

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones  
Unidas para la Agricultura  
y la Alimentación



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.net](http://www.codexalimentarius.net)

**ALINORM 10/33/12**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*33º Período de Sesiones  
Ginebra, Suiza, 5 de julio-9 de julio de 2010*

### **INFORME DE LA 42ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Beijing, China  
15-19 de marzo de 2010

**NOTA:** El presente informe contiene la Circular del Codex CL 2010/7-FA



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

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

**Asunto:** **Distribución del informe de la 42ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 10/33/12)**

El informe de la 42ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios será examinado en el 33º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 5-9 de julio de 2010).

## **PARTE A – ASUNTOS PARA ADOPCIÓN EN EL 33º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

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

1. **Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)**, en el trámite 8 y 5/8, respectivamente (párrs. 19, 31, 62 y Apéndice III);
2. **Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (N04-2008)**, en el trámite 5/8 (párr. 125 y Apéndice VIII);
3. **Enmiendas al sistema internacional de numeración para los aditivos alimentarios**, en el trámite 5/8 (párr. 134 y Apéndice IX);
4. **Especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por la 71ª reunión del JECFA**, en el trámite 5/8 (párr. 142 y Apéndice X).

### **Otros asuntos para su adopción**

5. **Enmienda al nombre y los descriptores de las categorías de alimentos 06.0, 6.2 y 06.2.1 de la NGAA** (párr. 16);
6. **Eliminar la nota 180 “expresados como beta-caroteno” en todas las disposiciones para carotenoides aprobadas y propuestas (SIN 160a(i), (iii), e, f) y caroteno, beta- (vegetal) (SIN 160a(ii)) de la NGAA** (párr. 61);
7. **Enmienda de la disposición para ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305) en la categoría de alimentos 13.2 “Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños” de la NGAA** (párr. 90);
8. **Enmienda de las notas 130 y 131 asociadas con las disposiciones para antioxidantes fenólicos, es decir butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321); galato de propilo (SIN 310) y terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319) de la NGAA** (párr. 91);
9. **Enmienda al texto de la nota 136 de la NGAA** (párr. 92);
10. **Enmienda a la sección 2 “Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas” de CAC/GL 36-1989** (párr. 129).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los textos arriba citados deberán hacerlo por escrito y enviarlas, *preferiblemente por correo electrónico*, a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, (Italia) (correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), fax: +39 06 57054593) **antes del 15 de mayo de 2010.**

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

11. **Observaciones en el trámite 3 sobre disposiciones para licopenos (SIN 160d(i)(ii)(iii)) y sulfato ácido de sodio (SIN 514) en el Cuadro 3 de la NGAA** (párrs. 36 y 39);
12. **Propuestas sobre usos y dosis de uso para licopenos (SIN 160d(i)(ii)(iii)) y sulfato de ácido de sodio (SIN 514) para las categorías de alimentos que se enumeran en el Anexo al Cuadro 3** (párrs. 36 y 39);
13. **Uso y dosis de uso de oligoésteres de sucrosa (SOE) tipo I y II (SIN 473a)** (párr. 40);
14. **Información adicional específica sobre varios aditivos alimentarios** (párrs. 58, 60, 63 y Apéndice VI).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los asuntos arriba mencionados deberán hacerlo por escrito y enviarlos, *preferiblemente por correo electrónico*, a la Secretaría del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, (China) (correo electrónico: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc), Telefax: + 86 10 67711813;), con copia para la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, (Italia) (*preferiblemente por* correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), fax : +39 06 57054593) **antes del 15 de octubre de 2010.**

La 42<sup>a</sup> reunión del CCFA destacó que es necesario que los países miembros y observadores remitan la información cumpliendo con los *Procedimientos para considerar una entrada y revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios*, que figuran en el Manual de procedimiento, en especial para la información relativa a la justificación del uso y necesidad tecnológica (ALINORM 10/33/12, párr. 63).

## ÍNDICE

|  |            |
|--|------------|
| RESUMEN Y CONCLUSIONES .....   | página vi  |
| LISTA DE SIGLAS .....  | página vii |
| INFORME DE LA 42 <sup>A</sup> REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS ..... | página 1   |
| RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS .....   | página 24  |

### *Párrafo*

|   |           |
|---|-----------|
| Introducción .....  | 1 - 3     |
| Aprobación del programa (tema 1 del programa) .....   | 4 - 5     |
| Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités y grupos especiales del Codex (tema 2 del programa) .....   | 6 - 22    |
| Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y por la 71 <sup>a</sup> reunión del Comité Mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA) (tema 3 del programa) .....  | 23 - 41   |
| Ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4 del programa) .....   | 42 - 53   |
| <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> (NGAA) (tema 5 del programa) .....  | 54        |
| Proyectos y anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA (tema 5a del programa) .....   | 55 - 63   |
| Observaciones e información sobre varias disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA (respuestas a la CL 2009/7-FA Parte B (puntos 6-9) (tema 5b del programa) .....  | 64 - 77   |
| Observaciones e información sobre la base de presentación de las disposiciones para aditivos alimentarios que contienen aluminio incluidas en la NGAA (respuestas a la CL 2009/10-FA) (tema 5c del programa) .....  | 78 - 83   |
| Observaciones e información sobre varios aspectos del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA (respuestas a la CL 2009/7-FA Parte B (puntos 10-12) (tema 5d del programa) .....  | 84 - 92   |
| Documento de debate sobre propuestas innovadoras para agilizar los trabajos sobre la NGAA (tema 5e del programa) .....  | 93 - 105  |
| Coadyuvantes de elaboración (tema 6 del programa)   |           |
| Anteproyecto de directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (N14-2008) (tema 6a del programa) .....  | 106 - 125 |
| Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE), versión actualizada (tema 6b del programa) .....   | 126       |
| Sistema internacional de numeración (SIN) de los aditivos alimentarios (tema 7 del programa) .....  | 127       |
| Propuestas para cambio y/o enmiendas al sistema internacional de numeración de los aditivos alimentarios (tema 7a del programa) .....   | 128 - 134 |
| Documento de debate sobre los principios relativos a la necesidad de justificación de las propuestas para introducir cambios en el SIN (tema 7b del programa) .....   | 135 - 137 |
| Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por la 71 <sup>a</sup> reunión del JECFA (tema 8 del programa) .....   | 138 - 142 |
| Lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA (tema 9 del programa)  |           |
| Propuestas de adiciones y cambios a la lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA (respuestas a la CL 2009/9-FA) (tema 9a del programa) .....   | 143 - 149 |
| Documento de debate sobre mecanismos para la reevaluación de sustancias por el JECFA (tema 9b del programa) .....   | 150       |
| Documento de debate sobre la determinación de problemas y recomendaciones relacionadas con la falta de concordancia en la presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos (tema 10 del programa) ..... | 151 - 164 |
| Documento de debate sobre la <i>Norma para la sal de calidad alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985) (tema 11 del programa) .....   | 165 - 167 |
| Otros asuntos y trabajos futuros (tema 12 del programa) .....   | 168 - 170 |
| Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 13 del programa) .....  | 171       |

## LISTA DE APÉNDICES

|                       |   |    |
|-----------------------|---|----|
| <b>Apéndice I:</b>    | Lista de participantes .....  | 26 |
| <b>Apéndice II:</b>   | Acciones necesarias a consecuencia de los cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas planteadas en la 71ª reunión del JECFA .....  | 44 |
| <b>Apéndice III:</b>  | <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> - proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para su adopción en los trámites 8 y 5/8) ..... | 45 |
| <b>Apéndice IV:</b>   | <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> - revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios .....   | 54 |
| <b>Apéndice V:</b>    | <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> - suspensión del trabajo sobre proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios .....               | 55 |
| <b>Apéndice VI:</b>   | <i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> - petición de información adicional en la NGAA .....  | 64 |
| <b>Apéndice VII:</b>  | Documento de proyecto - propuesta de revisión del sistema de clasificación de de alimentos (SCA) de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> .....                        | 66 |
| <b>Apéndice VIII:</b> | Anteproyectos de directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de de elaboración (N14-2008) .....  | 69 |
| <b>Apéndice IX:</b>   | Anteproyectos de enmiendas al <i>sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (para su adopción en el trámite 5/8) .....  | 70 |
| <b>Apéndice X:</b>    | Anteproyectos de <i>especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios</i> (para su adopción en el trámite 5/8).....  | 73 |
| <b>Apéndice XI:</b>   | Lista de prioridad de compuestos propuestos para su evaluación por el JECFA .....   | 74 |
| <b>Apéndice XII:</b>  | Documento de proyecto – propuesta de revisión de la <i>Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985) .....   | 76 |

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 42ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios llegó a las conclusiones siguientes:

### **Cuestiones que se presentan al 33º período de sesiones de la Comisión del Codex alimentarios para su adopción/consideración**

#### **Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines para adopción en los trámites 8 ó 5/8**

##### El Comité remitió:

- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA), en los trámites 8 y 5/8, respectivamente (párrs. 19, 31, 62 y Apéndice III);
- Anteproyectos de directrices para sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración (N04-2008), en el trámite 5/8 (párr. 125 y Apéndice VIII);
- Anteproyectos de enmiendas al *sistema internacional de numeración de los aditivos alimentarios*, en el trámite 5/8 (párr. 134 y Apéndice IX);
- Anteproyectos de *Especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios* formuladas por la 71ª reunión del JECFA en el trámite 5/8 (párr. 142 y Apéndice X).

#### **Otros asuntos para aprobación**

##### El Comité remitió:

- La enmienda al nombre y los descriptores de las categorías de alimentos 01.2.1.1, 15.1 y 15.2 de la NGAA (párr. 16);
- Supresión de la nota 180 “expresados como beta-caroteno” en todas las disposiciones aprobadas y propuestas para carotenoides (SIN 160a(i), (iii), e, f) y caroteno, beta- (vegetal) (SIN 160a(ii)) de la NGAA (párr. 61);
- Enmienda de la disposición para ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305) en la categoría de alimentos 13.2 “Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños” de la NGAA (párr. 90);
- Enmienda a las notas 130 y 131 asociadas con las disposiciones para antioxidantes fenólicos, es decir butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321); galato de propilo (SIN 310) y terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319) de la NGAA (párr. 91);
- Enmienda del texto de la nota 136 de la NGAA (párr. 92);
- Enmienda a la sección 2 “Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas” de CAC/GL 36-1989 (párr. 129).

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

##### El Comité decidió pedir al 33º período de sesiones de la Comisión la revocación de:

- Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párr. 62 y Apéndice IV);
- El inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE) (CAC/MISC 3) (párr. 124).

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

##### El Comité decidió presentar al 33º período de sesiones de la Comisión para su adopción:

- El documento de proyecto con la propuesta de nuevo trabajo sobre la revisión del sistema de clasificación de alimentos de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (párr. 88 y Apéndice VII);
- La lista de prioridades de compuestos propuestos para su evaluación por el JECFA (párr. 147 y Apéndice IX);
- El documento de proyecto que propone nuevo trabajo sobre la revisión de la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985) (párr. 167 y Apéndice XII).

#### **Otros asuntos que se presentan como información del 33º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius**

##### El Comité decidió:

- Suspender el trabajo sobre algunos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párrs. 31, 62, 76 y Apéndice V).

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

##### El Comité coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)

El Comité clarificó el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 06.2.1 “Harina” de la NGAA e hizo una recomendación con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el proyecto de norma para la harina de sago (párrs. 16-19).

## LISTA DE SIGLAS

|         |  |
|---------|--|
| BPF     | Buenas prácticas de fabricación  |
| BHA     | Butilhidroxianisol   |
| BHT     | Butilhidroxitolueno  |
| CAC/GL  | Comisión del Codex Alimentarius / Directrices  |
| CCASIA  | Comité Coordinador FAO/OMS para Asia   |
| CCFA    | Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios   |
| CCFFP   | Comités del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros                                      |
| CCMMP   | Comité del Codex sobre la Leche y los Productos de la Leche                                |
| CCNFSDU | Comités del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales                    |
| CL      | Carta circular   |
| CRD     | Documento de la sala de conferencias   |
| DM      | Dosis máxima   |
| EHC     | Criterios de Salud Ambiental   |
| FAO     | Organización para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas                  |
| GEGR    | Éster de glicerol de colofonia de goma   |
| GETOR   | Éster de glicerol de colofonia de aceite de resina   |
| GEWR    | Éster de glicerol de colofonia de madera   |
| GIFSA   | Iniciativa Mundial para el Asesoramiento Científico relacionado con la Alimentación        |
| GMM     | Microorganismos modificados genéticamente  |
| ICE     | Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración                       |
| IDA     | Ingesta diaria aceptable   |
| ISTP    | Ingesta semanal tolerable provisional  |
| JECFA   | Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios                                  |
| NGAA    | Norma General para los Aditivos Alimentarios   |
| OMC     | Organización Mundial de Comercio   |
| OMS     | Organización Mundial de la Salud   |
| SIN     | Sistema internacional de numeración  |
| SPS     | Medidas sanitarias y fitosanitarias (Acuerdo de la OMC sobre la aplicación de medidas SPS) |
| TBHQ    | Terbutilhidroquinona   |
| UE      | Unión Europea  |

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 42ª reunión en Beijing (China) del 15 al 19 de marzo de 2010, por amable invitación del Gobierno de la República Popular de China. Presidió la reunión el Dr. Chen Junshi, Catedrático del Centro de China para la Prevención y el Control de Enfermedades, del Ministerio de Sanidad. Asistieron a la reunión 201 delegados representantes de 60 países miembros, una organización miembro, observadores de 24 organizaciones internacionales, la FAO y la OMS. La lista de participantes, incluida la Secretaría, figura como Apéndice I de este informe.

2. El Sr. Xiaohong Chen, Viceministro de Sanidad, dio la bienvenida al Comité y señaló que el Gobierno chino había dado gran prioridad a la seguridad alimentaria en el programa del país. El Sr. Chen señaló que desde la promulgación de la nueva Ley de inocuidad de los alimentos, se habían emitido veintinueve normas y especificaciones nuevas a fin de implementar la ley. Señaló también que se habían establecido dos comités, el Comité de Expertos Nacionales para la Evaluación de Riesgos en la Inocuidad Alimentaria y el Comité de Revisión de las Normas Nacionales de Inocuidad de los Alimentos, para potenciar el apoyo técnico y el examen de las normas que velan por la inocuidad de los alimentos. Asimismo el Sr. Chen destacó que el Gobierno chino seguiría participando activamente en el fomento de la inocuidad de los alimentos en el marco internacional y desempeñaría un papel adecuado en el comercio internacional de alimentos y la cooperación tecnológica.

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

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

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

4. El Comité decidió someter a consideración el Tema 3 y el 9(b) juntos y aprobó el programa provisional como su programa para la sesión, con esta modificación.

### Grupos de trabajo durante la sesión

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

- El sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios, bajo la presidencia de Finlandia, para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre: (i) propuestas de cambios y/o adiciones al *Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios* (CX/FA 10/42/12), observaciones pertinentes (CX/FA 10/42/12 Add.1 y CRD adicionales) (Tema 7(a) del programa), propuestas planteadas en la 71ª reunión del JECFA y peticiones de la 9ª reunión del CCMMP (en CX/FA 10/42/2); y (ii) Documento de debate sobre los principios relativos a la necesidad de justificación de las propuestas para introducir cambios en el SIN (CX/FA 10/42/13) y observaciones pertinentes (CX/FA 10/42/13 Add.1) (Tema 7(b) del programa); y
- La lista de prioridades de los compuestos propuestos para su evaluación por el JECFA, bajo la presidencia de Canadá, a fin de examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre: las observaciones presentadas en respuesta a la circular CL 2009/9-FA (CX/FA 10/42/15, CX/FA 10/42/15 Add.1 y CRD adicionales) (Tema 9(a) del programa).

### CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS ESPECIALES DEL CODEX (Tema 2 del programa)<sup>3</sup>

6. El Comité tomó nota de la información presentada en CX/FA 10/42/2 relativa a decisiones pertinentes adoptadas en el 32º período de sesiones de la Comisión y la 63ª reunión del Comité Ejecutivo. El Comité decidió examinar las cuestiones siguientes bajo los temas del programa pertinentes:

<sup>1</sup> CRD 1 (Programa anotado – división de competencias entre la Unión Europea y sus países miembros)

<sup>2</sup> CX/FA 10/42/1

<sup>3</sup> CX/FA 10/42/2; CRD 5 (Observaciones de Brasil, Unión Europea, India, Indonesia, Kenya, Malasia e ICGMA)

- La sección sobre aditivos alimentarios de cinco normas para productos cárnicos bajo el Tema 4 del programa 4;
- Las recomendaciones 7 a 9 propuestas por el Grupo de trabajo presencial que se reunió antes de la 41ª reunión del CCFA bajo el Tema 5 del programa.

7. En particular, el Comité hizo las observaciones y/o adoptó las decisiones siguientes:

**Proyectos y anteproyectos de disposiciones para la eritrosina (SIN 127) en la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)**

8. El Comité recordó que la Comisión no aprobó los proyectos y anteproyectos de disposiciones para la eritrosina (SIN 127) debido a las preocupaciones planteadas por muchas delegaciones sobre la inocuidad de determinados colorantes, y en especial la eritrosina, y la propuesta de que el JECFA lleve a cabo una evaluación más precisa de la exposición.<sup>4</sup>

9. La Secretaría del JECFA clarificó que en la 53ª reunión del JECFA en 1999 se había realizado una evaluación detallada de la exposición a la eritrosina, en base a datos nacionales pormenorizados presentados por varios países, teniendo en cuenta un enfoque escalonado y distintos métodos de evaluación de la exposición. La Secretaría del JECFA informó al Comité que se había realizado también una evaluación teniendo en cuenta dosis máximas (DM) de disposiciones propuestas de la NGAA y, en resumen, todas las evaluaciones nacionales de la exposición a eritrosina eran inferiores a la IDA, pero las evaluaciones basadas en todas las DM propuestas excedían la IDA. No obstante, la evaluación realizada en último lugar se consideró una sobrestimación no realista de la exposición real.

10. El Comité decidió remitir esta cuestión al grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre la lista de prioridades de los compuestos propuestos para evaluación por el JECFA (véase el párr. 5.).

**Referencias al "principio de transferencia de aditivos alimentarios" en las normas del Codex**

11. El Comité tomó nota de la decisión del 32º período de sesiones de la Comisión de sustituir las disposiciones para el "principio de transferencia de aditivos alimentarios" en el volumen 1 del Codex Alimentarius<sup>5</sup> en una serie de textos del Codex con referencia a la sección 4 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA)<sup>6</sup>.

12. Con respecto a la petición de la Comisión de determinar si es necesario revisar la sección 4 del preámbulo de la NGAA para abordar las divergencias entre la sección 4 "Transferencia de aditivos alimentarios a los alimentos" y el "principio de transferencia de aditivos alimentarios" en el volumen 1 del Codex Alimentarius, en opinión de algunas delegaciones esos dos textos deberían concordar, especialmente porque la sección 4 de la NGAA no aborda el principio en la sección 3(d) sobre "aditivo alimentario transferido presente en dosis no funcional" en el "Principio de transferencia de los aditivos alimentarios", Volumen 1 del Codex Alimentarius.

13. En opinión de otras delegaciones la sección 4 de la NGAA reemplaza el "Principio de transferencia de aditivos alimentarios" en el volumen 1 y la inclusión del principio en la sección 3(d) se traduciría en disposiciones adicionales en la NGAA y, por consiguiente, harían que el uso de la NGAA fuese más restrictivo. A este respecto, una delegación recordó que cuando el Comité elaboró la sección 4 del preámbulo de la NGAA, no consideró necesario incorporar este principio.

14. Con el fin de adoptar una decisión más documentada sobre esta cuestión en su siguiente reunión, el Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, con Brasil como país anfitrión, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría en inglés únicamente, para:

- Examinar el debate y las decisiones pertinentes del Comité con respecto a la elaboración de la sección 4 del preámbulo de la NGAA;
- Analizar las faltas de concordancia entre la sección 4 del preámbulo de la NGAA y el "principio de transferencia" en el volumen 1; y

<sup>4</sup> ALINORM 09/32/REP párr. 30

<sup>5</sup> El "Principio relacionado con la transferencia de aditivos a los alimentos" fue adoptado por la Comisión en su 17º período de sesiones (1987) y se incluyó en el Volumen 1 del Codex Alimentarius, que está agotado y no se puede consultar en el sitio web del Codex

<sup>6</sup> ALINORM 09/32/REP párr. 97

- Examinar la necesidad de revisar la sección 4 del preámbulo de la NGAA, incluyendo, cuando proceda, una propuesta para la revisión del documento.

### **Disposiciones sobre aditivos alimentarios para aromatizantes en normas para productos**

15. En respuesta a la petición del 32º período de sesiones de la Comisión de que prepare una propuesta para la revisión de la sección sobre el formato de las normas del Codex para productos (aditivos alimentarios) en la Sección II "Elaboración de textos del Codex" del Manual de procedimiento,<sup>7</sup> el Comité decidió remitir a la Comisión el texto siguiente para que se incorpore al final de la sección sobre aditivos alimentarios:

*Esta sección llevará la siguiente referencia a las directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008), según convenga:*

*El aromatizante utilizado en productos regulados por esta norma cumplirá con las directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008).*

### **Categoría de alimentos de la NGAA para la harina de sago**

16. El Comité decidió aclarar el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 06.2.1 "Harina" a fin de incorporar la harina de sago y revisar el título de la categoría de alimentos 06.0 "Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0" y los descriptores de las categorías de alimentos 06.2 "Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)" y 06.2.1 "Harinas" del modo siguiente, para que se adopte en el 33º período de sesiones de la Comisión:

*06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres, y leguminosas y médula o corazón blando de palmera, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0*

*06.2 Harinas y almidones (incluida la soja en polvo):*

*Incluye los productos molidos básicos obtenidos de granos de cereales, raíces, tubérculos, legumbres, médula o corazón blando de palmera o leguminosas vendidos como tales o utilizados como ingredientes (p. ej., en productos horneados).*

*06.2.1 Harinas:*

*La harina se obtiene de la molturación de granos, cereales, y tubérculos (p. ej., la yuca) y médula o corazón blando de palmera. Esta categoría comprende las pastas de harina para pan y para tortas, galletas y pasteles, harina para pan, repostería, fideos y pastas y mezclas de harinas (mezclas de harinas de distintos cereales o granos), que son diferentes de las mezclas para productos de pastelería (mezclas secas que contienen harina y otros ingredientes, categorías 07.1.6 (mezclas para productos de panadería ordinaria) y categoría 07.2.3 (mezclas para pastelería fina). Ejemplos de estos productos son: harina de trigo duro, harina leudante, harina enriquecida, harina instantánea, harina de maíz, salvado, fécula de patata, harina de soja tostada (kinako), harina de konjac (gelatina en polvo de "lengua del diablo", konnayaku-ko), maida (harina de trigo refinada) y harina de sago.*

17. A consecuencia de esta decisión, el Comité consideró que en la sección sobre aditivos alimentarios de la norma para harina de sago es conveniente utilizar una referencia general a las disposiciones pertinentes de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

18. El Comité recordó además que en su sesión anterior no ratificó la disposición de 2 500 mg/kg para el dióxido de cloro (SIN 926) en el anteproyecto de norma para la harina de sago, lo cual concordaba con la disposición para la categoría de alimentos 6.2.1 "Harina" de la NGAA y que decidió reconsiderar la dosis para el dióxido de cloro en esta categoría de alimentos en la presente reunión<sup>8</sup>.

19. El Comité, tomando nota de que la 7ª reunión del JECFA (1963) recomendó una dosis máxima de tratamiento de 0-30 mg/kg para la harina y 30-75 mg/kg para la harina para fines especiales, decidió revisar la disposición para el dióxido de cloro en la NGAA a 30 mg/kg (dosis de tratamiento) a fin de que concuerde

<sup>7</sup> ALINORM 09/32/REP párr. 197

<sup>8</sup> ALINORM 09/32/12 párr. 55

con la evaluación<sup>9</sup> del JECFA y recomendar al CCASIA que modifique de conformidad la disposición en la norma para la harina de sago.

### **Faltas de concordancia entre las "funciones" asociadas con aditivos alimentarios en la NGAA y la sección 3 de Nombres genéricos y sistema internacional de numeración (SIN) del Codex (CAC/GL 36-1989)**

20. El Comité sometió a consideración las tres opciones que se proponían en CX/FA 10/42/2 para abordar las faltas de concordancia entre las "funciones" asociadas con aditivos alimentarios en la NGAA y la sección 3 de "Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios", de CAC/GL 36-1989, y decidió pedir a la Secretaría del Codex que revise el Cuadro 1 de la NGAA para armonizar el nombre del aditivo alimentario con la clase funcional de cada aditivo alimentario que corresponda a las funciones tecnológicas que figuran en CAC/GL 36-1989 (opción 2). El Comité decidió además pedir a la Secretaría del Codex que asocie la clase funcional correspondiente con cada aditivo alimentario que figura en el Cuadro 3 de la NGAA.

### **Tratamiento superficial**

21. El Comité clarificó que las dosis máximas de aditivos alimentarios destinados a "tratamiento superficial" (p. ej. para los sulfitos en la categoría de alimentos 04.1.2.2 "Frutas frescas tratadas en la superficie") se refieren a todo el producto.

### **Cuestiones pendientes del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)**

22. El Comité decidió examinar una petición pendiente de asesoramiento sobre algunos aditivos alimentarios a utilizar en la *Norma para preparados y preparados para fines médicos especiales para lactantes* (CODEX STAN 72-1981) planteada en la 28ª reunión del CCNFSDU<sup>10</sup> en el Tema 12 del programa "Otros asuntos y trabajos futuros."

### **CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA 71ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 3 del programa)<sup>11</sup>**

23. Los representantes de la FAO y la OMS, remitiéndose a CX/FA 10/42/3 (y CRD 6), informaron de los resultados de las actividades realizadas sobre asesoramiento científico al Codex y los países miembros, de interés para el Comité, incluidos los resultados y recomendaciones de la 71ª reunión del JECFA.

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

24. Los representantes de la FAO y la OMS informaron al Comité de los logros recientes sobre asesoramiento científico, en particular de que los informes de las reuniones especiales de expertos, una sobre el riesgo y las ventajas del uso de desinfectantes que contienen cloro y otros desinfectantes en los alimentos y el procesamiento de alimentos celebrada en 2008 y otra sobre las aplicaciones de la nanotecnología en la agricultura y la industria de la alimentación celebrada en 2009, están disponibles en el sitio Web de las organizaciones<sup>12</sup> y resumen el resultado de esas reuniones de expertos.

25. Los representantes señalaron la importancia de la continua necesidad de recursos financieros para el trabajo de asesoramiento científico y pidieron a las delegaciones que sometieran a consideración apoyar dichas actividades a través del mecanismo de financiación de la Iniciativa mundial en pro del asesoramiento científico relativo a la alimentación (GIFSA).<sup>13</sup>

### **71ª reunión del JECFA**

26. La Secretaría Mixta del JECFA presentó los resultados de la 71ª reunión del JECFA (junio de 2009) y señaló que, entre otras cuestiones, el JECFA decidió que podía ser necesario actualizar las especificaciones y

<sup>9</sup> Esta decisión aparece en el Apéndice III

<sup>10</sup> ALINORM 07/30/26-Rev párr. 67

<sup>11</sup> CX/FA 10/42/3; CRD 6 (Observaciones de la Unión Europea e Indonesia)

<sup>12</sup> Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre los riesgos y beneficios del uso de desinfectantes que contienen cloro y otros desinfectantes en los alimentos y la elaboración de alimentos, en: [http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals\\_chlorine\\_meeting\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_chlorine_meeting_en.asp) y [http://www.who.int/ipcs/food/active\\_chlorine/en/index.html](http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html); Consulta conjunta FAO/OMS de expertos sobre la aplicación de nanotecnología en la industria alimentaria, en: [http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings\\_consultations\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings_consultations_en.asp) y [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/meetings/nano\\_june09/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/meetings/nano_june09/en/index.html)

<sup>13</sup> Contacto de la FAO: Sra. Dominique Di Biase, [Dominique.DiBiase@fao.org](mailto:Dominique.DiBiase@fao.org); de la OMS: Jorgen Schlundt, [schlundtj@who.int](mailto:schlundtj@who.int)

consideraciones generales para enzimas utilizadas en el procesado de alimentos a fin de ampliar las recomendaciones para la información microbiológica y biología molecular a presentar en los expedientes de enzimas de microorganismos (incluidos los de microorganismos modificados genéticamente, MMG) y considerar ofrecer orientaciones sobre estudios toxicológicos y otros estudios de inocuidad para enzimas de todas las fuentes. Este trabajo se colocará en el programa a su debido tiempo en el futuro.

27. Se informó al Comité de que el JECFA había tomado nota de la importancia de reevaluar las sustancias a la luz de nuevos datos y nuevos desarrollos científicos en los métodos de evaluación de riesgos. El JECFA señaló que en la práctica se había realizado un gran número de reevaluaciones en base a peticiones de países miembros. Igualmente, se habían desarrollado ya criterios que dieron lugar a una reevaluación, se han actualizado y se publicarían en breve en el documento de orientación sobre principios y métodos para la evaluación de riesgos de sustancias químicas en los alimentos, publicado como documento 240 de Criterios de Salud Medioambiental (EHC). Con base en esas consideraciones la Secretaría del JECFA prepararía un documento de debate sobre una propuesta para un procedimiento de reevaluación para someterlo a debate en la próxima reunión del CCFA, incluida una propuesta de procedimiento para dar prioridad a los compuestos para reevaluación tomando en consideración evaluaciones e información ya existente de las autoridades nacionales y regionales.

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

28. La Secretaría Mixta del JECFA presentó las recomendaciones en el Cuadro 1 de CX/FA 10/42/3 para los aditivos alimentarios evaluados por la 71ª reunión del JECFA.

#### Glicosiltransferasa ramificada de *Rhodothermus obamensis* expresada en *Bacillus subtilis*

29. El Comité decidió añadir la enzima glicosiltransferasa ramificada de *Rhodothermus obamensis* expresada en *Bacillus subtilis* al Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE), en espera del resultado de los debates sobre el proyecto de Directrices y principios para sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración (Tema 6a del programa).

