1 000 mg/kg	

**N.º de categoría de alimentos** **15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
PROPILENGLICOL	1520	7		50 000 mg/kg	

**Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios**

- Nota 6 Como aluminio.
- Nota 10 Como estearato de ascorbilo.
- Nota 15 Sobre la base de las grasas o los aceites.
- Nota 18 Como dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.
- Nota 20 Separados o combinados con otros estabilizadores, espesantes, y/o gomas.
- Nota 45 Como ácido tartárico.
- Nota 51 Solo para uso en las hierbas.
- Nota 127 Sobre la base que se sirve al consumidor.
- Nota 187 Solo para el SIN 304 (palmitato de ascorbilo).
- Nota 319 Dentro de los límites para el sodio especificados en la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CXS 73-1981)*: por separado o en combinación con otros aditivos que contengan sodio.
- Nota 320 Dentro de los límites para el sodio especificados en la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CXS 74-1981)*: por separado o en combinación con otros aditivos que contengan sodio.

**Parte E: Proyectos y anteproyectos de disposiciones relacionadas con la CA 01.6.4**

N.º de categoría de alimentos	01.6.4 Queso elaborado, fundido				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Notas
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	7		5 000 mg/kg	20

**Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios**

- Nota 20 Separados o combinados con otros estabilizadores, espesantes, y/o gomas.

## Apéndice IX

**PROPUESTA DE REVISIÓN DEL DOCUMENTO NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1986)**

Y

**MODIFICACIONES CONSIGUIENTES A LA LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL CODEX RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXM 6-2017)**

**PARTE A: REVISIÓN DEL DOCUMENTO NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1986)  
(Para adopción en el trámite 5/8)**

**Nota:** Todas las adiciones aparecen en **negritas subrayadas**, todas las eliminaciones se muestran tachadas.

**A.1 MODIFICACIONES EN LA REDACCIÓN DE LA SECCIÓN 1 - INTRODUCCIÓN**

**INFORMACIÓN GENERAL**

*El Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) está concebido como un sistema de nomenclatura armonizada para los aditivos alimentarios como opción al uso de nombres específicos, que pueden ser largos. La incorporación en el SIN no supone la aprobación del Codex para el uso como aditivos alimentarios. La lista puede incluir aditivos que no han sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) o que no figuran en la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)*

**A.2 NUEVAS ADICIONES PARA INCLUSIÓN EN LAS SECCIONES 3 y 4**

**Cuadro 1. Nuevos nombres y números del SIN**

SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
<u>437</u>	<u>Polisacáridos de semillas de tamarindo</u>	<u>Emulsionante</u>	<u>emulsionante</u>
		<u>Gelificante</u>	<u>gelificante</u>
		<u>Estabilizador</u>	<u>estabilizador</u>
			<u>estabilizador de espuma</u>
	<u>Espesante</u>	<u>espesante</u>	
<u>456</u>	<u>Poliaspartato de potasio</u>	<u>Estabilizador</u>	<u>estabilizador</u>

**Cuadro 2. Cambios en las clases funcionales y funciones tecnológicas**

SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
296	Ácido málico, DL-	Regulador de la acidez	Regulador de la acidez
		<u>Secuestrante</u>	<u>secuestrante</u>
418	Goma gelán	<u>Gelificante</u>	<u>gelificante</u>
		Estabilizador	estabilizador
		Espesante	espesante
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Antiespumante	antiespumante
		Emulsionante	emulsionante
		<u>Agente de glaseado</u>	<u>agente de glaseado</u>
			<u>Agente de acabado de</u>

			<b>superficies</b>
		Estabilizador	estabilizador
491	Monoestearato de sorbitán	Emulsionante	emulsionante
		<b>Estabilizador</b>	<b>estabilizador</b>
1520	Propilenglicol	Emulsionante	agente dispersante
		<b>Sustancia inerte</b>	<b>sustancia inerte</b>
			<b>portador solvente</b>
		Agente de glaseado	agente de glaseado
		Humectante	humectante
			humectante

Cuadro 3. Cambios en los nombres del SIN; número; clase funcional y función tecnológica

SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
<b>960</b>	<b><u>Glicósidos de esteviol</u></b>	edulcorante	edulcorante
<b>960a</b>	<b><u>Glicósidos de esteviol de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (glicósidos de esteviol de estevia)</u></b>	<b>edulcorante</b>	<b>edulcorante</b>
<b>960b</b>	<b><u>Glicósidos de esteviol de fermentación</u></b>		
<b>960b(i)</b>	<b><u>Rebaudiósido A de múltiples donadores de genes expresado en <i>Yarrowialipolytica</i></u></b>	<b>edulcorante</b>	<b>edulcorante</b>

Parte B - ENMIENDA CONSIGUIENTE A LA LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL CODEX RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXM 6-2017)

FOOD ADDITIVE	ADDITIF ALIMENTAIRE	ADITIVO ALIMENTARIO	SIN	Año de adopción
Steviol glycosides <b><u>Steviol glycosides from <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (Steviol glycosides from <i>Stevia</i>)</u></b>	Glycosides de stéviol <b><u>Steviol glycosides de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (Steviol glycosides de <i>Stevia</i>)</u></b>	Glicósidos de esteviol <b><u>Glicósidos de esteviol de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (glicósidos de esteviol de <i>Stevia</i>)</u></b>	960 <b><u>960(a)</u></b>	2008; 2009
Rebaudioside A from multiple gene donors expressed in <i>Yarrowia lipolytica</i>	Rebaudioside A issu de multiples donateurs génétiques exprimés dans <i>Yarrowia lipolytica</i>	Rebaudiósido A de múltiples donadores de genes expresado en <i>Yarrowia lipolytica</i>	<b><u>960b(i)</u></b>	

## LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
5'-desaminasa de <i>Streptomyces murinus</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> AmanoEnzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (<a href="mailto:tomonari_ogawa@amano-enzyme.com">tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Esta enzima se utiliza en el tratamiento de levaduras y productos similares para promover la conversión del adenosín monofosfato (generalmente sin sabor) a inosina monofosfato ("sabor umami"), lo que mejora el sabor de los productos.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado</p>
Protil endopeptidasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen de <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> DSM FoodSpecialties Dr. Jack Reuvers (<a href="mailto:jack.reuvers@dsm.com">jack.reuvers@dsm.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima se utiliza en los procesos de fabricación de cervezas: para reducir la cantidad de gluten/gliadinas; producción de alcohol potable para optimizar la fermentación; procesamiento de proteínas para producir hidrolizados proteicos sin sabor amargo; procesamiento de almidón para degradar los péptidos que afecten negativamente al proceso de producción y reducir la cantidad de gluten/gliadinas.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Adenosina-5'-monofosfato deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> ShinNihon Chemical Co., Ltd. Dr. Ashley Roberts (<a href="mailto:ashley.roberts@intertek.com">ashley.roberts@intertek.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La AMP deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i> está destinada al uso en la elaboración de alimentos y bebidas, con el propósito de aumentar el contenido de 5'monofosfato (5'-IMP) en los alimentos y bebidas, y en los ingredientes de los alimentos para impartir sabor o mejorarlo.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
D-alulosa 3-epimerasa de <i>Arthrobacter globiformis</i> expresada en <i>Escherichi coli</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> Estados Unidos de América</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Matsutani Chemical Industry Co., Ltd. Sr. Yuma Tani (<a href="mailto:yuma-tani@matsutani.co.jp">yuma-tani@matsutani.co.jp</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima se utiliza en la producción de D-alulosa o azúcares cetosas de la D-fructosa.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
La alfa-amilasa de <i>Bacillus licheniformis</i> expresa un gen modificado de alfaamilasa de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Danisco US Inc Sra. Lisa Jensen (<a href="mailto:lisa.jensen@dupont.com">lisa.jensen@dupont.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima es una alfa-amilasa termoestable hidrolizante de almidón que rápidamente reduce la viscosidad del almidón gelatinizado, permitiendo la elaboración de materiales con altos niveles de sólidos.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2015 (CCFA47)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (<a href="mailto:tvit@novozymes.com">tvit@novozymes.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de los alimentos que lo contienen.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Alfa-amilasa de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2015 (CCFA47)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (<a href="mailto:tvit@novozymes.com">tvit@novozymes.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de los alimentos que lo contienen.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Amiloglucosidasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Novozymes A/S Sr. Peter Hvass (<a href="mailto:phva@novozymes.com">phva@novozymes.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de los alimentos que lo contienen.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Asparaginasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen modificado de <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2014 (CCFA46)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> DSM FoodSpecialties Dra. Mariella Kuilman (<a href="mailto:mariella.kuilman@dsm.com">mariella.kuilman@dsm.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima se utiliza en productos de cereales y de patatas para convertir la asparagina en ácido aspártico, y reducir la formación de acrilamida durante la elaboración.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Asparaginasa de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2015 (CCFA47)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (<a href="mailto:tvit@novozymes.com">tvit@novozymes.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima está indicada como enzima termotolerante utilizada para convertir la asparagina en ácido aspártico y reducir la formación de acrilamida durante los procesos de horneado, procesos basados en cereales, elaboración de fruta y hortalizas, y elaboración del café y el cacao.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Beta-amilasa de <i>Bacillus flexus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Novozymes A/S Sr. Peter Hvass (<a href="mailto:phva@novozymes.com">phva@novozymes.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de los alimentos que lo contienen.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Beta-glucanasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> NagaseChemteXCorporation Sr. Kensaku Uzura (<a href="mailto:kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp">kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima se utiliza en la elaboración de productos de extracto de levaduras. Se indica que al alterar las paredes celulares, se puede obtener una mayor producción de extracto de levadura, y la contaminación bacteriana durante la fabricación se reduce.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Extracto de zanahoria negra	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> Estados Unidos de América</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> International Association of Color Manufacturers (IACM) Sra. Sarah Codrea (<a href="mailto:scodrea@iacmcolor.org">scodrea@iacmcolor.org</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Para usarse como colorante para alimentos. El extracto de zanahoria negra es un colorante basado en antocianinas y está permitido con el nombre del grupo de colorantes "Antocianinas" (E163) o colorante para "zumos de hortalizas", depende de los países.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Colagenasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> NagaseChemteXCorporation Sr. Kensaku Uzura (<a href="mailto:kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp">kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Las enzimas utilizadas en la elaboración de carnes y tripa para embutidos a fin de hidrolizar el colágeno y reducir así la dureza del tejido conectivo y mejorar la suavidad de la carne.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Endo-1,4-β-xilanasasa de <i>Bacillus subtilis</i> producida por <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Sr. Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, que proporcionan ventajas tecnológicas en el horneado.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Endo-1,4- $\beta$ -xilanasa de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584	<b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones. <b>Propuesto por:</b> La Unión Europea <b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49) <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Sr. Bas Verhagen <a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>	<b>Bases de la solicitud:</b> La enzima cataliza la conversión de arabinosilano en oligosacáridos de arabinosilano, que proporcionan ventajas tecnológicas en el horneado. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado
Endo-1,4- $\beta$ -xilanasa de <i>Thermotoga maritima</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-27588	<b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones. <b>Propuesto por:</b> La Unión Europea <b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49) <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Sr. Bas Verhagen <a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>	<b>Bases de la solicitud:</b> La enzima cataliza la conversión de arabinosilano en oligosacáridos de arabinosilano, que proporcionan ventajas tecnológicas en el horneado. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado
Sustancias aromatizantes (8 para la reevaluación )	<b>Tipo de solicitud:</b> Revisión de las especificaciones <b>Propuesto por:</b> Estados Unidos de América <b>Año de solicitud:</b> 2018 (CCFA50) <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI) Dr. Sean V. Taylor <a href="mailto:staylor@vertosolutions.net">staylor@vertosolutions.net</a>	
Goma gelán (SIN 418)  (Pendiente de confirmación de la justificación tecnológica del CCNFSDU)	<b>Tipo de solicitud:</b> La evaluación de la inocuidad para el uso en preparados para lactantes, preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes, y preparados de continuación <b>Propuesto por:</b> Estados Unidos de América <b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA48) - en curso <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Abbott Nutrición Sr. Paul Hanlon <a href="mailto:paul.hanlon@abbott.com">paul.hanlon@abbott.com</a>	<b>Bases de la solicitud:</b> La goma gelán actúa como estabilizador en preparados para lactantes listos para el consumo o en productos líquidos concentrados para mejorar la estabilidad física mediante mecanismos como mantener la homogeneidad o reducir al mínimo la sedimentación de ingredientes. La goma gelán ayuda a mantener en suspensión minerales como el calcio y el fósforo y evita la separación física del producto. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Goma gelán (SIN 418)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Que el JECFA considere la posibilidad de revisar el límite del etanol que aparece en las especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> China</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Zhejiang DSM Zhongken Biotechnology Co Ltd Sr. Wen Fang (<a href="mailto:wen.fang@dsmzk.com">wen.fang@dsmzk.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> El JECFA estableció en 1979 un límite de 50 mg/kg para el etanol en la goma gelán, aunque el etanol es considerado un solvente sujeto a BPF. Otras especificaciones (Especificaciones legales de China, 10ª edición del FCC, UE E 418 criterios de pureza) no han establecido un límite numérico para el etanol residual.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Glucosa oxidasa de <i>Penicillium chrysogenum</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2014 (CCFA46)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> DSM FoodSpecialties Dr. Jack Reuvers (<a href="mailto:jack.reuvers@dsm.com">jack.reuvers@dsm.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima se utiliza para hornear, ya que forma enlaces interproteínas en la masa, fortalece la masa y aumenta su capacidad de retención de gas, además de mejorar sus propiedades para la manipulación.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Inulinasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producida por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima cataliza la hidrólisis de inulina para producir los fructooligosacáridos, teóricamente de todos los productos alimenticios que contienen naturalmente la inulina.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Lactasa de <i>Bifidobacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La preparación de enzima lactasa se utiliza como coadyuvante de elaboración en la fabricación de alimentos para la hidrólisis de la lactosa durante la elaboración de la leche y otros productos lácteos que contengan lactosa, con el fin de obtener, por ejemplo, productos lácteos bajos en lactosa para personas intolerantes a la lactosa, así como productos lácteos con mayor consistencia y mayor dulzura por hidrólisis de la lactosa para formar glucosa y galactosa.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Lipasa de <i>Aspergillus oryzae</i> que expresa un gen modificado de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Esta enzima se utiliza como coadyuvante de elaboración en la fabricación de alimentos para la hidrólisis de los lípidos durante la elaboración de los alimentos que los contienen, por ejemplo, con el fin de mejorar la fuerza de la masa y la estabilidad en el horneado y en otros procesos a base de cereales.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Lipasa de <i>Mucor javanicus</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> AmanoEnzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (<a href="mailto:tomonari_ogawa@amano-enzyme.com">tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Esta enzima cataliza la hidrólisis de los mono-, di- y triglicéridos que contienen fracciones de ácidos grasos de cadena corta, mediana y larga, y ofrece diversos beneficios sensoriales en los productos lácteos procesados, en los productos elaborados de horno y en los productos de huevo elaborado.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Ácido metatartárico (SIN 353)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> <u>Datos pendientes</u> para finalizar las especificaciones - Evaluación de la JECFA84</p> <p><b>Propuesto por:</b> Australia</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> no se ha indicado</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> El JECFA recibió algunos datos analíticos sobre el ácido metatartárico. Para eliminar la designación provisional de las especificaciones, se solicita la siguiente información sobre los productos de comercio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterización de los productos (rotación óptica, contenido de ácido tartárico libre, grado de esterificación y distribución del peso molecular) y los correspondientes métodos analíticos;</li> <li>• Espectro infrarrojo (en un medio apropiado); y</li> <li>• Los resultados analíticos incluidos los anteriores parámetros de un mínimo de cinco lotes de productos actualmente disponibles en el comercio, junto con los datos de control de calidad.</li> </ul> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Natamicina (SIN 235)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Federación de Rusia</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Contacto del Codex de la Federación de Rusia (<a href="mailto:codex@gse.ru">codex@gse.ru</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La conveniencia de mantener la natamicina en la NGAA deberá reevaluarse debido a los nuevos datos que están surgiendo sobre el papel de la natamicina en: (i) promoción de la resistencia a los antimicrobianos, así como aceleración de la virulencia y potencial patogénico de agentes patógenos para los seres humanos de origen alimentario; y (ii) desequilibrio de la inmunidad y otras funciones corporales debido a efectos en la microflora gastrointestinal.</p> <p>Se señala que las evaluaciones anteriores eran específicas de la toxicología química y no tenían adecuadamente en cuenta los efectos antimicrobianos.</p> <p>Las observaciones contrarias a la solicitud tienen en cuenta que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias Gram-positivas y sus esporas son importantes para mantener la conservación del producto y garantizar la inocuidad de los alimentos.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Nisina (SIN 234)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Federación de Rusia</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Contacto del Codex de la Federación de Rusia (<a href="mailto:codex@gse.ru">codex@gse.ru</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La conveniencia de mantener la nisina en la NGAA deberá reevaluarse, debido a los nuevos datos que están surgiendo sobre el papel de la nisina en: (i) promoción de la resistencia a los antimicrobianos, así como aceleración de la virulencia y potencial patogénico de agentes patógenos para los seres humanos de origen alimentario; y (ii) desequilibrio de la inmunidad y otras funciones corporales debido a efectos en la microflora gastrointestinal.