



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*37.º período de sesiones
Ginebra, Suiza, 14 - 18 de julio de 2014*

**INFORME DE LA 46.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX
SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Hong Kong, China
17 al 21 de marzo de 2014**



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2013/8-FA
Marzo de 2014

Para: Contactos 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 46.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (REP14/FA)**

El informe de la 46.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius durante el 37.^o período de sesiones (Ginebra, Suiza, 14-18 de julio de 2014).

PARTE A: CUESTIONES PARA APROBACIÓN DEL 37.^o PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

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

1. **Orientaciones para una evaluación sencilla de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios (Revisión del CAC/GL 3-1989)** en los trámites 5/8 (párr. 52 y Apéndice VIII).
2. **Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)**, en los Trámites 8 y 5/8 (párr. 17, 101 y Apéndice IX).
3. **Anteproyecto de enmiendas y/o adiciones al Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios**, en el Trámite 5/8 (párr. 113 y Apéndice XIII).
4. **Anteproyecto de Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios**, en el Trámite 5/8 (párr. 123 y Apéndice XIV).

Otros asuntos para adopción

5. **Enmiendas a las Notas de la NGAA** (párr. 14 y Apéndice II).
6. **Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio** (párr. 20 y Apéndice III).
7. **Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de las normas para productos cárnicos** (párr. 43 y Apéndice VII).
8. **Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza" de la NGAA y sus subcategorías** (párr. 43 y Apéndice IX, Part D).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los textos mencionados deberán hacerlo por escrito a la Secretaría, la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: codex@fao.org) **antes del 30 de mayo de 2014.**

PARTE B - PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN EN EL TRÁMITE 3

9. **Propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA** (párr. 16, 90 y Apéndice VII).

Los gobiernos y los organismos internacionales que deseen presentar observaciones e información en el trámite 3 sobre las cuestiones mencionadas deberán hacerlo por escrito a la Secretaría del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, China, (correo electrónico: secretariat@ccfa.cc), con copia para la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: codex@fao.org) **antes del 15 de octubre de 2014.**

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES	página IV
INFORME DE LA 46. ^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	página 19
	Párrafo
Introducción	1
Apertura de la reunión.....	2 - 4
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	5 - 8
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités y grupos especiales del Codex (tema 2 del programa)	9 - 24
Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y por la 77. ^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (tema 3 del programa)	25 - 27
Aprobación y/o revisión de los niveles máximos de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa)	28 - 31
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos y disposiciones pertinentes de la NGAA (tema 4b del programa)	32 - 45
Revisión de las <i>Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 3-1989) (tema 4c del programa)	46 - 52
Información sobre el uso comercial de determinados aditivos alimentarios (tema 4d del programa)	53 - 57
Norma General para los Aditivos Alimentarios (tema 5 del programa)	
Introducción	57 - 61
Recomendaciones para las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 sobre aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizador y espesante" (tema 5a del programa)	62- 63
Disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA respecto a los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que tienen: (i) la función de "reguladores de la acidez" como función tecnológica de su uso, distinta de reguladores de la acidez; y (ii) para otros aditivos alimentarios del Cuadro 3 con funciones distintas de "emulsionante, estabilizador y espesante", "colorante" y "edulcorante" (tema 5b del programa)	64 - 66
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 14.2.3 "Vinos de uva" y sus subcategorías (respuestas a la circular CL 2012/5-FA Parte B, punto 7) (tema 5c del programa)	67 - 72
Descriptorios y disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 01.1.1 "Leche y suero de mantequilla (naturales)" y sus subcategorías, y categoría de alimentos 01.1.2 "Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas" (tema 5d del programa)	73 - 77
Recomendaciones para nuevas disposiciones, comprendidas las de la categoría de alimentos 16.0 "Alimentos preparados", y para revisión de disposiciones vigentes sobre aditivos alimentarios(tema 5e del programa).....	78 - 88
Propuestas de disposiciones sobre la nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza" y sus subcategorías (respuestas a la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 8) - (tema 5f del programa).....	89 – 90
Documento de debate sobre el uso de la Nota 161 en las disposiciones sobre una selección de edulcorantes (tema 5g del programa).....	91 – 97
Propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (respuestas a la CL 2013/8-FA Parte B, Punto 5) (tema 5h del programa).....	98 – 99
Otros asuntos.....	100
Conclusiones generales sobre el tema 5 del programa.....	101 - 104
Propuestas de cambios y/o adiciones al <i>Sistema Internacional de Numeración (SIN) de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 36-1989) (tema 6 del programa)	105 - 113