#### Goma de acacia (SIN 427)

30. El Comité tomó nota de que se había asignado una IDA "no especificada" a la goma de acacia, pero que las especificaciones eran provisionales en espera de datos sobre un método analítico para determinar los antraquinones, que están presentes en la goma de acacia como una impureza. Se informó al Comité de que la goma de acacia estaba programada para evaluación en la 73ª reunión del JECFA que se celebraría en junio de 2010 y que se habían proporcionado los datos solicitados.

#### Ácido ciclámico y sus sales (ácido ciclámico, ciclamato de calcio, ciclamato de sodio) (SIN 952(i)(ii)(iii))

31. El Comité tomó nota de que la detallada evaluación de la exposición a través de los alimentos realizada por el JECFA, como pidió la 40ª reunión del CCFA, concluyó que las dosis de ciclamatos hasta 350 mg/kg en la categoría de alimentos 14.1.4 "Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas" daban lugar a exposiciones para altos consumidores, incluidos los niños, que eran menores a la IDA. Tras un breve debate, el Comité decidió remitir al 33º período de sesiones de la Comisión una disposición de 350 mg/kg para los ciclamatos en la categoría de alimentos 14.1.4 asociada con las notas 17<sup>14</sup> y 127<sup>15</sup> para su adopción en el trámite 5/8 y suspender el trabajo sobre los anteproyectos de disposiciones para ciclamatos en las subcategorías de alimentos 14.1.4.1 "Bebidas a base de agua aromatizadas con gas", 14.1.4.2 "Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares" y 14.1.4.3 "Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas".<sup>16</sup> La delegación de la Unión Europea formuló una reserva a la decisión de establecer un NM de 350 mg/kg para los ciclamatos en la categoría de alimentos 14.1.4.

<sup>14</sup> Nota 17: Como ácido ciclámico

<sup>15</sup> Nota 127: Según se sirve al consumidor

<sup>16</sup> Estas decisiones aparecen en los apéndices III y V

Ciclotetraglucosa (SIN 1504(i)) y jarabe de ciclotetraglucosa (SIN 1504 (ii))

32. El Comité decidió pedir observaciones/propuestas sobre usos y dosis de uso de ciclotetraglucosa y jarabe de ciclotetraglucosa para someterlas a consideración en la 43ª reunión del CCFA. El Comité señaló que la información sobre los usos y dosis de uso se debía proporcionar de acuerdo con los *Procedimientos para considerar una entrada y revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios*, que figuran en el Manual de procedimiento. El Comité recomendó asignar números del SIN a la ciclotetraglucosa y el jarabe de ciclotetraglucosa (véase el Tema 7a del programa).

Fosfato de amonio férrico

33. El Comité no emprendió ninguna actuación porque el uso de esta sustancia estaba destinado a ser una fuente de hierro para fortificación alimentaria.

Éster de glicerol de colofonia de goma (GEGR) (SIN 445 (i)), éster de glicerol de colofonia de madera (GEWR) (SIN 445) y éster de glicerol de colofonia de aceite de resina (GETOR) (SIN 445 (ii))

34. El Comité no emprendió ninguna actuación, en espera de que el JECFA concluya sus evaluaciones de estas sustancias y animó a que se presenten los datos solicitados sobre la composición y para las especificaciones al JECFA. El Comité recomendó asignar números del SIN a GEGR y GETOR (véase el Tema 7a del programa).

Licopenos de todas las fuentes (SIN 160d (i)(ii)(iii))

35. La Secretaría Mixta para el JECFA clarificó que la IDA "no especificada" es aplicable al licopeno sintético (SIN 160d (i)), licopeno de extracto de tomate (SIN 160d (ii)) y licopeno de *Blakeslea trispora* (SIN 160d (i)) cuando se utiliza como colorante alimentario solamente y de conformidad con las buenas prácticas de fabricación (BPF). En su evaluación, el JECFA tuvo en cuenta la exposición general a los licopenos a través de los alimentos.

36. El Comité acordó incluir los licopenos (SIN 160d) en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuirlos para recabar observaciones en el trámite 3. El Comité decidió también pedir observaciones/propuestas sobre usos y dosis de uso para licopenos para las categorías de alimentos que se enumeran en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA y suspender el trabajo sobre todos los proyectos propuestos y anteproyectos vigentes de disposiciones para licopenos en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.<sup>17</sup> Las delegaciones de la Unión Europea y Noruega formularon reservas a la decisión de incluir los licopenos en el Cuadro 3 de la NGAA.

Aceite mineral (viscosidad baja y media) clase II y clase III (SIN 905a)

37. Se informó al Comité de que la IDA de grupo temporal se había ampliado hasta finales de 2011 y, por tanto, en espera de la evaluación final del JECFA decidió no tomar ninguna decisión.

Ácido octenil succínico (OSA) goma de acacia modificada (INS 414a)

38. Se informó al Comité de que los datos solicitados para realizar la evaluación estarían disponibles para la evaluación del JECFA antes de octubre de 2010. El Comité recomendó asignar un número del SIN para el ácido octenil succínico (OSA) goma de acacia modificada (véase el Tema 7a del programa) y no emprendió ninguna acción más en espera de la evaluación final del JECFA.

Sulfato ácido de sodio (SIN 514)

39. El Comité decidió incluir el sulfato ácido de sodio en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3, y pedir observaciones/propuestas sobre los usos y dosis de uso para las categorías de alimentos enumeradas en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA.

Oligoésteres de sucrosa (SOE) tipo I y tipo II (SIN 473a)

40. Se informó al Comité de que esta sustancia se había incluido en la IDA de grupo para sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos. Tomando nota de que los demás tipos de sucroésteres, es decir sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) y sucroglicéridos (SIN 474), pueden tener aplicaciones diferentes en los alimentos, el Comité decidió pedir información sobre el uso y dosis de uso de oligoésteres de sucrosa (SOE) tipo I y tipo II solamente.

---

<sup>17</sup> Esta decisión aparece en el Apéndice V

## Conclusiones

41. Las recomendaciones finales con respecto a las acciones necesarias como resultado de los cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas se resumen en el Apéndice II.

## RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (Tema 4 del programa)<sup>18</sup>

42. De conformidad con la sección sobre las "Relaciones entre los comités del Codex para productos y los comités de asuntos generales", del Manual de procedimiento del Codex, el Comité examinó la aprobación de disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración procedentes de la 30ª reunión del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) y de la 9ª reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), así como la sección revisada sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para productos cárnicos<sup>19</sup>.

### 30ª reunión del CCFFP

43. El Comité aprobó los niveles máximos de 25 mg/kg para los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) y base de norbixina (SIN 160b(ii)) en la *Norma del Codex para barritas de pescado congeladas rápidamente, porciones de pescado y filetes de pescado – empanados o rebozados* (CODEX STAN 166-1989), como lo propuso el CCFFP.

### 9ª reunión del CCMMP

44. El Comité tomó nota de que el CCMMP, en su 9ª reunión, examinó las listas de aditivos alimentarios de 29 normas para la leche y productos lácteos, con el fin de detectar toda falta de congruencia de índole editorial, mediante la comparación de estas listas con *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración* del Codex (CAC/GL 36-1989).

#### Nitratos (Normas para el queso cheddar y el queso danbo)

45. El Comité **ratificó** los niveles máximos revisados de 35 mg/kg de nitrato de sodio (SIN 251) y nitrato de potasio (SIN 252) en las normas para el queso cheddar (CODEX STAN 263-1966) y para el queso danbo (CODEX STAN 264-1966), según lo propuso el CCMMP.

#### Licopenos (Norma para las leches fermentadas)

46. El Comité tomó nota de la aclaración presentada por el CCMMP respecto a los tipos de licopenos en los que se basan los niveles máximos (500 mg/kg) para los licopenos que figuran en la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003), así como la justificación tecnológica de esos niveles<sup>20</sup>.

47. Algunas delegaciones indicaron que la dosis máxima de 500 mg/kg para los licopenos propuesta por el CCMMP era demasiado elevada para el objetivo de dar una definición de color homogénea a las leches fermentadas y aromatizadas y a bebidas aromatizadas a base de leche fermentada, y que dosis de 25 a 30 mg/kg eran suficientes para obtener este efecto tecnológico.

48. Algunas delegaciones propusieron utilizar los licopenos en dosis de BPF dado que el JECFA había establecido una IDA "no especificada".

49. El Comité tomó nota de que los licopenos del tomate (SIN 160d(ii)) contienen aproximadamente el 5% de licopenos, en comparación con los licopenos sintéticos (SIN 160d(i)) y los licopenos de *Blakeslea trispora* (SIN 160d(iii)) que contienen aproximadamente el 95% de licopenos. Dado que la IDA para los licopenos se expresa como licopenos, para mantener la congruencia con la ID, el Comité acordó aprobar el nivel máximo de 30 mg/kg expresado como licopenos puros.

<sup>18</sup> CX/FA 10/42/4; CRD 7 (Observaciones de Brasil y Tailandia)

<sup>19</sup> *Norma para la carne tipo "corned beef"* (CODEX STAN 88-1981); *Norma para la "carne luncheon"* (CODEX STAN 89-1981); *Norma para el jamón curado cocido* (CODEX STAN 96-1981); *Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97-1981); y *Norma para la carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981).

<sup>20</sup> ALINORM 10/33/11 párr. 75

Dióxido de carbono (Norma para las leches fermentadas, disposición para las bebidas a base de leche fermentada)

50. El Comité aprobó el uso de dióxido de carbono (SIN 290) como gasificante en dosis de BPF en las cuatro clases de bebidas a base de leches fermentadas, de acuerdo a lo propuesto por el CCMMP.

**Normas para productos cárnicos (petición del 32º período de sesiones de la Comisión)**

51. El Comité tomó nota de que en el 32º período de sesiones de la Comisión se acordó mantener las cinco normas para productos cárnicos y pidió a la Secretaría del Codex que preparara propuestas para poner al día las secciones pertinentes, como las de aditivos alimentarios e higiene, para que las ratificaran los comités de los temas correspondientes y la Comisión las adoptara posteriormente.<sup>21</sup>

52. El CCFA señaló que en la revisión de la sección correspondiente a los aditivos alimentarios de las cinco normas, la Secretaría del Codex tomó en cuenta: la Sección sobre el "Formato de las normas del Codex para productos (aditivos alimentarios)" del Manual de procedimiento; las disposiciones de las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA; los nombres y los números del SIN de los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 de CAC/GL 36-1989; así como otras decisiones relacionadas con las referencias al principio de transferencia y a las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

53. Algunas delegaciones señalaron que las propuestas contenían algunos errores y que era responsabilidad del CCFA revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas cuando no haya un comité activo del Codex para los productos. Algunas delegaciones consideraron que se trata de un asunto muy complejo ya que también comprende la cuestión de las faltas de congruencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA y las normas para productos, y pidió que se examine más a fondo. Después del debate, el Comité acordó no ratificar estas propuestas y examinar la revisión de las listas de aditivos alimentarios en las cinco normas para productos cárnicos durante el examen del Tema 10 del programa.

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA) (Tema 5 del programa)<sup>22</sup>**

54. La delegación de los Estados Unidos de América, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA que se reunió inmediatamente antes de la presente reunión del Comité, presentó el informe del grupo de trabajo presencial, que figura en CRD 2.

**PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA (Tema 5a del programa)<sup>23</sup>**

55. El Comité examinó y ratificó las recomendaciones del grupo de trabajo presencial sobre la NGAA relativas a la adopción (recomendación 1), suspensión (recomendación 3), revocación (recomendación 4) y petición de información adicional específica (recomendación 5) de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (adoptadas y en el procedimiento de trámites).

56. La delegación de la Unión Europea manifestó sus reservas ante la recomendación de adoptar una nueva disposición para el ponceau 4R (SIN 124) en la categoría de alimentos 06.8.1 "Bebidas a base de soja". La delegación de Colombia manifestó sus reservas ante la recomendación de adoptar la disposición para el verde sólido FCF (SIN 143) en la categoría de alimentos 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos.

57. En particular, el Comité estuvo de acuerdo con los cambios siguientes a las recomendaciones del grupo de trabajo.

<sup>21</sup> ALINORM 09/32/REP párr. 197

<sup>22</sup> CRD2 (informe del Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA)

<sup>23</sup> CX/FA 10/42/5; CX/FA 10/42/5 Add.1 Parte I (Observaciones de Canadá, Indonesia, Irán, Japón, Malasia y Unión Europea); CX/FA 10/42/5 Add.1 Parte II (observaciones de CEFIC; CEFS, EFEMA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, ISA, NATCOL y OIV); CX/FA 10/42/5 Add.2 (Observaciones de CEFIC); CX/FA 10/42/5 Add.3 (observaciones de Brasil, Egipto, Estados Unidos de América, Filipinas, la India, Malasia e ICGA); CRD 8 (observaciones de Filipinas, Malasia, República de Corea y AIDGUM); CRD 18 (Observaciones de Argentina, Brasil, China, Mali y Tailandia)

### **Caramelo III, proceso al amoníaco (SIN 150c) y nisina (SIN 234)**

58. Tras un breve debate, el Comité decidió no suspender el trabajo sobre las disposiciones para caramelo III, proceso al amoníaco (SIN 150c) en las categorías de alimentos 01.6.1 "Queso no madurado" y 01.6.2 "Queso madurado", y nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 01.6.1 "Queso no madurado". El Comité decidió pedir información específica sobre los productos de estas categorías de alimentos en que se utilizan estos colorantes, la justificación tecnológica de su uso y las dosis máximas propuestas, para examinarla y adoptar una decisión definitiva en su 43ª reunión.<sup>24</sup>

59. La delegación de Argentina opinó que el uso de caramelo III, proceso al amoníaco en las categorías de alimentos 5.1.2 "Mezclas de cacao (jarabes)" y 5.1.4 "Productos de cacao y chocolate" no se justifica tecnológicamente y modificaría las características de los productos. Esta delegación expresó sus reservas ante la recomendación de adoptar las disposiciones para el caramelo III proceso al amoníaco en estas dos categorías de alimentos.

60. El Comité decidió además pedir información específica sobre la disposición para caramelo III, proceso al amoníaco (SIN 150c) en la categoría de alimentos 01.6.4 "Queso procesado" y en especial en los productos de esta categoría en que se utiliza este colorante, la justificación tecnológica de su uso y la dosis máxima propuesta, para examinarla y adoptar una decisión definitiva en su 43ª reunión.<sup>25</sup>

### **Nota 180 "expresados como beta-carotenos"**

61. El Comité ratificó la recomendación 2 de eliminar la nota 180 "expresados como beta-carotenos" en todas las disposiciones aprobadas y propuestas para carotenoides (SIN 160a(i), (iii), e, f) y caroteno, beta- (vegetal) (SIN 160a(ii)). Entendiéndose que en espera de la aprobación de la Comisión, este cambio se reflejaría en la versión actualizada de la NGAA.

### **Conclusiones**

62. El Comité decidió remitir al 33a período de sesiones de la Comisión:

- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para su adopción en el trámite 8 y trámite 5/8 (Apéndice III);<sup>26</sup>
- Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que se recomienda su revocación (Apéndice IV); y
- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios que se recomienda su suspensión (Apéndice V)<sup>27</sup>.

63. El Comité decidió pedir información adicional específica sobre los aditivos alimentarios que figuran en el Apéndice VI<sup>28</sup> y resaltó la necesidad de que al presentar información los países miembros y observadores cumplan con los *Procedimientos para considerar una entrada y revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios*, que figuran en el Manual de procedimiento, en especial para la información relativa a la justificación del uso y necesidad tecnológica. Asimismo se decidió que la información debía proporcionarse antes de octubre de 2010.

---

<sup>24</sup> El Apéndice VI también contiene la petición de esta información

<sup>25</sup> El Apéndice VI también contiene la petición de esta información

<sup>26</sup> El Apéndice III incluye también recomendaciones de adopción planteadas en los temas 2 (párr. 19) y 3 (párr. 31) del programa

<sup>27</sup> El Apéndice V incluye también recomendaciones de suspensión planteadas en los temas 3 (párr. 31) y 5b (párr. 76) del programa

<sup>28</sup> El Apéndice VI también contiene la petición de información específica mencionada en los párrs. 58 y 60

**OBSERVACIONES E INFORMACIÓN SOBRE VARIAS DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA (RESPUESTAS A LA CL 2009/7-FA PARTE B, PUNTOS 6-9) (Tema 5b del programa)<sup>29</sup>****Usos y dosis de uso de lignosulfonato de calcio (40-65) (SIN 1522); etil lauroil arginato (SIN 243); glicósidos de esteviol (SIN 960) y sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539) (Punto 6 de la CL 2009/7-FA)**Lignosulfonato de calcio (40-65) (SIN 1522)

64. El Comité tomó nota de que no se habían presentado propuestas para incluir el uso de lignosulfonato de calcio (SIN 1522) en la NGAA en respuesta a la CL 2009/7-FA Parte B (punto 6).

Ésteres etílicos de arginato láurico (SIN 243)

65. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos para preparar anteproyectos de disposiciones para ésteres de etilo de arginato láurico (SIN 243) en base a las observaciones presentadas por escrito en respuesta a la CL 2009/7-FA, parte B (punto 6) y la recopilación adjunta al informe del GT presencial (CRD 2, Apéndice 5) a fin de distribuirlos para recabar observaciones en el trámite 3 y someterlos a debate en su 43<sup>a</sup> reunión.

Glicósidos de esteviol (SIN 960)

66. El Comité decidió que, la base de información para glicósidos de esteviol debía ser esteviol, conforme a la base de información de la IDA.

67. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos para preparar anteproyectos de disposiciones para glicósidos de esteviol (SIN 960), sobre la base de las observaciones presentadas por escrito en respuesta a la CL 2009/7-FA, parte B (punto 6) y la recopilación adjunta al informe del grupo de trabajo presencial (CRD 2 Apéndice 6) a fin de distribuirlos para recabar observaciones en el trámite 3 y someterlos a debate en la 43<sup>a</sup> reunión del CCFA.

Sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539)

68. El Comité recordó que en su 41<sup>a</sup> reunión decidió pedir observaciones/propuestas sobre las dosis de uso de los sulfitos y examinar las dosis máximas de uso aprobadas y los proyectos en la NGAA. El Comité había decidido también animar a los miembros a recopilar datos sobre el uso actual de los sulfitos en los alimentos y bebidas disponibles en los mercados nacionales e investigar si la exposición a través de los alimentos excede la IDA en algunas subpoblaciones, permitiendo así a los países adoptar más medidas para reducir la exposición a los sulfitos a través de los alimentos, tal como recomendó el JECFA<sup>30</sup>. Por tanto, el Comité decidió no examinar ninguna propuesta de nuevos usos o dosis máximas de uso más elevadas para los sulfitos que se habían presentado en respuesta a la CL 2009/7-FA Parte B (punto 6).

69. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos para preparar propuestas para la revisión de los anteproyectos/proyectos aprobados de dosis máximas de uso de sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539) en la NGAA basadas en las observaciones presentadas por escrito en respuesta a la CL 2009/7-FA, parte B (punto 6) y la recopilación adjunta al informe del grupo de trabajo presencial (CRD 2, Apéndice 7). El Comité estuvo de acuerdo en que al preparar la revisión, el grupo de trabajo debía prestar atención especial a reducir las dosis máximas de uso de los sulfitos en aquellas categorías de alimentos que contribuyen de manera especial a la exposición en algunos subgrupos de población. En el desempeño de esta labor el grupo de trabajo por medios electrónicos debía tener en cuenta el resultado de la evaluación de la exposición de la 69<sup>a</sup> reunión del JECFA y no debía examinar ningún uso nuevo. Las propuestas de revisión se distribuirían para recabar observaciones en el trámite 3 y se examinarían en la 43<sup>a</sup> reunión del CCFA.

<sup>29</sup> CL 2009/7-FA Parte B, puntos 6-9; CX/FA 10/42/6 (Observaciones de Australia, Colombia, Costa Rica, Estados Unidos de América, Japón, Malasia, México, Paraguay, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC y NATCOL; CX/FA 10/42/6 Add.1 (Observaciones de Argentina, Brasil, India, Indonesia, Malasia y Unión Europea); CRD 9 (Observaciones de Malasia y Filipinas); CRD 18 (observaciones de Argentina, Brasil, China, Mali y Tailandia); CRD 20 (Observaciones de Japón)

<sup>30</sup> ALINORM 09/32/12, párr. 28

**Aplicación de la nota 161 "dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo" (punto 7 de la CL 2009/7-FA)**

70. El Comité recordó que en su 41<sup>a</sup> reunión varias delegaciones expresaron su preocupación sobre el posible impacto adverso del amplio uso de la nota 161 y que había pedido observaciones sobre la aplicación de esa nota, en especial, sobre dónde y cuándo se utiliza<sup>31</sup>.

71. La delegación de Argentina no apoyó el uso de la nota 161 en la NGAA porque el Acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo SPS) sólo permite a los países apartarse de las normas internacionales de referencia en base a pruebas científicas y porque el uso de esa nota no es conforme al objetivo del Codex de armonizar las normas alimentarias y, desde su punto de vista, podía crear barreras injustificadas al comercio. Ese punto de vista fue apoyado por un número de delegaciones y observadores.

72. Algunas delegaciones, pese a que reconocían que el uso de esta nota sólo podía estar justificado en algunos casos de la NGAA, opinaban que debían establecerse criterios para su uso a fin de evitar una utilización excesiva. Algunas delegaciones consideraron que la nota 161 no debía utilizarse sólo porque un aditivo alimentario determinado no está autorizado en un país o en una región, o cuando un país miembro formule preocupaciones con respecto al exceso de la ingesta.

73. Varias delegaciones opinaron que la Nota 161 tiene como finalidad, en particular, mantener la congruencia con la Sección 3.2 del Preámbulo y que siempre deberá aplicarse juzgando cada caso en particular, y sólo cuando las propuestas puedan no estar en armonía con los criterios establecidos en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA.

74. Otras delegaciones y observadores opinaban que el lenguaje de la nota 161 podía revisarse para abordar distintas prácticas tecnológicas, clima u otras condiciones y expectativas de los consumidores de todo el mundo.

75. Tras un breve debate, el Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de los Países Bajos que trabajaría únicamente en inglés, para preparar un documento de debate que contenga propuestas de criterios y condiciones sobre el uso de la nota 161 en la NGAA, teniendo en cuenta las observaciones presentadas en respuesta a la CL 2009/7-FA, Parte B, Punto 7 y el debate anterior, para someterlo a examen en su reunión 43.

**Justificación tecnológica del uso de verde sólido (SIN 143) en la categoría de alimentos 06.4.2 "Pastas y fideos deshidratados y productos análogos" (Punto 8 de la CL 2009/7-FA)**

76. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del grupo de trabajo presencial de suspender el trabajo sobre la disposición para el uso de verde sólido FCF (SIN 143) en la categoría de alimentos 06.4.2 "Pastas y fideos deshidratados y productos análogos" (véase el Apéndice V).

**Información y justificación tecnológica del uso de eritrosina (SIN 127 en las categorías de alimentos 08.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes" y 08.3 "Productos cárnicos de aves de corral y caza picados, y elaborados" (Punto 9 de la CL 2009/7-FA)**

77. El Comité decidió examinar esta cuestión a la luz de los resultados del debate del grupo de trabajo sobre la lista de prioridades de los compuestos propuestos para evaluación por el JECFA (véase el párr. 5).

**OBSERVACIONES E INFORMACIONES SOBRE LA BASE DE PRESENTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE CONTIENEN ALUMINIO INCLUIDAS EN LA NGAA (RESPUESTAS A LA CL 2009/10-FA) (Tema 5c del programa)<sup>32</sup>**

78. El Comité recordó que el examen actual de las dosis máximas de uso de aditivos alimentarios que contienen aluminio empezó en respuesta al establecimiento de una nueva ingesta semanal tolerable provisional (ISTP) para el aluminio por la 67<sup>a</sup> reunión del JECFA, que evaluó el aluminio como un contaminante teniendo en cuenta la ingesta de todas las fuentes, incluidos los aditivos alimentarios. El Comité recordó también que la 39<sup>a</sup> reunión del CCFA había decidido (ALINORM 07/30/12, párrs. 51-54

<sup>31</sup> ALINORM 09/32/12 para. 89

<sup>32</sup> CL 2009/10-FA; CX/FA 10/42/7 (Observaciones de Japón, México, CEFS, ICBA, ICGMA y IFAC; CX/FA 10/42/7 Add.1 (observaciones de Brasil, la India, Indonesia, Irán, EuroSalt e ICGA); CRD 10 (Observaciones de Brasil y Japón); CRD 18 (Observaciones de Argentina, Brasil, China, Mali y Tailandia)

Apéndice IV) pedir información sobre la necesidad tecnológica y dosis máximas de uso aceptables para aditivos alimentarios que contienen aluminio, con vistas a incluir las dosis máximas de uso numéricas, expresadas en base a aluminio, en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, posponiendo la eliminación de los aditivos que contienen aluminio del Cuadro 3 hasta 2010.<sup>33</sup>

79. El Comité tomó nota de que la referencia para los aditivos alimentarios que contienen aluminio estaba algo dividida, no había un claro acuerdo sobre la base de información para estos compuestos y que después de que la 67ª reunión del JECFA hubiese establecido la ISTP, no era conveniente mantener disposiciones para aditivos alimentarios que contienen aluminio en el Cuadro 3 de la NGAA y niveles de BPF en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

80. La intención de la petición de información en la CL 2009/10-FA era: (i) obtener propuestas de dosis máximas de uso numéricas para sustituir los niveles de BPF en la NGAA para los aditivos alimentarios que contienen aluminio; y (ii) confirmar que las dosis máximas de uso estaban expresadas en base al contenido de aluminio del aditivo alimentario, de acuerdo con la ISTP del JECFA.

81. Una delegación propuso pedir más información sobre la necesidad tecnológica y dosis de uso reales para todos los aditivos alimentarios que contienen aluminio, porque la falta de información puede afectar a la calidad de la evaluación del JECFA.

82. En opinión de un observador los aditivos alimentarios que contienen aluminio que se añaden individualmente o en combinación debían expresarse "como aluminio" y a tal efecto es necesario recalcular algunas disposiciones.

83. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de Brasil, trabajando únicamente en inglés, para examinar todas las observaciones e información proporcionada, y revisar las dosis máximas de uso de los aditivos alimentarios que contienen aluminio (es decir, los fosfatos de aluminio y sodio (ácido y básico) (SIN 541(i), (ii)), el sulfato de aluminio y amonio (SIN 523), el silicato de aluminio y sodio (SIN 554), el silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y el silicato de aluminio (SIN 559)) para garantizar que sus dosis máximas de uso son numéricas y se expresan en base a aluminio. El Comité estuvo de acuerdo en que todas las dosis máximas de uso que no sean numéricas o que no estén expresadas en base al aluminio deberán suspenderse/revocarse en la 43ª reunión del CCFA. Las dosis máximas de uso revisadas para los aditivos que contienen aluminio pueden ser consideradas por el JECFA como parte de su evaluación del aluminio y los aditivos alimentarios que contienen aluminio.

#### **OBSERVACIONES E INFORMACIÓN SOBRE VARIOS ASPECTOS DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LA NGAA (RESPUESTAS A LA CL 2009/7-FA PARTE B, PUNTOS 10-12) (Tema 5d del programa)<sup>34</sup>**

84. El Comité tomó nota de que el grupo de trabajo presencial había examinado las observaciones e información presentadas en respuesta a la CL 2009/7-FA, Parte B y que, debido a límites de tiempo, no había podido examinar las observaciones sobre el sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA.

85. El Comité debatió este tema del programa y decidió lo siguiente:

#### **Propuesta para la revisión del nombre y los descriptores de la categoría de alimentos 16.0 "Alimentos compuestos que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15" y ejemplos de productos alimenticios de esta categoría (Punto 10 de la CL 2009/7-FA)**

86. El Comité decidió debatir la propuesta para la revisión del nombre y los descriptores de la categoría de alimentos 16.0 (Alimentos compuestos que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15) y ejemplos de productos alimenticios de esta categoría en su siguiente reunión, puesto que no pudo alcanzarse ningún consenso sobre la necesidad de esta categoría.

<sup>33</sup> ALINORM 07/30/12 párrs. 51-54, Apéndice IV

<sup>34</sup> CL 2009/7-FA Parte B, puntos 10-12; CX/FA 10/42/8 (observaciones de Australia, Estados Unidos de América, Malasia, México, ICGA, ICGMA e IFAC; CX/FA 10/42/8 Add.1 (observaciones de Argentina, Brasil, la India y la Unión Europea); CRD 11 (observaciones de Filipinas, Indonesia y la República de Corea)

**Uso de colorantes añadidos a los alimentos que recaen bajo el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 08.1 "Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza" y sus subcategorías a efectos distintos de aplicaciones de superficie (Punto 11 de la CL 2009/7-FA)**

87. El Comité reconoció que el uso de colorantes para productos que recaen bajo la categoría de alimentos 08.1 "Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza" no está justificado más que para aplicaciones de superficie.

**Documento de proyecto para proponer nuevo trabajo sobre la revisión de la categoría de alimentos 5.1 "Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate" (Punto 12 de la CL 2009/7-FA)**

88. El Comité examinó el documento de proyecto que figura en el Apéndice X de ALINORM 09/32/12 y enmendó los dos primeros puntos gruesos de la sección "Objetivo y ámbito de aplicación" para clarificar que el ámbito de aplicación del trabajo solamente guarda relación con la revisión de las categorías de alimentos 5.1 "Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate", 5.2 "Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes etc., distintos de los indicados en la categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4" y 5.4 "Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces" y sus subcategorías pertinentes. El Comité decidió remitir el documento de proyecto que propone nuevo trabajo al 33<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión para su aprobación como nuevo trabajo (véase el Apéndice VII).

89. El Comité decidió también establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por los Estados Unidos de América que trabaje únicamente en inglés, para preparar una propuesta para la revisión de estas categorías de alimentos, incluido un análisis de los posibles impactos en las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA, para distribuirlo en el trámite 3 y examinarlo en su 43<sup>a</sup> reunión.

**Otros asuntos**

**Nota 15**

90. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del grupo de trabajo presencial de enmendar la disposición adoptada para ésteres de ascorbilo ( SIN 304, 305 ) en la categoría de alimentos 13.2 "Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños" añadiendo la nota 15 "Tomando como base las grasas o los aceites" para que concuerde con la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981) y la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños* (CODEX STAN 74-1981).

**Faltas de concordancia en la aplicación de las notas 130 y 131 a las disposiciones de antioxidantes fenólicos**

91. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la Presidencia del grupo de trabajo presencial de corregir las faltas de concordancia en la aplicación de las notas 130 y 131 a las disposiciones para antioxidantes fenólicos, es decir butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321); galato de propilo (SIN 310) y terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), que se propone en el Apéndice 9 de CRD 2.