</p> <p>Se señala que las evaluaciones anteriores eran específicas de la toxicología química y no tenían adecuadamente en cuenta los efectos antimicrobianos.</p> <p>Las observaciones contrarias a la solicitud tienen en cuenta que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias Gram-positivas y sus esporas son importantes para mantener la conservación del producto y garantizar la inocuidad de los alimentos.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Fosfolipasa C específica de fosfatidilinositol de una cepa modificada genéticamente de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> DSM FoodSpecialties Dra. Mariella Kuilman (<a href="mailto:mariella.kuilman@dsm.com">mariella.kuilman@dsm.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima hidroliza el fosfatidilinositol presente en el aceite vegetal, y reduce así su concentración. El PI afecta negativamente al sabor, color y estabilidad del aceite vegetal, mientras que los productos hidrolíticos no.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Fosfodiesterasa de <i>Penicillium citrinum</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> AmanoEnzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (<a href="mailto:tomonari_ogawa@amano-enzyme.com">tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Esta enzima se utiliza en la elaboración de productos de levaduras para hidrolizar el ARN, y aumentar así los niveles de ribonucleotidos y mejorar el sabor umami.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Fosfolipasa A2 de páncreas de cerdo expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2014 (CCFA46)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> DSM FoodSpecialties Dra. Mariella Kuilman (<a href="mailto:mariella.kuilman@dsm.com">mariella.kuilman@dsm.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Esta enzima hidroliza los fosfolípidos naturales presentes en los productos alimenticios con la consiguiente formación de lisofosfolípidos con propiedades emulsificantes. Esto puede ser beneficioso en el horneado y la elaboración de huevo por sus propiedades emulsionantes superiores (p. ej., es útil en aliños, productos para untar, salsas). Además, la preparación enzimática se utiliza para el desgomado de aceites vegetales, donde los fosfolípidos pueden separarse de manera más efectiva del aceite.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Fosfolipasa A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> NagaseChemteXCorporation Sr. Kensaku Uzura (<a href="mailto:kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp">kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La preparación enzimática ayuda a mejorar las propiedades de emulsificación de lípidos modificados aumentando el rendimiento y la textura del alimento final en productos lácteos y de horno. La preparación enzimática también se puede utilizar para desgomar aceites vegetales. En general, la fosfolipasa A2 no ejerce ninguna actividad enzimática en el alimento final.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Poliaspartato de potasio	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> NanochemSolutions Sra. Grace Fan (<a href="mailto:Igfan@nanochems.com">Igfan@nanochems.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> El poliaspartato de potasio es un nuevo aditivo alimentario para uso como estabilizador contra la precipitación de cristales de tartrato en el vino. Este aditivo es (1) muy eficaz incluso en los vinos inestables, (2) estable a lo largo del tiempo en el vino y (3) no muestra efectos sensoriales.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Proteasa acualisina1 de <i>Thermus aquaticus</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMGS 25520	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La preparación enzimática se utiliza como coadyuvante de elaboración en la producción de productos de horno. La enzima alimentaria cataliza la hidrólisis de los enlaces peptídicos. La adición de esta enzima proporciona varias ventajas durante la elaboración de productos de panadería:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desarrollo más rápido de la masa al hacer la mezcla;</li> <li>- Mejor elaboración de la masa en la máquina;</li> <li>- Reducción de la rigidez de la masa;</li> <li>- Mejor estructura y la extensibilidad de la masa durante la elaboración o el moldeo;</li> <li>- Forma uniforme de los productos de horno;</li> <li>- Regular viscosidad de la mezcla, y</li> <li>- Mayor friabilidad de ciertos productos, como el pan para hamburguesas</li> </ul> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Glicósidos de esteviol (rebaudiósido A y M, respectivamente, de múltiples donantes de genes expresados en <i>Yarrowia lipolytica</i> ) (SIN 960)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Revisión de las especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Suiza</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> DSM Food Specialties Sra. Jeannine van de Wiel (<a href="mailto:Jeanine.Wiel-Van-de@DSM.com">Jeanine.Wiel-Van-de@DSM.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Incluir datos sobre el rebaudiósido M y reasignar nombres a las especificaciones según corresponda (p. ej., glicósidos de esteviol producidos por <i>Yarrowia lipolytica</i>).</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Glicósidos de esteviol (rebaudiósido M fabricado a partir de dos cepas de levaduras de la familia <i>Saccharomyces</i> ).	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones independientes.</p> <p><b>Propuesto por:</b> Estados Unidos de América</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Intertek Scientific&amp;RegulatoryConsultancy Dr. Ashley Roberts (<a href="mailto:ashley.roberts@intertek.com">ashley.roberts@intertek.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Una modificación de las especificaciones del JECFA se justifica sobre la base de la disponibilidad comercial de rebaudiósido M, fabricado mediante un nuevo proceso de fermentación. El rebaudiósido M se incluyó en la evaluación del JECFA de 2016 y se incorporó en las especificaciones del JECFA del mismo año.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Glicósidos de esteviol (glicósidos de esteviol, rebaudiósido A, rebaudiósido D, rebaudiósido M, glicósidos de esteviol modificados con enzimas, extracto de hojas de estevia modificado con enzimas)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> Estados Unidos de América</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Blue California Sr. Hadi Omrani (<a href="mailto:hadi@bluecal-ingredients.com">hadi@bluecal-ingredients.com</a>) Cargill Incorporated Sra. Nicole Cuellar-Kingston (<a href="mailto:nicole_cuellar-kingston@cargill.com">nicole_cuellar-kingston@cargill.com</a>) DSM Food Specialties Sra. Jeannine A. G. van de Wiel (<a href="mailto:Jeanine.Wiel-Van-de@DSM.com">Jeanine.Wiel-Van-de@DSM.com</a>) PureCircle Limited Dr. Sidd Pukayastha (<a href="mailto:sidd.pukayastha@purecircle.com">sidd.pukayastha@purecircle.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Se justifica la modificación de las especificaciones del JECFA en base a la disponibilidad comercial de una serie de preparados de glicósidos de esteviol que contienen, por ejemplo, una elevada proporción de glicósidos de esteviol singulares, como los rebaudiósidos A, D o M a partir de la fermentación o la bioconversión, y glicósidos con nuevas unidades de glucosa que se producen a través de modificación enzimática.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Transglucosidasa/alfaglucosidasa de <i>Trichoderma reesei</i> que expresa un gen de alfaglucosidasa de <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (<a href="mailto:vincent.sewalt@dupont.com">vincent.sewalt@dupont.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> La enzima alimentaria cataliza tanto las reacciones hidrolíticas como la de transferencia en la incubación con <math>\alpha</math>-D-gluco-oligosacáridos. En la melaza, los azúcares no fermentables, incluidas la rafinosa y la estaquiosa, se convierten en sacarosa, galactosa, glucosa y fructosa, que después se pueden fermentar en alcohol. La preparación enzimática está pensada para su uso en la producción de isomaltoligosacáridos y en la fabricación de alcohol de boca, lisina, ácido láctico y MSG.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Xilanasa de <i>Bacillus licheniformis</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2015 (CCFA47)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (<a href="mailto:tvit@novozymes.com">tvit@novozymes.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Esta enzima cataliza la endohidrólisis de enlaces 1,4-beta-D-xilosídicos en xilanos, incluidos los arabinoxilanos en diversos materiales vegetales, incluidas las paredes celulares y el endosperma de cereales, como el trigo, la cebada, la avena y la malta. Se utiliza en los procesos de horneado y otros procesos con cereales en los que mejora las características y manipulación de la masa.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Xilanasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y formulación de especificaciones.</p> <p><b>Propuesto por:</b> La Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2014 (CCFA46)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> DSM FoodSpecialties Dr. Jack Reuvers (<a href="mailto:jack.reuvers@dsm.com">jack.reuvers@dsm.com</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Esta enzima se utiliza en la industria cervecera para hidrolizar los arabinoxilanos de las paredes celulares del cereal, para reducir la viscosidad del mosto y mejorar la filtración. La enzima se utiliza también en los procesos de horneado para mejorar las características de la masa y la manipulación.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Ácido benzoico y sus sales (SIN 210-212)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad</p> <p><b>Propuesto por:</b> CCFA49</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2019</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas Refrescantes (ICBA) Sra. Katherine Loatman (<a href="mailto:Kate@lcba-net.org">Kate@lcba-net.org</a>)</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Confirmar el compromiso del ICBA de proporcionar la nueva evaluación toxicológica de los benzoatos. Los estudios incluyen pruebas extendidas de una generación de de toxicidad reproductiva (EOGRT Study, OECD 443) y los resultados referentes al factor de ajuste químico específico de los benzoatos, los factores de incertidumbre predeterminados y supuestos de evaluación de la ingesta.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> Señaladas: La CCFA50 recomendó ampliar el nivel provisional de 250 ppm (como ácido benzoico) para la categoría de bebidas 14.1.4 a la CCFA53.</p>
Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> <u>Pendiente de recibir datos:</u> datos de los estudios toxicológicos en animales neonatos, adecuados para evaluar la inocuidad para el uso en preparados para lactantes</p> <p><b>Propuesto por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2016 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> debate en curso con el JECFA</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> debate en curso con el JECFA</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> Aunque no se proporcionó confirmación sobre la goma de semillas de algarrobo (SIN 410), el JECFA indicó que se estaban conversando con la industria y que el plazo para la presentación de datos podría ser amplio y, por lo tanto, la goma de semillas de algarrobo se mantuvo en la lista de prioridades del JECFA, sujeta a la confirmación de entrega de datos por parte de la CCFA50.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Azul de jagua (genipina-glicina)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> <u>Datos pendientes</u> para finalizar la evaluación de la inocuidad y formular las especificaciones - Evaluación de la JECFA84</p> <p><b>Propuesto por:</b> CCFA50</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Pendiente de confirmación de la CCFA51</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Pendiente de confirmación de la CCFA51</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> (Véase el Informe de JECFA84) Datos toxicológicos y bioquímicos adicionales. Se necesita información de la caracterización del aditivo alimentario sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterización de los componentes de bajo peso molecular del "<i>polímero azul</i>";</li> <li>• Un método validado para la determinación de los dímeros; y</li> <li>• Datos sobre las concentraciones de dímeros de cinco lotes de los productos comerciales</li> </ul> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Extracto de romero (SIN 392)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> <u>Datos pendientes</u> para finalizar la evaluación: Evaluación de la JECFA84</p> <p><b>Propuesto por:</b> CCFA</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> debate en curso con el JECFA</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> debate en curso con el JECFA</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> IDA temporal y especificaciones.</p> <p>(1) Datos pendientes: estudios para dilucidar la posible toxicidad para el desarrollo y reproductiva</p> <p>(2) Datos pendientes: información de validación sobre el método de determinación de los residuos de solventes</p> <p>(3) Datos pendientes: sobre los niveles de uso comunes en los alimentos</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Taninos (taninos enológicos)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> <u>Datos pendientes</u> para finalizar la evaluación: Evaluación de la JECFA84</p> <p><b>Propuesto por:</b> CCFA50</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Pendiente de confirmación de la CCFA51</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Pendiente de confirmación de la CCFA51</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> A fin de completar su evaluación, el JECFA requiere información sobre:</p> <p>Se requiere la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composición de los taninos derivados de toda la gama de materias primas, así como de los procesos utilizados en su fabricación;</li> <li>• Métodos analíticos validados y datos de control de calidad;</li> <li>• Datos analíticos de cinco lotes de cada producto comercial incluida la información relacionada a las impurezas como gomas, sustancias resinosas, solventes residuales, el contenido de dióxido de azufre e impurezas metálicas (arsénico, plomo, hierro, cadmio y mercurio);</li> <li>• Solubilidad de los productos que hay en el comercio, según la terminología del JECFA; y</li> <li>• Niveles de Uso, presencia natural y productos alimenticios en los que se utilizan los taninos.</li> </ul> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
Extractos de levadura con manoproteínas	<p><b>Tipo de solicitud:</b> <u>Datos pendientes</u> para finalizar las especificaciones - Evaluación de la JECFA84</p> <p><b>Propuesto por:</b> CCFA50</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Pendiente de confirmación de la CCFA51</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Pendiente de confirmación de la CCFA51</p>	<p><b>Bases de la solicitud:</b> A fin de terminar su evaluación, el JECFA requiere información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La composición de los extractos de levadura que contienen manoproteínas, así como los procesos utilizados en su fabricación;</li> <li>• Datos analíticos de cinco lotes de cada producto comercial, con información relacionada a las impurezas; y</li> <li>• Datos sobre las concentraciones de manoproteínas de levadura en vinos en los que se hayan utilizado extractos de levadura que contengan manoproteínas.</li> </ul> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado</p>
<i>Colorante para reevaluación</i>		