Anteproyecto de Especificaciones de Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios formuladas por el JECFA en su 77. ^a reunión (tema 7a del programa)	114 - 123
Documento de debate sobre el uso de aditivos en los aditivos (aditivos secundarios) (tema 7b del programa)	124 - 128
Propuestas para adiciones y cambios a la Lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA (respuestas a la CL 2013/12-FA) (tema 8a del programa)	129 - 136
Documento de debate sobre las opciones para el uso de los resultados del ejercicio de asignación de prioridades y otras medidas posibles para determinar los compuestos para reevaluación por el JECFA (tema 8b del programa)	137 - 144
Otros asuntos (tema 9 del programa)	145 - 146
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 10 del programa)	147

LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I:	Lista de participantes	20
Apéndice II:	Enmiendas a las notas de la NGAA (para adopción)	38
Apéndice III:	Revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para productos (para adopción)	44
Apéndice IV:	Medidas necesarias a consecuencia de los cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas planteadas en la 77. ^a reunión del JECFA	45
Apéndice V:	Estado de la ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas para productos	46
Apéndice VI:	Árbol de decisiones para el enfoque recomendado a fin de armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas para productos (para información).....	50
Apéndice VII:	Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos cárnicos (para adopción).....	52
Apéndice VIII:	Anteproyecto de Orientaciones para una evaluación sencilla de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios (Revisión de CAC/GL 3-1989) (para adopción en el Trámite 5/8).....	54
Apéndice IX:	Norma General para los Aditivos Alimentarios - Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para adopción en el Trámite 8 y 5/8)	66
Apéndice X:	Norma General para los Aditivos Alimentarios - Suspensión del trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para información)	90
Apéndice XI:	Norma General para los Aditivos Alimentarios - Nuevas disposiciones en el Trámite 2 y el Trámite 3 (para información)	98
Apéndice XII:	Norma General para los Aditivos Alimentarios - Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para aprobación)	103
Apéndice XIII:	Anteproyecto de enmiendas y/o adiciones al Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (para adopción en el Trámite 5/8).....	104
Apéndice XIV:	Anteproyecto de Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios (para adopción en el Trámite 5/8)	112
Apéndice XV:	Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (para seguimiento de la FAO y la OMS)	113

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 46.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios llegó a las conclusiones siguientes:

Cuestiones para adopción/aprobación por el 37.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines para adopción en los Trámites 8 ó 5/8

El Comité remitió:

- El anteproyecto de *Orientaciones para una evaluación sencilla de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios* (revisión de CAC/GL 3-1989) para adopción en el Trámite 5/8 (párr. 52 y Apéndice VIII);
- los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) para adopción en los Trámites 8 y 5/8 (párrs. 17, 101 y Apéndice IX);
- el anteproyecto de enmiendas y/o adiciones al *Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios* para adopción en el Trámite 5/8 (párr. 113 y Apéndice XIII); y
- el anteproyecto de *Especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios* para adopción en el Trámite 5/8 (párr. 123 y Apéndice XIV).

Otros asuntos para adopción

- Enmiendas a las notas de la NGAA (párr. 14 y Apéndice II);
- disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio en normas seleccionadas (párr. 20 y Apéndice III);
- secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de las normas para *Carne "Luncheon"* (CODEX STAN 89-1981), *Carne tipo "Corned Beef"* (CODEX STAN 88-1981), *Jamón Curado Cocido* (CODEX STAN 96-1981), *Espadilla de Cerdo Curada Cocida* (CODEX STAN 97-1981) y *Carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981) (párr. 43 y Apéndice VII); y
- disposiciones sobre aditivos alimentarios revisadas de la categoría de alimentos de la NGAA 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza" y sus subcategorías (párr. 43 y Apéndice IX, Parte D).

Normas y textos afines del Codex para revocación

El Comité convino en solicitar al 37.º período de sesiones de la Comisión que revoque:

- Las disposiciones para azul brillante (SIN 133) en la categoría de alimentos 09.2.5 "Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos" de la NGAA (párr. 24 y Apéndice XII, Parte A);
- las disposiciones relacionadas con acetato de amonio (SIN 264), adipatos de amonio (SIN 359), lactato de amonio (SIN 328), sales y ésteres de colina (SIN 1001), dióxido de cloro (SIN 926), ácido fórmico (SIN 236) e hidrógenomalato de potasio (SIN 351 (i)) (párr. 56 y Apéndice XII, Parte B); y
- las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párr. 101 y Apéndice XII).