**Note 136**

92. El Comité decidió clarificar el objetivo de la Nota 136 "Para uso en hortalizas blancas únicamente", asociada con disposiciones para sulfitos en las categorías de alimentos 04.2.1.3 "Hortalizas, incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas" y 04.2.2.1 "Hortalizas, incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas congeladas" del modo siguiente: "Para prevenir el pardeamiento de ciertas hortalizas de color claro".

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE PROPUESTAS INNOVADORAS PARA AGILIZAR LOS TRABAJOS SOBRE LA NGAA (Tema 5e del programa)<sup>35</sup>**

93. La Secretaría del Codex presentó brevemente el documento de debate, que figura en CX/FA 10/42/9 que analiza las observaciones presentadas por los países miembros y observadores en respuesta a la CL 2009/7-FA, Parte C. La Secretaría señaló que en sus observaciones los países miembros y observadores confirman su pleno apoyo a que la NGAA es el trabajo clave con prioridad para el CCFA y en general apoyan el enfoque actual del Comité para el trabajo sobre la NGAA, en vez de proponer alternativas. Explicó también que las observaciones señalan una serie de áreas de mejora a los procedimientos actuales a nivel del trabajo del Comité y los grupos de trabajo por medios electrónicos y presenciales.

94. La Secretaría señaló también que en sus observaciones los países miembros y observadores apoyan el enfoque que permite examinar grupos de aditivos alimentarios con las mismas clases funcionales y para los cuales se podían aplicar consecuentemente principios convenidos, como el que el CCFA ha utilizado para edulcorantes y colorantes.

95. El Comité tomó nota de que el documento clasifica los problemas y soluciones destinados a agilizar el trabajo sobre la NGAA, identificado por miembros y observadores, en tres grupos principales: (i) examen de disposiciones sobre aditivos alimentarios; (ii) grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA; y (iii) grupo de trabajo presencial sobre la NGAA; y que se había presentado un conjunto de recomendaciones para cada grupo.

96. El Comité sometió a consideración los grupos de recomendaciones del modo siguiente:

**Consideración de las disposiciones sobre aditivos alimentarios**

97. El Comité expresó el apoyo general para dar prioridad al trabajo sobre la NGAA. Señaló que abordar como prioridad las disposiciones del Cuadro 1 y 2 de los aditivos alimentarios con IDA no especificada (aditivo alimentario que figura en el Cuadro 3) sería una forma de disminuir rápidamente la acumulación actual sobre la NGAA. Se señaló que la finalización del trabajo sobre esas disposiciones beneficiaría a aquellos países que siguen el Codex en sus normas nacionales y tienen normas específicas basadas en la NGAA y especialmente en el Cuadro 3.

98. El Comité expresó apoyo general para debatir los aditivos alimentarios por clase funcional y desarrollar principios horizontales para la justificación tecnológica de una clase funcional de aditivos en distintas categorías de alimentos, especialmente para los aditivos alimentarios con IDA no especificada (aditivos alimentarios del Cuadro 3). Sin embargo, el Comité señaló que este enfoque no sería fácil de aplicar a aquellos aditivos alimentarios con funciones múltiples.

99. El Comité apoyó la recomendación de que sólo se debe examinar la información fundamentada por pruebas científicas y tecnológicas y que al proporcionar esa información los países miembros y observadores deben cumplir con los *Procedimientos para considerar una entrada y revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios*, que figuran en el Manual de procedimiento. A este respecto algunas delegaciones subrayaron la importancia de que el examen de las disposiciones sobre aditivos alimentarios no debe basarse únicamente en justificación científica y tecnológica sino tener también en cuenta la importancia de no confundir a los consumidores.

100. El Comité decidió que la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA proporciona orientación específica y explicación sobre la justificación tecnológica. Mientras algunas delegaciones opinaban que no es necesario reabrir el debate sobre esta sección, otras eran de la opinión que el preámbulo de la NGAA debía ampliarse para abordar mejor la necesidad de no confundir a los consumidores.

101. El Comité debatió además formas de dar prioridad al trabajo y decidió que en vez de desarrollar principios/criterios para dar prioridad al trabajo sobre la NGAA, sería preferible que al final de cada sesión el Comité decida una lista de sustancias para examinar en su próxima reunión, en base a la recomendación del grupo de trabajo presencial.

---

<sup>35</sup> CL 2009/7-FA Parte C; CX/FA 10/42/9; CX/FA 10/42/9 Add.1 (Observaciones de Brasil, Cuba, Malasia, la Unión Europea e ICGMA); CRD 12 (Observaciones de Argentina, Indonesia, Irán y Tailandia)

### **Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA**

102. El Comité expresó el apoyo general para trabajar sobre la NGAA con un grupo de trabajo por medios electrónicos (opción 1) y definir claramente su mandato y resultados esperados. El Comité animó a los países miembros y observadores a participar en el grupo de trabajo por medios electrónicos y explorar los mecanismos, p.ej., foros electrónicos, espacio de conversación, etc. que facilitarían la difusión de la información y observaciones entre los miembros del grupo de trabajo.

### **Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA (antes de la sesión)**

103. El Comité expresó el apoyo general para seguir trabajando con un grupo de trabajo presencial (opción 1) en vez de sustituirlo por una sesión plenaria más larga (opción 2). El Comité tomó nota de que las relaciones entre los grupos de trabajo por medios electrónicos y presenciales, y el Comité estén bien definidas; que el grupo de trabajo presencial necesita más tiempo para debatir y formular recomendaciones concretas a la plenaria; y que la plenaria debe concentrar sus debates únicamente en cuestiones pendientes. El Comité apoyó la propuesta de explorar la posibilidad de ampliar la duración del grupo de trabajo presencial a dos días y por tanto ampliar la duración general de su sesión a ocho días (de sábado a domingo), sujeto a la aprobación del país anfitrión.

### **Grupos de trabajo**

104. A fin de reducir el número de grupos de trabajo por medios electrónicos establecidos durante el debate bajo el Tema 5b del programa, el Comité decidió asignar el trabajo sobre los ésteres de etilo del arginato láurico (véase el párr. 65), los glucósidos de esteviol (véase el párr. 67) y los sulfitos (véase el párr. 69) a un grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de los Estados Unidos de América que trabajaría solamente en inglés.

105. El Comité decidió también establecer un grupo de trabajo presencial, que se reuniría inmediatamente antes de su 43ª reunión y estaría presidido por los Estados Unidos de América, para examinar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre: (i) las propuestas pendientes que figuran en CX/FA 10/42/5 teniendo en cuenta las observaciones presentadas por escrito en la presente sesión; y propuestas para los ésteres de etilo del arginato láurico (SIN 243); los glucósidos de esteviol (SIN 960) y los sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539), preparado por el grupo de trabajo por medios electrónicos (véase el párr. 104).

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

#### **ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES Y PRINCIPIOS PARA LAS SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (N14-2008) (Tema 6a del programa)<sup>36</sup>**

106. La delegación de Indonesia presentó el informe del grupo de trabajo por medios electrónicos como se presentó en CX/FA 10/42/10 e informó al Comité de que el CRD 21 contenía una versión enmendada de las directrices, que tiene en cuenta una serie de observaciones presentadas por escrito.

#### **Observaciones generales**

107. Una delegación, si bien reconoció el adelanto realizado en la elaboración del anteproyecto de directrices, opinó que todavía había que tratar algunas cuestiones y, en vista de las limitaciones de tiempo, propuso regresar el documento al Trámite 2 para que lo reelaborara un grupo de trabajo por medios electrónicos.

108. Otras delegaciones apoyaron en general el documento que, a su parecer, sólo requería algunos cambios y podía avanzar en el procedimiento de los trámites en la reunión en curso.

#### **Observaciones específicas**

109. El Comité decidió examinar el anteproyecto de directrices, sección por sección, a partir del CRD 21. Además de algunas modificaciones editoriales menores, el Comité acordó lo siguiente:

---

<sup>36</sup> CX/FA 10/42/10; CX/FA 10/42/10 Add.1 (Observaciones de Brasil, la Unión Europea, la India, los Estados Unidos de América, la Secretaría del JECFA, AMFEP, CEFS, CIAA, ETA, ICGMA, IDF e IFAC); CRD 13 (Observaciones de Irán, Kenya, Mali y Tailandia); CRD 21 (preparado por Indonesia)

### Sección 1.0 Objetivos y ámbito de aplicación

110. El Comité, si bien tomó nota de que algunos alimentos, como el agua y las grasas o los aceites, se pueden utilizar como coadyuvantes de elaboración, estuvo de acuerdo en eliminar todo el párrafo 1.2 con el fin de evitar confusiones con la definición de coadyuvante de elaboración, que excluye específicamente estos productos.

### Sección 2.0 Definición

111. El Comité enmendó la definición para armonizarla con la que ofrece el Manual de procedimiento del Codex, y eliminó el párrafo 2.2 así como el Anexo del anteproyecto de directrices, que dejaron de ser necesarios.

### Sección 3.0 Principios para el uso inocuo de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración

112. El Comité modificó la segunda frase del párrafo 3.1 para que diga "Todo residuo de coadyuvantes de elaboración que quede en los alimentos después de la elaboración no desempeñará una función tecnológica en el producto final".

113. El Comité enmendó el segundo apartado del párrafo 3.2 para que diga: "*Los residuos o derivados de las sustancias que quedan en los alimentos se reducirán en la medida razonablemente realizable y no representarán un riesgo para la salud*", y para armonizar cambió "posible" por "realizable" en el primer apartado.

114. El Comité aceptó eliminar del párrafo 3.3 los ejemplos del tipo de información que podría demostrar la inocuidad de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración ya que el párrafo introductorio ofrece una orientación adecuada sobre la inocuidad de las sustancias; y porque algunas delegaciones opinaron que el primer apartado podía significar que el JECFA debería evaluar todos los coadyuvantes de elaboración y por las dificultades para definir lo que constituye una demostración de una "larga historia de utilización inocua".

115. En consecuencia de esta decisión, el Comité eliminó la última frase del párrafo 3.4.

### Sección 4.0 - Objetivos tecnológicos de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración; Sección 6.0 Función del Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE)

116. El Comité sostuvo un prolongado debate sobre la referencia en este documento al Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE), y su situación actual y futura en el Codex (véase también el Tema 6(b) del programa).

117. Algunas delegaciones cuestionaron la conveniencia de hacer referencia al ICE en el anteproyecto de directrices, señalando que la versión actualizada del mismo (véase el Tema 6b del programa) no ha sido adoptada por el Codex y era un documento informativo para uso del Comité. Otras delegaciones consideraron que las directrices deberán aclarar la relación entre las directrices y el ICE, de conformidad con el documento de proyecto para este nuevo trabajo (véase ALINORM 08/31/12, Apéndice 11).

118. El Representante de la FAO señaló a la atención del Comité que la información que contiene la versión actual del ICE no está actualizada ya que, por ejemplo, incluye todavía coadyuvantes de elaboración cuya IDA o especificaciones se han retirado. El Representante dijo que sería en extremo difícil recoger datos precisos que permitan una actualización constante de tal inventario a escala internacional.

119. Algunas delegaciones, especialmente de los países en desarrollo, señalaron que el ICE ofrece un buen inventario de coadyuvantes de elaboración como punto de referencia para los gobiernos de los países y propuso al Comité que siga manteniendo y actualizando con regularidad el ICE como documento informativo para el CCFA.

120. Como solución conciliadora, el Comité aceptó la propuesta del presidente de iniciar la preparación de una base de datos de información de los coadyuvantes de elaboración y eliminar de las directrices las referencias al ICE retirando la Sección 4.0 Objetivos tecnológicos de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración, y la Sección 6.0 Función del Inventario de coadyuvantes de elaboración. El Comité también acordó mantener el documento actual sobre el ICE hasta que se termine la base de datos (véase el Tema 6b del programa).

121. Para iniciar la elaboración de esta base de datos el Comité aceptó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Nueva Zelanda y que trabajaría sólo en inglés, para preparar un documento de debate sobre la estructura y el contenido de la base de datos y los criterios para el ingreso y actualización de la base de datos para que se examine en su 43ª reunión.

#### Sección 5.0 - Etiquetado

122. El Comité también acordó eliminar el párrafo 5.2 ya que las exigencias de etiquetado sólo harán referencia a los textos existentes del Codex.

#### **Conclusiones**

123. El Comité señaló que se ha adelantado considerablemente en la elaboración del proyecto de directrices y que se trataron todas las cuestiones pendientes.

124. En vista de la terminación del trabajo sobre el anteproyecto de directrices y la decisión relativa a la base de datos de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración, el Comité acordó proponer al 33º periodo de sesiones de la Comisión que revoque el ICE original (CAC/MISC 3).

#### **Estado del anteproyecto de Directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (N04-2008)**

125. El Comité acordó adelantar el anteproyecto al cual se modificó el nombre, de directrices para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración al 33º período de sesiones de la Comisión, para que lo adopte en los Trámites 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el Apéndice VIII).

#### **INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (ICE), VERSIÓN ACTUALIZADA (Tema 6b del programa)<sup>37</sup>**

126. El Comité también aceptó el amable ofrecimiento de la delegación de Nueva Zelanda de preparar una versión actualizada del ICE para información de la 43ª reunión del Comité.

#### **SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) (Tema 7 del programa)<sup>38</sup>**

127. La delegación de Finlandia, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre el Sistema internacional de numeración (SIN), presentó el informe del grupo de trabajo, que figura en CRD3.

#### **PROPUESTAS PARA CAMBIO Y/O ADICIONES AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7a del programa)<sup>39</sup>**

128. El Comité examinó las recomendaciones del grupo de trabajo como se indica a continuación y, tras efectuar algunos cambios de redacción, hizo las observaciones y conclusiones siguientes.

#### **Recomendación 1**

129. El Comité ratificó la recomendación de enmienda en la sección 2 "Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas" de CAC/GL 36-1989 y emendó la función tecnológica "reajuste de la densidad" que figura en la clase funcional 11 "Emulsionante", añadiendo "agente".

#### **Recomendación 2**

130. El Comité ratificó la recomendación de efectuar adiciones/cambios a la sección 3 "Sistema internacional de numeración - SIN" de CAC/GL 36-1989 y decidió reintroducir "agente texturizador" asociado con fosfato monocálcico (SIN 341(i)), y "agente texturizador" y "agente antiaglutinante" asociados con fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), porque el uso de estos aditivos para estas funciones tecnológicas refleja las prácticas actuales en la industria.

131. El Comité señaló también que su decisión de suprimir "orto-" de algunos fosfatos que figuran como "ortofosfato" adoptada en la sesión anterior, causaba discrepancias en los nombres de los fosfatos SIN 341(i)

<sup>37</sup> CX/FA 10/42/11; CRD 13 (Observaciones de Irán, Kenya, Mali y Tailandia)

<sup>38</sup> CRD 3 - Informe del grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre el SIN

<sup>39</sup> CL 2009/8-FA; CX/FA 10/42/12; CX/FA 10/42/12 Add.1 (Observaciones de Brasil, Cuba, la India e Irán); CRD 14 (Observaciones de Filipinas, Indonesia, Mali, Tailandia y CIAA)

y SIN 343(i). Por tanto, acordó armonizar los nombres de estos fosfatos en "dihidrogenofosfato de calcio" (SIN 341(i)) y "dihidrogenofosfato de magnesio" (SIN 343(i)).

132. El Comité tomó nota de la necesidad de armonizar más la sección 3 "Sistema internacional de numeración" de CAC/GL 36-1989 eliminando las funciones tecnológicas de entradas del SIN que están subdivididas ulteriormente mediante subíndices.

### **Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre el SIN**

133. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Finlandia que trabajaría en inglés solamente, para: (i) examinar las respuestas a la CL que pide propuestas de cambios/adiciones a la lista del SIN y preparar una propuesta para distribuirla a fin de recabar observaciones en el trámite 3; (ii) abordar las preocupaciones de algunas delegaciones sobre el uso del término "cáustico" para describir el procedimiento de elaboración que se utiliza en relación con caramelo I – puro (caramelo cáustico) (SIN 150(a)) y caramelo II - proceso al sulfito cáustico (SIN150(b)); y (iii) examinar la cuestión de suprimir las funciones tecnológicas para algunos aditivos alimentarios de la sección 3 del SIN que estaban subdivididos ulteriormente por subíndices (los denominados "aditivos alimentarios principales").

### **Estado de la enmienda al Sistema internacional de numeración (SIN) para los aditivos alimentarios**

134. El Comité decidió remitir los anteproyectos de enmiendas al SIN al 33º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el trámite 5/8, con la recomendación de omitir los pasos 6 y 7 (véase el Apéndice IX).

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS PRINCIPIOS RELATIVOS A LA NECESIDAD DE JUSTIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS PARA INTRODUCIR CAMBIOS EN EL SIN (Tema 7b del programa)<sup>40</sup>**

#### **Recomendación 3**

135. El Comité apoyó en general la recomendación 3 y decidió utilizar los principios siguientes para las propuestas para introducir cambios en el SIN:

#### **Principios para las propuestas para introducir cambios en la sección 3 "Sistema internacional de numeración – SIN" de CAC/GL 36-1989**

##### **1. Aditivos nuevos**

*Dado que el SIN es una lista abierta, las peticiones de incorporación de aditivos nuevos las pueden realizar miembros del Codex que autoricen el aditivo para su uso en ese país y para el cual se requiera un número del SIN. Los números se agrupan, a grandes rasgos, por clases funcionales. Por ejemplo, los colores van de los números 100 al 199.*

##### **2. Subclases nuevas de números del SIN**

*El SIN utiliza un conjunto de números organizado por orden de importancia, sufijos alfabéticos (es decir, (a), (b), etc.), y subíndices numéricos (es decir: (i), (ii), etc.) para identificar los aditivos alimentarios. Los sufijos alfabéticos se utilizan para caracterizar ulteriormente las distintas clases de aditivos (por ej., producidos por diferentes procedimientos). Por ejemplo, en el SIN figuran cuatro tipos de caramelo: el SIN 150a "Caramelo I –puro (caramelo cáustico)", SIN 150b " Caramelo II - proceso al sulfito cáustico", SIN 150C " Caramelo III – proceso al amoníaco" y SIN 150d "Caramelo IV – proceso al sulfito amónico". Los subíndices numéricos se utilizan para distinguir entre aditivos relacionados que tienen especificaciones del Codex diferentes, por ejemplo, tres aditivos con subíndices numéricos (SIN 160d (i) "Licopeno (sintético)", SIN 160d (ii) "Licopeno (tomate)" y SIN 160d (iii) "Licopeno (Blakeslea trispora)" están bajo el aditivo principal, el SIN 160d "Licopenos".*

<sup>40</sup> CL 2009/8-FA; CX/FA 10/42/13; CX/FA 10/42/13 Add.1 (Observaciones de Brasil, Cuba, la India e Irán); CRD 15 (observaciones de Filipinas, Indonesia, Mali y CIAA)

### **3. Funciones tecnológicas nuevas o adicionales**

*Las funciones tecnológicas que figuran en el SIN son exclusivamente indicativas y no deberán tomarse en forma alguna como exhaustivas. Las propuestas de inclusión de una función tecnológica nueva deberán acompañarse de una justificación adecuada, como:*

- *Pruebas de que ese aditivo ha sido o puede ser utilizado efectivamente con la función tecnológica propuesta ; o*
- *Una norma para productos del Codex tiene disposiciones para el uso del compuesto con la función tecnológica propuesta; o*
- *La monografía de las especificaciones del JECFA pone la función tecnológica bajo el título "Usos funcionales"; o*
- *Una autoridad nacional de los alimentos permitió ese uso; o*
- *La industria alimentaria está utilizando actualmente una sustancia con la función tecnológica propuesta*

### **4. Modificación del nombre o número de un aditivo como figura en la lista del SIN**

*Las propuestas de modificación de un nombre o número que figura en el SIN deberán acompañarse de una justificación adecuada. Por ejemplo:*

- *La lista del SIN contiene un error; o*
- *El nombre del SIN es tan diferente del que utiliza el JECFA que puede producir confusión;*
- *El nombre del SIN no es adecuado con fines de etiquetado; o*
- *El nombre que aparece en la lista del SIN no es congruente con los nombres de otros aditivos afines*

### **5. Eliminación de un aditivo de la lista del SIN**

*Las propuestas de eliminación de entradas del SIN deberán acompañarse de una justificación adecuada, por ejemplo:*

- *Cuestiones de riesgos sanitarios, como que el JECFA haya retirado una ingesta diaria admisible (IDA) con base en nuevos datos toxicológicos;*
- *Pruebas de que el aditivo no se fabrica ni utiliza comercialmente; o*
- *Pruebas de que no se puede considerar que el aditivo recaiga bajo la definición del Codex de aditivo alimentario.*

136. El Comité examinó el formato para presentar propuestas de cambios al SIN (Apéndice 1 a CRD 3) e introdujo algunos cambios de redacción. El Comité decidió pedir a los países miembros y observadores que utilicen ese formato cuando presenten propuestas de cambios al SIN en respuesta a la circular del Codex.

## **Otros asuntos**

### **Recomendación 4**

137. El Comité tomó nota de que durante los debates del Grupo de trabajo se plantearon otras dos cuestiones, a saber el uso inconsistente de paréntesis en los nombres de compuestos en la sección 3 del SIN y si las sustancias bajo el SIN 470(i) deben incluir las sales de magnesio o no. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no pudo debatirlas en profundidad y decidió pedir al grupo de trabajo por medios electrónicos sobre el SIN (véase el párr. 133) que aborde también estas dos cuestiones.

## **ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 71ª REUNIÓN (Tema 8 del programa)<sup>41</sup>**

138. La Secretaría del JECFA/FAO presentó los resultados de la 71ª reunión del JECFA respecto a las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios, como se presenta en el Anexo de CX/FA 10/42/10.

139. La Secretaría señaló que se aprobó un total de 16 especificaciones de aditivos alimentarios (nuevos y revisados) en calidad de completas, y que a las especificaciones de cinco aditivos alimentarios (nuevos y revisados) se les asignó un estado provisional.

140. La Secretaría informó que se hicieron cambios en la versión en línea de 12 especificaciones, en particular para ajustar los números del SIN a los adoptados en el 32º período de sesiones de la Comisión, y dar información sobre las nuevas IDA de grupo establecidas en la 71ª reunión del JECFA.

141. Respecto a las especificaciones para los oligoésteres tipo I y tipo II, una delegación indicó que en el mercado hay un producto parecido que es diferente por su contenido de azúcar y para el cual el método de producción incluye el uso de otros disolventes distintos de los señalados en las especificaciones. La Secretaría del JECFA aclaró que ese producto no quedaría comprendido en las especificaciones y que sería necesario seguir el procedimiento normal para pedir que el JECFA evalúe este producto.

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

142. El Comité aceptó remitir las especificaciones de 28 aditivos alimentarios (especificaciones nuevas y revisadas) al 32º período de sesiones de la Comisión para que las adopte en el Trámite 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el Apéndice X).

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

### **PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2009/9-FA) (Tema 9a del programa)<sup>42</sup>**

143. La delegación del Canadá, en calidad de presidente del grupo de trabajo activo durante la reunión sobre las prioridades, presentó el informe del grupo de trabajo, como figura en el CRD 4.

144. El Comité señaló que la mayor parte del trabajo realizado sobre la lista de prioridades anterior se programó para evaluación en la 73ª reunión del JECFA, que se llevará a cabo en junio de 2010, y que quedaron de la lista de prioridades anterior los aditivos alimentarios que contienen aluminio, el pululano (SIN 1204), la pululanasa y 134 de los 315 aromatizantes.

### **Nuevas peticiones de evaluación**

145. El Comité estuvo de acuerdo en general con la lista de peticiones preparada por el grupo de trabajo activo en la reunión. El Comité señaló que el grupo de trabajo no incluyó en la lista de prioridades: (i) la eritrosina (SIN 127) porque el grupo de trabajo concluyó que no era necesario que el JECFA siguiera evaluando la exposición ya que no hay más datos disponibles adicionales a los de la evaluación que hizo el JECFA en 1999; y (ii) el *Panax ginseng* porque no se propuso su uso como aditivo alimentario y, por lo tanto, su evaluación no competía al CCFA.

146. En vista de los resultados del debate del grupo de trabajo activo en la reunión respecto a la eritrosina, el Comité resolvió pedir al grupo de trabajo por medios electrónicos, cuya tarea consiste en trabajar sobre los ésteres etílicos del arginato láurico, los glucósidos de esteviol y los sulfitos (véase el párr. 104), que prepare recomendaciones para todas las disposiciones para la eritrosina en la NGAA en el procedimiento de los trámites, incluidas las que regresó al CCFA la Comisión en su 32º período de sesiones, teniendo en cuenta la

<sup>41</sup> CX/FA 10/42/14; CX/FA 10/42/14 Add. 1 (Observaciones de Irán, los Estados Unidos de América y la ICGMA); CRD 18 (Observaciones de Argentina, Brasil, China, Mali y Tailandia)

<sup>42</sup> CL 2009/9-FA; CX/FA 10/42/15 (Observaciones de Brasil, Francia, Japón, los Estados Unidos de América, el CEFIC y la CIAA); CX/FA 10/42/15 Add.1 (Observaciones de la Unión Europea, Irán y el CEFIC); CRD 19 (Observaciones de, los Estados Unidos de América); CRD 4 (Informe del grupo de trabajo presencial activo en la reunión sobre las prioridades para evaluación por el JECFA)

evaluación de la exposición más reciente del JECFA, así como la información y la justificación tecnológica del uso presentada en respuesta a la CL 2009/7-FA Parte B, punto 9 (véase el párr. 76) para que lo examine el grupo de trabajo presencial sobre la NGAA (véase el párr. 105) y el CCFA en su 43ª reunión. Para facilitar el trabajo, se invitó a los miembros del grupo de trabajo por medios electrónicos a presentar información sobre los usos efectivos y su nivel de uso en sus países.

147. El Comité acordó remitir la lista de prioridades de compuestos propuestos para evaluación por el JECFA al 33º período de sesiones de la Comisión, para que la apruebe (véase al Apéndice XI).

### **Cambios propuestos al Anexo 2 de la carta circular sobre la lista de prioridades de compuestos propuestos para evaluación por el JECFA**

148. El Comité aprobó las recomendaciones (2, 3 y 4) del grupo de trabajo sobre los cambios al texto del Anexo 2 a la carta circular sobre la lista de prioridades de compuestos propuestos para evaluación por el JECFA.

### **Otros asuntos**

149. Se informó al Comité de que el grupo de trabajo no trató la petición de reevaluación del verde sólido FCF (SIN 143) debido a que no fueron suficientes los datos presentados.

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE MECANISMOS PARA LA REEVALUACIÓN DE SUSTANCIAS POR EL JECFA (Tema 9b del programa)<sup>43</sup>**

150. El Comité señaló que este tema se examinó en el Tema 3 del programa (véase el párr. 27) y que la Secretaría del JECFA prepararía un documento de debate sobre este asunto, para que se examine en su 43ª reunión.

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DETERMINACIÓN DE PROBLEMAS Y RECOMENDACIONES RELACIONADAS CON LA FALTA DE CONCORDANCIA EN LA PRESENTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS (Tema 10 del programa)<sup>44</sup>**

151. La delegación de Suiza presentó el documento CX/FA 10/42/17, que ofreció un breve recuento del debate de la reunión sobre la relación entre la NGAA y las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex. La delegación señaló que, para lograr el objetivo principal de hacer de la NGAA el único punto de referencia para los aditivos alimentarios en el Codex, sería necesario hacer cambios considerables para lograr una congruencia plena entre la NGAA y las normas del Codex actuales.

152. La delegación señaló también que la falta de congruencia se produce en diversos niveles de las disposiciones, como el formato, la nomenclatura/terminología, la justificación tecnológica, las listas de aditivos alimentarios, las condiciones de uso, etc., y comparó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de dos normas "viejas" del Codex para productos cárnicos con las disposiciones adoptadas de las categorías de alimentos correspondientes en la NGAA que ofrecían ejemplos de tales faltas de concordancia.

153. La delegación señaló además la importancia de subsanar esas faltas de congruencia porque pueden crear confusión y/o diferencias en el comercio internacional, y debilitar la credibilidad del Codex. También hizo énfasis en que la noción de no iniciar la labor de revisión antes de que se termine la NGAA podría perpetuar esas faltas de congruencia, lo que se podría interpretar como la aceptación de "normas dobles" por parte de Codex.

154. La delegación presentó las tres recomendaciones del documento de debate recordando la decisión del Comité de reconsiderar la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para productos cárnicos en este tema del programa (véase el párrafo 53) y propuso considerar que se trabaje en estas normas como enfoque inicial y práctico para zanjar estas faltas de congruencia. La delegación señaló asimismo que las normas para la leche y productos lácteos se podrían examinar en el futuro, en vista del considerable trabajo que ya realizó el CCMMP de revisión de estas normas.

155. El Comité felicitó al grupo de trabajo y examinó las recomendaciones como sigue.

---

<sup>43</sup> CX/FA 10/42/16 (No se publicó)

<sup>44</sup> CX/FA 10/42/17; CX/FA 10/42/17 Add.1 (Observaciones de Brasil, la Unión Europea, Kenya y FIL); CRD 16 (Observaciones de Argentina, Indonesia, Malasia, Mali, Tailandia y la CIAA)

### **Recomendación I**

156. El Comité aprobó la recomendación de que la Secretaría del Codex proporcione un documento de recopilación de todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos como documento informativo para el CCFA, que actualizaría con regularidad, pero que no sería un anexo oficial de la NGAA.

157. Algunas delegaciones opinaron que el documento informativo sería útil y serviría de base para establecer las prioridades de los trabajos futuros de incorporación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos en la NGAA.

### **Recomendación II**

158. El Comité señaló que, de acuerdo con las observaciones recibidas, en general se apoyaba la recomendación de atenerse a los principios previamente acordados sobre el uso de aditivos alimentarios en algunas categorías de alimentos y normas para productos, especialmente respecto a la posible incorporación de texto específico en notas de pie de página al título apropiado de la categoría de alimentos a efectos de que sólo podrían incorporarse en la NGAA los aditivos alimentarios que desempeñan una función especificada (con base en la norma para el producto). Un ejemplo de tales notas de pie de página sería el acuerdo previo de que la clase funcional de los edulcorantes no se deberá utilizar en los zumos (jugos) de fruta y hortalizas. De esta manera, no se propondrá el uso de edulcorantes nuevos en esta categoría de alimentos, sobre la base de que ya lo evaluó el JECFA.