<b>Sustancia:</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
Negro brillante	<b>Tipo de solicitud:</b> Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones <b>Propuesto por:</b> CCFA46 <b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49) <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> IACM	<b>Bases de la solicitud:</b> Uno de los dos colorantes restantes prioritarios indicados para reevaluación de conformidad con CX/FA 13/45/17, y con modificaciones de la 45ª CCFA. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> No se han señalado

## ORIENTACIÓN PARA LOS COMITÉS DE PRODUCTOS SOBRE LA ARMONIZACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

### INFORMACIÓN GENERAL

1. El CCFA trabaja desde su 42.<sup>a</sup> reunión<sup>1</sup> de 2010 (CCFA42) para lograr la plena armonización entre la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA; CXS 192-1995) y las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos del Codex.

2. El objetivo del trabajo de armonización es conciliar sistemáticamente las disposiciones sobre aditivos de las normas para productos con las de la NGAA, con el principio general de que ésta deberá ser el único punto de referencia para los aditivos alimentarios en el Codex Alimentarius y, por consiguiente, tener en cuenta todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios que aparecen en las normas sobre productos.

3. La NGAA ya se ha armonizado con una serie de normas para productos, pero todavía hay un retraso considerable de normas cuya armonización está pendiente. Los debates recientes del CCFA sobre reducir los atrasos se han centrado en enfoques para imprimir mayor eficacia a la armonización de las normas para productos de comités que no están activos, y clarificar la función de los comités activos en el proceso de armonización.

### Función de los comités de productos en la armonización

4. La CCFA48 confirmó que es una responsabilidad primordial de los comités activos<sup>2</sup>, que son el CCNFSDU, CCFFV, CCFO, CCPFV y CCCSH, adelantar los trabajos de armonización de los aditivos alimentarios. Sin embargo, se reconoció que los comités de productos solo tienen una experiencia limitada en esta actividad. Por consiguiente, la CCFA49 pidió a su GTE sobre armonización<sup>3</sup> que terminara la orientación para los comités de productos en materia de armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con la NGAA.

5. Sin embargo, la experiencia reciente del trabajo de alineación que se remitió al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) es que los comités de productos solo tienen una competencia limitada para llevar a cabo este trabajo. Aunque el suministro de orientación a los comités de productos podría ayudar, sería poco realista esperar que estos comités lleven a cabo todo el trabajo de armonización correspondiente a las normas que les incumben. Por otra parte, los comités de productos son los que entienden la función tecnológica de los aditivos necesarios para los productos normalizados, y si procede enumerar aditivos alimentarios específicos o más bien autorizar el uso de todos los aditivos de una misma clase funcional pertinente en esos productos.

6. Además de los comités de productos *activos* (*que celebran reuniones presenciales*), también hay comités suspendidos y comités activos que trabajan únicamente por correspondencia. La función de estos otros comités de productos se puede clasificar de la siguiente manera:

(i) Comités suspendidos: El GTE sobre la armonización proporciona recomendaciones al CCFA para la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos de los comités suspendidos.

(iii) Comités de productos activos (*que trabajan únicamente por correspondencia*): Los comités de productos que trabajan por correspondencia actualmente solo funcionan para tareas específicas (p.ej., elaboración de normas).

7. Este documento de orientación está dirigido principalmente a los comités activos (*con reuniones presenciales*). Sin embargo, se reconoce que otros interesados, como las asociaciones de la industria que colaboran en la armonización, pueden considerar útil este documento para referencia.

8. Este documento de orientación establece una expectativa mínima para los comités activos (*con reuniones presenciales*), pero también proporciona una orientación más completa para los comités que pueden hacer una parte o la totalidad de la armonización efectiva mediante el árbol de decisiones elaborado por el CCFA.

<sup>1</sup> CX/FA 10/42/17 y ALINORM 10/33/12, párrs. 151-164.

<sup>2</sup> La referencia a "comités de productos" también incluye los "comités de asuntos generales", como el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, que elaboran normas del Codex.

<sup>3</sup> REP17/FA, párr. 53 y párr. 55(ii), punto d.

9. Cualquiera que sea la extensión de la actividad de armonización que lleven a cabo los comités de productos, el objetivo general es avanzar hacia hacer de la NGAA la única fuente autorizada para las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Codex.

Actualización de disposiciones sobre aditivos alimentarios: requisitos mínimos para la armonización

10. La expectativa mínima de los comités activos para productos (*con reuniones presenciales*) es actualizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos que les incumben. También se reconoce que los comités del Codex tienen la responsabilidad<sup>4</sup> y los conocimientos necesarios para evaluar y justificar la necesidad tecnológica para el uso de aditivos en los alimentos sujetos a una norma para productos.

11. La actualización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que han de llevar a cabo los comités de productos (*con reuniones presenciales*), comprenden los siguientes pasos:

*Nombre de los aditivos alimentarios*

- (i) La comprobación y, en caso necesario, la corrección de los nombres de cada aditivo alimentario.

*Números del SIN*

- (ii) La comprobación de los números del *Sistema internacional de numeración* (SIN) asociados a cada aditivo alimentario. Esto puede requerir la modificación o inclusión de números del SIN.

*Necesidad tecnológica*

- (iii) Confirmación y, en caso necesario, aclaración de las funciones tecnológicas que realiza cada aditivo alimentario. Esto contribuirá a entender el carácter y propósito de las disposiciones.

*Categoría de alimentos*

- (iv) Proporcionar asesoramiento sobre las categorías de alimentos específicas para las cuales es necesario el uso del aditivo en el contexto del ámbito de aplicación de cada norma pertinente.

12. Cuando el comité para productos solo haya llevado a cabo el *mínimo* requerido, de conformidad con los pasos anteriores, el CCFA procedería entonces a realizar el ejercicio de armonización con base en la información actualizada.

Actividad de armonización adicional que se puede llevar a cabo

13. Se alienta a los comités de productos (*con reuniones presenciales*) a contemplar la posibilidad de llevar a cabo una parte o la totalidad de los trabajos de armonización detallados utilizando el árbol de decisiones elaborado por el CCFA. Una orientación detallada y los principios para llevar a cabo la armonización se presentan en los anexos 1 al 3, con la finalidad de apoyar a los comités de productos que deseen ir más allá del ejercicio de actualización para llevar a cabo la el trabajo detallado de armonización.

Recursos disponibles para ayudar a los comités de productos

14. Una base de datos de especificaciones de los aditivos alimentarios con su actual estado de la IDA, el año de su más reciente evaluación del JECFA, sus números asignados del SIN, etc. está disponibles en inglés en el sitio web de la FAO <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>. La base de datos tiene una página de consulta e información en inglés, francés, español, árabe y chino.

15. La FAO también ofrece una base de datos de la NGAA que se puede consultar en el sitio web del Codex Alimentarius <http://www.fao.org/gsfonline/index.html>. Esta base de datos tiene una página de consultas y se puede consultar en inglés, francés y español.

16. El Sistema de clasificación de los alimentos para los aditivos alimentarios es jerárquico y figura en el Anexo B de la NGAA (CXS 192-1995), y también se puede consultar mediante la base de datos de la NGAA antes mencionada.

Anexos:

1. Principios y orientaciones detalladas para armonizar disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA).

---

<sup>4</sup> CXS 192-1995, párr. 1.2.