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

El Comité decidió:

- Solicitar al JECFA (i) que revise la monografía de especificaciones para acetato de potasio a fin de incluir el SIN 261(i) y precise si la IDA para acetatos de potasio incluye también el diacetato de potasio y (ii) considere suprimir el uso funcional de sustancia inerte en las especificaciones para silicato de potasio y aluminio (SIN 555) (párrs. 22 y 122);
- continuar el trabajo sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA (párr. 44);
- preparar un documento de debate sobre aditivos alimentarios secundarios, así como una definición (párr. 128);
- solicitar información sobre la disponibilidad de datos para la reevaluación de los seis colorantes con prioridad para examinarlos por el Grupo de trabajo sobre prioridades (párr. 143);

- remitir la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación a la FAO y la OMS para su seguimiento (párr. 136 y Apéndice XV); y
- preparar un documento de debate sobre la terminología inconsistente relacionada con los aromatizantes en las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008) y otras normas del Codex (párr. 146).

Cuestiones remitidas / de interés para los Comités y grupos especiales del Codex

El Comité:

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)

- Ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por el CCFFP y tomó nota de que los fosfatos SIN 342(i), (ii) y SIN 343(i)-(iii) en el proyecto de Norma para productos de vieiras crudas, frescas y congeladas rápidamente estaban asociados con las funciones de humectante o secuestrante, que no figuraban en CAC/GL 36-1989 (párr. 29 y Apéndice V); y
- convino añadir una nota a las disposiciones para fosfatos en la categoría de alimentos 09.2.2 "Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos" de la NGAA que dijera: "A 400 mg/kg como fósforo para uso individual o en combinación en empanados o rebozados concuerda con la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (CODEX STAN 166-1989)" (párr. 30).

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 46.^a reunión en Hong Kong (China) del 17 al 21 de marzo de 2014, gracias a la amable invitación del Gobierno de la República Popular de China. El Dr. Chen Junshi, Profesor del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos (CFSA), presidió la reunión. Asistieron a la misma delegados de 50 países Miembros y una organización Miembro; observadores de 33 organizaciones internacionales; la FAO y la OMS. La lista de participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Chen Xiaohong, Viceministro de la Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar (NHFPC) de la República Popular de China dio la bienvenida a los delegados. En su discurso, el Viceministro señaló que el CCFA es una importante plataforma para el intercambio y la comunicación de opiniones sobre la gestión de los aditivos alimentarios, y que contribuye a proteger la salud de los consumidores y a mejorar la gestión de la inocuidad de los alimentos. El Viceministro también informó al Comité de que China se ha comprometido a establecer sistemas integrados de normas para la inocuidad de los alimentos para el año 2015 y que las normas del Codex serían la base de sus actividades. Por último, el Dr. Chen Xiaohong dijo que China seguirá participando activamente en la labor del Codex y trabajando con otros países, con el fin de salvaguardar la inocuidad de los alimentos. Le deseó éxito al Comité en sus deliberaciones.

3. El Dr. Ko Wing-man, Secretario de Alimentación y Salud, de la Oficina de Salud de Hong Kong, también se dirigió a la Comisión y destacó la importancia de las normas del Codex para ayudar a Hong Kong en las actividades de control de los alimentos, especialmente para garantizar la inocuidad de las importaciones de alimentos.

División de competencias

4. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados Miembros, de conformidad con el párrafo 5 del artículo II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, tal como se presenta en el documento CRD 1.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)¹

5. El Comité aprobó el programa provisional como su programa para la reunión.

6. El Comité decidió debatir en otros asuntos (tema 9 del programa) un documento preparado por la IOFI sobre discrepancias en la terminología de los aromatizantes en las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008) y otros textos del Codex.

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

- la ratificación y/o revisión de niveles máximos para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa) y la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para productos con la NGAA (tema 4b del programa), bajo la presidencia de Australia;
- el Sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios (tema 6 del programa), bajo la presidencia de Irán;
- la lista de prioridades de las sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (tema 8a del programa), bajo la presidencia de Canadá.

8. La delegación de China informó al Comité que el 19 de marzo de 2014 se organizaría un taller sobre el estado de la base de datos sobre coadyuvantes de elaboración, elaborada por China con la colaboración de Nueva Zelanda, durante el descanso para el almuerzo y que en el CRD 13 se proporcionaba información adicional sobre este tema.

¹ CX/FA 14/46/1

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS ESPECIALES DEL CODEX (tema 2 del programa)²

9. El Comité tomó nota de las decisiones pertinentes del 36.º período de sesiones de la Comisión y la 33.ª reunión del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) relacionadas con su trabajo.

10. El Comité también tomó nota de que las cuestiones planteadas en la 35.ª reunión del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) se examinaría en los temas 5(a) y (b) del programa.