159. Algunos observadores, si bien reconocieron que esa nota podría ser útil en el caso de los edulcorantes, opinaron que esos principios no funcionarían en una serie de otros casos y que era prematuro considerar esta recomendación antes de deliberar sobre la recomendación III.

### **Recomendación III**

160. El Presidente indicó que esta recomendación, que propone que se establezca un programa de trabajo de largo plazo para examinar todas las normas para productos cuyas disposiciones sobre aditivos alimentarios todavía no se han armonizado con la NGAA, es muy positiva pero también muy ambiciosa. El Presidente subrayó que el mensaje principal de la recomendación III es intervenir activamente.

161. Respecto a la recomendación III, algunas delegaciones apoyaron en general las siguientes propuestas: (a) que la Comisión deberá alentar a los comités activos sobre productos a que revisen las disposiciones de las normas vigentes y (c) que la Secretaría enlace y coordine estas actividades (p. ej., del CCMMP y el CCFFP). Algunas delegaciones consideraron que la propuesta (b) de establecer un grupo de trabajo presencial sería muy difícil de aceptar por sus implicaciones de financiación. Las delegaciones consideraron que las propuestas (b) y (c) se podrían realizar en forma gradual comenzando por un "caso de prueba" que permitiera obtener experiencia sobre cómo armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas con la NGAA.

### **Conclusiones**

162. Para adelantar, el Comité aceptó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Australia y que sólo trabajaría en inglés, para preparar un documento de debate que se examinará en su 43ª reunión, con una propuesta para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas del Codex para los productos cárnicos con las disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas de las categorías 8.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes" y 8.3 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados" y las subcategorías pertinentes de la NGAA, así como un análisis de los problemas y soluciones identificados en la realización de este trabajo.

163. El Comité además aceptó pedir a la Secretaría del Codex que recopile y actualice con regularidad todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos en un documento informativo para el CCFA.

### **Otros asuntos**

164. A la pregunta de una delegación sobre cómo tratar las situaciones en las que no se corresponden las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos y la NGAA, la Secretaría aclaró que las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos se aplican a los productos que regula esa norma específica. Se aclaró también que, dado que todavía no está terminada la NGAA, se

añadió una nota al preámbulo de la NGAA que establece que la falta de referencia a un aditivo alimentario en particular o a un uso en particular de un aditivo alimentario en la NGAA no supone que el uso en los alimentos de ese aditivo alimentario no sea inocuo.

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA (CODEX STAN 150-1985) (Tema 11 del programa)<sup>45</sup>**

165. La delegación de Suiza hizo una breve presentación de CX/FA 10/42/18, que contiene un análisis de la actual *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985), señaló las secciones de esa norma que requieren modificarse y ofreció detalles de las enmiendas propuestas. La delegación además indicó que, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo, las observaciones presentadas por numerosas delegaciones se podrían tener en cuenta en la modificación de las normas.

166. El Comité acordó iniciar un nuevo trabajo de revisión de la norma y subrayó la necesidad de concentrar la revisión sólo en los aspectos señalados en el documento, es decir, las secciones sobre aditivos, contaminantes, higiene y métodos de análisis y muestreo, sin reanudar el debate sobre otras secciones.

167. El Comité acordó remitir una versión revisada del documento de proyecto para un nuevo trabajo de revisión de la Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria, como figura en el CRD 23, al 33º período de sesiones de la Comisión, para que lo apruebe como nuevo trabajo (véase el Apéndice XII). El Comité además acordó, pendiente de la aprobación de la Comisión en su 33º período de sesiones, establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Suiza y que trabajaría exclusivamente en inglés, para que se ocupe de preparar un anteproyecto de *Norma para la sal de mesa* revisada, para distribuirla a fin de recibir observaciones en el Trámite 3, y examinarla ulteriormente en su 43ª reunión.

### **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 12 del programa)**

#### **Disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma del Codex para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981)<sup>46</sup>**

168. El Comité señaló que el CNFSDU todavía está esperando asesoramiento sobre una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por la 28ª reunión del CCNFSU al CCFA, y aceptó el amable ofrecimiento de la delegación de Suiza de examinar las cuestiones todavía pendientes de asesoramiento al CCNFSU y de preparar un documento de debate con propuestas para tratar tales cuestiones.

169. Un observador señaló la importancia de este trabajo para algunos países africanos y manifestó su disposición de proporcionar la información disponible sobre la goma arábiga (SIN 414).

#### **Otros**

170. A la petición de una delegación de aclaración del procedimiento para proponer nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios para la NGAA, la Secretaría del Codex remitió a las secciones pertinentes del Manual de procedimiento e indicó que las nuevas disposiciones tenían que presentarse en una reunión del CCFA como nuevo tema del programa, bajo Otros asuntos.

### **FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 13 del programa)**

171. Se informó al Comité que su 43ª reunión está provisionalmente programada para celebrarse en China, del 14 al 18 de marzo de 2011. El lugar y la fecha exactos los determinará el Gobierno anfitrión, en consulta con la Secretaría del Codex.

---

<sup>45</sup> CX/FA 10/42/18; CX/FA 10/42/18 Add.1 (Observaciones de Brasil, Irán, Libia, Kenya y Sudáfrica); CRD 17 (Observaciones de Indonesia, Mali, Tailandia y EUSalt); CRD 23 (Documento de proyecto, Revisión de la Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria)

<sup>46</sup> CRD 22 (Preparado por la Secretaría del Codex)

Apéndice I

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

**Chairperson**  
**Président**  
**Presidente**

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

**Angola**  
**Angola**  
**Angola**

Teresa CRUZ  
Coordonnateur du Subcomité  
Technique Sur Les Produits Traités  
Codex-Angola / Ministère du Commerce  
Luanda, Angola  
Phone: +244 9 2796 5925  
+244 9 1229 2050  
E-mail: tetearsenio@yahoo.com

Gabriel MAJOR  
Coordenador do Sub-Comite de Aditivos  
Ministério do Comercio – Codex-Angola  
Largoantonio Jacinto C.P 527  
Luanada, Angola  
Phone: +244 9 2333 9108  
Fax: +244 2 2232 3724  
E-mail: gabrielmajor64@yahoo.com.br

**Argentina**  
**Argentine**  
**Argentina**

Omar Ernesto ODARDA  
Agricultural Attaché  
Embassy of Argentina in the P.R.C.  
San Li Tun, Dong 5 Jie, No. 11  
Beijing, P. R. China  
Phone: +86-10-6532 0789/90 ext. 10  
Fax: +86-10+6532 0270  
E-mail: odarda@agrichina.org

**Australia**  
**Australie**  
**Australia**

Paul BRENT  
Chief Scientist  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 7186 Canberra BC 2610  
Canberra, Australia  
Phone: +61 2 6271 2214  
Fax: +61 2 6271 2204  
E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Sherryl GREATHEAD  
Policy Officer, International Food Standards  
Australian Government Department of Agriculture,  
Fisheries & Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601, Australia  
Phone: +61 2 6272 4170  
Fax: +61 2 6272 3372  
E-mail: sherryl.greathead@daff.gov.au

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

Aleksander ZILBERSZAC  
Ministry of Health  
Radetzkystraße 3  
Vienna, Austria  
Phone: +43 1 71100-4617  
Fax: +43 1 7134404-1770  
E-mail: Alexander.zilberszac@bmg.gv.at

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

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

**Brazil**  
**Brésil**  
**Brasil**

Daniela ARQUETE  
Expert on Regulation  
Brazilian Health Surveillance Agency/ Ministry of  
Health  
Sia Trecho 5 Área Especial 57 - Bloco D - 2º Andar  
Brasília-DF, Brazil  
Phone: +55 61 3462-5329  
Fax: +55 61 3462-5315  
E-mail: daniela.arquete@anvisa.gov.br

Ester AGUIAR  
 Official Veterinary Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
 Esplanada dos Ministérios Bloco "D" "A", 4º Andar Sala  
 443-CEP 70043-900  
 Brasília-DF, Brazil  
 Phone: +55 61 32182438  
 Fax: +55 61 32182727  
 E-mail: ester.aguiar@agricultura.gov.br

Laila MOUAWAD  
 Expert on Regulation  
 Brazilian Health Surveillance Agency/ Ministry of  
 Health  
 Sia Trecho 5 Área Especial 57 - Bloco d - 2º Andar  
 Brasília-DF, Brazil  
 Phone: +55 61 34625330  
 Fax: +55 61 34625315  
 E-mail: laila.mouawad@anvisa.gov.br

Maria Cecilia TOLEDO  
 University of Campinas  
 Shigeo Mori 1232- Cidade Universitária  
 Campinas-SP- CEP: 13083-765, Brazil  
 Phone: +55 19 32891837  
 Fax: +55 19 32011837  
 E-mail: toledomcf@hotmail.com

Tomaz PEZZINI  
 Official Veterinarian Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
 Esplanada Dos Ministérios Bloco "D" "A", 4º Andar  
 Sala 443-CEP 70043-900  
 Brasília-DF, Brazil  
 Phone: +55 61 32182861  
 Fax: +55 61 32182727  
 E-mail: tomaz.pezzini@agricultura.gov.br

**Canada**  
**Canada**  
**Canadá**

Matthew BAUDER  
 Senior Scientific Evaluator and Policy Officer  
 Health Canada  
 AL: 2201C Sir Frederick G. Banting Research Centre  
 251 Sir Frederick Banting Driveway  
 Ottawa, ON, KIA OL2 Canada  
 Phone: +1 613 9416224  
 Fax: +1 613 9901543  
 E-mail: Matthew.Bauder@hc-sc.gc.ca

Sarah O'ROURKE  
 Chief, Special Surveys  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Rd.  
 Ottawa, Canada  
 Phone: +1 613 7736129  
 Fax: +1 613 7735958  
 E-mail: sarah.ourourke@inspection.gc.ca

Joel ROTSTEIN  
 Section Head  
 Pre-Market Toxicology Assessment Section  
 Health Canada  
 AL: 2201C Sir Frederick G. Banting Research Centre  
 251 Sir Frederick Banting Dr.  
 Ottawa, ON, KIA OL2 Canada  
 Phone: +1 613 9571685  
 Fax: +1 613 9571688  
 E-mail: Joel.Rotstein@hc-sc.gc.ca

**Central African Republic**  
**République centrafricaine**  
**República Centroafricana**

Ernest LANGO – YAYA  
 Chef de Service de la Microbiologie Alimentaire  
 Laboratoire National de Biologie Clinique et de Santé  
 Publique  
 Bangui 2765, Central African Republic (CAR)  
 Phone: +236 7504 4605  
 E-mail: langoyaya@yahoo.fr

**Chad**  
**Tchad**  
**Chad**

Abderahim Zakaria ABDOULAYE  
 Invitation du Codex Alimentaire  
 Mistere de L'Agriculture  
 Ndjamenas 1551, Tchad  
 Phone: +2356291602  
 E-mail: zakariatody@hahoo.fr

Mahamat Kodogot ORY  
 Mistere de L'Agriculture  
 DPVC 1551, Tchad  
 Phone: +235 66258101  
 +235 99911718  
 E-mail: kmahamat2000@yahoo.fr

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

Zhutian WANG  
 Deputy Director  
 National Institute of Nutrition and Food Safety  
 China CDC, MOH  
 No. 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
 Beijing 100021, China  
 Phone: +86-10-67791253  
 Fax: +86-10-67711813  
 E-mail: wangzt@chinacdc.net.cn

Yongxiang FAN  
 Associate Professor  
 National Institute of Nutrition and Food Safety  
 China CDC, MOH  
 No. 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
 Beijing 100021, China  
 Phone: +86-10-87720035  
 Fax: +86-10-67711813  
 E-mail: afantiii@gmail.com

Xiaoyu LI  
 Associated Professor  
 National Center for Health Inspection and Supervision  
 No.32 Beisiantiao Jiaodaokou, Dongcheng District  
 Beijing 100007, China  
 Phone: +86-10-64047878-2139  
 Fax: +86-10-64047878-2152  
 E-mail: xyL74@yahoo.com

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

Liwen WANG  
 Deputy Director  
 National Feed Assessment Committee  
 No.20 Maizidian Street, Chaoyang District  
 Beijing, China  
 Phone: +86-10-59194650  
 Fax: +86-10-59194611  
 E-mail: wangliwen2001@sohu.com

Le LI  
 Assistant professor  
 Chinese Academy of Fishery Sciences  
 Beijing, China  
 Phone: +86 10 68673936  
 Fax: +86 10 68673936  
 E-mail: lil@cafs.ac.cn

Cong WU  
 Official  
 Ministry of Commerce  
 No 2 Dong Chang An Street  
 Beijing, China  
 Phone: +86-10-65197380  
 Fax: +86-10-65197061  
 E-mail: wucong@mofcom.gov.cn

Lili ZHAO  
 Counsel  
 State Food and Drug Administration  
 A 38, Bei Li Shi Lu  
 Beijing, China  
 Phone: +86-10-68318660  
 Fax: +86-10-68318660  
 E-mail: zhaollsa@vip.sina.com

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

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

Ying XIAO  
 Food Safety Officer (risk assessment)  
 Center for Food Safety  
 43/F, Queensway Government Offices  
 Hong Kong, China  
 Phone: + 852-2867 5526  
 Fax: + 852-2893 3547  
 E-mail: yxiao@fehhd.gov.hk

Siu-chung WONG  
 HK Senior Health Inspector  
 M/F Middle Road Carpark Building, Tsim Sha Tsui, HK  
 Hong Kong, China  
 Phone: + 852-3583 3640  
 Fax: + 852-3105 0457  
 E-mail: siuchungwong@fehhd.gov.hk

**Colombia**  
**Colombie**  
**Colombia**

Julio Cesar VANEGAS RIOS  
 Profesional Universitario  
 INVIMA  
 Bogota D.C. 110931, Colombia  
 Phone: 05712948700  
 Fax: 05712948700  
 E-mail: jvanegasr@invima.gov.co

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

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

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

Eva PRIBYLOVA  
 Ministry of Health  
 Palackeho Nam 4  
 Praha, Czech Republic  
 Phone: +420 224 972 188  
 Fax: +420 224 972 105  
 E-mail: eva.pribylova@mzcr.cz

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

Annette GROSSMANN  
 Scientific Adviser  
 The Danish Veterinary and Food Administration  
 Moerkhoej Bygade 19  
 Soeborg 2860, Denmark  
 Phone: +45 33 95 62 01  
 E-mail: ang@fvst.dk

**Egypt**  
**Égypte**  
**Egipto**

Ahmed GABALLA  
 Scientific and Regulatory Affairs Manager  
 Atlantic Industries  
 Cairo, Egypt  
 Phone: + 20 2 22 76 71 38  
 Fax: + 20 2 22 75 46 00  
 E-mail: agaballa@mena.ko.com

Manal ATWA  
 Head of Food Additives Departments  
 Regional Center for Food & Feed (RCFF)  
 Agricultural Research Center  
 9 ElGamaa st.,  
 Giza, Egypt  
 Phone: + 20 10 1067106-35732280  
 Fax: + 202 35732280  
 E-mail: manal\_atwa@yahoo.com

Ahmed Mamdouh GOMHA  
 Researcher  
 Ministry of Agriculture  
 Central Lab of Pesticides Residue and Heavy Metal in  
 Food  
 7 Nadi Elsaid Dokki  
 Giza, Egypt  
 Phone: +202 37611355  
 Fax: + 202 37611216  
 E-mail: mamdouh.ah@gmail.com

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

Eva Maria Zamora ESCRIBANO  
 Administrator responsible for Codex issues  
 European Commission  
 Rue Froissart 101  
 1049 - Brussels, Belgium  
 Phone: +322 299 86 82  
 Fax: +322 299 85 66  
 E-mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Stéphane BRION  
 Legal Officer  
 European Commission  
 EC-B232 04/35  
 Brussels, Belgium  
 Phone: + 32 2 298 4968  
 Fax: +32 2 299 1856  
 E-mail: Stephane.brion@ec.europa.eu

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

Liisa RAJAKANGAS  
 Senior Adviser  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 PO Box 30  
 Government FI-00023, Finland  
 Phone: +358 9 1605 3384  
 Fax: +358 9 16053338  
 E-mail: liisa.rajakangas@mmm.fi

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

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

Catherine EVREVIN  
 Chargée de mission  
 DGCCRF  
 DGCCRF –Bureau C2 – 59 boulevard Vincent Auriol  
 75013 Paris, France  
 Phone: +33 1 44 97 32 05  
 Fax: +33 1 44 97 24 86  
 E-mail: Catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Pascal AUDEBERT  
 Point de Contact du Codex alimentarius en France  
 Premier Ministre - Secrétariat général des Affaires  
 européennes  
 2, boulevard Diderot  
 75572 Paris cedex 12, France  
 Phone: +33 1 44 87 16 03  
 Fax: +33 1 44 87 16 04  
 E-mail: pascal.audebert@sgae.gouv.fr

Nelly DELFAUT  
 Chargée de missions  
 ATLA  
 42 rue de Chateaudun  
 75009 Paris, France  
 Phone: +33 1 49 70 72 66  
 Fax: +33 1 42 80 63 65  
 E-mail: trs@atla.asso.fr

Jennifer HUET  
 Project manager  
 CNIEL 42 rue de Chateaudun  
 75314  
 Paris cedex 09, France  
 Phone: +33 1 49707108  
 Fax: +33 1 42806345  
 E-mail: jhuet@cniel.com

Marion SANDRIN  
 Chargée de mission  
 Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche  
 251 rue de Vaugirard, 75732  
 Paris, France  
 Phone: +33 1 49 55 49 34  
 Fax: +33 1 49 55 59 48  
 E-mail: marion.sandrin@agriculture.gouv.fr

**Gabon****Gabon****Gabón**

Paul ESSONO EBOZO'O  
 Ingenieur Agronome  
 Secretaire Principal Codex Alimentarius  
 Ministere agriculture  
 BP. 43 Libreville  
 Libreville, Gabon  
 Phone: +241 07392278  
 E-mail: [essonoebozoo@yahoo.fr](mailto:essonoebozoo@yahoo.fr)

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

Hermann BREI  
 Regierungsdirektor  
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer  
 Protection  
 Rochusstraße 1  
 Bonn, Germany  
 Phone: +49(0)228 99529-4655  
 Fax: +49(0)228 99529-4965  
 E-mail: [Hermann.Brei@bmelv.bund.de](mailto:Hermann.Brei@bmelv.bund.de)

Michael PACKERT  
 Südzucker AG  
 Maximilianstr. 10  
 Mannheim 68165, Germany  
 Phone: +49 621 421 573  
 Fax: +49 621 421 7573  
 E-mail: [michael.packert@suedzucker.de](mailto:michael.packert@suedzucker.de)

Anke SENTKO  
 General Manager  
 Sentko Consult GmbH  
 Straesslerweg 13  
 Bühlertal 77830, Germany  
 Phone: +49(0) 7223-7768  
 Fax: +49(0) 7223-74528  
 E-mail: [sentko@t-online.de](mailto:sentko@t-online.de)

**Guinea****Guinée****Guinea**

Alphonse Vohou SAKOUVOGUI  
 Chef Section Sécurité Sanitaire des Aliments  
 Ministère de la Santé de l'Hygiène Publique  
 Conakry, Guinea  
 Phone: +224 6058 7621  
 E-mail: [vsakou@yahoo.fr](mailto:vsakou@yahoo.fr)

**Hungary****Hongrie****Hungría**

Gabor KELEMEN  
 Counsellor  
 Ministry of Agriculture and Rural Development  
 Kossuth Lajos tér 11.  
 Budapest H-1055, Hungary  
 Phone: +36 1 301 4383  
 Fax: +36 1 301 4808  
 E-mail: [gabor.kelemen@fvm.gov.hu](mailto:gabor.kelemen@fvm.gov.hu)

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

Sanjay GAHLOT  
 Director, Government of India, Ministry of Food  
 Processing Industries  
 Ministry of Food Processing Industries, Government of  
 India  
 Panchsheel Bhawan, August Kranti Marg  
 New Delhi 110049, India  
 Phone: +91-011- 26497635  
 Fax: +91-011- 26497635  
 E-mail: [sanjaygahlot@hotmail.com](mailto:sanjaygahlot@hotmail.com)

Sunil ADSULE  
 Agri & Food Processing Division  
 Confederation of Indian Industry  
 India Habitat Centre, 4<sup>th</sup> Floor Core 4 A, Lodi Road  
 New Delhi 110003, India  
 Phone: +91 124 4785109  
 +91 989 9998134  
 E-mail: [sunilads@rediffmail.com](mailto:sunilads@rediffmail.com)

Himanshu GUPTA  
 Manager-Corporate Affairs  
 FICCI CIFTI  
 Tansen Marg  
 New Delhi, India  
 Phone: + 91 124 3321527  
 Fax: + 91 124 2389355  
 E-mail: [Himanshu77guptaz@yahoo.co.in](mailto:Himanshu77guptaz@yahoo.co.in)

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

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

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

**ANISYAH**

Head Section of Standardization of Food Additives  
 National Agency of Drug and Food Control  
 Jl. Percetakan Negara No.23  
 Jakarta, Indonesia  
 Phone: +62 21 42875584  
 Fax: +62 21 42875780  
 E-mail: [anisyahfirdaus@gmail.com](mailto:anisyahfirdaus@gmail.com)

Kartika ADIWILAGA  
Regulatory and Scientific Affairs Leader  
Cargill  
Wisma 46 Kota BNI Lantai 28, Jend Sudirman 1  
Jakarta 10220, Indonesia  
Phone: +62 21 5746868  
Fax: +62 21 5745757  
E-mail: Kartika\_Adiwilaga@cargill.com

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

Mehrnoush Amjadi GOLPAYEGANI  
Iran IDF Nc Secretariat  
Iran dairy Industries Co (I.D.I.C)  
No1, 23 Ave,Jahane Koodak Across,Africa BLV  
Phone: +98 21 88661157  
Fax: +98 21 88661150-2  
E-mail: mehnoush\_amjadi@yahoo.com

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

Emer O'Reilly  
Technical Executive  
Food Science and Standards Division  
Food Safety Authority of Ireland  
Abbey Court, Lower Abbey Street  
Dublin 1, Ireland  
Phone: +353-1-8171344  
Fax: +353-1-8171244  
E-mail: eoreilly@fsai.ie

**Israel**  
**Israël**  
**Israel**

Shay CHEN  
Supervisor of Food Additives  
National Food Control Service- ISRAEL  
Haarbaa St. 12 Tel-Aviv 64739  
Tel-Aviv, Israel  
Phone: +972-3-6270-129  
Fax: +972-3-6270-126  
E-mail: shay.chen@moh.health.gov.il

**Italy**  
**Italie**  
**Italia**

Ciro IMPAGNATIELLO  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Via 20 Settembre, 20  
Roma 00187, Italy  
Phone: +39 06 4665 6042  
Fax: +39 06 4880273  
E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

**Japan**  
**Japon**  
**Japón**

Fumi IRIE  
Deputy Director  
Standards and Evaluation Division, Department of Food  
Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916, Japan  
Phone: +81-3-3595-2341  
Fax: +81-3-3501-4868  
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

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

Hiromitsu HOSHINO  
Technical Officer  
Policy Planning Division, Department of Food Safety  
Bureau, Ministry of Health  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916, Japan  
Phone: +81-3-3595-2326  
Fax: +81-3-3503-7965  
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Atsuko TAKEGUCHI  
Officer  
Food Safety Commission Secretariat, Cabinet Office  
1076122  
Tokyo, Japan  
Phone: +81-3-6234-1089  
Fax: +81-3-3584-7391  
E-mail: atsuko.takeguchi@cao.go.jp

Ayako YOSHIO  
Assistant Director  
Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety  
and Consumer Affairs  
Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950, Japan  
Phone: +81-3-3502-8732  
Fax: +81-3-3507-4232  
E-mail: ayako\_yoshio@nm.maff.go.jp

Harumi YAGUCHI  
Labelling and Standards Division, Food Safety and  
Consumer Affairs Bureau,  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950, Japan  
Phone: +81-3-6744-2099  
Fax: +81-3-3502-0594  
E-mail: harumi\_yaguchi@nm.maff.go.jp

Kazuhiro HARA  
 Technical Officer (Analysis and Brewing Technology)  
 National Tax Agency  
 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81 3 3581 0180  
 Fax: +81 3 3581 4747  
 E-mail: kazuhiro.hara@nta.go.jp

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

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

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

**Kenya**  
**Kenya**  
**Kenya**

Robert Musyoka KILONZO  
 Senior Public Health Officer  
 Ministry of Public Health and Sanitation  
 30016-00100  
 Nairobi, Kenya  
 Phone: +254 722688878  
 Fax: +2542710065  
 E-mail: rmkilonzo@yahoo.co.uk

Peter MUTUA  
 Standards Officer  
 Kenya Bureau of Standards  
 P. O. Box 54974 – 00200  
 Nairobi, Kenya  
 Phone: +254 20 6948000  
 +252 722 836425  
 Fax: +254 20 699660  
 E-mail: mutuap@kebs.org

Immaculate ODWORI  
 Manager-Agrochem  
 Kenya Bureau of Standards  
 Box No. 54974-00200  
 Nairobi, Kenya  
 Phone: +254 0 20 605490 Ext 452  
 Fax: +254 0 20 609660  
 E-mail: odworii@kebs.org

**Malawi**  
**Malawi**  
**Malawi**

Fred SIKWESE  
 Acting Deputy Director General  
 Malawi Bureau of Standards  
 P O Box 946  
 Blantyre, Malawi  
 Phone: +265 888 534 221  
 Fax: +265 1 870 756  
 E-mail: fsikwese@mbsmw.org

**Maldives**  
**Maldives**  
**Maldivas**

Sajidha MOHAMED  
 Scientific Officer – Food Safety Division  
 Maldives Food and Drug Authority, Ministry of Health  
 and Family  
 Sosun Magu, Male', Republic of Maldives  
 Phone: +9603343538  
 Fax: +9693304570  
 E-mail: sajidha.mohamed@gmail.com  
 sajidha@health.gov.mv

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

Sékouba KEITA  
 Chef de Division Appui Scientifique et Technique à  
 l'Elaboration de la Reglémentaton/ Documentation  
 Ministère de la Santé/ Agence Nationale de la Sécurité  
 Sanitaire des Aliments  
 Quartier du fleuve, Centre Commercial, Rue: 305, BP:  
 E2362  
 Bamako, Mali  
 Phone: +223 2022 0754  
 +223 7915 6031  
 Fax: +223 2022 0747  
 E-mail: sekokake@yahoo.fr

**Mauritius**  
**Maurice**  
**Mauricio**

Vimla HUREE-AGARWAL  
 Second Secretary  
 Mauritius Embassy  
 Room 202 Dong Wai Diplomatic office Building No.23  
 Dong Zhi Men Wai Da Jie  
 Beijing 100600, P.R.China  
 Phone: +86 10 6532 5695/98  
 Fax: +86 10 6532 5706  
 E-mail: vhuree-agarwal@mail.gov.mu

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

Khadija HADDAD  
 Ministry of Agriculture and Fisheries  
 National Food Safety Office  
 Ab, Hadj Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat  
 Rabat, Morocco  
 Phone: +21237681351  
 Fax: +21237682049  
 E-mail: haddad\_khadija@yahoo.fr

**Myanmar****Myanmar****Myanmar**

Khin Saw HLA  
 Assistant Director  
 Food and Drug Administration Department of Health  
 Ministry of Health  
 Office No. 47, Nay Pyi Taw, Myanmar  
 Phone: +95 67 4311 36  
 Fax: +95 67 4311 34  
 E-mail: sawhtutaung@gmail.com

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

Cornelis (Kees) PLANKEN  
 Ministry of Health, Welfare and Sport  
 P.O. Box 20350  
 The Hague, the Netherlands  
 Phone: + 31 703407132  
 E-mail: k.planken@minvws.nl

Suzanne JEURISSEN  
 RIVM  
 PO Box 1, 3720 BA  
 Bilthoven, The Netherlands  
 Phone: +31 30 274 4353  
 Fax: +31 30 274 4475  
 E-mail: suzanne.jeurissen@rivm.nl

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

John van den BEUKEN  
 Programme Manager (Composition)  
 New Zealand Food Safety Authority  
 PO Box 2835  
 Wellington, New Zealand  
 Phone: +64 4 894 2581  
 Fax: +64 4 894 2530  
 E-mail: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

**Nigeria****Nigéria****Nigeria**

Abdulaziz Mohammed KOLO  
 Deputy Director  
 National Agency for Food Reserve (NFRA)  
 Plot 2230 Mabushi District, Cadastral Zone B6  
 Abuja, Nigeria  
 Phone: +234-808033118777  
 E-mail: abdulkolo747@yahoo.com

Kilishi Adamu NUHU  
 Assistant Chief Agric. Officer  
 National Agency for Food Reserve (NFRA), FMoA &  
 WR  
 Plot 590 NAIC House, Federal Ministry of Agriculture  
 Abuja, Nigeria  
 Phone: +234-8035916885  
 E-mail: nakilishi@yahoo.co.uk

Charistopher OFUANI  
 Deputy Director  
 National Agency for Food, Drugs Administration and  
 Control (NAFDAC)  
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse Zone 7  
 Abuja, Nigeria  
 E-mail: ofuani.c@nafdac.gov.ng  
 chrisofuani@yahoo.com

Patricia Chizoba MONWUBA  
 Deputy Director  
 NAFDAC  
 PMB 5023 Wuse, Abuja  
 Abuja, Nigeria  
 Phone: +2347037884145/+234-8057988620  
 E-mail: patmonwuba@yahoo.com

**Norway****Norvège****Noruega**

Åse FULKE  
 Senior Adviser  
 Norwegian Food Safety Authority  
 P.O.Box 383 2381  
 Brumunddal, Norway  
 Phone: + 47 23 21 67 29  
 E-mail: ase.fulke@Mattilsynet.no

Cecilie SVENNING  
 Senior Adviser  
 Norwegian Food Safety Authority  
 P.O.Box 383 2381  
 Brumunddal, Norway  
 Phone: + 47 23 21 65 98  
 E-mail: cesve@Mattilsynet.no