2. Árbol de decisiones del enfoque recomendado para la armonización de la NGAA y las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos.
3. Principios de los trabajos de armonización.

**Anexo 1****PRINCIPIOS Y ORIENTACIONES DETALLADAS PARA ARMONIZAR DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS CON LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA).****Ámbito de aplicación**

Esta guía proporciona los principios y criterios generales para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos con las de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA). La intención es que estas directrices faciliten las actividades de armonización de los comités de productos que desean ir más allá del ejercicio de actualización para llevar a cabo los trabajos detallados de armonización. Se reconoce que puede ser necesaria la asistencia del CCFA.

**Enfoque general**

En consonancia con el principio de que la NGAA es la única autoridad en materia del uso de aditivos alimentarios, la armonización conlleva la eliminación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos a la vez que se garantiza que se reflejen mediante la incorporación o modificación de las disposiciones presentes en la NGAA. Estas modificaciones a la NGAA se hacen en la lista de aditivos alimentarios (Cuadro 1) y en la lista de la categoría de alimentos pertinente (Cuadro 2) y, si procede, en la lista de aditivos cuyo uso está permitido de conformidad con las buenas prácticas de fabricación (BPF)<sup>5</sup> (Cuadro 3). Esta tarea requiere la comprobación cruzada de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex para productos con las de la NGAA y hacer los cambios apropiados a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, por lo general añadiendo las notas convenientes.

Se elaboraron un árbol de decisiones y los principios de trabajo para contribuir a esta actividad.

Además de hacer las revisiones a la NGAA, las actuales secciones (generalmente la Sección 4) de las normas para productos del Codex relativas a los aditivos alimentarios se modifican, por lo general retirando disposiciones sobre aditivos alimentarios específicas y agregando una explicación sobre dónde en la NGAA se pueden encontrar las disposiciones sobre aditivos alimentarios adecuadas para los productos que corresponden a la norma del Codex para productos.

**Principios que sustentan los trabajos de armonización**

El principio fundamental para realizar los trabajos de armonización es que la NGAA "deberá constituir la única referencia de autoridad con respecto a los aditivos alimentarios"<sup>6</sup> y, por lo tanto, deberá tener en cuenta toda disposición sobre aditivos alimentarios que aparezca en las normas del Codex para productos.

Los siguientes son principios secundarios que sustentan los trabajos de armonización:

- Es necesario que los aditivos alimentarios se justifiquen tecnológicamente y que su uso sea inocuo.
- Se reconoce que las normas del Codex para productos han tenido razones técnicas legítimas para incluir un conjunto limitado de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos, y también se reconoce que, en la medida de lo posible, las disposiciones de la NGAA deberán utilizarse por defecto.
- Deberá utilizarse un enfoque de árbol de decisiones para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos con la NGAA.
- El árbol de decisiones es una herramienta para que el CCFA armonice las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex para productos con la NGAA. Sin embargo, se reconoce que puede haber casos en que los resultados de su aplicación no sean consistentes con la intención del comité de productos, o no lo sean con los principios generales para la inclusión en la NGAA. En estos casos, las entradas deben considerarse caso por caso.
- Si una norma del Codex enumera aditivos específicos del Cuadro 3 con una cierta clase funcional, solo esos aditivos específicos se incluyen en el Cuadro 3 de la NGAA. No es apropiado ampliar automáticamente los aditivos con la clase funcional para incluir todos los aditivos del Cuadro 3, ya que el comité de productos puede haber tenido una justificación tecnológica para limitar el uso de los aditivos del Cuadro 3 que figuran en la norma del Codex.
- Cuando es evidente que la intención del comité de productos pertinente era incluir todos los aditivos alimentarios que pertenecen a una determinada clase funcional, es adecuado incorporar en la NGAA

<sup>5</sup> Las BPF se definen en la Sección 3.3 del Preámbulo de la NGAA.

<sup>6</sup> Sección 1.2 del Preámbulo de la NGAA.

todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que pertenecen a esa clase funcional. Este enfoque es congruente con el *Manual de procedimiento* del Codex respecto al formato de la sección sobre aditivos alimentarios que aparece en las normas del Codex para productos<sup>3,7</sup>. Es decir, es correcto que se haga referencia a la clase funcional asociada y a la categoría de alimentos de la NGAA, excepto cuando una lista de aditivos específicos se justifica tecnológicamente para un producto que es objeto de la norma del Codex.

- Si una norma para producto corresponde a una categoría de alimentos de la NGAA que figure en el Anexo al Cuadro 3, entonces el Cuadro 3 no se aplica a esa norma, y solo los aditivos del Cuadro 3 que aparecen en la norma necesitan incluirse en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

### Entender la NGAA para fines de armonización

En esta sección explica el formato de la NGAA (véase la Sección 6 del Preámbulo de la NGAA). La NGAA contiene tres cuadros que se modifican debido a los trabajos de armonización.

El Cuadro 1 (*Aditivos cuyo uso se permite en condiciones especificadas para ciertas categorías de alimentos o determinados productos alimenticios*) es una lista alfabética de los aditivos alimentarios, e incluye el número y clase funcional del *Sistema internacional de numeración* (SIN). Cada entrada de aditivo alimentario enumera las categorías individuales de alimentos que tienen una disposición para ese aditivo alimentario. De cada disposición se indican el nivel de uso máximo, las notas vinculadas a esa disposición, el trámite y el año de adopción.

El Cuadro 2 (*Alimentos o categorías de alimentos en los que se permite el uso de aditivos*) es una lista numérica de las categorías de alimentos. La entrada de cada categoría de alimentos enumera los aditivos alimentarios que tienen disposiciones para esa categoría de alimentos, en orden alfabético. También se indican el número del SIN del aditivo alimentario, así como el nivel máximo de uso, las notas, el trámite y el año de adopción. La información del Cuadro 2 es la mismo que la del Cuadro 1, solo que con un formato diferente.

El Cuadro 3 (*Aditivos cuyo uso se permite en los alimentos en general, salvo indicación en contrario, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación [BPF]*) contiene una lista de aditivos alimentarios que pueden utilizarse en los alimentos en general con BPF, a menos que se excluyan específicamente. El Anexo al Cuadro 3 proporciona una lista de categorías de productos alimenticios específicos o elementos individuales de alimentos que están excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3, en cuyo caso la disposición figura en los cuadros 1 y 2. El Cuadro 3 enumera los aditivos alimentarios en orden alfabético, junto con su número del SIN, la clase funcional, el año de adopción y algunas de las normas específicas del Codex para productos para las que son aceptables.

Los trabajos de armonización necesitan tener en cuenta los requisitos de los tres cuadros y hacer las modificaciones correspondientes a cada uno, según sea necesario.

### Enfoque específico: cuestiones por tratar

Es necesario plantear algunas preguntas generales sobre cada uno de los aditivos que figuran en la norma del Codex para productos a fin de poder incorporarlos en la NGAA. Estas preguntas han recibido respuestas positivas respecto a los aditivos que figuran en la NGAA. Estas preguntas se formulan además en la Sección 3 del Preámbulo de la NGAA. También aparecen resumidas en las "*Directrices sobre la inclusión de disposiciones específicas en las normas y textos afines del Codex*": "Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios" del *Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius<sup>8</sup>. En resumen, las preguntas son:

- ¿El JECFA ha terminado una evaluación de la inocuidad (es decir, asignó una ingesta diaria aceptable (IDA) completa y concluyó que el aditivo alimentario es inocuo para el objetivo propuesto)?
- ¿El aditivo alimentario tiene especificaciones del JECFA?
- ¿La necesidad/justificación tecnológica del uso del aditivo alimentario es aceptada por el comité de productos del Codex y cumple una o más de las necesidades/justificaciones que figuran en la Sección 3.2 (a)-(d) del Preámbulo de la NGAA?
- ¿El aditivo alimentario tiene un nombre, número y clase funcional del SIN que aparezca en *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989)?

<sup>7</sup> *Manual de procedimiento* del Codex (25.ª edición, 2016), en la Sección II: Elaboración de normas y textos afines, Formato de las normas del Codex sobre productos, págs. 58-63.

<sup>8</sup> *Manual de procedimiento* del Codex (25.ª edición, 2016), Sección II: Elaboración de normas y textos afines, págs. 65-66.

- ¿El comité de productos está de acuerdo con la clase funcional para el uso del aditivo alimentario en la categoría de alimentos que se indica en la NGAA?

Otra cuestión que debe examinarse es si la norma del Codex tiene una relación de 1:1 con la categoría de alimentos pertinente de la NGAA. Una relación de 1:1 significa que todos los alimentos que se ajusten a una norma del Codex son los alimentos que se incluyen en la categoría de alimentos pertinente de la NGAA. Por ejemplo, hay una relación de 1:1 entre CXS 87-1981 y la categoría de alimentos 05.1.4 de la NGAA; todos los productos que contiene 05.1.4 cumplen con CXS 87-1981. Los comités de productos pueden necesitar indagar si existe una relación de 1:1 entre la norma del Codex y la categoría de alimentos de la NGAA, ya que son los que entienden mejor la norma del Codex pertinente y los alimentos que ella abarca.