Categorías de notas de la NGAA

11. El Comité observó que las enmiendas propuestas eran meramente de redacción y que se presentarían otras observaciones/revisión a las notas en respuesta a la carta circular sobre propuestas de nuevas disposiciones y disposiciones revisadas de la NGAA.

12. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta que figura en el Anexo de CX/FA 14/46/2 de revisar los textos de una serie de notas de la NGAA para mejorar la claridad y armonizar la redacción de las notas que expresaban el mismo concepto. El Comité decidió también modificar tres notas (las notas 41, 84, 182 y 192), que no se abordaron en el Anexo a CX/FA 14/46/2.

13. El Comité convino también suprimir la nota 241 "Para uso como regulador de la acidez y leudante", que no estaba relacionada con ninguna disposición sobre aditivos alimentarios (aprobada o en el procedimiento de trámites) de la NGAA.

Conclusión

14. El Comité convino en remitir las notas de la NGAA a la Comisión para su aprobación (Apéndice II).

Exclusiones a las categorías de alimentos 01.1.1 "Leche y suero de mantequilla" y 12.2.1 "Hierbas aromáticas y especias" en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA

15. El Comité estuvo de acuerdo en revisar el texto relacionado con la categoría de alimentos 12.2.1 "Hierbas aromáticas y especias" en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA para que dijera "excluidas las especias", a fin de armonizarlo con el texto relacionado con la categoría de alimentos 01.1.1 "Leche y suero de mantequilla".

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

16. El Comité decidió incorporar las disposiciones del Cuadro 3 de la NGAA para la ciclotetraglucosa (SIN 1504(i)) y el jarabe de ciclotetraglucosa (SIN 1504(ii)) para distribuir las en el Trámite 3 y someterlas a consideración en su siguiente reunión (Apéndice XI, Parte 1(a)).

Hidrogensulfato de potasio (SIN 515(ii))

17. El Comité decidió remitir al 37.º período de sesiones de la Comisión las disposiciones sobre el hidrogensulfato de potasio (SIN 515 (ii)) en el Cuadro 3 de la NGAA, para su aprobación el Trámite 5/8 (con omisión de los Trámites 6/7) (Apéndice IX, Parte C).

Benzoatos - Nota 301 ("nivel máximo provisional") y la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)

18. El Comité no pudo alcanzar un consenso para suprimir la nota 301 y, por tanto, decidió solicitar al JECFA que efectuara una evaluación de la exposición de los benzoatos en esta categoría de alimentos. El Comité señaló que esas evaluaciones exigirían que los países y la industria presentaran datos pertinentes con los niveles de uso en varias categorías de alimentos en todo el mundo a fin de proporcionar información significativa sobre la exposición alimentaria. A este respecto las delegaciones de Australia, la Unión Europea y Noruega ofrecieron proporcionar datos para ayudar al JECFA.

19. El Comité decidió solicitar al grupo de trabajo sobre prioridades, que se reunió durante la sesión, que incorporase esta petición en la Lista de prioridades (tema 8a del programa).

² CX/FA 14/46/2; CX/FA 14/46/2 Add.1; observaciones de China, Unión Europea, la India, el Japón, Unión Africana (CRD 7); Indonesia (CRD 14); la Federación de Rusia (CRD 15).

Disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio

20. El Comité convino en remitir a la Comisión para su aprobación las disposiciones revisadas para el silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y silicato de aluminio y calcio (SIN 556) en las normas *para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo* (CODEX STAN 207-1999), *para los productos a base de caseína alimentaria* (CODEX STAN 290-1995) y *para mezclas de leche desnatada (descremada)* (CODEX STAN 251-2006), que se habían omitido inadvertidamente en el informe de la 45.^a reunión del CCFA (Apéndice III).

21. El Comité recordó que el JECFA había establecido una ISTP de 2 mg/kg de peso corporal para el aluminio de todas las fuentes y que el CCFA había revisado las disposiciones para los aditivos alimentarios que contienen aluminio en varias normas para productos, así como en la NGAA, en respuesta a la recomendación del JECFA de reducir el uso de aditivos alimentarios que contienen aluminio en la medida de lo posible.

Acetatos de potasio (SIN 261)

22. El Comité decidió: (i) solicitar al JECFA que revise la monografía de especificaciones para el acetato de potasio para incluir el SIN 261(i); y (ii) que precise si la IDA de grupo para los acetatos de potasio contiene también el diacetato de potasio.

23. El Comité señaló que el JECFA necesitaría datos e información para contestar a esta petición.

Azul brillante (SIN 133)

24. En respuesta a la petición de la 33.^a reunión del CCFFP, el Comité decidió solicitar al 37.^o período de sesiones de la Comisión que revoque la disposición para el azul brillante (SIN 133) en la categoría de alimentos 09.2.5 "Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos" (Apéndice XII, Parte A).