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

Trini JIMÉNEZ DE RIVEROS  
 Ingeniera Química.  
 Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y  
 Metrología. INTN.  
 Av. Artigas 3973.  
 Asunción, Paraguay  
 Phone: +595 21 290160  
 Fax: +595 21 290873  
 E-mail: trini\_vj@hotmail.com  
 intn@intn.gov.py  
 dlaboratorio@intn.gov.py

**Peru****Pérou****Perú**

María del Carmen DE LA COLINA OCHOA  
 Sanitary Certification Establishment Responsible  
 General Directorate of Environmental Health  
 Las Amapolas N° 350 – Urb. San Eugenio, Lince  
 Lima 14, Perú  
 Phone: +51 442 8353 Ext. 123  
 Fax: +51 442 8353 Ext. 204  
 E-mail: pramirez@digesa.minsa.gob.pe

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

Christmasita OBLEPIAS  
 Food-Drug Regulation Officer III  
 Food and Drug Administration-Department of Health  
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang  
 Muntinlupa City, Philippines  
 Phone: +63 2 8424625  
 Fax: +63 2 8424625  
 E-mail: oblepias\_bfad@yahoo.com

Harris BIXLER  
 631 Moosehead Trail  
 Waldo, Maine, USA  
 Phone: +207 722 4172  
 Fax: +207 722 4271  
 E-mail: pbixler@isinc.to

**Qatar**  
**Qatar**  
**Qatar**

Faisal AL-BADER  
 Standard specialist  
 Department of Standards and Metrology  
 P.O Box 23277, Doha, Qatar  
 Phone: +974 4139432  
 Fax: +974 4139543  
 E-mail: falbader@qs.org.qa  
 standard@qatar.net.qa

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

Mi-Ok EOM  
 Deputy Director  
 Korea Food and Drug Administration  
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu  
 Seoul 122-704, Republic of Korea  
 Phone: +82 2 3801687  
 Fax: +82 2 3541399  
 E-mail: miokeom@korea.kr

Sung-Kwan PARK  
 Deputy Director  
 Korea Food and Drug Administration  
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu  
 Seoul 122-704, Republic of Korea  
 Phone: +82 2 3801696  
 Fax: +82 2 3580525  
 E-mail: skpark37@korea.kr

Yoo-Ran KIM  
 Senior Researcher  
 Korea Food and Drug Administration  
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu  
 Seoul 122-704, Republic of Korea  
 Phone: +82 2 3801687  
 Fax: +82 2 3541399  
 E-mail: yurani00@korea.kr

Doo-Kyung JEONG  
 Veterinary officer  
 National Veterinary Research & Quarantine Service  
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry & Fisheries  
 430-824 335 Jungangno Manangu  
 Anyang, Republic of Korea  
 Phone: +82 31 4671987  
 Fax: +82 31 4671989  
 E-mail: 2710white@nvrqs.go.kr

Bo-Young NOH  
 Research Scientist  
 Korea Food Research Institute  
 516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu  
 Seongnam-si, Republic of Korea  
 Phone: +82 31 7809351  
 Fax: +82 31 7809154  
 E-mail: bynoh@kfri.re.kr

Man-Sool LEE  
 Korea Health Industry Development Institute  
 57-1 Noryangjin-Dong, Dongjak-Gu  
 Seoul 156-800, Republic of Korea  
 Phone: +82 10 84955299  
 Fax: +82 2 21947345  
 E-mail: leems@khidi.or.kr

**Russian Federation**  
**Fédération de Russie**  
**Federación de Russia**

Evgeniy DARINOV  
 Head of Processing Industry and Tobacco Division  
 Ministry of Agriculture  
 1/11, Orlikov Lane  
 Moscow 107139, Russian Federation  
 Phone: +7(495)607 6370  
 Fax: +7(499)975 3429  
 E-mail: e.darinov@prom.mcx.ru

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

Kamikazi MWAJABU  
 Food Product Standards Officer and Codex Contact Point  
 Rwanda Bureau of Standards  
 P. O. Box 7099, Kigali, Rwanda  
 Phone: +250788842524  
 Fax: +250-252-583305  
 E-mail: mwajie@gmail.com

**Saudi Arabia**  
**Arabie saoudite**  
**Arabia Saudita**

Saud AL-EYYED  
 Vice Director General  
 National Agriculture and Animal Resources Center  
 P. O. Box 17285, Riyadh 11484,  
 Kingdom of Saudi Arabia  
 Phone: +966 1 4576780  
 Fax: +966 1 4584979  
 E-mail: aleyyed@yahoo.com

Fahad ALORAINI  
Agricultural Engineer  
Ministry of Agriculture  
P.O.Box 10939, Riyadh 11443,  
Kingdom of Saudi Arabia  
Phone: +966 1 4069396  
Fax: +966 1 4031722  
E-mail: faloraini@yahoo.com

Salah ALMAIMAN  
Consultant  
Saudi Food and Drug Authority  
3292 Northern ring RD. - Annafal District  
Riyadh 13312-6288  
Saudia Arabia  
Phone: +966 12759222 (3366)  
Fax: +966 1 2757238  
E-mail: samaiman@sFDA.gov.sa

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

Ivan STANKOVIC  
Professor  
Faculty of Pharmacy, University of Belgrade  
Vojvode Stepe 450, Belgrade, Serbia  
Phone: +381 11 3951345  
Fax: +381 11 3972840  
E-mail: istank@eunet.rs/istank@pharmacy.bg.ac.rs

**Sierra Leone**  
**Sierra Leone**  
**Sierra Leona**

Francis Munda PALMER  
Head of Food Standards Department  
Sierra Leone Standards Bureau  
C T Box 11, Freetown, Sierra Leone  
Phone: +23276202010  
+23230229500  
E-mail: slstandards2007@yahoo.com

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

Adelene YAP  
Head, Food Legislation Section  
Agri-Food & Veterinary Authority  
5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block MND Complex  
Singapore 069110  
Phone: +65 6325 1226  
Fax: +65 6324 4563  
E-mail: adelene\_yap@ava.gov.sg

**Somalia**  
**Somalie**  
**Somalia**

Abdullahi Hussein SAMATER  
Senior Technical Advisor  
Ministry of Agriculture and Irrigation  
Garowe, Puntland, Somalia  
Garowe, Somalia  
Phone: +25290 794462  
+25266 794462  
E-mail: ahsamater@yahoo.com

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

Maryke HERBST  
Assistant Director  
Department of Health  
Private bag X828  
Pretoria, South Africa  
Phone: +27 12 312 0164  
Fax: +27 12 312 3180  
E-mail: herbsm@health.gov.za

**Spain**  
**Espagne**  
**España**

Victorio TERUEL  
Jefe de Area de Gestión de Riesgos Químicos  
Agencia Española de Seguridad Alimentaria Y Nutrición  
Alcalá, 56 28.071  
Madrid, Spain  
Phone: +34 91 338 01 22  
Fax: +34 91 338 01 69  
E-mail: vteruel@msps.es

Antonio ATAZ  
Administrator  
GS Council of the EU  
Rue de la Loi 175, 1048 Brussels, Belgium  
Brussels, Belgium  
Phone: +32 2 281 4964  
Fax: +32 2 281 6198  
E-mail: antonio.ataz@consilium.europa.eu

Nuria García TEJEDOR  
Head of Unit  
Spanish Food Safety and Nutrition Agency  
Alcalá, 56 St. Madrid 28071, Spain  
Phone: +34913380487  
Fax: +34913380169  
E-mail: ngarcia@msps.es

David Merino FERNANDEZ  
Expert Technical  
Spanish Food Safety and Nutrition Agency  
Alcalá, 56 St. Madrid 28071, Spain  
Phone: +34913380383  
Fax: +34913380169  
E-mail: dmerino@msps.es

Andrés GAVILAN  
AFCA (Spanish Food Additives & Food Supplements  
Association)  
08015 Barcelona(C/Viladomat, 174; 4a planta), Spain  
Phone: +34 934548405  
E-mail: a.gavilan@telefonica.es  
afca@sefes.es

**Sudan**  
**Soudan**  
**Sudán**

Elfadol Elobeid Mohamed ALI  
Director of Environmental Health  
Federal Ministry of Health (FMOH)  
P.O. Box 303, Khartoum, Sudan  
Phone: +2499155145620  
+249915595636  
E-mail: fadolobeid@yahoo.com

Meyada AWAD ELKARIEM  
Senior staff, Standard Department  
Sudanese Standard & Metrology Organization  
P.O. Box 13573  
Khartoum, Sudan  
Phone: + 249122316578  
E-mail: maelkareem@hotmail.com

Tamador Mohamed YOUSIF  
Sudanese Standards & Metrology Organization  
P.O. Box 13573, Khartoum, Sudan  
Phone: +249912824120  
E-mail: tamador\_ssmo@hotmail.com

**Sweden**  
**Suède**  
**Suecia**

Evelyn Jansson ELFBERG  
Principal Administrative Officer  
National Food Administration  
Box 622, Uppsala 75126, Sweden  
Phone: +4618175500  
Fax: +4618105848  
E-mail: evelyn.jansson.elfberg@slv.se

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

Awilo OCHIENG PERNET  
Resp. Codex Alimentarius  
Swiss Federal Office of Public Health  
Post Box CH-3003  
Bern, Switzerland  
Phone: +41 31 322 00 41  
Fax: +41 31 322 11 31  
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Mark STAUBER  
Master of Food Science ETH  
Federal Office of Public Health  
Schwarzenburgstr. 165  
Bern 3003, Switzerland  
Phone: +41 31 322 95 59  
Fax: +41 31 322 95 74  
E-mail: mark.stauber@bag.admin.ch

Rudy CAMPOS  
Regulatory and Scientific Affairs Manager  
Nestec Ltd., 1800  
Vevey, Switzerland  
Phone: +41 21 924 4547  
Fax: +41 21 924 4547  
E-mail: rudy.campos@nestle.com

Karin FELTES  
Global Regulatory Affairs Manager  
DSM Nutritional Products Ltd.  
P O BOX 3255  
Basel, Switzerland  
Phone: +41 61 815 85 64  
Fax: +41 61 815 87 70  
E-mail: karin.feltes@dsm.com

Manfred LUETZOW  
Director  
Saqual GmbH  
Klosterstrasse 39  
Wettingen 5430, Switzerland  
Phone: +41 56 4062358  
E-mail: maluetzow@saqual.com

Hervé NORDMANN  
Ajinomoto Co Inc.  
En Crochet 1  
CH1143 Apples, Switzerland  
Phone: +41 21 800 37 63  
Fax: +41 21 800 40 87  
E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

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

Chanin CHAROENPONG  
Advisory in Standard of Health Products  
Food and Drug Administration  
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang  
Nonthaburi 11000, Thailand  
Phone: +662 591 8447  
Fax: +662 591 8460  
E-mail: chanin@fda.moph.go.th

Wacharawan CHOMDONG  
Specialist  
Thai Frozen Foods Association  
92/6 6<sup>th</sup> Floor Sathorn Thani II BLDG., North Sathorn  
Rd., Silom, Bangrak, Bangkok 10500, Thailand  
Phone: +662 235 5622-4  
Fax: +662 235 5625  
E-mail: wacharawan@thai-frozen.or.th

Orawan KAEWPRAKAISANGKUL  
Executive Vice President  
National Food Institute  
2008 Soi Arun Ammarin 36, Arun Ammarin Rd.,  
Bangyeekhan, Bangphlad,  
Bangkok, Thailand  
Phone: +662 886 8088  
Fax: +662 883 5851  
E-mail: orawan@nfi.or.th

Jutima LIKITRATANAPORN  
Food and Drug Technical Officer Senior Professional  
level  
Food and Drug Administration  
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang  
Nonthaburi 11000, Thailand  
Phone: +662-5907207  
Fax: +662-5907011  
E-mail: july@fda.moph.go.th

Nongnuch MAYTEEYONPIRIYA  
Scientist, Senior Professional Level  
Department of Science Service, Ministry of Science and  
Technology  
75/7 Rama VI Road, Ratchathewi District  
Bangkok, Thailand  
Phone: +662 201 7195  
Fax: +662 201 7181  
E-mail: nmaytee@dss.go.th

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

Vipaporn SAKULKRU  
Technical Officer  
Thai Food Processors' Association  
170/21-22 9th Fl Ocean Tower 1Bldg., New  
Ratchadapisek Rd., Klongtoey,  
Bangkok, Thailand  
Phone: +662 261 2684-6  
Fax: +662 261 2996-7  
E-mail: vipaporn@thaifood.org

Torporn SATTABUS  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Paholyothin Road, Chatuchak,  
Bangkok, Thailand  
Phone: +662 561 2277 ext.1415  
Fax: +662 561 3357  
E-mail: torporn@acfs.go.th

Akarat SUKSOMCHEEP  
Committee of Food Processing Industry Club  
The Federation of Thai Industries  
214 Thainamthip Bldg. (4th floor), Vibhavadi-Rangsit  
Rd,  
Bangkok, Thailand  
Phone: +662 835 1421  
Fax: +662 835 1019  
E-mail: sakarat@apac.ko.com

**United Kingdom**  
**Royaume-Uni**  
**Reino Unido**

Stephen JOHNSON  
Head-Food Additives Branch  
Food Standards Agency  
5C Aviation House, 125 Kingsway, WC2B 6NH  
London, UK  
Phone: +44 207 276 8508  
Fax: +44 207 276 8514  
E-mail: Stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk

Glynis GRIFFITHS  
Senior Executive Officer, Food Additives Branch  
Food Standards Agency  
5C Aviation House, 125 Kingsway, WC2B 6NH  
London, UK  
Phone: +44 207 276 8556  
Fax: +44 207 276 8514  
E-mail: Glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Dennis KEEFE  
Director, Senior Science and Policy Staff  
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety  
and Applied Nutrition, U.S. Food and Drug  
Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD, USA  
Phone: + 301 436-1284  
Fax: + 301 436-2972  
E-mail: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Timothy ADAMS  
Scientific Director  
Flavor and Extract Manufacturers Association  
7325 Bannockburn Ridge Court  
Bethesda, MD 20817, USA  
Phone: +1 301-509-1495  
Fax: +1 202-463-8998  
E-mail: tadams@therobertsgroup.net

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

Lisa CRAIG  
Director, Regulatory Affairs  
Abbott Nutrition  
625 Cleveland Avenue  
Columbus OH 43215, USA  
Phone: 614-624-3696  
Fax: 614-727-3696  
E-mail: lisa.craig@abbott.com

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

Paul HONIGFORT  
Consumer Safety Officer  
U.S. Food and Drug Administration  
HFS-275, 5100 Paint Branch Parkway  
Phone: +1-301-436-1206  
Fax: +1-301-436-2965  
E-mail: paul.honigfort@fda.hhs.gov

John HU  
Vice President, USP-CHINA  
United States Pharmacopeia  
12601 Twinbrook Parkway  
Rockville, MD, USA  
Phone: +1 301 910-3960  
Fax: +1 301 816-8373  
E-mail: jh@usp.org

Mari KIRRANE  
Wine Trade & Technical Advisor  
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau  
221 Main Street, Suite 1340  
San Francisco, CA 94105, USA  
Phone: +1-513-684-3289  
Fax: +1-202-453-2678  
E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Barbara MCNIFF  
Senior International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue  
Washington, D.C., USA  
Phone: 202 690-4719  
Fax: 202 720-3157  
E-mail: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov

Jeff MOORE  
Scientist  
U.S. Pharmacopeia  
12601 Twinbrook Parkway  
Rockville, MD, USA  
Phone: +301-816-8288  
Fax: +301-816-8373  
E-mail: JM@usp.org

Bernard MURPHY  
Executive Vice President  
Jones-Hamilton Co.  
30354 Tracy Road  
Walbridge, USA  
Phone: 1-419-666-9838  
Fax: 1-419-662-5031  
E-mail: bmurphy@JONES-HAMILTON.COM

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

Chih-Yung WU  
International Trade Specialist  
USDA/FAS  
1400 Independence Ave S.W.  
Washington DC, USA  
Phone: +1 202-720-9058  
Fax: +1 202-690-0677  
E-mail: chih-yung.wu@fas.usda.gov

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

Vu Ngoc QUYNH  
Vietnam Codex Office  
Ministry of Health  
70 Tran Hung Dao Street  
Hanoi, Viet Nam  
Phone: +84 4 39426605  
Fax: +84 4 38222520  
E-mail: vnquynhcodex@tcvn.gov.vn

Le Thi Thuy HANG  
Food Analyst  
Quality Testing Center1-STAMEQ-Ministry of Science  
and Technology  
7 Floor, E building, Quatest1, N08 HoangQuocViet  
Street; CauGiay Distric  
Hanoi, Viet Nam  
Phone: +84 437564618  
Fax: +84 438361199  
E-mail: testlab4@quatest1.com.vn  
lethuyhang0109@yahoo.com.vn

Nguyen Thi HUONG  
Stevia Ventures Corporation  
No 602, CC2A, Thanh Ha Bulding, Bac Linh Dam,  
Hoang Mai, Hanoi, Viet Nam  
Phone: +84 983579478  
Fax: +84 46416824  
E-mail: smartlawyer\_vn@yahoo.com.vn  
steviaventures@gmail.com

The Tuong TRAN  
Quality and Environment Division, Department of Crop  
Production, MARD, Hanoi, Viet Nam  
Phone: +84 437347461  
Fax: +84 437344967  
E-mail: tuongtt2002@yahoo.com

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

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

John LUPIEN  
Professor  
University of Massachusetts  
129, Rue de Croisset, BP 4151  
76723 Rouen Cedex 3, France  
Phone: +39 0657250042  
E-mail: john@jrlupien.net

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

Danielle PRAANING  
DSM  
PO Box 1, 2600 MA  
Delft, The Netherlands  
Phone: +31 15 2793960  
Fax: +31 15 2793614  
E-mail: Danielle.praaning@dsm.com

Dorthe HELNOV  
Regulatory Affairs Manager  
NOVOZYMES A/S  
Krogshoejvej 36, Bagsvaerd, Denmark  
Phone: +45 4446 0000  
Fax: +45 4498 4647  
E-mail: dhel@novozymes.com

**CEFIC (European Chemical Industry Council)**

Line JENSEN  
Project Assistant  
CEFIC  
Av. Van Nieuwenhuyse 4  
1160 Brussels, Belgium  
Phone: +32 2 676 7334  
E-mail: lje@cefic.be

Ruby Leah "Beam" SUFFOLK  
Regulatory Affairs Manager Europe  
CEFIC  
Av. Van Nieuwenhuyse 4  
1160 Brussels, Belgium  
Phone: +4144 7283137  
Fax: +4144 7282965  
E-mail: bsuffolk@dow.com

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

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

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

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

Joy HARDINGE  
Regulatory Consultant  
43 Avenue des Arts B1040  
Brussels, Belgium  
Phone: +32 2 514 1111  
Fax: +32 2 511 2905  
E-mail: ciaa@ciaa.eu

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

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

**EFLA (European Food Law Association)**

Xavier LAVIGNE  
European Food Law Association (EFLA)  
Rue De L'Association 50  
Brussels 1000, Belgium  
Phone: +32 2 218 1470  
Fax: +32 2 219 7342  
E-mail: secretariat@efla-aeda.org

**ETA (Enzyme Technical Association)**

Huub SCHERES  
Director of Regulatory Affairs  
Genencor H Danisco Division  
Archimedesweg 30  
2333 CN Leiden, The Netherlands  
Phone: +31-71-568-6168  
Fax: +31-71-568-6169  
E-mail: huub.scheres@danisco.com

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

Peter BERRY OTTAWAY  
Technical Advisor  
IADSA  
Rue de l'Association 50  
1000 – Brussels, Belgium  
Phone: 00 32 2 209 11 55  
Fax: 00 32 2 219 73 42  
E-mail: secretariat@iadsa.be

**IAI (International Aluminium Institute)**

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

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

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

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

Christopher MAHONY  
Executive Director  
International Confectionery Association  
885 Don Mills Road, Suite 301  
Ontario, Canada  
Phone: +1 416 510 8034  
Fax: +1 416 510 8044  
E-mail: cmahony@cmaonline.ca  
cmahony@international-confectionery.com

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

Päivi JULKUNEN  
Chair, ICBA Committee for Codex  
International Council of Beverages Associations  
c/o American Beverage Association, 1101 Sixteenth  
Street, NW  
Washington, DC 20036, USA  
Phone: +1 202 463 6732  
Fax: +1 202 659 5349  
E-mail: pjulkunen@na.ko.com

George PUGH  
Senior Manager, Toxicology  
The Coca-Cola Company  
One Coca-Cola Plaza  
Atlanta, GA 30301, USA  
Phone: +1 404 676 3024  
Fax: +1 404 598 3024  
E-mail: gepugh@na.ko.com

Kensuke WATANABE  
Technical Adviser (Japan Soft Drinks Association)  
103-0022 Nihonbashi-Muromachi  
Chuo-ku, Tokyo, Japan  
Tokyo, Japan  
Phone: +81-3-3270-7300  
Fax: +81-3-3270-7306  
E-mail: Keusuke\_Watanabe@suntory.co.jp

Steven LI  
Science Manager  
CC Beverages (Shanghai) Co., Ltd  
1702 Full Link Plaza Mansion  
Beijing, China  
Phone: +86-10-58610-231  
E-mail: stevli@apac.ko.com

#### **ICGA (International Chewing Gum Association)**

Christophe LEPRÉTRE  
Manager, Regulatory & Scientific Affairs  
International Chewing Gum Association  
C/o Keller and Heckman LLP, Avenue Louise, 523  
Brussels, Belgium  
Phone: +32 2 645 50 60  
Fax: +32 2 645 50 50  
E-mail: icga@gumassociation.org

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

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

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

Allen SAYLER  
Vice President  
International Dairy Foods Association  
1250 H St. NW, Suite 900  
Washington, DC 20005, USA  
Phone: 202-841-1029  
Fax: 202-331-7820  
E-mail: asayler@idfa.org

Aurélie DUBOIS  
Standards Officer  
International Dairy Federation  
80 Boulevard Auguste Reyers  
1030 Brussels, Belgium  
Phone: +32 27068645  
Fax: +32 27330413  
E-mail: adubois@fil-idf.org

Meiyan YU  
The Chinese National Committee of the IDF  
337 Xuefu Road  
Harbin 150086, China  
Phone: +86 451 8666 1498  
Fax: +86 451 8666 1498  
E-mail: meiyanyu@vip.163.com

#### **IFAC (International Food Additives Council)**

Lyn NABORS  
President  
International Food Additives Council  
1100 Johnson Ferry Road – Suite 300  
Atlanta, GA 30342, USA  
Phone: 404 252-3663  
Fax: 404 252-0774  
E-mail: lnabors@kellencompany.com

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

Richard GREEN  
Director, Global Regulatory Affairs  
CP Kelco/HEM  
2025 E Harbor Dr  
San Diego, CA 92113, USA  
Phone: 619-778-3684  
Fax: 619-595-5036  
E-mail: rick.green@cpkelco.com

Pierre KIRSCH  
Scientific & regulatory advisor  
Lubrizon  
Avenue du Pesage 18/9  
1050 Brussels, Belgium  
Phone: +32 473974002  
E-mail: kirsch@skynet.be

Daniel LIU  
Regulatory Affairs Manager  
Shanghai Colorcon Coating Technology Limited  
No.688 Chundong Road Xinzhuang Industry Zone,  
Minhang  
P.O Box 108008  
Shanghai 201108, China  
Phone: +86 21-54422222\*1402  
Fax: +86 21-54422229  
E-mail: dliu@colorcon.com

Roy LYON  
Manager of Regulatory Affairs  
Innophos. Inc  
259 Prospect Plains Rd  
Cranbury NJ 08512, USA  
Phone: (609) 366-1282  
Fax: (609) 366-1353  
E-mail: Roy.Lyon@Innophos.com

Jiasheng SHEN  
Regulatory Affairs Manager- Asia Pacific  
J.M. Huber  
7 F, Xingruan Tech. Plaza No.418 Guiping Road, Cao  
He Jing Hi-Tech Park,  
Shanghai 200233, China  
Phone: +86-13917064696  
+86 21 51758466  
Fax: +86 21 51758499  
E-mail: roy.shen@huber.com

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

Alfons WESTGEEST  
Group Vice President  
Kellen Company  
Avenue Jules Bordet 142  
B-1140 Brussels, Belgium  
Phone: + 32 2761 1600  
Fax: + 32 2 761 1699  
E-mail: awestgeest@kellencompany.com

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

Rodney J. H. GRAY  
Vice President Regulatory Affairs  
Martek Biosciences  
6480 Dobbin Road  
Columbia MD 21045, USA  
Phone: + 1 410-807-1230  
Fax: + 1 410-740-2985  
E-mail: rgray@martek.com

Gloria BROOKS-RAY  
Advisor, Codex Alimentarius & International Regulatory  
Affairs  
Exponent, Inc., P. O. Box 97  
Mountain Lakes, NJ 07046, USA  
Phone: + 1 973 334 4652  
E-mail: gbrooksray@exponent.com

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

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

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

Thierry CACHET  
Scientific Director  
International Organization of the Flavor Industry (IOFI)  
Avenue des Arts 6  
BE-1210 Brussels, Belgium  
Phone: +32 2214 2052  
Fax: +32 2214 2069  
E-mail: tcachet@iofiorg.org

#### **ISA (International Sweeteners Association)**

Frances HUNT  
Secretary General  
9, Avenue des Gaulois  
Brussels, Belgium  
Phone: +32 2 736 53 54  
Fax: + 32 2 732 34 27  
E-mail: isa@ecco-eu.com

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

Eunice CUIRLE  
Manager  
Global Regulatory Affairs FMC Corp. / FMC Bio  
Polymer  
Avenue Brugmann 12A-Box 12  
Brussels 1060, Belgium  
Phone: 32 2 538 38 25  
Fax: 32 2 538 38 26  
E-mail: eunice.cuirle@fmc.com

Alison Joy HARDINGE  
Regulatory Adviser/Consultant  
Avenue Brugmann 12A-Box 12  
1060 Brussels, Belgium  
Phone: +44 7710 354981/+ 32 2 538 38 25  
Fax: +32 2 538 38 26  
E-mail: ajhconsulting@btinternet.com  
marinalg@marinalg.org

#### **NATCOL (Natural Food Colours Association)**

Mary O'CALLAGHAN  
Secretary General  
P.O.Box 3255, Boycestown  
Carrigaline, Cork, Ireland  
Phone: +353 21 4919673  
Fax: +353 21 4919673  
E-mail: secretariat@natcol.org

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

Chih Chien TSAO  
Manager Regulatory Affairs Asia/Pacific  
Pesetastraat 5  
Barendrecht, Netherlands  
Phone: +31 20 4975529  
Fax: +31 10 4975111  
E-mail: dtsao@ashlahd.com

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

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

Annika WENNBERG  
Senior Officer,  
FAO Joint Secretary to JECFA  
Nutrition and Consumer Protection Division  
Food and Agriculture Organization of the United Nations  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma, Italy  
Phone: + 39 06570 53283  
Fax: + 39 06570 54593  
E-mail: annika.wennberg@fao.org

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

Angelika TRITSCHER  
WHO Joint Secretary to JECFA and JMPR  
Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne  
Diseases  
20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27  
Switzerland  
Ph: +41 22 791 1523  
Fax: +41 22 791 4848  
E-mail: trischer@who.int

SeoungYong LEE  
Scientist  
Department of Food Safety and Zoonoses  
World Health Organization  
20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27  
Switzerland  
Tel: +41 22 791 36 04  
Fax: +41 22 791 48 07  
E-mail: leese@who.int

**SECRETARIAT**

**CCFA Secretariat (Chinese Secretariat)**

Xiumei LIU  
Professor  
National Institute of Nutrition and Food Safety  
China CDC, Ministry of Health  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67770158  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: xmliu01@yahoo.com.cn secretariat@ccfa.cc

Jing TIAN  
Assistant Researcher  
National Institute of Nutrition and Food Safety  
China CDC, Ministry of Health  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: tianjing960928@126.com

Jianbo ZHANG  
Assistant Researcher  
National Institute of Nutrition and Food Safety,  
China CDC, Ministry of Health  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: zhjb@ccfa.cc

Xuedan MAO  
Assistant Researcher  
National Institute of Nutrition and Food Safety  
China CDC, Ministry of Health  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: maoxuedan@163.com

Lei ZHU  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety  
China CDC, Ministry of Health  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: zhulei@ccfa.cc

Huali WANG  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety  
China CDC, Ministry of Health  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: whl8208@sina.com.cn

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

Yi SHAO  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety  
China CDC, Ministry of Health  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87720035  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: sy1982bb@yahoo.com.cn

Hao DING  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety  
China CDC, Ministry of Health  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67768526  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: thorninmay@gmail.com

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

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

Jeronimas MASKELIUNAS  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma, Italy  
Phone: +39 06570 53697  
Fax: +39 06570 54593  
E-mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Heesun KIM  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Phone: +39 06570 54796  
Fax: +39 06570 54593  
E-mail: heesun.kim@fao.org

## Apéndice II

**ACCIONES NECESARIAS A CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA  
INGESTA DIARIA ACEPTABLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS  
PLANTEADAS EN LA 71ª REUNIÓN DEL JECFA**

| No. del SIN                      | Aditivo alimentario   | Recomendación de la 42ª reunión del CCFA  |
|----------------------------------|---|---|
|                                  | Glucosiltransferasa ramificante de <i>Rhodothermus obamensis</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>                | Añadir al inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE).  |
| 427                              | Goma de cacia   | No intervenir.  |
| 952(i)<br>952(ii)<br>952(iv)     | Ácido ciclámico y sus sales<br>Ácido ciclámico<br>Ciclamato de calcio<br>Ciclamato de sodio                           | Enviar al 33º período de sesiones de la Comisión una disposición de 350 mg/kg en la categoría de alimentos 14.1.4 (asociada a las notas 17 y 127) para que se adopte en el Trámite 5/8 y se suspenda el trabajo de los anteproyectos de disposiciones para los ciclamatos en las categorías de alimentos 14.1.4.1, 14.1.4.2 y 14.1.4.3.   |
| 1504(i)<br>1504(ii)              | Ciclotetraglucosa<br>Jarabe de ciclotetraglucosa  | Petición de observaciones/propuestas para el uso y niveles de uso de la ciclotetraglucosa y el jarabe de ciclotetraglucosa para que se examinen en la 43ª reunión del CCFA;<br>Asignar un número del SIN (véase la decisión pertinente en el tema 7a del programa).   |
|                                  | Fosfato amónico ferroso   | No intervenir.  |
| 445(i)                           | Ésteres glicéridos de colofonia de goma (GEGR)  | Asignar número del SIN (véase la decisión pertinente en el tema 7a del programa);<br>Invitar a que se presenten al JECFA los datos solicitados para las especificaciones.   |
| 445(iii)                         | Ésteres de glicerol de colofonia de madera (GEWR)   | Invitar a que se presenten los datos solicitados para las especificaciones.   |
| 445(ii)                          | Ésteres de glicerol de aceite de colofonia (GETOR)  | Asignar número del SIN (véase la decisión pertinente en el tema 7a del programa);<br>Invitar a que se presenten al JECFA los datos solicitados sobre la composición y para las especificaciones.  |
| 160d(i)<br>160d(iii)<br>160d(ii) | Licopenos de todos los orígenes<br>Licopeno (sintético)<br>Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i><br>Licopeno (tomate) | Incluir los licopenos (SIN 160d) en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuir para recibir observaciones en el Trámite 3;<br>Pedir observaciones/propuestas de usos y niveles de uso para los licopenos (SIN 160d) para las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3;<br>Suspender los trabajos de todos los anteproyectos y proyectos de disposiciones para los licopenos en los cuadros 1 y 2 de la NGAA. |
| 905a                             | Aceite mineral (media y baja viscosidad) clase II y clase III   | Invitar a que se presenten al JECFA los datos solicitados.  |
| 414a                             | Ácido octenil succínico, goma de acacia modificada  | Asignar número del SIN (véase la decisión pertinente en el tema 7a del programa);<br>Invitar a que se presenten al JECFA los datos solicitados.   |
| 514                              | Hidrogensulfato de sodio  | Incluir el hidrogensulfato de sodio en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuir para recibir observaciones en el Trámite 3;<br>Pedir observaciones/propuestas de usos y niveles de uso para el hidrogensulfato de sodio food categories listed in the Annex to Table 3.  |
| 473a                             | Oligoésteres de la sacarosa, I y II   | Pedir observaciones/propuestas de usos y niveles de uso para los oligoésteres de la sacarosa I y II.  |

## NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

### PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(para adopción en los trámites 8 y 5/8)\*

#### SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO

Sal de aspartamo y acesulfamo SIN: 962

Función: Edulcorante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|-----|
| 14.2.7        | Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol) | 350 mg/kg    | 113           | 5/8     |     |

#### CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO

Caramelo III - proceso al amoníaco SIN: 150c

Función: Colorante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año   |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|-------|
| 01.4.4        | Productos análogos a la nata (crema)   | 5000 mg/kg   |               | 8       | 2010r |
| 01.5.2        | Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo   | 5000 mg/kg   |               | 8       | 2010r |
| 01.6.2.2      | Corteza de queso madurado  | 50000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 01.6.4.2      | Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.   | 50000 mg/kg  |               | 5/8     |       |
| 01.6.5        | Productos análogos al queso  | 50000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 02.2.2        | Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar  | 500 mg/kg    |               | 5/8     |       |
| 02.3          | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados  | 20000 mg/kg  |               | 5/8     |       |
| 02.4          | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7  | 20000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 04.1.2.3      | Frutas en vinagre, aceite o salmuera   | 200 mg/kg    |               | 8       | 2010r |
| 04.1.2.4      | Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)   | 200 mg/kg    |               | 8       | 2010r |
| 04.1.2.5      | Confituras, jaleas, mermeladas   | 200 mg/kg    |               | 8       | 2010r |
| 04.1.2.7      | Frutas confitadas  | 200 mg/kg    |               | 8       | 2010r |
| 04.1.2.9      | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta  | 200 mg/kg    |               | 8       | 2010r |
| 04.2.2.2      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas   | 50000 mg/kg  | 76 & 161      | 8       |       |
| 04.2.2.4      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización                                | 50000 mg/kg  | 161           | 8       | 2010r |
| 04.2.2.5      | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete)) | 50000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |

\* Las disposiciones que sustituyen o modifican las disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se destacan en gris.

## CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO

Función: Colorante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año   |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-------|
| 04.2.2.6      | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 50000 mg/kg  | 161           | 8       | 2010r |
| 04.2.2.7      | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3  | 50000 mg/kg  | 161           | 8       |       |
| 04.2.2.8      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas  | 50000 mg/kg  | 161           | 8       |       |
| 05.1.2        | Mezclas de cacao (jarabes)  | 50000 mg/kg  |               | 8       |       |
| 05.1.4        | Productos de cacao y chocolate  | 50000 mg/kg  | 183           | 8       |       |
| 06.4.3        | Pastas y fideos precocidos y productos análogos   | 50000 mg/kg  | 153 & UU      | 5/8     |       |
| 06.8.1        | Bebidas a base de soja  | 1500 mg/kg   |               | 5/8     |       |
| 06.8.8        | Otros productos a base de proteína de soja  | 20000 mg/kg  |               | 5/8     |       |
| 07.1.6        | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria   | 50000 mg/kg  | 161           | 5/8     |       |
| 09.1          | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos  | 30000 mg/kg  | 4 & 16        | 8       | 2010r |
| 09.3          | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos  | 30000 mg/kg  | 95            | 5/8     |       |
| 10.1          | Huevos frescos  | 20000 mg/kg  | 4             | 8       | 2010r |
| 10.3          | Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados   | 20000 mg/kg  | 4             | 5/8     |       |
| 10.4          | Postres a base de huevo (p. ej., flan)  | 20000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 11.4          | Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)  | 50000 mg/kg  | VV            | 5/8     |       |
| 12.2.2        | Aderezos y condimentos  | 50000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 12.3          | Vinagres  | 1000 mg/kg   | XX            | 8       | 2010r |
| 12.4          | Mostazas  | 50000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 12.5          | Sopas y caldos  | 25000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 12.6          | Salsas y productos análogos   | 50000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 13.3          | Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)   | 20000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 13.4          | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso  | 20000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 13.5          | Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6  | 20000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 13.6          | Complementos alimenticios   | 20000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 14.1.4        | Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas   | 5000 mg/kg   | YY            | 8       | 2010r |
| 14.1.5        | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao   | 10000 mg/kg  | 160 & ZZ      | 5/8     |       |
| 14.2.1        | Cerveza y bebidas a base de malta   | 50000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |

**CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO**

Función: Colorante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año   |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|-------|
| 14.2.2        | Sidra y sidra de pera  | 1000 mg/kg   |               | 8       | 2010r |
| 14.2.3.3      | Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce  | 50000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 14.2.4        | Vinos (distintos de los de uva)  | 1000 mg/kg   |               | 8       | 2010r |
| 14.2.5        | Aguamiel   | 1000 mg/kg   |               | 8       |       |
| 14.2.6        | Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol  | 50000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |
| 14.2.7        | Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol) | 50000 mg/kg  |               | 8       | 2010r |

**CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO**

Caramelo IV - proceso al sulfito amónico SIN: 150d

Función: Colorante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año   |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-------|
| 06.8.8        | Otros productos a base de proteína de soja  | 20000 mg/kg  |               | 5/8     |       |
| 07.1.2        | "Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces  | 50000 mg/kg  | 161           | 5/8     |       |
| 07.1.3        | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.) | 50000 mg/kg  | 161           | 5/8     |       |
| 10.1          | Huevos frescos  | 20000 mg/kg  | 4             | 8       | 2010r |
| 12.2          | Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)  | 10000 mg/kg  |               | 5/8     |       |

**CARMINES**

Carmines SIN: 120

Función: Colorante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|------------------------|--------------|---------------|---------|-----|
| 06.8.1        | Bebidas a base de soja | 100 mg/kg    | 178           | 5/8     |     |

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

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

Función: Colorante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento                             | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-----|
| 05.1.5        | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 100 mg/kg    |               | 5/8     |     |
| 06.4.3        | Pastas y fideos precocidos y productos análogos   | 1000 mg/kg   | 153           | 5/8     |     |
| 09.1.1        | Pescado fresco                                    | 100 mg/kg    | 4, 16 & 50    | 8       |     |
| 15.3          | Aperitivos a base de pescado                      | 100 mg/kg    |               | 5/8     |     |

**CAROTENOIDES**

|                            |              |   |                |
|----------------------------|--------------|---|----------------|
| beta-Carotenos (sintético) | SIN: 160a(i) | beta-Carotenos ( <i>Blakeslea trispora</i> )    | SIN: 160a(iii) |
| beta-apo-8'-Carotenal      | SIN: 160e    | Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico | SIN: 160f      |

Función: Colorante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-----|
| 02.2.2        | Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar   | 35 mg/kg     |               | 8       |     |
| 04.1.2.4      | Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)  | 200 mg/kg    | 161           | 8       |     |
| 04.2.1.2      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie  | 500 mg/kg    | 4, 16 & 161   | 8       |     |
| 04.2.2.3      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja  | 50 mg/kg     | 161           | 8       |     |
| 04.2.2.4      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización   | 50 mg/kg     | 161           | 8       |     |
| 04.2.2.5      | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))  | 50 mg/kg     | 161           | 5/8     |     |
| 04.2.2.6      | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 50 mg/kg     | 92 & 161      | 8       |     |
| 05.1.3        | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao  | 100 mg/kg    | 161           | 8       |     |
| 05.1.4        | Productos de cacao y chocolate  | 100 mg/kg    | 183           | 8       |     |
| 08.3.1.1      | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico  | 100 mg/kg    | 16            | 8       |     |
| 08.3.1.2      | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico   | 20 mg/kg     | 16            | 8       |     |
| 08.3.1.3      | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico   | 20 mg/kg     | 16            | 8       |     |
| 08.3.2        | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente  | 20 mg/kg     | 16            | 8       |     |
| 15.1          | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)  | 100 mg/kg    |               | 8       |     |

**DIÓXIDO DE CLORO**

Dióxido de cloro SIN: 926

Función: Agente de tratamiento de harinas

| No. Cat. alim | Categoría de alimento | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año   |
|---------------|-----------------------|--------------|---------------|---------|-------|
| 06.2.1        | Harinas               | 30 mg/kg     | 87            | 8       | 2010r |

**CICLAMATOS**

|                      |              |                     |              |
|----------------------|--------------|---------------------|--------------|
| Ácido cicláamico     | SIN: 952(i)  | Ciclamato de calcio | SIN: 952(ii) |
| Ciclamato de sodio   | SIN: 952(iv) |                     |              |
| Función: Edulcorante |              |                     |              |

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-----|
| 14.1.4        | Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 350 mg/kg    | 17 & 127      | 8       |     |

**VERDE SÓLIDO FCF**

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Verde sólido FCF   | SIN: 143 |
| Función: Colorante |          |

| No. Cat. alim | Categoría de alimento                           | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-----|
| 06.4.3        | Pastas y fideos precocidos y productos análogos | 290 mg/kg    | PP            | 5/8     |     |

**EXTRACTO DE PIEL DE UVA**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Extracto de piel de uva | SIN: 163(ii) |
| Función: Colorante      |              |

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-----|
| 06.3          | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena             | 200 mg/kg    |               | 8       |     |
| 08.1.2        | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza           | 1000 mg/kg   | 4, 16 & 94    | 8       |     |
| 10.1          | Huevos frescos  | 1500 mg/kg   | 4             | 5/8     |     |
| 14.2.6        | Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol | 300 mg/kg    | 181           | 5/8     |     |

**HIDROXIBENZOATOS, PARA-**

|                           |          |                            |          |
|---------------------------|----------|----------------------------|----------|
| Etil para-hidroxibenzoato | SIN: 214 | Metil para-hidroxibenzoato | SIN: 218 |
| Función: Conservante      |          |                            |          |

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-----|
| 04.1.2.2      | Frutas desecadas  | 800 mg/kg    | 27            | 8       |     |
| 04.1.2.7      | Frutas confitadas   | 1000 mg/kg   | 27            | 8       |     |
| 04.1.2.8      | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco  | 800 mg/kg    | 27            | 8       |     |
| 04.1.2.10     | Productos de fruta fermentada   | 800 mg/kg    | 27            | 8       |     |
| 04.1.2.11     | Rellenos de fruta para pastelería   | 800 mg/kg    | 27            | 8       |     |
| 04.2.2.3      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja  | 1000 mg/kg   | 27            | 8       |     |
| 04.2.2.5      | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))  | 1000 mg/kg   | 27            | 8       |     |
| 04.2.2.6      | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 1000 mg/kg   | 27            | 8       |     |
| 05.3          | Goma de mascar  | 1500 mg/kg   | 27            | 8       |     |

## HIDROXIBENZOATOS, PARA-

Función: Conservante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-----|
| 05.4          | Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces   | 300 mg/kg    | 27            | 8       |     |
| 07.2          | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas   | 300 mg/kg    | 27            | 8       |     |
| 08.4          | Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)  | 36 mg/kg     | 27            | 8       |     |
| 09.3          | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos  | 1000 mg/kg   | 27            | 8       |     |
| 12.4          | Mostazas  | 300 mg/kg    | 27            | 8       |     |
| 12.6          | Salsas y productos análogos   | 1000 mg/kg   | 27            | 8       |     |
| 14.1.4        | Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 500 mg/kg    | 27            | 8       |     |
| 14.2.2        | Sidra y sidra de pera   | 200 mg/kg    | 27            | 8       |     |
| 14.2.5        | Aguamiel  | 200 mg/kg    | 27            | 8       |     |
| 15.2          | Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)   | 300 mg/kg    | 27            | 8       |     |

**ÓXIDOS DE HIERRO**

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

Función: Colorante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|-----|
| 09.3.4        | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3 | 50 mg/kg     | 95            | 5/8     |     |
| 09.4          | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados  | 50 mg/kg     | 95            | 8       |     |
| 10.4          | Postres a base de huevo (p. ej., flan)   | 150 mg/kg    |               | 8       |     |

**NISINA**

Nisina SIN: 234

Función: Conservante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|-----|
| 01.6.5        | Productos análogos al queso  | 12.5 mg/kg   | 28            | 8       |     |
| 06.5          | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca) | 3 mg/kg      | 28            | 8       |     |

**FOSFATOS**

|                             |               |                               |               |
|-----------------------------|---------------|-------------------------------|---------------|
| Ácido fosfórico             | SIN: 338      | Ortofosfato monosódico        | SIN: 339(i)   |
| Hidrogenofosfato disódico   | SIN: 339(ii)  | Fosfato trisódico             | SIN: 339(iii) |
| Fosfato diácido de potasio  | SIN: 340(i)   | Hidrogenofosfato dipotásico   | SIN: 340(ii)  |
| Fosfato tripotásico         | SIN: 340(iii) | Fosfato diácido de calcio     | SIN: 341(i)   |
| Hydrogenofosfato de calcio  | SIN: 341(ii)  | Fosfato tricálcico            | SIN: 341(iii) |
| Fosfato diácido de amonio   | SIN: 342(i)   | Hydrogeno fosfato diamónico   | SIN: 342(ii)  |
| Fosfato monomagnésico       | SIN: 343(i)   | Hydrogenofosfato de magnesio  | SIN: 343(ii)  |
| Fosfato trimagnésico        | SIN: 343(iii) | Difosfato disódico            | SIN: 450(i)   |
| Difosfato trisódico         | SIN: 450(ii)  | Difosfato tetrasódico         | SIN: 450(iii) |
| Difosfato tetrapotásico     | SIN: 450(v)   | Difosfato dicálcico           | SIN: 450(vi)  |
| Difosfato diácido de calcio | SIN: 450(vii) | Trifosfato pentasódico        | SIN: 451(i)   |
| Trifosfato pentapotásico    | SIN: 451(ii)  | Polifosfato de sodio          | SIN: 452(i)   |
| Polifosfato de potasio      | SIN: 452(ii)  | Polifosfato de sodio y calcio | SIN: 452(iii) |
| Polifosfatos de calcio      | SIN: 452(iv)  | Polifosfatos de amonio        | SIN: 452(v)   |
| Fosfato de huesos           | SIN: 542      |                               |               |

Función: coadyuvante de elaboración, agente antiaglutinante, antioxidante, regulador de la acidez, fijador del color, emulsionante, agente endurecedor, acentuador del aroma, agente de tratamiento de harinas, humectante, conservante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesant

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|-----|
| 01.2          | Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)  | 1000 mg/kg   | 33            | 5/8     |     |
| 04.2.2.7      | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3 | 2200 mg/kg   | 33            | 8       |     |
| 08.4          | Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)   | 1100 mg/kg   | 33            | 8       |     |
| 09.3.4        | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3   | 2200 mg/kg   | 33 & NN       | 8       |     |
| 13.6          | Complementos alimenticios  | 2200 mg/kg   | 33            | 8       |     |
| 14.2.2        | Sidra y sidra de pera  | 880 mg/kg    | 33            | 8       |     |

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

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

Función: Colorante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|------------------------|--------------|---------------|---------|-----|
| 06.8.1        | Bebidas a base de soja | 50 mg/kg     |               | 5/8     |     |

**RIBOFLAVINAS**

|                                 |               |                                  |              |
|---------------------------------|---------------|----------------------------------|--------------|
| Riboflavina, sintéticas         | SIN: 101(i)   | Riboflavina 5', fosfato de sodio | SIN: 101(ii) |
| Riboflavina (Bacillus subtilis) | SIN: 101(iii) |                                  |              |

Función: Colorante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento                   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-----|
| 06.8.1        | Bebidas a base de soja                  | 50 mg/kg     |               | 5/8     |     |
| 12.9.1        | Pasta de soja fermentada (por ej. miso) | 30 mg/kg     |               | 5/8     |     |

**SACARINAS**

|                     |               |                    |              |
|---------------------|---------------|--------------------|--------------|
| Sacarina            | SIN: 954(i)   | Sacarina de calcio | SIN: 954(ii) |
| Sacarina de potasio | SIN: 954(iii) | Sacarina de sodio  | SIN: 954(iv) |

Función: Edulcorante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-----|
| 12.7          | Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 200 mg/kg    | 161 & 166     | 8       |     |

**SORBATOS**

|                    |          |                   |          |
|--------------------|----------|-------------------|----------|
| Ácido sórbico      | SIN: 200 | Sorbato de sodio  | SIN: 201 |
| Sorbato de potasio | SIN: 202 | Sorbato de calcio | SIN: 203 |

Función: antioxidantes, Conservante, estabilizadores

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-----|
| 01.6.5        | Productos análogos al queso   | 3000 mg/kg   | 3 & 42        | 8       |     |
| 02.4          | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 1000 mg/kg   | 42            | 8       |     |
| 11.6          | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad         | 1000 mg/kg   | 42 & MM       | 8       |     |
| 12.9.1        | Pasta de soja fermentada (por ej. miso)   | 1000 mg/kg   | 42            | 5/8     |     |
| 12.9.2.1      | Salsa de soja fermentada  | 1000 mg/kg   | 42            | 5/8     |     |
| 12.9.2.3      | Otras salsas de soja  | 1000 mg/kg   | 42            | 5/8     |     |

**SUCROGLICÉRIDOS**

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Sucroglicéridos | SIN: 474 |
|-----------------|----------|

Función: emulsionantes, estabilizadores, espesante

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Año |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|-----|
| 01.3.2        | Blanqueadores de bebidas  | 20000 mg/kg  |               | 8       |     |
| 02.2.2        | Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar | 10000 mg/kg  | 102           | 8       |     |

## Notas

- Nota 3 Tratamiento superficial.
- Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 17 Como ácido ciclámico.
- Nota 27 Como ácido para-hidroxibenzoico.
- Nota 28 Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue:  $[(33\ 000\ \text{U/kg de pc}) \times (0.025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg de pc}$ .
- Nota 33 Como fósforo.
- Nota 42 Como ácido sórbico.
- Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 76 Sólo para uso en las patatas (papas).
- Nota 92 Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 94 Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).
- Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 102 Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.
- Nota 113 Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 153 Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 160 Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.
- Nota 161 Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.
- Nota 166 Para pastas para untar a base de leche únicamente.
- Nota 178 Expresado como ácido carmínico.
- Nota 181 Expresado como antocianina.
- Nota 183 Los productos que corresponden a la *Norma para el chocolate y productos de chocolates* [CODEX STAN 87-1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.
- Nota MM Sólo para productos líquidos.
- Nota NN Sólo para uso en pastas de crustáceos o de pescado.
- Nota PP Sólo para uso en fideos instantáneos de conformidad con la *Norma para fideos instantáneos* (CODEX STAN 249-2006).
- Nota UU Excluidos los fideos instantáneos que contienen hortalizas y huevo.
- Nota VV Sólo para productos cristalinos y cubiertas de azúcar.
- Nota XX 50 000 mg/kg para encurtir y vinagres balsámicos solamente.
- Nota YY 10 000 mg/kg para uso en productos de café listos para el consumo.
- Nota ZZ Sólo para sucedáneos del café.

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****REVOCACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(para aprobación)****CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO**

Caramelo III - proceso al amoníaco SIN: 150c

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 01.4.3        | Nata (crema) cuajada (natural)  | BPF          |               | 8       |
| 01.6.1        | Queso no madurado   | BPF          |               | 8       |
| 01.6.4        | Queso elaborado   | BPF          |               | 8       |
| 09.3.3        | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | BPF          | 50            | 8       |
| 14.1.3.2      | Néctares de hortalizas  | BPF          |               | 8       |
| 14.1.3.4      | Concentrados para néctares de hortalizas                                  | BPF          |               | 8       |

**CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO**

Caramelo IV - proceso al sulfito amónico SIN: 150d

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|------------------------|--------------|---------------|---------|
| 12.2.2        | Aderezos y condimentos | BPF          |               | 8       |

**Notas**

Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.

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

(para información)

**ROJO ALLURA AC**

Rojo allura AC

SIN: 129

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 02.2.2        | Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar | 290 mg/kg    |               | 3       |

**SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO**

Sales amónicas del ácido fosfatídico

SIN: 442

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|
| 01.1.2        | Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)               | BPF          |               | 6       |
| 01.4          | Nata (crema) (natural) y productos análogos  | BPF          |               | 6       |
| 04.2.2.3      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja | BPF          |               | 6       |
| 07.1.1        | Panes y panecillos   | BPF          |               | 6       |

**SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO**

Sal de aspartamo y acesulfamo

SIN: 962

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 01.2          | Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 1130 mg/kg   | 113           | 3       |
| 11.4          | Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)                                    | 2270 mg/kg   | 113           | 3       |
| 12.3          | Vinagres  | 4540 mg/kg   | 113           | 3       |
| 14.1.2.2      | Zumos (jugos) de hortalizas   | 1360 mg/kg   | 113           | 3       |
| 14.1.2.4      | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas   | 3100 mg/kg   | 113           | 3       |
| 14.2.2        | Sidra y sidra de pera   | 790 mg/kg    | 113           | 3       |
| 14.2.4        | Vinos (distintos de los de uva)   | 1080 mg/kg   | 113           | 3       |

**CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO**

Caramelo III - proceso al amoniaco

SIN: 150c

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 01.4.3        | Nata (crema) cuajada (natural)                                | 5000 mg/kg   |               | 3       |
| 01.7          | Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 50000 mg/kg  |               | 3       |

## CARAMELO III

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|
| 01.8.1        | Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero   | 50000 mg/kg  |               | 3       |
| 02.1.2        | Grasas y aceites vegetales   | 20000 mg/kg  |               | 3       |
| 02.1.3        | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal  | 20000 mg/kg  |               | 3       |
| 03.0          | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes   | 30000 mg/kg  |               | 3       |
| 04.1.2        | Frutas elaboradas  | 80000 mg/kg  | 182           | 3       |
| 04.2.2        | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álroe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas | 80000 mg/kg  | 92            | 3       |
| 09.1.1        | Pescado fresco   | BPF          | 3, 4, 16 & 50 | 6       |
| 09.4          | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados    | 30000 mg/kg  | 95            | 3       |
| 10.2          | Productos a base de huevo  | 20000 mg/kg  |               | 3       |
| 11.6          | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad  | 50000 mg/kg  |               | 3       |
| 12.2          | Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)   | 100000 mg/kg |               | 3       |
| 12.3          | Vinagres   | 100000 mg/kg |               | 3       |
| 14.1.3.2      | Néctares de hortalizas   | 50000 mg/kg  |               | 3       |
| 14.1.3.4      | Concentrados para néctares de hortalizas   | 50000 mg/kg  |               | 3       |
| 14.2          | Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol  | 50000 mg/kg  |               | 3       |

**CAROTENOIDES**

|                            |              |   |                |
|----------------------------|--------------|---|----------------|
| beta-Carotenos (sintético) | SIN: 160a(i) | beta-Carotenos ( <i>Blakeslea trispora</i> )    | SIN: 160a(iii) |
| beta-apo-8'-Carotenal      | SIN: 160e    | Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico | SIN: 160f      |

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|
| 15.1          | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 400 mg/kg    |               | 3       |

**CICLAMATOS**

|                    |              |                     |              |
|--------------------|--------------|---------------------|--------------|
| Ácido cicláamico   | SIN: 952(i)  | Ciclamato de calcio | SIN: 952(ii) |
| Ciclamato de sodio | SIN: 952(iv) |                     |              |

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 14.1.4.1      | Bebidas a base de agua aromatizadas con gas   | 1500 mg/kg   | 17            | 6       |
| 14.1.4.2      | Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares | 1500 mg/kg   | 17            | 6       |
| 14.1.4.3      | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas                                      | 1000 mg/kg   | 17 & 127      | 3       |

**VERDE SÓLIDO FCF**

Verde sólido FCF

SIN: 143

| No. Cat. alim | Categoría de alimento                              | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|
| 06.4.2        | Pastas y fideos deshidratados y productos análogos | 100 mg/kg    | 161           | 6       |

**EXTRACTO DE PIEL DE UVA**

Extracto de piel de uva

SIN: 163(ii)

| No. Cat. alim | Categoría de alimento               | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|-------------------------------------|--------------|---------------|---------|
| 01.6.2.1      | Queso madurado, incluida la corteza | 125 mg/kg    |               | 6       |

**HIDROXIBENZOATOS, PARA-**

Etil para-hidroxibenzoato

SIN: 214

Metil para-hidroxibenzoato

SIN: 218

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 01.6.2        | Queso madurado  | 500 mg/kg    | 27            | 6       |
| 04.1.1.2      | Frutas frescas tratadas en la superficie  | 12 mg/kg     | 27            | 6       |
| 04.1.2.1      | Frutas congeladas   | 800 mg/kg    | 27            | 6       |
| 04.1.2.4      | Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)  | 800 mg/kg    | 27            | 6       |
| 04.2.2.4      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 300 mg/kg    | 27            | 6       |
| 08.2.1.2      | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes                                  | BPF          | 3 & 27        | 6       |
| 08.3.1.2      | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico   | BPF          | 3 & 27        | 6       |
| 13.6          | Complementos alimenticios   | 2000 mg/kg   | 27            | 3       |

**INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)**

Indigotina (Carmín de índigo)

SIN: 132

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 02.2.2        | Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar       | 200 mg/kg    |               | 3       |
| 11.6          | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | 300 mg/kg    | 161           | 6       |

**ÓXIDOS DE HIERRO**

Óxido de hierro, negro

SIN: 172(i)

Óxido de hierro, rojo

SIN: 172(ii)

Óxido de hierro, amarillo

SIN: 172(iii)

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 12.4          | Mostazas  | BPF          |               | 6       |
| 12.7          | Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | BPF          |               | 6       |

## ÓXIDOS DE HIERRO

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|
| 13.3          | Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)  | BPF          |               | 6       |
| 13.4          | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso   | BPF          |               | 6       |
| 13.5          | Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6 | BPF          |               | 6       |

## LICOPENOS

Licopeno (sintético)

SIN: 160d(i)

Licopeno (*Blakeslea trispora*)

SIN: 160d(iii)

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|
| 01.1.2        | Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 1000 mg/kg   | 52            | 4       |
| 01.3.2        | Blanqueadores de bebidas   | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 01.4.4        | Productos análogos a la nata (crema)   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 01.5.2        | Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo   | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 01.6.1        | Queso no madurado  | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 01.6.2.1      | Queso madurado, incluida la corteza  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 01.6.2.2      | Corteza de queso madurado  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 01.6.2.3      | Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)  | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 01.6.3        | Queso de suero   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 01.6.4.1      | Queso elaborado natural  | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 01.6.4.2      | Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.   | 2000 mg/kg   |               | 4       |
| 01.6.5        | Productos análogos al queso  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 01.6.6        | Queso de proteínas del suero   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 01.7          | Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)  | 150 mg/kg    |               | 4       |
| 01.8          | Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero   | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 02.1.1        | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"  | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 02.1.2        | Grasas y aceites vegetales   | 10 mg/kg     |               | 4       |
| 02.1.3        | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal  | 10 mg/kg     |               | 4       |
| 02.2.1        | Mantequilla (manteca)  | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 02.2.2        | Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar  | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 02.3          | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados      | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 02.4          | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7  | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 03.0          | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 04.1.2.3      | Frutas en vinagre, aceite o salmuera   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 04.1.2.4      | Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)   | 100 mg/kg    |               | 4       |

## LICOPENOS

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 04.1.2.5      | Confituras, jaleas, mermeladas  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 04.1.2.6      | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 04.1.2.7      | Frutas confitadas   | 200 mg/kg    |               | 4       |
| 04.1.2.8      | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco  | 100 mg/kg    | 182           | 4       |
| 04.1.2.9      | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 04.1.2.10     | Productos de fruta fermentada   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 04.1.2.11     | Rellenos de fruta para pastelería   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 04.2.2.3      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja  | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 04.2.2.4      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización   | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 04.2.2.5      | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))  | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 04.2.2.6      | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 100 mg/kg    | 92            | 4       |
| 04.2.2.7      | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3  | 200 mg/kg    |               | 4       |
| 04.2.2.8      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas  | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 05.1.4        | Productos de cacao y chocolate  | 1000 mg/kg   | 183           | 4       |
| 05.1.5        | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 05.2          | Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 05.3          | Goma de mascar  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 05.4          | Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 06.1          | Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz  | 1000 mg/kg   | 184           | 4       |
| 06.3          | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 06.4.2        | Pastas y fideos deshidratados y productos análogos  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 06.4.3        | Pastas y fideos precocidos y productos análogos   | 1000 mg/kg   | 153           | 4       |
| 06.5          | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)  | 150 mg/kg    | 173           | 4       |