Sin embargo, hay otras categorías de alimentos de la NGAA que no tienen una correspondencia de 1:1 con una norma del Codex. Los alimentos que se ajustan a una norma del Codex se denominan "alimentos normalizados". Puede haber otros alimentos que figuren en una categoría de alimentos de la NGAA que no correspondan a una norma del Codex. Estos se denominan "alimentos no normalizados". Las categorías de alimentos que no tienen una relación de 1:1 entre la norma del Codex y la categoría alimentos de la NGAA incluyen tanto alimentos normalizados como alimentos no normalizados.

En el Anexo B de la NGAA hay información sobre el sistema de categorías de alimentos de esta norma, especialmente la Parte II (descriptores de las categorías de alimentos). El Anexo C de la NGAA (*referencia cruzada a los alimentos normalizados del Codex con el sistema de clasificación de los alimentos utilizado para la elaboración de la NGAA*) proporciona una lista de las normas del Codex para productos y el correspondiente número de categoría de alimentos de la NGAA, por lo que es un recurso muy valioso para ayudar en este trabajo.

Si una relación de 1:1 entre una norma del Codex y una categoría de alimentos de la NGAA determinará la forma de lograr la armonización, especialmente si se necesitan notas específicas para las disposiciones de la NGAA a fin de tratar cuestiones de alimentos no normalizados.

#### **Enfoque específico: resumen del proceso por realizar**

Es más fácil armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos y la NGAA comenzando por revisar el Cuadro 2 de la NGAA y, a continuación, asegurar que se hagan los mismos cambios en el Cuadro 1. Esto se debe a que el Cuadro 2 está organizado por categorías de alimentos que se vinculan directamente a las normas del Codex. Si la norma del Codex contiene aditivos del Cuadro 3, también es necesario hacer los cambios pertinentes al Cuadro 3.

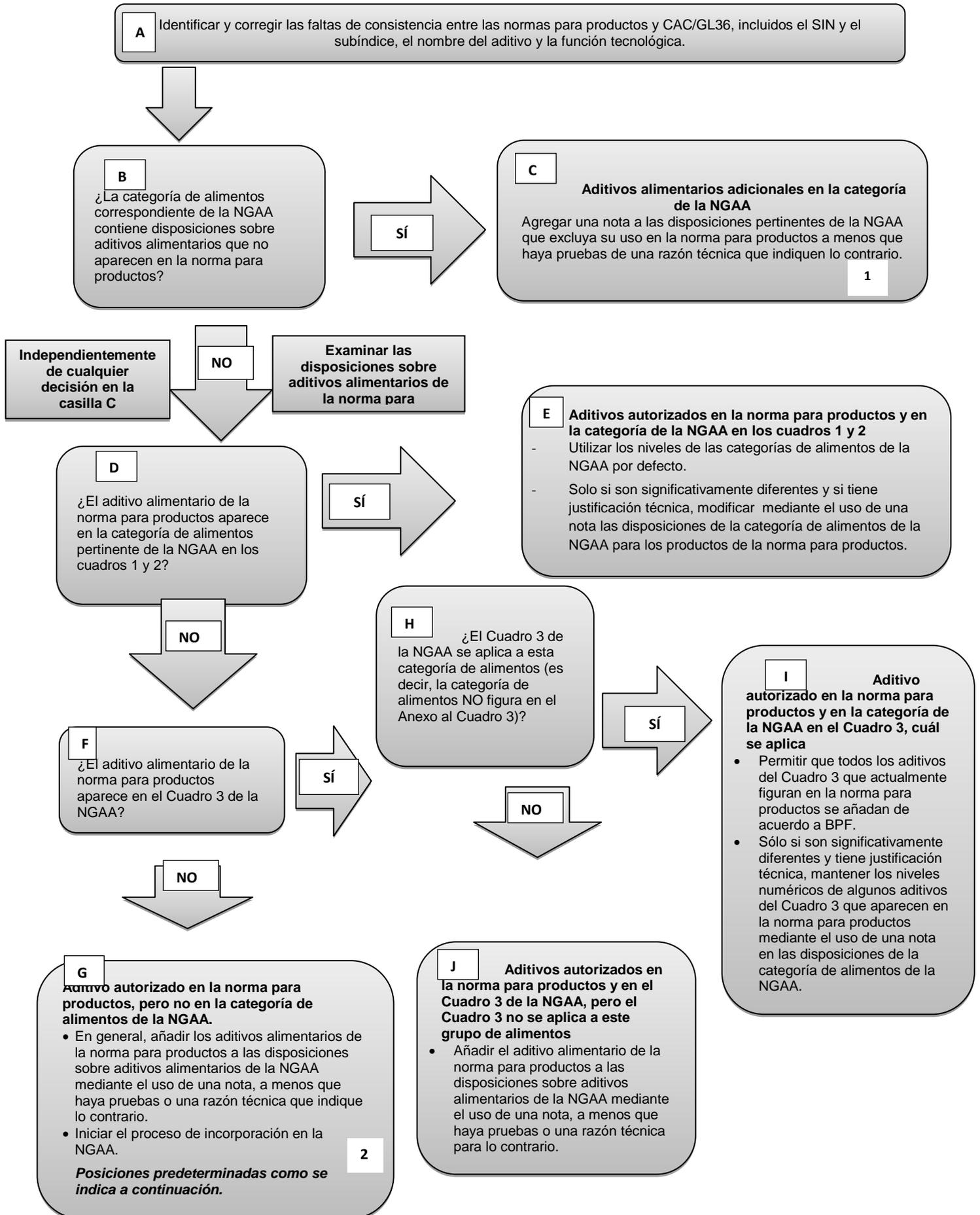
El Árbol de decisiones (Anexo 2) y los Principios de trabajo (Anexo 3) se usan para decidir el enfoque adecuado para incluir en la NGAA cada disposición sobre aditivos alimentarios que aparezca en una norma del Codex.

Los resultados del trabajo de armonización conducen a la formulación de recomendaciones para hacer cambios en las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos, así como en los cuadros 1 y 2 y, si fuera necesario, en el Cuadro 3 de la NGAA.

Ejemplos de documentos que informan sobre el trabajo de armonización aparecen en el programa de las reuniones del CCFA (p.ej., tema 4b del programa, CX/FA 17/49/6 para la CCFA49) y los cambios que se proponen para aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) se presentan en el informe de la reunión del CCFA (p. ej., REP17/FA, párrs. 45-55 y los apéndices pertinentes de la CCFA49).

**Anexo 2**

**ÁRBOL DE DECISIONES PARA EL ENFOQUE RECOMENDADO PARA LA ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA Y DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS.**



1. **C:** El comité pertinente determinará la justificación tecnológica, cuando haya un comité activo, o el CCFA cuando el comité pertinente esté suspendido o abolido.
2. **G1:** Aditivo del Cuadro 1 para otras categorías de alimentos de la NGAA. Añadir el aditivo alimentario de la norma para productos a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA mediante el uso de una nota. Iniciar el proceso de incorporación en la NGAA.
2. **G2:** El aditivo no tiene disposiciones en la NGAA, sin embargo lo ha evaluado el JECFA y se incluyó en CXG 36-1989. Agregar a la NGAA, pero solo para productos pertinentes de la norma para productos. Iniciar el proceso de incorporación en la NGAA.
2. **G3:** El aditivo no figura en la NGAA. Retirarlo de las normas para productos.

Al aplicar el árbol de decisiones, es preferible considerar tanto las disposiciones aprobadas (trámite 8) de la NGAA como los proyectos y anteproyectos de disposiciones de la NGAA. Esto garantizaría que todas las disposiciones de la categoría de alimentos correspondientes a la norma para productos se examinen juntas de una manera coherente. Se podría aplicar una nota apropiada al proyecto de disposición de la NGAA para indicar la pertinencia para la norma para productos, hasta que el Comité examine el proyecto de disposición.

### **Principios establecidos que han orientado la dirección y la elaboración del árbol de decisiones**

- Es necesario que los aditivos alimentarios se justifiquen tecnológicamente y cuyo uso sea inocuo.
- La NGAA se está elaborando para ser el único punto de referencia para los aditivos alimentarios dentro del Codex Alimentarius y, por lo tanto, deberá tener en cuenta todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos.
- Se reconoce que las normas del Codex para productos tienen razones técnicas legítimas para autorizar un conjunto limitado de disposiciones sobre aditivos alimentarios a la vez que reconocen que siempre que sea posible deberán utilizarse por defecto las disposiciones de la NGAA.
- Se ha acordado que deberá utilizarse el enfoque del árbol de decisiones para armonizar los permisos de uso de aditivos alimentarios en las normas para productos con la NGAA.
- El árbol de decisiones es una herramienta para que el CCFA armonice las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex para productos con la NGAA. Sin embargo, se reconoce que puede haber casos en que los resultados de su aplicación no concuerden con la intención del comité de productos, o no concuerden con los principios generales para la inclusión en la NGAA. En estos casos, las entradas deberán considerarse caso por caso.
- No se considera correcto permitir automáticamente la adición de todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 de la NGAA a las normas para productos, sino permitir que todos los aditivos del Cuadro 3 que figuran actualmente en una norma para productos en particular se añadan de acuerdo a BPF a través de la NGAA, a menos que se justifique tecnológicamente limitar su uso para esa norma.
- Cuando es evidente que la intención del comité de productos pertinente era incluir todos los aditivos alimentarios que pertenecen a una determinada clase funcional, es adecuado autorizar todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que pertenecen a esa clase. Este enfoque es congruente con el *Manual de procedimiento* del Codex respecto al formato de la sección sobre aditivos alimentarios que aparece en las normas del Codex para productos<sup>8</sup>. Es decir, es apropiado hacer referencia a la clase funcional asociada y a la categoría de alimentos de la NGAA, excepto cuando una lista de aditivos específicos se justifica tecnológicamente para un producto que es objeto de la norma del Codex.