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA 77.^a REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (tema 3 del programa)³

25. Los representantes de la OMS, en nombre de la FAO y la OMS y en referencia al documento CX/FA 14/46/3, informaron al Comité sobre las actividades llevadas a cabo por la FAO y la OMS en el ámbito del asesoramiento científico al Codex y a los estados Miembros, pertinentes al Comité, así como otras actividades de interés.

26. En particular, la Secretaría del JECFA presentó las recomendaciones indicadas en el Cuadro 1 del documento CX/FA 14/46/3 para los aditivos alimentarios evaluados por la 77.^a reunión del JECFA (Roma, Italia, 4-13 de junio de 2013), que fueron aprobadas por el Comité.

Conclusión

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

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

28. El Comité examinó las recomendaciones del grupo de trabajo presencial sobre aprobación, dirigido por Australia, relacionadas con las disposiciones sobre aditivos alimentarios enviadas por la 33.^a reunión del CCFFP de la siguiente manera:

Proyecto de Norma para productos de vieiras crudas frescas y congeladas rápidamente

29. El Comité aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la forma propuesta por el CCFFP y señaló que el SIN 342(i), (ii) y los SIN 343(i)-(iii) no se asociaban a las funciones de humectante ni secuestrante en CAC/GL 36-1989.

³ CX/FA 14/46/3; observaciones de la Unión Africana (CRD8).

⁴ CX/FA 14/46/4; CX/FA 14/46/4-Add.1; (Informe del grupo de trabajo activo durante la reunión sobre aprobación (CRD 3); (observaciones de China, la Unión Europea, las Filipinas, Tailandia, la Unión Africana e ICA (CRD 9); la Federación de Rusia (CRD 15).

Normas para los camarones congelados rápidamente (CODEX STAN 92-1981); para langostas congeladas rápidamente (CODEX STAN 95-1981); para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente (CODEX STAN 165-1989); para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989); y Norma general para filetes de pescado congelados rápidamente (CODEX STAN 190-1995)

30. El Comité aprobó la propuesta de disposiciones nuevas y revisadas en las normas citadas en la forma propuesta por el CCFFP y acordó añadir una nota a las disposiciones sobre fosfatos en la categoría de alimentos 09.2.2 "Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos" de la NGAA, para que diga: "A 40 mg/kg como fósforo para uso solo o en combinación en empanados o rebozados, de conformidad con la Norma del Codex para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989)".

Conclusión

31. El estado de aprobación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios se presenta en el Apéndice V.

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DE PRODUCTOS Y DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (tema 4b del programa)⁵

32. La Delegación de Australia presentó el informe del grupo de trabajo presencial sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA (CRD 3). La Delegación explicó que el grupo de trabajo estuvo de acuerdo en la alta prioridad de terminar el trabajo de las cinco normas para la carne y que para hacer este trabajo había utilizado el árbol de decisiones, en su forma enmendada por el GTe, establecido por la 45.^a reunión del CCFA.⁶ El grupo de trabajo había centrado su trabajo en la solución de las cuestiones pendientes relativas a los aditivos limitados por BPF en las respectivas normas para productos que ya figuran en el Cuadro 3 de la NGAA.

33. El Comité señaló además que, como resultado de la labor del grupo de trabajo, las secciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para la carne habían sido reemplazadas con referencias a la NGAA y que la NGAA se había modificado para incluir las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para la carne y una serie de notas (en los cuadros 1 y 2 y en el Cuadro 3) con el objetivo de conservar la identidad de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos.

Debate

34. El Comité examinó las recomendaciones del grupo de trabajo y formuló las siguientes observaciones y conclusiones.

Recomendaciones 2 y 3

35. El Comité tomó nota de los cambios realizados en el árbol de decisiones y los principios que deben orientar su trabajo de armonización y acordó adjuntar el árbol de decisiones revisado a este informe como referencia para su futuro trabajo de armonización (Anexo VI).

Recomendaciones 4, 5 y 6

36. El Comité aprobó la recomendación 4 referente a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza" y sus subcategorías. El Comité acordó suprimir: (i) "añadido" en la lista de los fosfatos en la categoría de alimentos 08.2.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes", ya que esto fue cubierto por la nueva Nota BB-1; (ii) la referencia al nivel de nitrato residual en la Nota AA-1; y el nivel máximo del fósforo en la nueva Nota BB-1.