## LICOPENOS

| No. Cat. alim | Categoría de alimento  | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|
| 06.6          | Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 06.7          | Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 07.1.1        | Panes y panecillos   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 07.1.2        | "Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 07.1.4        | Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 07.1.5        | Panes y bollos dulces al vapor   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 07.1.6        | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 07.2          | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 08.2.2        | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 08.3          | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 08.4          | Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 09.2.2        | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 09.2.3        | Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 09.2.4        | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 09.2.5        | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos  | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 09.3.1        | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 09.3.3        | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevos  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 09.3.4        | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3 | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 09.4          | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados  | 30 mg/kg     |               | 4       |
| 10.4          | Postres a base de huevo (p. ej., flan)   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 11.4          | Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 12.2          | Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 12.4          | Mostazas   | 300 mg/kg    |               | 4       |
| 12.5          | Sopas y caldos   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 12.6          | Salsas y productos análogos  | 1000 mg/kg   |               | 4       |

## LICOPEÑOS

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 12.7          | Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 13.3          | Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)   | 50000 mg/kg  |               | 4       |
| 13.4          | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 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  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 13.6          | Complementos alimenticios   | 50000 mg/kg  |               | 4       |
| 14.1.4        | Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas   | 100 mg/kg    |               | 4       |
| 14.2.2        | Sidra y sidra de pera   | 200 mg/kg    |               | 4       |
| 14.2.4        | Vinos (distintos de los de uva)   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 14.2.5        | Aguamiel  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 14.2.6        | Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 14.2.7        | Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)  | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 15.0          | Aperitivos listos para el consumo   | 1000 mg/kg   |               | 4       |
| 16.0          | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)   | 1000 mg/kg   |               | 4       |

**NISINA**

Nisina

SIN: 234

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 01.2          | Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 500 mg/kg    | 28            | 3       |
| 01.3          | Leche condensada y productos análogos (naturales)   | 500 mg/kg    | 28            | 3       |
| 01.5          | Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)                                  | 500 mg/kg    | 28            | 3       |
| 01.6.5        | Productos análogos al queso   | 500 mg/kg    | 28            | 3       |
| 01.8.1        | Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero                                  | 500 mg/kg    | 28            | 3       |

**FOSFATOS**

|                             |               |                               |               |
|-----------------------------|---------------|-------------------------------|---------------|
| Ácido fosfórico             | SIN: 338      | Ortofosfato monosódico        | SIN: 339(i)   |
| Hidrogenofosfato disódico   | SIN: 339(ii)  | Fosfato trisódico             | SIN: 339(iii) |
| Fosfato diácido de potasio  | SIN: 340(i)   | Hidrogenofosfato dipotásico   | SIN: 340(ii)  |
| Fosfato tripotásico         | SIN: 340(iii) | Fosfato diácido de calcio     | SIN: 341(i)   |
| Hydrogenofosfato de calcio  | SIN: 341(ii)  | Fosfato tricálcico            | SIN: 341(iii) |
| Fosfato diácido de amonio   | SIN: 342(i)   | Hydrogeno fosfato diamónico   | SIN: 342(ii)  |
| Fosfato monomagnésico       | SIN: 343(i)   | Hydrogenofosfato de magnesio  | SIN: 343(ii)  |
| Fosfato trimagnésico        | SIN: 343(iii) | Difosfato disódico            | SIN: 450(i)   |
| Difosfato trisódico         | SIN: 450(ii)  | Difosfato tetrasódico         | SIN: 450(iii) |
| Difosfato tetrapotásico     | SIN: 450(v)   | Difosfato dicálcico           | SIN: 450(vi)  |
| Difosfato diácido de calcio | SIN: 450(vii) | Trifosfato pentasódico        | SIN: 451(i)   |
| Trifosfato pentapotásico    | SIN: 451(ii)  | Polifosfato de sodio          | SIN: 452(i)   |
| Polifosfato de potasio      | SIN: 452(ii)  | Polifosfato de sodio y calcio | SIN: 452(iii) |
| Polifosfatos de calcio      | SIN: 452(iv)  | Polifosfatos de amonio        | SIN: 452(v)   |
| Fosfato de huesos           | SIN: 542      |                               |               |

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 01.6.2        | Queso madurado  | 880 mg/kg    | 33            | 6       |
| 08.1.1        | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes   | 1100 mg/kg   | 33            | 6       |
| 10.2.3        | Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor   | BPF          | 33            | 6       |
| 12.7          | Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | BPF          | 33            | 6       |

**SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO**

Silicato de aluminio y sodio SIN: 554

| No. Cat. alim | Categoría de alimento                                    | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|--|--------------|---------------|---------|
| 06.1          | Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz | BPF          |               | 6       |

**SORBATOS**

|                    |          |                   |          |
|--------------------|----------|-------------------|----------|
| Ácido sórbico      | SIN: 200 | Sorbato de sodio  | SIN: 201 |
| Sorbato de potasio | SIN: 202 | Sorbato de calcio | SIN: 203 |

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 01.1.1        | Leche y suero de mantequilla (naturales)  | 1000 mg/kg   | 42            | 6       |
| 01.2.1        | Leches fermentadas (naturales)  | 300 mg/kg    | 42            | 6       |
| 04.1.2.4      | Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)  | 1000 mg/kg   | 42            | 6       |
| 04.2.2.4      | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 1000 mg/kg   | 42            | 6       |

**AMARILLO OCASO FCF**

Amarillo ocaso FCF SIN: 110

| No. Cat. alim | Categoría de alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite |
|---------------|---|--------------|---------------|---------|
| 02.2.2        | Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar | 290 mg/kg    |               | 3       |

**Notas**

- Nota 3 Tratamiento superficial.
- Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 6 Como aluminio.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 17 Como ácido ciclámico.
- Nota 26 Sólo para uso en polvo de hornear.
- Nota 27 Como ácido para-hidroxibenzoico.
- Nota 28 Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue:  $[(33\ 000\ \text{U/kg de pc}) \times (0.025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg de pc}$ .
- Nota 33 Como fósforo.
- Nota 42 Como ácido sórbico.
- Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 51 Sólo para uso en las hierbas.
- Nota 52 Excluida la leche chocolatada.
- Nota 90 Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.
- Nota 92 Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 113 Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 153 Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 161 Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.
- Nota 173 Excepto para uso en pudines a base de cereales a 1000 mg/kg.
- Nota 174 Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).
- Nota 179 Para uso en tratamientos superficiales para embutidos.
- Nota 182 Excepto para uso en la leche de coco.
- Nota 183 Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de chocolate s [CODEX STAN 87 - 1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.
- Nota 184 Para uso sólo en granos de arroz recubiertos de nutrientes.

Apéndice VI**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****PETICIÓN DE INFORMACIÓN ADICIONAL****CARAMELO III – PROCESO AL AMONÍACO**

Caramelo III – proceso al amoníaco SIN: 150c

| <b>Núm.</b> | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máximo</b> | <b>Observaciones</b> | <b>Trámite</b> | <b>Información solicitada</b>  |
|-------------|--|---------------------|----------------------|----------------|--|
| 01.6.1      | Queso no madurado  | 50 000 mg/kg        |                      | 3              | Pedir que se señalen los quesos que utilizan este aditivo y el nivel de uso.   |
| 01.6.2      | Queso madurado   | 50 000 mg/kg        |                      | 3              | Pedir que se señalen los quesos que utilizan este aditivo y el nivel de uso.   |
| 01.6.4      | Queso elaborado  | 50 000 mg/kg        |                      | 3              | Pedir información sobre el uso de este aditivo en la categoría de alimentos 01.6.4.1 (Queso fundido natural).          |
| 06.4.2      | Pastas y fideos deshidratados y productos análogos   | 50 000 mg/kg        |                      | 3              | Pedir información del tipo de productos de esta categoría en los que se utiliza el caramelo III – proceso al amoníaco. |
| 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 | 50 000 mg/kg        | WW                   | 3              | Pedir información sobre el uso en otros alimentos distintos de los emparedados.  |

**NISINA**

Nisina SIN: 234

| <b>Núm.</b> | <b>Categoría de alimentos</b> | <b>Nivel máximo</b> | <b>Observaciones</b> | <b>Trámite</b> | <b>Información solicitada</b>  |
|-------------|-------------------------------|---------------------|----------------------|----------------|--|
| 01.6.1      | Queso no madurado             | 500 mg/kg           | 28                   | 3              | Pedir que se señalen los quesos que utilizan este aditivo y el nivel de uso. |

**FOSFATOS**

|                            |               |                                  |               |
|----------------------------|---------------|----------------------------------|---------------|
| Ácido fosfórico            | SIN: 338      | Fosfato diácido de sodio         | SIN: 339(i)   |
| Hidrogenfosfato disódico   | SIN: 339(ii)  | Fosfato trisódico                | SIN: 339(iii) |
| Fosfato diácido de potasio | SIN: 340(i)   | Hidrogenfosfato dipotásico       | SIN: 340(ii)  |
| Fosfato tripotásico        | SIN: 340(iii) | Monocalcium dihydrogen phosphate | SIN: 341(i)   |
| Hidrogenfosfato de calcio  | SIN: 341(ii)  | Fisfato tricálcico               | SIN: 341(iii) |
| Fosfato diácido de amonio  | SIN: 342(i)   | Hidrógeno fosfato diamónico      | SIN: 342(ii)  |
| Fosfato monomagnésico      | SIN: 343(i)   | Hidrogenfosfato de magnesio      | SIN: 343(ii)  |
| Fosfato trimagnésico       | SIN: 343(iii) | Difosfato disódico               | SIN: 450(i)   |
| Difosfato trisódico        | SIN: 450(ii)  | Difosfato tetrasódico            | SIN: 450(iii) |
| Difosfato tetrapotásico    | SIN: 450(v)   | Difosfato dicálcico              | SIN: 450(vi)  |
| Difosfato diácido cálcico  | SIN: 450(vii) | Trifosfato pentasódico           | SIN: 451(i)   |
| Trifosfato pentapotásico   | SIN: 451(ii)  | Polifosfato de sodio             | SIN: 452(i)   |
| Polifosfato de potasio     | SIN: 452(ii)  | Polifosfato de sodio y calcio    | SIN: 452(iii) |
| Polifosfato de calcio      | SIN: 452(iv)  | Polifosfato de amonio            | SIN: 452(v)   |
| Fosfato de huesos          | SIN: 542      |                                  |               |

| Núm.   | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones | Trámite | Información solicitada   |
|--------|------------------------|--------------|---------------|---------|--|
| 14.2.3 | Vinos de uva           | 440 mg/kg    | 33            | 6       | Pedir información sobre la función tecnológica de los fosfatos en estos alimentos. |

**Notas**

Nota 28 Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0,025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue: [ $<833\ 000\ \text{U/kg de pc}$ ]  $\times$  (0,025 µg/U)  $\times$  (1 mg/1 000 µg)] = 0,825 mg/kg de pc.

Nota 33 Como fósforo.

Nota WW Sólo para productos para untar en emparedados.

## **DOCUMENTO DE PROYECTO**

### **PROPUESTA DE REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS (SCA) DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

#### **(para adopción como nuevo trabajo)**

#### **1. Propósito y ámbito de aplicación del trabajo de revisión del SCA de la NGAA**

El propósito de este trabajo es considerar la revisión del SCA de la NGAA (CODEX STAN 192-1995, Anexo B) para que las categorías de alimentos que contienen productos de cacao y de chocolate, caramelos duros y blandos y sucedáneos del chocolate se asignen más adecuadamente en la estructura de este sistema.

La finalidad de esta propuesta es:

- Revisar las categorías de alimentos 5.1 "Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate", 5.2 "Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc." y 5.4 "Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces" y sus subcategorías pertinentes, a fin de que el chocolate, de acuerdo con las definiciones de la *Norma del Codex para el Chocolate* (CODEX STAN 87-1981), así como los productos comparables de chocolate no normalizados y los productos que utilizan chocolate normalizado, están clasificados más adecuadamente en la NGAA.
- Revisar los descriptores de las categorías de alimentos 5.1, 5.2 y 5.4 y sus subcategorías pertinentes respecto a ciertos productos de confitería que contienen cacao y chocolate. En particular, los caramelos duros y blandos que contienen cacao, los productos "chocolate compuesto" y "recubiertos de chocolate compuesto", y cubiertas para confitería a base de azúcar o chocolate.

Cabe señalar que durante la revisión del ámbito de aplicación del sistema de clasificación de alimentos puede ser necesario considerar la modificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 en las categorías de alimentos afectadas.

El SCA es un elemento esencial de la NGAA. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la NGAA se establecen a partir de información sobre su uso en alimentos que pertenecen a las distintas categorías de alimentos. La organización correcta de las categorías de alimentos es indispensable para la interpretación correcta de la NGAA.

#### **2. Pertinencia y oportunidad**

La revisión propuesta del SCA dará mayor claridad, transparencia y precisión a la NGAA. Actualmente la clasificación de los productos de confitería en la NGAA y los descriptores de esas categorías no reflejan por completo ni con precisión esos tipos de productos. Hace falta un examen práctico de las categorías y sus descriptores para corregir su ambigüedad actual.

En la clasificación actual de 05.1 (Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate), 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.) y 05.4 (Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces) hay varias cuestiones importantes que requieren nuevos trabajos para tratarlas exhaustivamente:

- (i) Los descriptores actuales de la categoría de alimentos 05.1 y sus subcategorías no son claros respecto a determinados productos de confitería que contienen cacao y chocolate. En particular, los caramelos duros y blandos que contienen cacao, los productos de "chocolate compuesto" y "recubiertos de chocolate compuesto" y las cubiertas (a base de azúcar o de chocolate) para productos de confitería.

- (ii) El cacao se puede utilizar como ingrediente en dulces como los caramelos duros (p. ej., pastillas que contienen cacao) o caramelos blandos (p. ej. chiclosos o caramelos que contienen cacao). Sin embargo, los descriptores de las categorías 05.2.1 (Caramelos duros) y 05.2.2 (Caramelos blandos) no incluyen estos dulces que contienen cacao.
- (iii) El "chocolate compuesto" y las "cubiertas de chocolate compuesto" pueden contener licor de chocolate, cacao y más del 5% de grasas vegetales (distintas a la manteca de cacao), y se utilizan y consumen en forma similar al chocolate. Estos productos no quedan en el ámbito del chocolate, de acuerdo con la definición de la *Norma del Codex para el chocolate y productos de chocolate*. De esta manera, se pueden considerar variedades de productos de confitería que contienen chocolate. Sin embargo, el descriptor de la categoría de alimentos 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate) no comprende estos productos.
- (iv) Las cubiertas a base de azúcar y de chocolate para productos de confitería actualmente están en el ámbito de la categoría 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces. A diferencia de algunos revestimientos para productos de horno (p. ej. glaseados para pasteles y galletas) que también están en la categoría 05.4, los revestimientos a base de azúcar y de chocolate no se consumen como tales (es decir, se venden o consumen sólo como parte de un dulce, como el chocolate con cubierta dura de azúcar o las cremas cubiertas de chocolate). Por lo tanto, con base en los principios del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA, los revestimientos a base de azúcar y de chocolate para productos de confitería no deberán incluirse en la categoría de alimentos 05.4.

La propuesta de revisión de la clasificación de los alimentos puede exigir:

- La revisión de todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, para que reflejen la reasignación de las categorías de alimentos.

### **3. Principales aspectos que hay que tratar**

La NGAA (CODEX STAN 192-1995) se revisará como sigue:

- el SCA se revisaría de acuerdo con la propuesta (anexo B de la NGAA);
- las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos afectadas (05.1, 05.2 y 05.4) se reasignarían de acuerdo con la propuesta.

### **4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo**

#### **Criterios generales**

La propuesta contribuirá a proteger a los consumidores desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo. Garantizará la reducción al mínimo de los posibles impedimentos al comercio internacional por diversas interpretaciones de la NGAA y las distintas legislaciones nacionales.

#### **Criterios aplicables a asuntos generales**

- a. Diversidad de las legislaciones nacionales y consecuencias o impedimentos aparentes al comercio internacional.* Dada la complejidad de esta categoría y la diversidad de las distintas legislaciones nacionales respecto a la clasificación de los productos de confitería es necesario armonizar lo necesario las discrepancias que hay en esta categoría para no impedir el comercio internacional. La clasificación suficiente de la estructura de categorías del SCA ofrecerá una norma armonizada y contribuirá significativamente en este respecto. Algunas organizaciones internacionales han señalado la necesidad de armonizar las normas para los productos de confitería a fin de que no se obstaculice el comercio internacional y el consumidor tenga suficiente protección.

- b. Ámbito de aplicación del trabajo y establecimiento de prioridades entre las distintas secciones del trabajo.* El SCA es parte integrante de la NGAA. Se prevé que la propuesta mejorará la precisión y transparencia del SCA, y reflejará mejor el uso de aditivos alimentarios en los productos de confitería. Esto incrementará la protección del consumidor y garantizará prácticas leales en el comercio de alimentos. Por lo tanto, la intención de la propuesta es en principio aclarar los descriptores de las categorías de alimentos para determinados productos de confitería que contienen cacao y chocolate, como caramelos duros y blandos que contienen cacao, productos de "chocolate compuesto" y "cubiertas de chocolate compuesto", así como cubiertas para productos de confitería (a base de azúcar o a base de chocolate) para productos de confitería. En segundo lugar, tiene como objetivo aclarar la categoría de alimentos apropiada para los productos que contienen chocolate y otros ingredientes (p. ej. cremas cubiertas de chocolate, caramelos y centros a base de jalea, chocolates con una cubierta a base de azúcar, productos de chocolate con decoraciones de colores, y nueces y frutas que contienen chocolate como ingredientes constituyentes) que actualmente están incluidos en la categoría de alimentos 05.1.4 (Productos a base de cacao y chocolate). Una vez terminada la revisión apropiada de los descriptores de acuerdo con las normas de identidad del CODEX, se examinarán las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las categorías modificadas de los cuadros I y II de la NGAA.
- c. Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este ámbito y/o propuesto por los órganos intergubernamentales internacionales pertinentes.*, Este trabajo es parte del trabajo en curso sobre la NGAA.

Apéndice VIII**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO  
COADYUVANTES DE ELABORACIÓN****(N14-2008)**

(Para su adopción en el trámite 5/8)

**1. OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El objetivo de las directrices es proporcionar información para el uso inocuo de las sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración y la inocuidad de sus residuos en la preparación de alimentos y de ingredientes de alimentos.

**2. DEFINICIÓN**

**Coadyuvante de elaboración:** por coadyuvante de elaboración se entiende toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que en cuanto tal no se utiliza como ingrediente alimentario y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencional, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.<sup>1</sup>

**3. PRINCIPIOS PARA EL USO INOCUO DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO  
COADYUVANTES DE ELABORACIÓN**

3.1 El uso de una sustancia como coadyuvante de elaboración está justificado si ese uso realiza una o varias funciones tecnológicas durante el tratamiento o procesado de materias primas, alimentos o ingredientes. Todo residuo de coadyuvantes de elaboración que permanezca en el alimento después del procesado no debería realizar ninguna función tecnológica en el producto final.

3.2 Las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración se utilizarán en condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF), que comprenden lo siguiente:

- La cantidad utilizada de la sustancia se limitará a la cantidad viable más baja necesaria para obtener su función tecnológica deseada;
- Los residuos o derivados de la sustancia que permanezcan en el alimento deberán reducirse en la medida de lo posible y no supondrán ningún riesgo para la salud; y
- La sustancia es preparada y manipulada del mismo modo que un ingrediente del alimento.

3.3 El proveedor o el usuario de una sustancia utilizada como coadyuvante de elaboración deberán demostrar la inocuidad de una sustancia que se utilice como coadyuvante de elaboración. Demostrar su inocuidad consistirá en evaluar apropiadamente todo residuo no intencionado o inevitable que resulte de su uso como coadyuvante de elaboración bajo condiciones de BPA.

3.4 Las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración serán de calidad alimentaria. Esto se puede demostrar cumpliendo las especificaciones de identidad y pureza aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius o, si no se dispone de esas especificaciones, con una especificación apropiada desarrollada por los órganos o proveedores nacionales o internacionales responsables.

3.5 Las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración deberán cumplir los criterios microbiológicos aplicables de conformidad con los *Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997) y se prepararán y manipularán de conformidad con el *Código internacional de prácticas recomendado - principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex.

**5.0 ETIQUETADO**

5.1 El etiquetado de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración deberá ser conforme a los requisitos de la *Norma General del Codex para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* (CODEX STAN 107-1981) y la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

---

<sup>1</sup> Comisión del Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento, Sección I: Definiciones para los fines del Codex Alimentarius.

## Apéndice IX

**ANTEPROYECTOS DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN PARA LOS  
ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(En el trámite 5/8 del procedimiento)

| <b>SIN</b>   | <b>Nombre del aditivo; cambio propuesto</b>   | <b>Cambio propuesto en la(s) función(es) tecnológica(s)</b>  |
|--------------|---|--|
| 101(iii)     | <del>Riboflavina (<i>Bacillus subtilis</i>)</del><br><b>Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i></b> |  |
| 170          | Carbonatos de calcio  | <del>colorante de superficie, antiaglutinante, estabilizador</del>   |
| 339          | Fosfatos de sodio   | <del>regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, agente de retención de humedad</del>  |
| 339(i)       | Fosfato dihidrógeno de sodio  | regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, <b>humectante</b> , agente de retención de humedad, <b>tamponador, leudante</b>  |
| 339(ii)      | Hidrogenfosfato disódico  | regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, <b>humectante</b> , agente de retención de humedad, <b>tamponador</b>  |
| 339(iii)     | Fosfato trisódico   | regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, <b>humectante</b> , agente de retención de humedad, <b>sinergista antimicrobiano</b>   |
| 340          | Fosfatos de potasio   | <del>regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, agente de retención de humedad</del>  |
| 340(i)       | Fosfato diácido de potasio  | regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, <b>humectante</b> , agente de retención de humedad, <b>tamponador</b>  |
| 340(ii)      | Hidrogenfosfato dipotásico  | regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, <b>humectante</b> , agente de retención de humedad, <b>tamponador</b>  |
| 340(iii)     | Fosfato tripotásico   | regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, <b>humectante</b> , agente de retención de humedad   |
| 341          | Fosfatos de calcio  | <del>regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor, agente texturizador, leudante, agente antiaglutinante, agente de retención de humedad</del>   |
| 341(i)       | Fosfato dihidrógeno de calcio   | regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor, agente texturizador, leudante, agente antiaglutinante, <b>humectante</b> , agente de retención de humedad, estabilizador, <b>secuestrante, condicionador de masa</b> |
| 341(ii)      | Hidrogenfosfato cálcico   | regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor, agente texturizador, leudante, agente antiaglutinante, <b>humectante</b> , agente de retención de humedad, estabilizador, <b>condicionador de masa</b>               |
| 341(iii)     | Fosfato tricálcico  | regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor, agente texturizador, leudante, agente antiaglutinante, <b>humectante</b> , agente de retención de humedad, estabilizador, tamponador, <b>agente enturbiador</b>      |
| 343(i)       | <del>Fosfato monomagnésico</del><br><b>Fosfato diácido de magnesio</b>                              | regulador de la acidez, agente antiaglutinante   |
| 385          | Etilendiaminotetraacetato calcio disódico   | antioxidante, conservante, secuestrante, <b>agente de retención del color</b>  |
| 386          | Etilendiaminotetraacetato disódico  | antioxidante, conservante, <b>secuestrante</b>   |
| 400 –<br>404 | Ácido algínico y alginatos  | espesante, estabilizador, agente gelificante, emulsionante, <b>agente espumante, sustancia inerte, humectante, secuestrante, incrementador del volumen, agente de glaseado</b>   |

| SIN      | Nombre del aditivo; cambio propuesto   | Cambio propuesto en la(s) función(es) tecnológica(s)   |
|----------|--|--|
| 405      | Alginato de propilenglicol   | espesante, emulsionante, estabilizador, <b>agente espumante, sustancia inerte, agente gelificante, incrementador del volumen</b>   |
| 407      | Carragenina  | espesante, agente gelificante, estabilizador, emulsionante, <b>sustancia inerte, humectante, agente de glaseado, incrementador del volumen, agente de recubrimiento</b>                        |
| 407a     | Alga Euchema elaborada   | espesante, estabilizador, agente gelificante, emulsionante, <b>sustancia inerte, humectante, agente de glaseado, incrementador del volumen, agente de recubrimiento</b>                        |
| 414a     | <b>Ácido octenilsuccínico (OSA) goma de acacia modificada</b>                                  | <b>emulsionante</b>  |
| 425      | Konjac   | espesante, estabilizador, agente gelificante, emulsionante, <b>sustancia inerte, humectante, agente de glaseado</b>  |
| 445      | <del>Éster de glicerol de colofonia de madera</del><br><b>Ésteres de glicerol de colofonia</b> | <del>emulsionante, estabilizador, agente de glaseado</del>   |
| 445(i)   | <b>Éster de glicerol de colofonia de goma</b>  | <b>emulsionante, agente de reajuste de la densidad</b>   |
| 445(ii)  | <b>Éster de glicerol de colofonia de aceite de resina</b>                                      | <b>emulsionante, agente de reajuste de la densidad</b>   |
| 445(iii) | <b>Éster de glicerol de colofonia de madera</b>  | <b>emulsionante, agente de reajuste de la densidad, estabilizador</b>  |
| 450      | Difosfatos   | <del>emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad</del>   |
| 450(i)   | Difosfato disódico   | emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, <b>agente texturizador, tamponador</b>  |
| 450(ii)  | Difosfato trisódico  | emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, <b>agente texturizador</b>  |
| 450(iii) | Difosfato tetrasódico  | emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, <b>agente texturizador, tamponador</b>  |
| 450(v)   | Difosfato tetrapotásico  | emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, <b>agente texturizador</b>  |
| 450(vi)  | Difosfato dicálcico  | emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, <del>agente de retención de humedad</del> , tamponador, <b>agente endurecedor, agente texturizador</b>            |
| 450(vii) | Disfosfato diácido cálcico   | emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, <del>agente de retención de humedad</del> , <b>agente endurecedor, agente texturizador, condicionador de masa</b> |
| 451      | Trifosfatos  | <del>secuestrante, regulador de la acidez, agente texturizador</del>   |
| 451(i)   | Trifosfato pentasódico   | secuestrante, regulador de la acidez, agente texturizador, <b>emulsionante, estabilizador, agente de retención de humedad</b>  |
| 451(ii)  | Trifosfato pentapotásico   | secuestrante, regulador de la acidez, agente texturizador, <b>emulsionante, estabilizador, agente de retención de humedad</b>  |
| 452      | Polifosfatos   | <del>emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad</del>   |
| 452(i)   | Polifosfatos de sodio  | emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, <b>agente texturizador</b>  |
| 452(ii)  | Polifosfatos de potasio  | emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, <b>agente texturizador</b>  |
| 452(vi)  | Tripolifosfato de sodio y potasio  | emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, <b>agente texturizador</b>  |

| SIN             | Nombre del aditivo; cambio propuesto              | Cambio propuesto en la(s) función(es) tecnológica(s)   |
|-----------------|---|--|
| 460(i)          | Celulosa microcristalina (gel de celulosa)        | emulsionante, agente antiaglutinante, agente texturizador, agente dispersante, estabilizador, espesante, <b>incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, agente de recubrimiento, agente espumante</b> |
| 460(ii)         | Celulosa en polvo                                 | emulsionante, agente antiaglutinante, agente texturizador, agente dispersante, estabilizador, espesante, <b>humectante, agente de glaseado, incrementador del volumen, agente de recubrimiento</b>                         |
| 461             | Metilcelulosa                                     | espesante, emulsionante, estabilizador, <b>agente de glaseado, incrementador del volumen, agente de recubrimiento</b>  |
| 462             | Etilcelulosa                                      | aglutinante, agente de relleno, <b>agente de glaseado, espesante, agente de recubrimiento, diluyente para otros aditivos alimentarios</b>  |
| 463             | Hidroxipropilcelulosa                             | espesante, emulsionante, estabilizador, <b>agente de glaseado, agente de recubrimiento, agente espumante, aglutinante, agente de suspensión, agente de formación de película</b>   |
| 464             | Hidroxipropilmetilcelulosa                        | espesante, emulsionante, estabilizador, <b>agente de glaseado, incrementador del volumen, agente de recubrimiento</b>  |
| 466             | Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)    | espesante, estabilizador, emulsionante, <b>agente endurecedor, agente de glaseado, incrementador del volumen, agente de recubrimiento, agente gelificante, humectante, agente de suspensión</b>                            |
| 541             | Fosfatos de aluminio y sodio                      | <del>regulador de la acidez, emulsionante</del>  |
| 541(i)          | Fosfato de aluminio y sodio (ácido)               | regulador de la acidez, emulsionante, leudante, <b>estabilizador, agente texturizador</b>  |
| 541(ii)         | Fosfato de aluminio y sodio (básico)              | regulador de la acidez, emulsionante, <b>estabilizador, agente texturizador</b>  |
| 576             | Gluconato de sodio                                | secuestrante, <b>estabilizador, espesante</b>  |
| 904             | <del>Goma laca</del> <b>Goma laca, blanqueada</b> | agente de glaseado, <b>agente de recubrimiento, agente de acabado de superficie</b>  |
| 1200            | Polidextrosas                                     | incrementador del volumen, estabilizador, espesante, humectante, agente texturizador, <b>agente de glaseado, agente de recubrimiento</b>   |
| 1503            | Aceite de ricino                                  | disolvente inerte, agente antiapelmazante, agente de glaseado, <b>emulsionante, plastificante</b>  |
| <b>1504(i)</b>  | <b>Ciclotetraglucosa</b>                          | <b>sustancia inerte</b>  |
| <b>1504(ii)</b> | <b>Jarabe de ciclotetraglucosa</b>                | <b>sustancia inerte</b>  |
| 1505            | Citrato de trietil                                | estabilizador de espuma, disolvente inerte, secuestrante, <b>emulsionante, plastificante</b>   |
| 1518            | Triacetina  | humectante, <b>emulsionante, plastificante, disolvente inerte</b>  |
| 1521            | Polietilenglicol                                  | agente antiespumante, <b>agente de glaseado, emulsionante, sustancia inerte, plastificante</b>   |

**ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE  
ADITIVOS ALIMENTARIOS****(en el Trámite 5/8 del procedimiento)**

Alcohol de bencilo (R) (SIN 1519)

Glicosiltransferasa ramificante de *Rhodothermus obamensis* expresada en *Bacillus subtilis* (N)

Lignosulfato de calcio (40-65) (R) (SIN 1522)

Ciclotetraglucosa (R)

Jarabe de ciclotetraglucosa (R) (SIN 1504(ii))

Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol (R) (SIN 472e)

Etil-lauroil arginato (R) (SIN 243)

Fosfato amónico ferroso (N)

Diacetato de glicerol (R) (SIN 1517)

Licopeno (sintético) (R) (SIN 160d(i))

Licopeno (tomate) (N) (SIN 160d(ii))

Licopeno de *Blakeslea trispora* (R) (SIN 160d(iii))

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

Almidón octenil succinado sódico (R) (SIN 1450)

Nisina (R) (antes denominada preparado de nisina) (SIN 234)

Goma arábiga modificada de ácido de octenil succínico (N) (SIN 414)

Pectinas (R) (SIN 440)

Sulfato de potasio (R) (SIN 515(i))

Hidrogensulfato de sodio (R) (SIN 514)

Sulfato de sodio (R) (SIN 514(i))

Tartrato de sodio L(+) (R) (SIN 3135(ii))

Sucroglicéridos (R) (SIN 474)

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

Oligoésteres de la sacarosa I (N) (SIN 473a)

Oligoésteres de la sacarosa II (N) (SIN 473a)

Ácido tánico (R) (SIN 181)

Dióxido de titanio (R) (SIN 171)

Citrato de trietil (R) (SIN 1505)

<sup>1</sup> N = Nuevas especificaciones; R = Especificaciones revisadas

## Apéndice XI

## LISTA DE PRIORIDAD DE COMPUESTOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

| <i>Cuestión(es) a contestar</i>   |   | <i>Disponibilidad de datos<br/>(cuándo, qué)</i>  | <i>Propuesto por</i>      |
|---|---|---|---------------------------|
| <b>Aditivos alimentarios que contienen aluminio<sup>1</sup></b><br><br>Sulfato de aluminio y amonio; lactato de aluminio; sulfato de aluminio; fosfatos de aluminio | Evaluación de la inocuidad (biodisponibilidad, toxicidad del desarrollo y toxicidad multigeneracional)  | Finales de 2010<br><br>(Biodisponibilidad<br>Estudio de toxicidad reproductiva en 2 <sup>a</sup><br>generación)<br><br>IFAC; IAI<br><br>Información a proporcionar a la Secretaría<br>del JECFA antes de mayo de 2010 | Japón                     |
| Silicato aluminico potásico (SIN 555)   | Evaluación de la inocuidad como sustancia inerte para TiO <sub>2</sub> y Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> ; establecimiento de especificaciones | Disponible en 2010<br><br>(CIAA)  | Alemania                  |
| Pullulan <sup>1</sup>   | Evaluación de la inocuidad (para uso como fibra alimentaria)  | Disponible en 2009  | Suiza                     |
| Pullulanasa <sup>1</sup>  | Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones  | Disponible en 2009  | Dinamarca                 |
| Aromatizantes <sup>1</sup>  | Evaluación de la inocuidad y especificaciones (quedan 134 compuestos de los 315 incluidos en 2009 )   | Finales de 2009   | Estados Unidos de América |
| <i>Benzoe tonkinensis</i> (goma de benzoína de siam)  | Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones  | Abril de 2010   | Francia, UE               |

| <i>Cuestión(es) a contestar</i>   |  | <i>Disponibilidad de datos<br/>(cuándo, qué)</i>   | <i>Propuesto por</i>      |
|---|--|--|---------------------------|
| Silicato de magnesio (sintético) (SIN 553(i))   | Revisión de especificaciones   | Disponible en 2010   | Estados Unidos de América |
| Polidimetilsiloxano (PDMS) (SIN 900a)   | Reevaluación de la inocuidad, abordando cuestión específica formulada por el JECFA | Noviembre de 2010  | (CEFIC)                   |
| Amarillo de quinoleína (SIN 104); amarillo ocaso FCF (SIN 110); Ponceau 4R (SIN 124) <sup>1</sup> | Examen de la evaluación de la inocuidad  | Disponible en 2010 (en espera de publicación de datos presentados por patrocinadores a EFSA) | Unión Europea             |
| Hidroxipropilmetilcelulosa (SIN 464)  | Revisión de especificaciones   | Noviembre de 2010  | (CEFIC)                   |
| Ácido octenilsuccínico (OSA) goma de acacia modificada  | Reevaluación de la inocuidad, abordando cuestión específica formulada por el JECFA | Octubre de 2010  | Estados Unidos de América |

<sup>1</sup>Alta prioridad

**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA  
(CODEX STAN 150-1985)****Objetivos y el ámbito de aplicación de la norma**

La presente norma se aplica a la sal utilizada como ingrediente de los alimentos, que se destina tanto a la venta directa al consumidor como a la industria alimentaria. Se aplica también a la sal utilizada como vehículo de aditivos alimentarios o de nutrientes.