**Anexo 3****PRINCIPIOS PARA LOS TRABAJOS DE ARMONIZACIÓN**

La referencia general a la NGAA que deberá incluirse en la norma para productos (como se indica en el *Manual de procedimiento*<sup>8</sup>) debe tener en cuenta el hecho de que existen limitaciones debido a la inclusión de determinados aditivos en la norma para productos. Por consiguiente, al aplicar las disposiciones de la norma para productos a la NGAA para armonización:

- Se añade una nueva disposición sobre un aditivo a la NGAA solo si existe una disposición sobre ese aditivo en la norma para productos, pero no existe en esos momentos una disposición sobre ese aditivo en la NGAA en la categoría de alimentos pertinente. De acuerdo a la casilla G del árbol de decisiones se añade una disposición mediante el uso de una nota para limitar el uso de productos que se ajusten a la norma para productos a menos que haya evidencia de una razón técnica al contrario (es decir, pruebas que justifiquen la necesidad de productos no normalizados).
- Solo las disposiciones aprobadas sobre aditivos de la NGAA se consideran para armonización con las normas para productos en estos momentos. Sin embargo, los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos de la NGAA se pueden considerar si:
  - La norma para productos se revisa para incluir una referencia general a la NGAA, y el uso de estos aditivos que figuran en el alimento normalizado no se registraría en otra parte.
  - La disposición de la NGAA sobre el aditivo alimentario necesita modificarse para incluir la correspondiente nota o notas que describan el uso del aditivo en las normas para productos pertinentes (p.ej., para excluir productos alimenticios sujetos a la norma para productos pertinente, para indicar un nivel de uso diferente en productos alimenticios sujetos a la correspondiente norma para productos). La razón de esto es la siguiente: Algunas categorías de alimentos de la NGAA que incluyen las normas para productos pertinentes también incluyen productos alimenticios no normalizados. Por lo tanto, el CCFA todavía necesita examinar el uso de estos aditivos alimentarios en los alimentos no normalizados. En esas condiciones, estos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios se mantienen en su trámite actual. Las nuevas notas asociadas a estos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios tratan la armonización con las normas para producto pertinentes, y se mantendrán cuando el CCFA analice las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el futuro.
- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos de la NGAA tienen que etiquetarse claramente como tales en los informes, ya que no se pueden incluir en ningún documento final que contenga cambios propuestos a la NGAA (véase el párrafo final).
- Una nota apropiada se asocia a la correspondiente disposición sobre aditivo de la NGAA para incluir una limitación de la norma para productos. Por ejemplo, las notas "XS##" se usan para indicar la exclusión de la norma para productos de la disposición de la NGAA (es decir, en la NGAA hay una disposición sobre el aditivo, pero éste no figura en la norma para productos).
- Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos se quitan cuando se han armonizado con la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA (Cuadro 2 y las posteriores modificaciones al Cuadro 1 (y al Cuadro 3 si fuera necesario)). El texto de reemplazo en la sección sobre aditivos alimentarios de la norma para productos es como se establece en Aditivos alimentarios, en la Sección II (Elaboración de textos del Codex); Formato de las normas del Codex sobre productos en el *Manual de procedimiento*<sup>8</sup>. El texto es:

*"[Clase funcional del aditivo alimentario] utilizado de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] o incluido en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma."*
- En algunos casos, según la norma para productos en particular que se esté armonizando con la NGAA, el texto de referencia general a la NGAA que se presenta en el *Manual de procedimiento* puede necesitar modificarse. A continuación se muestran dos ejemplos de texto modificado. En la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CXS 87-1981), el texto relativo al Cuadro 3 se modificó para indicar que solo se permiten determinados aditivos del Cuadro 3. En la *Norma para barras, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CXS 166-1989), no fue necesario un texto sobre el Cuadro 3 (porque la norma queda en una categoría de alimentos del Anexo al Cuadro 3) y el texto de los cuadros 1 y 2 se amplió para tener en cuenta el uso diferente de aditivos en los diferentes tipos de alimentos que abarca esta norma.

- **Norma para el chocolate y los productos de chocolate (CXS 87-1981):**

Los reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, colorantes (para decoración de superficies exclusivamente), emulsionantes, agentes de glaseado y edulcorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.4 (Chocolate y productos de chocolate) y sus categorías de alimentos superiores son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma. Solo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

- **Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CXS 166-1989):**

Los antioxidantes y humectantes (para uso en todos los productos que corresponden a CODEX STAN 166-1989); los reguladores de la acidez y espesantes (para carne de pescado picada solamente); y los colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, leudantes y espesantes (para empanados o rebozados) utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos congelados 09.2.2 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos superiores son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

- Si una norma para productos contiene un aditivo individual que figura en un "grupo" de aditivos en la NGAA (p.ej., los sulfitos, los ésteres de ascorbilo), y se prevé que los diversos aditivos del grupo que tienen la misma clase funcional que el aditivo que figura en la correspondiente norma para productos sean adecuados para uso en la norma para productos de que se trate, entonces la armonización deberá incluir todos los diversos aditivos con las clases funcionales adecuadas del grupo.
- Hay tres tipos de restricciones para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 en las normas para productos. Estas restricciones se describen en el Cuadro 3 de la NGAA y en la Sección 2 del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA.

A. La primera es la restricción a una determinada clase funcional. En este caso, todos los aditivos del Cuadro 3 que tengan esa clase funcional son aceptables. Un ejemplo de entrada para una determinada categoría de alimentos y norma para productos en la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 se muestra a continuación.

<b>12.5</b>	<b>Sopas y caldos</b>
	Los reguladores de la acidez, antiaglutinantes (en productos deshidratados solamente), antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes que aparecen en el Cuadro 3 son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma.
<b>Normas del Codex</b>	<i>Bouillons</i> y consomés (CXS 117-1981)

B. El segundo tipo de restricción es cuando la norma para productos presenta aditivos alimentarios individuales y, por lo tanto, es aceptable únicamente el uso de ciertos aditivos del Cuadro 3 solo con esa clase funcional. Un ejemplo de la entrada en la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 se muestra a continuación.

<b>08.2.2</b>	<b>08.2.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes</b>
	Solo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.
<b>Normas del Codex</b>	Jamón curado cocido (CXS 96-1981) y espaldilla de cerdo curada cocida (CXS 97-1981)

C. Para las normas para productos en las que es aceptable usar todos los aditivos del Cuadro 3 de cierta clase funcional, y solo ciertos aditivos del Cuadro 3 de otra clase funcional, es adecuada una combinación de las opciones A y B antes indicadas. A continuación, se muestra un ejemplo de una entrada de la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3.

04.2.2.4	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización</b>
	Todos los agentes endurecedores que aparecen en el Cuadro 3 y algunos otros aditivos del Cuadro 3 (como se indica en ese cuadro) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a las normas.
<b>Normas del Codex</b>	Tomates en conserva (CXS 13-1981)

Las recomendaciones de armonización deberán ser modificar las disposiciones de la NGAA que aparecen en los cuadros 1 y 2, en lugar de *añadir* disposiciones (esto solo se aplica a la situación descrita en la primera viñeta). Solo puede haber una disposición en la NGAA para una determinada categoría de alimentos sobre un aditivo. Por lo tanto, las recomendaciones son de enmendar (revisar) las disposiciones presentes en la NGAA para tener en cuenta las disposiciones que aparecen en la norma para productos. Por lo tanto, las recomendaciones con las revisiones propuestas a la NGAA se presentan en un único cuadro, con los mismos datos en el formato de los cuadros 1 y 2 (y las mismas notas) y solo de disposiciones adoptadas. Esta presentación eliminaría cualquier confusión o mala interpretación en cuanto a la disposición final que aparezca en la NGAA.

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

## Plan de trabajo para la futura armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos

Número de las normas del Codex	Comité de productos	Número de normas <sup>a</sup>	CCFA50 2018	CCFA51 y 52 2019 – 20 <sup>c</sup>	CCFA53 2021	CCFA54 2022	CCFA55 2023
3, 37, 70, 90, 94, 119, 167, 189, 222, 236, 244, 291, 302, 311 y 319.	CCFFP <sup>1</sup> y CCPFV <sup>1</sup>	14 + 1	✓				
12(X), 212	CCS <sup>4</sup>	2(1)		✓			
326, 327, 328	CCSCH <sup>1</sup>	3		✓			
152, 202(X), 249	CCCPL <sup>4</sup>	3(1)		✓			
108(X), 227(X)	CCMMW <sup>2</sup>	2(2)		✓			
163(X), 174, 175	CCVP <sup>2</sup>	3(2?)		✓			
19, 33, 210, 211, 256, 329	CCFO <sup>1</sup>	6		✓			
143	CCPFV <sup>1</sup>	1		✓			
207, 208, 221, 243, 250, 251, 252, 253, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 278(X), 281, 282, 283, 288, 290	CCMMP <sup>2</sup>	30(1)		✓ 13 Queso madurado 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 274, 276 277	✓ 7 Otros quesos 208, 221, 262, 273, 275, 278(X), 283	✓ 7 Leches 207, 243, 250, 251, 252, 281, 282,	✓ Las 3 restantes 253, 288, 290 (u otra organización adecuada)
17, 60, 62, 78, 99, 145, 241, 242, 297, 318  (En conserva)  38, 52, 67, 115, 130, 160, 177, 223, 240, 296 (los demás)  [X (ningún aditivo alimentario): 39, 69, 75, 76, 103, 131,	CCPFV <sup>1</sup>	27(7) [5, ya armonizados]□ ✓		✓ 10 en conserva 17, 60, 62, 78, 99, 145, 241, 242, 297, 318	✓ 10 El resto 38, 52, 67, 115, 130, 160, 177, 223, 240, 296	✓ 7 [X (ningún aditivo alimentario): 39, 69, 75, 76, 103, 131, 321]	¿Queda alguno?