⁵ CX/FA 14/46/ 5; Informe del grupo de trabajo presencial sobre la aprobación y/o revisión de los niveles máximos para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración de normas del Codex y sobre las recomendaciones sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA (CRD 3); observaciones de China, la Unión Europea, las Filipinas, Tailandia, la Unión Africana y el ICA (CRD 9); Indonesia (CRD 14); la Federación de Rusia (CRD 15).

⁶ CX/FA 14/46/5 Apéndice I.

37. En la categoría de alimentos procesados 08.3 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados", el Comité acordó sustituir las dos disposiciones sobre los nitritos (SIN 249-250) con una disposición sobre los nitritos de 80 mg/kg asociada a las nueva nota XX: Para uso en productos que se ajusten a la *Norma para la "carne luncheon"* (CODEX STAN 89-1981) y la *Norma para la carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981) y YY: "Excepto para el uso en productos que se ajusten a la *Norma para la carne tipo corned beef* (CODEX STAN 88-1981) a 30 mg/kg como iones residuales de NO₂".

38. El Comité aprobó las recomendaciones 5 y 6 relativas a: (i) adición de notas específicas en las categorías de alimentos 08.0, 08.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes", 08.2.2, 08.3 y 08.3.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente" a las disposiciones sobre aditivos alimentarios que no figuran en las cinco normas para las carnes; y (ii) modificaciones en el Cuadro 3 y en el Anexo al Cuadro 3.

39. El Comité tomó nota de que en el CRD 3 el nombre del cloruro de potasio (SIN 508) no era el adecuado y que los citratos de sodio (SIN 331) en el Cuadro 3 se indican como aditivos distintos: citrato diácido de sodio (SIN 331(i)) y citrato trisódico (SIN 331(iii)).

40. El Comité tomó nota de que la Secretaría del Codex examinará la mejor forma de reflejar las decisiones mencionadas con relación a la incorporación de notas específicas en el Cuadro 3 y su Anexo.

Recomendación 7

41. El Comité hizo suya la recomendación de sustituir la mención de los aditivos alimentarios en las cinco normas para las carnes con una referencia a la NGAA.

Recomendación 8

42. El Comité aprobó la recomendación de que se establezca un GTe para continuar los trabajos de armonización y completar las tareas asignadas por la 45.^a reunión del CCFA.

Conclusión

43. El Comité convino en remitir a la 37.^a reunión de la Comisión para su adopción:

- las secciones revisadas de aditivos alimentarios de las normas *para la carne luncheon*" (CODEX STAN 89-1981), *para la carne tipo "corned beef"* (CODEX STAN 88-1981), *para el jamón curado cocido* (CODEX STAN 96-1981); para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981) y *para la carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981) (Apéndice VII);
- las disposiciones armonizadas revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA para su aprobación (Apéndice IX, Parte D).

44. Asimismo, el Comité convino en establecer un GTe, dirigido por Australia y que trabajaría sólo en inglés, sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos con la NGAA a fin de:

- examinar la aplicación del árbol de decisiones (Apéndice VI) de la *Norma para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981) y las normas para el chocolate y los productos de cacao.
- examinar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA que, según el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) no están tecnológicamente justificadas en las categorías específicas de alimentos cubiertos por las normas *para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007), *para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981) y para los concentrados de tomate elaborados (CODEX STAN 57-1981);⁷
- elaborar un proyecto de lista de normas para productos priorizada para la aplicación del enfoque del árbol de decisiones para orientar los trabajos futuros de armonización.

45. El Presidente del CCFA señaló que los trabajos de armonización son una tarea muy compleja y que la armonización de las cinco normas para las carnes con la NGAA fue un logro importante para el Comité que facilitaría el trabajo de armonización de otras normas para productos y contribuiría a que la NGAA sea la única referencia autorizada para los aditivos alimentarios en el Codex.

⁷ REP13/PFV los párrs. 109-114.

REVISIÓN DE LAS ORIENTACIONES PARA UNA EVALUACIÓN SENCILLA DE LA INGESTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CAC/GL 3-1989) (N08-2013) (tema 4c del programa)⁸

46. La delegación de Brasil, en calidad de país encargado, presentó un resumen de las actividades del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre la revisión de las *Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios* (CAC/GL 3-1989) y destacó los aspectos clave de los debates y las revisiones efectuadas en el documento. La delegación informó también al Comité de que se había preparado una propuesta revisada, que contenía cambios fundamentados en las observaciones presentadas por escrito para examen por el Comité (CRD 10).

Observaciones generales

47. El Comité tomó nota de que el objetivo del documento era desarrollar un instrumento para efectuar una evaluación sencilla de la exposición alimentaria en el ámbito nacional y que no contradecía los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius*, ya que el objetivo de los dos documentos era diferente.