**Pertinencia y oportunidad**

La Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria es la referencia internacional para la sal de calidad alimentaria; por tanto su actualización es de gran importancia para garantizar que está en línea con los desarrollos tecnológicos actuales y se refiere a métodos analíticos modernos y correctos.

**Principales aspectos a cubrir**

Actualización de la Sección 4 Aditivos alimentarios, la Sección 5 Contaminantes, la Sección 6 Higiene y la Sección 9 Métodos de análisis y muestreo.

**Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de prioridad en los trabajos******Criterio general***

La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud e inocuidad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas en los países en desarrollo.

La sal de calidad alimentaria es un producto alimenticio objeto de comercio internacional. Está regulada por la Norma del Codex para la Sal de Calidad alimentaria desde 1985.

***Criterios aplicables a los productos***

La sal (cloruro sódico) es un producto importante que no sólo se utiliza en los alimentos sino también en otros sectores. La producción global anual actual es de aproximadamente 250 millones de toneladas de las que se comercializan entre 45 y 50 millones de toneladas. Se calcula que aproximadamente el 10 % de la sal que se produce se utiliza en la alimentación.

La *Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria* no sólo es directamente aplicable a la sal que se utiliza en alimentos que se comercializan como productos sino también a la sal ingrediente que está presente ubicuamente en productos salados y alimentos procesados que son objeto de comercio internacional. La proporción de ese segmento no se puede estimar porque no se dispone de estadísticas comerciales correspondientes pero las ventas internacionales de alimentos procesados siguen aumentando considerablemente.

**Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex**

La revisión propuesta está regulada por el *Objetivo 1: Fomento de buenos marcos normativos*.

**Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex**

Las "*Directrices generales sobre toma de muestras*" (CAC/GL 50-2004) solamente son aplicables en parte a la norma para la sal de calidad alimentaria. Por tanto, el procedimiento de toma de muestras específico establecido en el Anexo de la Normas es importante. No obstante, podría suprimirse también y seguir siendo una referencia para la industria si esa referencia fuera de dominio público.

**Identificación de todo requisito y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

Ninguna.

**Identificación de toda necesidad de información técnica a la norma de órganos externos de forma que se pueda planificar**

No se necesita información específica.

**Marco de tiempo propuesto para terminar los nuevos trabajos**


|   |               |
|---|---------------|
| Fecha de comienzo de la revisión por el CCFA:                       | marzo de 2010 |
| Aprobación por el 33° CAC:  | julio de 2010 |
| Fecha propuesta para remitirla para su adopción en los trámites 5/8 | marzo de 2011 |
| Fecha propuesta para adopción por la Comisión                       | julio de 2011 |




**COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**


**42<sup>A</sup> REUNIÓN**



**BEIJING, CHINA 15 AL 19 DE MARZO DEL 2010**

**INFORME COMITE NACIONAL**

| Nombre del documento              | Referencia  | Resumen Documento  | Observaciones   | Resultado |
|-----------------------------------|---|--|---|-----------|
| Tema 1<br>Aprobación del programa | <br>Agenda | La agenda del programa está organizada de manera que primero se vean cuestiones remitidas por la Comisión del Codex, otras planteadas por la FAO y la OMS y por el JECFA, luego los documentos de debate y por último asuntos generales. | Costa Rica apoya que se apruebe la agenda tal y como está, sin embargo no habría objeciones si se decide cambiar el orden de alguno de los temas. | -----     |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <p><b>Tema 2</b><br/>Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión, otros Comités y Grupos Especiales del Codex</p> | <br>CX/FA 10/42/2   | <p>Asuntos para información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Proyectos y Anteproyectos adoptados por la Comisión en su 32 reunión</li> <li>▪ Revocación de normas y textos afines</li> <li>▪ Cuestiones que requieren intervención:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Referencias al principio de transferencia.</li> <li>○ Solicitar a JECFA la evaluación de la Eritrosina.</li> <li>○ Solicitar a los comités específicos incluir una referencia en las normas a las directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008).</li> <li>○ Falta de concordancia entre “funciones” asociadas con aditivos alimentarios de la NGAA y la sección 3 de Nombres genéricos y sistema internacional de numeración (SIN) del Codex (CAC/GL 36-1989)</li> </ul> </li> </ul> | <br>Comparaciones principios de transferi <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Apoyamos que se tome el preámbulo de la NGAA, adicionando algunos puntos del Volumen 1. De esta forma la referencia sería el NGAA y el volumen 1 haría referencia.               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Costa Rica apoya que se actualicen las evaluaciones de JECFA con respecto a la exposición a la eritrosina.</li> <li>▪ Se apoya la referencia propuesta para aromatizantes.</li> <li>▪ Se apoya la opción 3: Indicar en el Cuadro 1 de la NGAA todos los fines tecnológicos asociados con aditivos alimentarios, que figuran en CAC/GL 36-1989, en el entendido que se complemente la lista con los que faltan y eliminar la CACC/GL 36-1989</li> </ul> </li> </ul> | <p>Se estableció un grupo de trabajo por Brasil como anfitrión para analizar la entre la sección 4 del preámbulo de transferencia del Vol 1.</p> <p>Se trasladó el tema al grupo de trabajo de evaluación de JECFA.</p> <p>Aprobado.</p> <p>El Comité aprobó la opción 2 y solicitó revise el Cuadro 1 de la NGAA para la clase funcional de cada aditivo funciones tecnológicas de CAC/GL 36-1989 a la SC incluya las clases funcionales NGAA.</p> <p>En la NGAA van a ir las clases funcionales la función detallada de cada aditivo, sólo para que haya coherencia.</p> |
| <p><b>Tema 3</b><br/>Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y por la 71ª Reunión del JECFA</p>              | <br>CX/FA 10/42/3 | <p><b>JECFA recomendó modificar algunas IDA. El CCFA deberá decidir y llegar a un acuerdo sobre las medidas que podrían ser necesarias respecto a esos cambios.</b></p> <p>INS 952(i) Ácido ciclamático y sus sales<br/>INS 952(ii) Acido ciclamático<br/>INS 952(iv) Ciclamato de calcio</p> <p>Licopeno de todas las fuentes:<br/>160d(i) Licopeno sintético<br/>160d(iii) Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i><br/>160d(ii) Licopeno extracto de tomate</p>  | <p>Costa Rica agradece a JECFA el trabajo desarrollado por medio de las evaluaciones toxicológicas presentadas en el Cuadro 1.</p> <p>Costa Rica apoya el trabajo desarrollado sobre los ciclamatos, se apoya el nivel de 350 mg/kg</p> <p>Costa Rica apoya la inclusión de los licopenos (INS 160d) en la Tabla 3 de la NGAA al contar con una IDA no especificada.</p>   | <p>Aprobado.</p> <p>Aprobado (como colorante) y se circunscriben las observaciones. Se está solicitando in uso y categorías de alimentos que es NGAA y se suspenden todas las disposiciones Cuadros 1 y 2 de la NGAA.</p>  |

|  |  |   |                    |   |
|--|--|---|--------------------|---|
| <p><b>Tema 4</b><br/>Ratificación y/o<br/>revisión de dosis<br/>máximas para los<br/>aditivos<br/>alimentarios y<br/>coadyuvantes de<br/>elaboración en<br/>normas del Codex</p> | <br>CX/FA 10/42/4 | <p>Se están armonizando 29 normas específicas de lácteos y 5 de embutidos con la NGAA. Se están eliminando de la norma específica los aditivos de la tabla 3 y solamente se hará referencia en la norma específica, igual para saborizantes. También se corrigió el INS y las funciones tecnológicas.</p> | <p>No hay obs.</p> | <p>El Cté ratificó el nivel de 35 mg/kg potasio en queso cheddar y danbo. Se aprobó un nivel de 30 mg/kg expresado como licopeno puro. En cuanto a las normas de producción tratarlo en el tema 10.</p> |
|--|--|---|--------------------|---|

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
| <p><b>Tema 5(a)</b><br/>Proyecto y anteproyecto de disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA</p> | <br>CX/FA 10/42/5 | <p>Se está solicitando que algunos niveles de aditivos sean consistentes con la Norma Específica y por eso se pide su reducción en la unidad máxima permitida (concentración).</p> | <br>Obs tema 5a<br><br>Solicitar eliminar Nota 161: <u>hablar con México para hacer posición regional.</u><br><br>Apoyar según el RTCA de aditivos lo siguiente:<br><br><b>Sorbatos:</b><br><br><b>Recomendaciones para discontinuar:</b><br>Categoría 4.2.2.4 1000 ppm apoyar que no se discontinúe pues se utilizan los sorbatos en ella.<br><br><b>Recomendaciones para adoptar:</b><br>Apoyar para todas las categorías.<br><br><b>Recomendaciones para mayor discusión:</b><br>- Categoría 1.7 (yogurt), en el RTCA se establecen 1000 ppm, en Codex se sugiere sólo para no tratados térmicamente. Como utilizamos el sorbato en esta categoría no se quiere discontinuar.<br><br>- Categoría 4.1.2.5 (mermeladas) en el RTCA se establece 1000 ppm, en Codex sólo se utiliza para bajas en azúcar. Debemos considerar para la justificación el ambiente tropical y las fabricaciones artesanales, además de que por su uso no hay efectos adversos sobre la salud.<br><br>- Categoría 5.1.4, en el RTCA se establece 1000 ppm, en Codex se quiere eliminar.<br><br>- Categoría 8.3, en el RTCA se establece 2000 ppm Codex quiere agregar una nota "solo en superficie de productos deshidratados". Para discutir este tema se argumenta que en embutidos el sorbato se encuentra incorporado en el proceso y no hay efecto sobre la salud. El uso superficial reduce la vida útil del producto dadas las prácticas comerciales nacionales en las que no se utiliza lactato por precio.<br><br>- Cat 12.6.1 apoyar 3350 ppm como en RTCA.<br><br>- Cat 12.6.2 apoyar 2000 ppm como en RTCA.<br><br>- Cat 12.6.3 y 12.6.4 apoyar 2000 ppm como en RTCA.<br>Correo electrónico: <a href="mailto:infocodex@meic.go.cr">infocodex@meic.go.cr</a><br>Teléfono: (506) 2236-2538 y 2235-2700 ext. 263-264<br>Fax: (506) 2297-1439<br><b>Recomendaciones para adoptar:</b> | <p><b>No hubo tiempo para examinar todo</b> único que se vio se resume a continua</p><br>El Cté decidió remitir a la Comisión: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Proyectos y anteproyectos pa 8 y 5/8 (Apéndice III)</li> <li>✓ Disposiciones para su revocaci</li> <li>✓ Disposiciones por suspender (A</li> </ul> <p>Se solicita información para los aditiv</p> |
|  |  |  | <p>Recomendaciones para adoptar:</p>   |   |

**Carotenoides:** se está bajando el nivel en la mayoría y no sabemos cuál es la justificación. Son colorantes naturales y no artificiales, no debería de haber preocupaciones de uso. Pedir demostrar científicamente daños a la salud. Lejos de engañar al consumidor muchas veces obedece a preferencias y costumbres de consumo de los países. Los países que exportan se deben adaptar a las condiciones del país de destino.

**Recomendaciones para adoptar:**

- Categoría 1.3.2 apoyar 1000 ppm como RTCA. Son permitidos en 1000 ppm desde 2005.
- Categoría 1.4 apoyar 1000 ppm y no 20 ppm.
- Categoría 1.5.2 apoyar 1000 ppm como en RTCA y no 100 ppm.
- Categoría 1.6.1 apoyar nivel propuesto de 100 ppm.
- Categoría 2.1.2 1000 ppm como RTCA y no 250 ppm.
- Categoría 2.2.2 apoyar 1000 como RTCa y no 25 ppm.
- Categoría 5.1.3 apoyar 300 ppm como RTCA y no 100 ppm.
- Categoría 15.1 apoyar 400 oom y no 100 ppm.

**Cantaxantina:**

**Recomendaciones para adoptar:**

- Categoría 1.7 apoyar BPM y no 15 ppm.
- Categoría 4.1.2.6, cat 4.1.2.9, cat 4.1.2.11 apoyar BPM y no 15 ppm.
- Categoría 5.2 apoyar 50 ppm y no 15 ppm.
- Categoría 5.4 apoyar BPM y no 15 ppm.
- Categoría 6.3 apoyar 50 ppm.
- Categoría 10.4 apoyar BPM y no 15 ppm.
- Categoría 12.2.2 apoyar BPM y no 20 ppm.
- Categoría 12.5.2 apoyar 100 ppm y no 30 ppm.
- Categoría 15.1 apoyar BPM y no 45 ppm.

**Extracto de piel de uva:**


**Recomendaciones para adoptar y en trámite 3:**



Apoyar todas las disposiciones porque no están en RTCA.





**Caramelo III:**




**Recomendaciones para adoptar:**



- Apoyar BPM en todas las categorías.
- Categoría 1.7 apoyar 50000 ppm.
- Categoría 2.3 y 2.4 apoyar 20000 ppm.

|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
|   |  |   | <p>-Categoría 3.0 apoyar BPM.<br/>-Categoría 4.1.2 apoyar 80000 ppm<br/>-Categoría 5.1.4 apoyar BPM y no 50000 ppm.<br/>-Categoría 12.2, 12.4, 12.5, 12.6 apoyar BPM.</p> <p><b>Caramelo IV:</b><br/><b>Recomendaciones para adoptar:</b><br/>Apoyar BPM en todas las categorías y nivel máx propuesto.</p> <p><b>Fosfatos:</b><br/><b>Recomendaciones para adoptar, para mayor discusión y en paso 3:</b><br/>Apoyar para todas las categorías porque no riñe con RTCA, eliminar Nota 88, sobre transferencia de ingrediente, no está clara.</p> <p><b>Sal de aspartame y acesulfame:</b><br/>Que la combinación de ambos no exceda el límite máximo de cada uno por separado.</p> <p><b>Ciclamatos:</b><br/>Categoría 14.1.4 350-400 ppm RTCA 400 ppm.</p>            |  |
| <p><b>Tema 5(b)</b><br/>Comentarios e informaciones sobre varias disposiciones para aditivos alimentarios del la NGAA respuestas a la CL 2009/7-FA Parte B, puntos 6-9)</p> | <br>CX/FA 10/42/6 | <p>Punto 6: Comentarios y propuestas de uso de: glicósidos de esteviol (INS 960) y sulfitos</p> <p>Punto 7. Observaciones sobre la aplicación de la Nota 161 "Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo"</p> <p>Punto 9. Justificación tecnológica para el uso de eritrosina en carnes.</p> | <p>Costa Rica mandó posición con respecto a los niveles de uso de los glicósidos de esteviol, basados principalmente en FDA.</p> <p>Acelerar la inclusión de los glicósidos de esteviol en la NGAA. Apoyar los niveles máx de uso expresados como glicósidos de esteviol.</p> <p>Estrategia : Revisar los niveles máximos de uso propuestos por los países para los glicósidos de esteviol y proponer el nivel más alto como punto de partida para la discusión en paso 3.</p> <p>Nota 161 :<br/>Estrategia : Proponer que se elimine porque se aleja de los principios de Codex. Los países de LAC están de acuerdo.</p> <p>Costa Rica no tiene permitido utilizar colorantes en carnes, lo que se utiliza más comúnmente como ingrediente es el arroz fermentado.</p> | <p>Glicósidos de esteviol. La base de JECFA glicósidos de esteviol con base</p> <p>Se estableció un grupo de trabajo para glicósidos de esteviol con base e y distribuir para observaciones en debate el próx año.</p> <p>Sulfitos. Se estableció un grupo de t disposiciones para sulfitos con base e</p> <p>Nota 161. Se estableció un grupo Holanda para hacer un documento de condiciones de uso de la Nota 161 par</p> <p>Eritrosina en carnes. Se vio en el terr</p> |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| <p><b>Tema 5(c)</b><br/>Comentarios e informaciones sobre la base de presentación de las disposiciones para aditivos alimentarios que contienen aluminio incluidas en la NGAA (respuestas a la CL 2009/10-FA)</p> | <br>CX/FA 10/42/7 |   | <p>SIN 554 Silicato de aluminio y sodio cat 14.1.4.3 10000 ppm<br/>ELIMINAR NOTA 6. Esta dosis no se presenta como aluminio, por lo cual deberá eliminarse la Nota 6. El silicato de aluminio y sodio es una serie de silicatos de aluminio y sodio hidratados con relaciones molares Na<sub>2</sub>O:Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>:SiO<sub>2</sub> aproximadamente de 1:1:13. Si se calcula como aluminio, 10 000 mg/kg serían 572 mg/kg como aluminio en el polvo sin incluir el factor de disolución.<br/>Por lo tanto, el nivel que se consume sería considerablemente inferior. También consideramos que los niveles de uso presentes actualmente en aquellos concentrados en polvo de bebidas en los que se utiliza este aditivo son muy inferiores al nivel máximo propuesto.</p> | <p>Aditivos que contienen aluminio. Br trabajo para estudiar las disposiciones:</p>  |
| <p><b>Tema 5(d)</b><br/>Comentarios e informaciones sobre varios aspectos del Sistema de Clasificación de los Alimentos de la NGAA (CL 2008/7-FA Parte B puntos 10-12)</p>  | <br>CX/FA 10/42/8 | <p>Punto 10. Comentarios sobre la categoría 16.0 Alimentos compuestos. Se propone una nueva redacción para la categoría 16 por parte de la ICGMA.</p> <p>Punto 11 Información sobre el uso de colorantes añadidos a alimentos comprendidos en la categoría 08.1 "Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza" y sus subcategorías, para propósitos distintos de las aplicaciones de superficie.</p> <p>Punto 12. Comentarios sobre el proyecto de nuevo trabajo para la revisión de la Categoría 5.1 "Productos de cacao y chocolate incluyendo imitaciones y sustitutos"<br/>El objetivo de este trabajo es someter a consideración la revisión del SCA de la NGAA (CODEX STAN 192- 1995, anexo B) para poder distribuir de manera más conveniente las categorías de alimentos que comprenden los productos a base cacao y chocolate, caramelos duros y blandos, y productos sucedáneos del chocolate en la clasificación de la NGAA.</p> | <p>Se apoya la propuesta de conservar esta categoría dentro del sistema de clasificación de la NGAA.<br/>Se apoya la propuesta pero se debe tener especial cuidado con hacer referencia a alimentos que van a ser reconstituidos con agua o leche que ya pueden estar incluidos en otras categorías.</p> <p>Punto 11. Colorantes en cárnicos.<br/>Estrategia : Para la Eritrosina se acordó solicitar a los países información sobre la exposición por consumo de este aditivo, sobretudo los países que más consumen carne.</p> <p>Estamos de acuerdo con lo expuesto por USA y Malasia según el documento CX/FA 10/42/8, que buscan mayor claridad en la descripción de las categorías. Apoyamos que se desarrolle este nuevo proyecto.</p>  | <p>Se discutirá la próxima vez ya que no hubo favor y en contra de mantener esta categoría.</p> <p>El uso de colorantes en carnes frescas para tratamiento de superficie.</p> <p>Se enviará el documento de proyecto periodo de la Comisión (Apéndice II). Se revisarán las categorías de alimentos que comprenden se circulará un documento la próxima vez.</p> |

|   |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|
| <p><b>Tema 5(e)</b><br/>Documento de debate sobre propuestas innovadoras para agilizar los trabajos sobre la NGAA</p>   | <br>CX/FA 10/42/9    | <p>Se exponen los problemas y las propuestas de solución para hacer más expedito el trabajo</p>  | <p>Mantener posición enviada en el documento CX/FA 10/42/9.</p> <p>Estrategia: Establecer prioridades a discutir por categorías de alimentos para 2011 como los glicósidos de esteviol, los edulcorantes y los reguladores de acidez que ya están establecidos como prioridad. Se va a revisar si están justificados para cada categoría y se va a recomendar que el CCFA, sino está justificado entonces no se solicita inclusión al CCFA.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La NGAA es la prioridad el C</li> <li>2. Examinar grupos de aditi como se hizo para edulco embargo sería problema múltiples funciones.</li> <li>3. Tomar como prioridad la: aditivos con IDA no específico</li> <li>4. Examinar sólo la info científicamente.</li> <li>5. Al final de cada sesión trabajo.</li> <li>6. Establecer un grupo de electrónicos por medio conversación.</li> <li>7. Establecer un día más de presencial.</li> </ol> |
| <p><b>Tema 6(a)</b><br/>Anteproyecto de Directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (N14-2008). (Trámite 3 )</p> | <br>CX/FA 10/42/10   | <p>Documento del grupo de trabajo electrónico liderado por Indonesia</p> <p>Establece lineamientos para el uso de coadyuvantes de elaboración</p>  | <p>Se apoya el documento.</p>   | <p>Trámite 5-8 para ser aprobado por la</p>  |
| <p><b>Tema 6(b)</b><br/>Inventario de coadyuvantes de elaboración</p>   | <br>CX/FA 10/42/11   |  | <p>Es muy importante contar con una lista de referencia de coadyuvantes de elaboración para los países. La posición sería seguir apoyando este trabajo.</p>   | <p>Se preparará una versión actualiza Zelandia para información del Cté.</p>   |
| <p><b>Tema 7(a)</b><br/>Propuestas para cambio y/o adiciones al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos</p>                                       | <br>CX/FA 10/42/12 | <p>Se está modificando la función tecnológica de algunos aditivos. Doc preparado por Finlandia como respuestas a la circular CL 2009/8-FA que pedía propuestas de cambios y/o adiciones a la lista del sistema internacional de numeración (SIN), y preparar una propuesta para su distribución y recabar observaciones en el Trámite 3.</p> | <p>Se suprimieron categorías grandes como los Fosfatos SIN 339 y quedaron sólo las subcategorías.</p> <p>No estamos de acuerdo en que se eliminen las categorías grandes porque existe la posibilidad de expresar los límites de aditivos para cada una de las categorías y además esta carga de trabajo iría en contra de las propuestas de aceleramiento de los trabajos.</p>   | <p>No tiene nada que ver con la I simplemente se separaron porque las Se armonizó la Secc 3 del Sistema Int 36-1989 eliminando las funciones tec SIN que están subdivididas. Se rem de enmienda para trámite 5/8 para la</p>   |

|  |   |  |                                 |   |
|--|---|--|---------------------------------|---|
| <p><b>Tema 7(b)</b><br/>Documento de debate sobre los principios relativos a la necesidad de justificación de las propuestas para introducir cambios en el SIN</p> | <br>CX/FA 10/42/13 | <p>El documento hace un resumen de la justificación mínima necesaria para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Solicitar la inclusión de un nuevo aditivo</li> <li>▪ Cambiar el INS</li> <li>▪ Incluir una subclase de INS</li> <li>▪ Nuevos usos tecnológicos</li> <li>▪ Eliminar un aditivo</li> </ul> <p>Además establece un formato para que los países puedan enviar sus solicitudes de modificaciones</p> | <p>Se aprueba el documento.</p> | <p>Se hicieron modificaciones al formato</p>  |
| <p><b>Tema 8</b><br/>Especificaciones de Identidad y pureza de los aditivos formuladas por JECFA en su 71 reunión</p>  | <br>CX/FA 10/42/14 | <p>Se solicita examinar las especificaciones y modificaciones dadas por JECFA para una lista de aditivos.</p>  | <p>Se aprueba el documento.</p> | <p>El Cté aceptó remitir las especificaciones periodo de sesiones de la Comisión trámite 5/8 (Ap X).</p>                              |
| <p><b>Tema 9(a)</b><br/>Propuestas para adiciones y cambios a la lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por JECFA</p>     | <br>CX/FA 10/42/15 |  | <p>No hay comentarios.</p>      | <p>Se remitirá la lista de prioridades de la Comisión.<br/>El Cté acordó pedir al GTE de US eritrosina con base en la información</p> |
| <p><b>Tema 9(b)</b><br/>Documento de debate sobre mecanismos para la reevaluación de sustancias por el JECFA</p>   | <p>N/D</p>  |  |                                 | <p>Este tema se examinó en el tema de la Secretaría del JECFA preparará un informe para la próxima reunión.</p>                       |

|  |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
| <p><b>Tema 10</b><br/>Documento de debate sobre la determinación de problemas y recomendaciones relacionadas con la falta de concordancia en la presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos</p> | <br>CX/FA 10/42/17 | <p>Se establecen una serie de recomendaciones para hacer concordar las normas específicas con la NGAA</p>  | <p>La estrategia del coloquio fue: Apoyar la Recomendación III puntos a) y c). Punto b) no sería factible por asuntos presupuestarios.</p> <p>El comité nacional del Codex sugiere contratar un grupo secretarial que realice los ajustes entre las normas específicas y la general porque cada uno de los comités tienen una agenda bastante cargada y máxime que solamente se trata de ajustar las normas específicas con la general.</p> <p>Cuando exista diferencia entre la específica y la norma general se le debe remitir al comité específico.</p> | <p>Australia en un GTE armonizará las normas. El Cté pidió a la SC que recopile y actualice todas las disposiciones sobre aditivos en productos como documento informativo.</p> <p>Se añadió una nota al preámbulo de la norma que a falta de referencia de un aditivo decir que su uso no sea inocuo.</p> |
| <p><b>Tema 11</b><br/>Documento de debate sobre la actualización de la Norma para la sal de calidad alimentaria (CODEX STAN 150-1985)</p>  | <br>CX/FA 10/42/18 | <p>Se está modificando lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Eliminar la sección 4.1 de la Norma de Sal porque ya está incluida en la NGAA.</li> <li>✓ Eliminar los niveles de contaminantes de la Norma de Sal y hacer referencia a la Norma General del Codex para Contaminantes y Toxinas Presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995), excepto cobre para el cual se estableció un nivel <b>máx de 2 mg/kg</b>.</li> <li>✓ Se está actualizando los métodos de análisis y el número de toma de muestras.</li> </ul> | <p>No hay comentarios.</p>  | <p>Se remitirá una versión revisada del documento en el siguiente periodo de la Comisión para el nuevo trabajo.</p>  |