Número de las normas del Codex	Comité de productos	Número de normas <sup>a</sup>	CCFA50 2018	CCFA51 y 52 2019 – 20 <sup>c</sup>	CCFA53 2021	CCFA54 2022	CCFA55 2023
321] [Ya armonizados: 66, 254, 260, 320, 321]							
72, 73, 74, 156, 181(X), 203(X)	CCNFSDU <sup>1</sup>	6(2 requieren asesoramiento del CCNFSDU <sup>b</sup> )			✓ 4 72, 73, 74, 156	✓ ¿2 restantes? 181, 203	
Todavía han de completarse las normas inacabadas						Según se requiera	Según se requiera
Todas las normas regionales	CCAFRICA <sup>1</sup> CCASIA <sup>1</sup> CCNEA <sup>1</sup> CCLAC <sup>1</sup>	1(1) 7(1) 5(2) 1				Según se requiera	Según se requiera

**Notas:**

- X Significa que están en FA/INF02 de diciembre de 2017, pero no se permite ningún aditivo alimentario, por lo que se necesita una armonización limitada; no hay cambios en la NGAA pero se necesitan cambios en las distintas normas
- 1 Comité activo
- 2 Aplazado *sine die*
- 3 Abolido o disuelto
- 4 Trabaja por correspondencia
- a El número que aparece es el número total de normas del Codex que requieren armonización, mientras que los números entre paréntesis son los números de normas del Codex designadas con una X (no requieren cambios en la NGAA, solo en la norma misma)
- b Las normas 181 y 203 requieren el asesoramiento del CCNFSDU sobre exactamente qué disposiciones sobre aditivos alimentarios son necesarias ya que no se mencionan
- c El programa de trabajo para la CCFA51 y la CCFA52 se presenta como *combinado* porque el programa de trabajo exacto dependerá del examen que haga el Comité de las propuestas de "trabajo compartido" que se indican en la recomendación 3 del *Documento de debate sobre las estrategias futuras del CCFA*, del tema 8 del programa (CX/FA 18/50/13). También depende de los avances en la consideración de las 14 normas para productos de pescado y productos pesqueros en la 50.<sup>a</sup> reunión del CCFA.

## Apéndice XII

## REVISIÓN EN LAS CARTAS CIRCULARES

## LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

Y

CAMBIOS Y/O ADICIONES EN LA SECCIÓN 3 DE **NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989)**

(Para información únicamente)

**PARTE A: PETICIÓN DE INFORMACIÓN Y OBSERVACIONES SOBRE LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTA PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA**Nota: El nuevo texto se presenta en **negritas y subrayado**; las eliminaciones ~~en tachado~~

1. Los miembros y observadores, como se ha indicado anteriormente, están invitados a proporcionar información sobre las nuevas solicitudes y las sustancias que ya figuran en la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA. La información y las observaciones deberán presentarse sobre las bases de los siguientes anexos a esta circular:

**Anexo 1:** Criterios para la inclusión de sustancias en la lista de prioridades (sin modificación)

**Anexo 2:** Formulario para presentar sustancias para evaluación por el JECFA (modificado)

**Anexo 3:** Lista de prioridades de sustancias propuesta para su evaluación por el JECFA, transmitida a la FAO y la OMS para su seguimiento. (sin modificación)

**Anexo 4 - Confirmación de solicitudes anteriores y disponibilidad de datos (nuevo).**

**Anexo 2****FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE SUSTANCIAS QUE DEBEN SER EVALUADAS POR EL JECFA**

*Para llenar este formulario solo se requiere una información breve. El formulario se puede volver a escribir para tener más espacio si hiciera falta bajo cualquier título, siempre que el formato general se mantenga.*

<b>Nombre de la sustancia:</b>	
<b>Preguntas para respuesta del JECFA</b> (Dar una breve justificación de la petición cuando se trate de reevaluaciones)	

- Propuesta de inclusión presentada por:
- Nombre de la sustancia; nombres comerciales; nombres químicos
- Nombres y dirección de los productores básicos:
- ¿El fabricante ha prometido presentar datos?
- Identificación del fabricante que proporcionará los datos (Sírvase indicar a la persona de contacto):
- Justificación del uso:
- Productos alimenticios y categorías de alimentos de la NGAA en los que se usa la sustancia como aditivo alimentario o como ingrediente, incluidos los niveles de uso:
- ¿Esta sustancia se utiliza hoy en día en alimentos que circulan legalmente en el comercio en más de un país?  
(sírvase indicar los países); o bien ¿se ha aprobado el uso de esta sustancia en los alimentos en uno o más países? (sírvase indicar los países)
- Lista de datos disponibles (sírvase verificar, si están disponibles)

**Para las sustancias obtenidas a partir de recursos naturales, son indispensables la caracterización de los productos presentes en el comercio y un conjunto pertinente de datos bioquímicos y toxicológicos sobre esos productos para que el JECFA elabore la monografía de las especificaciones, y los datos e información relacionados con la inocuidad deberán incluir: componentes de interés; todos los componentes de los productos finales; el proceso de elaboración en detalle; posible transmisión de sustancias, etc.**

#### **Datos toxicológicos**

- (i) Estudios metabólicos y farmacocinéticos
- (ii) Estudios de toxicidad a corto plazo, carcinogenicidad/toxicidad a largo plazo, toxicidad reproductiva y del desarrollo en animales y estudios de genotoxicidad
- (iii) Estudios epidemiológicos y/o clínicos y consideraciones especiales
- (iv) Otros datos

#### **Datos tecnológicos**

- (i) Especificaciones de identidad y pureza de las sustancias listadas (especificaciones aplicadas en estudios del desarrollo y toxicológicos; especificaciones propuestas para el comercio)
- (ii) Consideraciones tecnológicas y nutricionales relacionadas con la fabricación y el uso de sustancias de la lista :

#### **Datos de la evaluación de la ingesta**

- (i) Los niveles de la sustancia listada utilizados en alimentos o cuyo uso se prevé en alimentos con base en la función tecnológica y variedad de los alimentos en los que se utiliza
- (ii) Estimación de las ingestas alimentarias basada en los datos sobre el consumo de los alimentos en los que esta sustancia puede utilizarse.

#### **Otra información (si es necesaria o está identificada)**

10. Fecha en la cual los datos pueden presentarse al JECFA.

### **Anexo 4**

#### **CONFIRMACIÓN DE SOLICITUDES ANTERIORES Y DISPONIBILIDAD DE DATOS**

**Al llenar este formulario, el patrocinador de una solicitud que figure en el Anexo 3 puede indicar si la solicitud sigue en pie, y si los datos en apoyo de la solicitud están disponibles. La oportunidad de confirmar o suspender posteriormente las solicitudes seguirá disponible en el grupo de trabajo activo durante la reunión sobre la lista de prioridades del JECFA.**

**La respuesta negativa a cualquiera de las preguntas dará por resultado la eliminación de la solicitud en la siguiente reunión del CCFA. En respuesta a la carta circular, deberán prepararse cuadros independientes para las distintas solicitudes.**

<b><u>Confirmación de solicitudes anteriores y disponibilidad de datos</u></b>	
<b><u>Nombre de las sustancias:</u></b>	
<b><u>¿La solicitud sigue en pie?(sí/no)</u></b>	
<b><u>¿Hay datos disponibles?(sí/no)</u></b>	
<b><u>¿Cambiar de proveedor de datos?(sí/no)</u></b>	<b><u>&lt;Especificar en caso afirmativo&gt;</u></b>

**PARTE B: PETICIÓN DE PROPUESTAS DE CAMBIOS Y/O ADICIONES EN LA SECCIÓN 3 DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989)**

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

**PRINCIPIOS PARA LOS CAMBIOS Y/O ADICIONES EN LA SECCIÓN 3 DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (CXG 36-1989)**

**Anexo 1**

**5. Eliminación de un aditivo de la lista del SIN**

**Las propuestas de eliminación de entradas del SIN no se pueden presentar a esta carta circular si hay disposiciones vigentes (adoptadas o en el procedimiento de los trámites) sobre ese aditivo en la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995). El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios primero debe retirar esas disposiciones de la NGAA antes de presentar las propuestas de eliminación de una entrada correspondiente del SIN.**

Las propuestas de supresión de entradas del SIN deberán ir acompañadas de una justificación adecuada.

**Anexo 2**

**Justificación de la solicitud de cambio en la Sección 3 del SIN: eliminación de la función del aditivo (Sírvese seleccionar únicamente la opción adecuada y proporcionar detalles en el espacio de abajo, *las propuestas de eliminación de entradas del SIN no se pueden presentar a esta carta circular si hay disposiciones (aprobadas o en el proceso de los trámites) sobre ese aditivo en la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).***