48. En vista del apoyo general para el anteproyecto de revisión, el Comité decidió fundamentar su debate en el documento CRD 10.

Observaciones específicas

49. El Comité examinó el anteproyecto de Orientaciones sección por sección y estuvo de acuerdo con la mayoría de las propuestas formuladas y, además de las correcciones de redacción, tomó las decisiones y formuló las observaciones siguientes:

- La referencia a los países en desarrollo fue eliminada, no obstante el Comité reiteró que los principios y métodos para la evaluación de la exposición a las sustancias químicas en los alimentos descritos en EHC 240 y el documento actual tenían como fin proporcionar un instrumento para la evaluación sencilla de la exposición alimentaria a los países con recursos limitados.
- Se incluyó en una nota una aclaración sobre el uso del método presupuestario, que se describe en EHC 240.
- El texto del Cuadro 1 sobre las características del método basado en la población fue modificado para dar menos énfasis a aquellos datos que son menos necesarios.
- Se incorporó un enfoque sencillo para la determinación del consumo de alimentos de los "altos consumidores" de una categoría de alimentos.
- Se precisó que como las Orientaciones proporcionaban un enfoque sencillo para la exposición alimentaria para los países que tienen datos limitados, no era realista someter a debate una evaluación en profundidad de la exposición de los grupos de niños de distintas edades y pesos corporales.
- Asimismo se precisó que el objeto de comprobar los datos del consumo promedio de las personas que consumen esos alimentos era verificar que no fueran superiores a los de toda la población.
- Se observó que en el proceso de establecimiento de prioridades la incorporación de criterios adicionales y/o más refinados podía convertirse en un proceso complejo.
- Se convino que los criterios para dar prioridad, es decir, la IDA baja y el alto nivel de aditivos autorizados en los alimentos, no suponen, por necesidad, un riesgo.
- El ejemplo se modificó para armonizarlo con el documento e incorporar la estimación del consumo de los altos consumidores.

50. El Comité debatió la posible inclusión de los niveles de uso más altos reales en el ejemplo para estimar la IDE, a fin de justificar la fidelidad de los consumidores a la marca y concluyó que esto aumentaría la complejidad del ejemplo sin aportar gran ventaja.

⁸ CX/FA 14/46/6; observaciones en el Trámite 3 de Costa Rica, El Salvador, Perú y el CCC (CX/FA 14/46/6 Add 1); Unión Europea, la India, el Japón, Kenya y la Secretaría del JECFA (CX/FA 14/46/6 Add 2); observaciones de China, la Unión Europea, la India, Filipinas, Tailandia, la Unión Africana y la ICA (CRD 9); Brasil (CRD 10); Indonesia (CRD 14); la Federación Rusa (CRD 15); Brasil (CRD 23).

Conclusión

51. El Comité tomó nota de que todas las observaciones se habían tratado, no quedaba ninguna cuestión pendiente y, por lo tanto, acordó que el documento estaba listo para avanzar en el procedimiento de trámites.

Estado del anteproyecto de revisión de las Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios (CAC/GL 3-1989) (N08-2013)

52. El Comité decidió remitir al 37.º período de sesiones de la Comisión las *Orientaciones para una evaluación sencilla de la exposición por la alimentación a los aditivos alimentarios* con la nueva denominación, para su aprobación en el Trámite 5/8 (con omisión de los Trámites 6/7) (Apéndice VIII).

INFORMACIÓN SOBRE EL USO COMERCIAL DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (RESPUESTAS A LA CL 2013/8-FA, PARTE B, PUNTO 4) (tema 4d del programa)⁹

53. El Comité señaló que en respuesta a la CL 2013/8-FA, parte B, punto 4 en que se solicitaba información sobre el uso comercial de 16 aditivos alimentarios que figuran en la NGAA y para los cuales el JECFA no había elaborado las especificaciones correspondientes, se había proporcionado información para las sustancias siguientes: tartrato dipotásico (SIN 336(ii)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)), bisulfito de potasio (SIN 228), tartrato monosódico (SIN 335(i)), adipatos de potasio (SIN 357), ascorbato de potasio (SIN 303), malato de potasio (SIN 351(ii)), adipatos de sodio (SIN 356) y propano (SIN 944).

54. En consonancia con la decisión adoptada en la 45.ª reunión, el Comité convino en incorporar estas nueve sustancias en la Lista de prioridades del JECFA (Apéndice XV), en el entendimiento que el compromiso de presentar expedientes completos (datos y patrocinador) para la evaluación del JECFA se confirmaría a más tardar en la 47.ª reunión del CCFA.

55. El Comité señaló que varias de estas sustancias precisarían una reevaluación completa, p.ej., el propano para el cual la evaluación de 1979 fue muy breve, mientras que en otros casos una reevaluación podía ser aceptable.

Conclusión

56. El Comité decidió eliminar de la NGAA los siete compuestos restantes, para los cuales no se había presentado información sobre su uso comercial: acetato de amonio (SIN 264), adipatos de amonio (SIN 359), lactato de amonio (SIN 328), sales y ésteres de colina (SIN 1001), dióxido de cloro (SIN 926), ácido fórmico (SIN 236) e hidrogenomalato de potasio (SIN 351(i)) y revocar las disposiciones correspondientes (Apéndice XII, Parte B).

57. El Comité señaló que los miembros y observadores podían proponer la reevaluación de estas sustancias a través de la carta circular sobre la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 5 del programa)¹⁰

58. El Comité señaló que el Grupo de trabajo sobre la NGAA anterior a la sesión, dirigido por los Estados Unidos de América, había formulado recomendaciones sobre:

- las disposiciones que aparecen en los cuadros 1 y 2 para aditivos del Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizante y espesante" (tema 5a del programa);
- una parte de las disposiciones de los cuadros 1 y 2 sobre aditivos alimentarios del Cuadro 3 con: (i) función de "regulador de la acidez" para un uso distinto a regulador de la acidez; y (ii) para otros aditivos alimentarios del cuadro 3 con funciones diferentes a "emulsionante, espesante, estabilizador", "colorante" y "edulcorante" (tema 5c del programa);
- las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 14.2.3 "Vinos de uva" y sus subcategorías (tema 5c del programa);
- el documento de debate sobre el uso de la nota 161 en disposiciones para algunos edulcorantes (tema 5g del programa).

⁹ CX/FA 14/46/7 (Respuestas de Australia, Costa Rica, la Unión Europea y la OIV); CX/FA 14/46/7 Add.1 (Respuestas de la India); observaciones de China, Unión Europea, Filipinas, Tailandia, la Unión Africana, la ICA (CRD 9); Indonesia (CRD 14).

¹⁰ CRD 2 (Informe del Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA); observaciones de China, Egipto, la Unión Europea, la India, Japón, Kenya, Filipinas, Tailandia, la Unión Africana, la ICA, la IFFA (CRD 6).

59. El Grupo de trabajo hizo recomendaciones para aproximadamente 700 disposiciones de la NGAA (550 recomendadas para aprobación y 159 para suspensión). La Presidencia del grupo de trabajo señaló que la aprobación de esas disposiciones por la Comisión haría que la NGAA tuviera por primera vez más disposiciones aprobadas que disposiciones en el procedimiento de trámites.

60. El Comité observó que debido a limitaciones de tiempo, el grupo de trabajo no pudo terminar el trabajo sobre el tema 5b del programa y los temas restantes del programa, que comprendían: (i) propuestas de nuevas disposiciones, incluidas las propuestas para la categoría de alimentos 16 "Alimentos preparados" y la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios vigentes (tema 5e del programa); (ii) propuestas de disposiciones para la nisina (SIN 234) y la categoría de alimentos 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza" y sus subcategorías (tema 5f del programa); y propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (tema 5h del programa). El Comité señaló también que el tema 5(d) del programa sobre descriptores y disposiciones sobre aditivos alimentarios de las categorías de alimentos lácteos seleccionadas no habían formado parte del mandato del grupo de trabajo.

61. El Comité sometió a consideración las recomendaciones 1-11 del grupo de trabajo, tomó las decisiones e hizo las observaciones siguientes.

Asuntos relacionados con el tema 5a del programa "Recomendaciones para las disposiciones de los cuadros 1 y 2 sobre aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizador y espesante"¹¹

Recomendación 1

62. El Comité ratificó la recomendación relativa a la aprobación en el Trámite 8 o en el Trámite 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizador, espesante" que se recoge en el Apéndice 3, Parte A de CRD 2, exceptuando las disposiciones para el carbonato de calcio (SIN 170(i)) y el sulfato de calcio (SIN 516) en la categoría de alimentos 06.2.1 "Harinas" que se mantuvieron en la NGAA en el Trámite 7 ya que no se utilizaban como emulsionantes en estos productos. El Comité decidió además asociar con las disposiciones que figuran en el Apéndice 3, Parte A de CRD 2:

- Una nueva nota BB "Para uso únicamente en carne fresca picada que contenga otros ingredientes aparte de la carne molida" a todas las disposiciones de la categoría de alimentos 08.1.2 "Carne fresca picada, de aves de corral y caza" ya que la categoría de alimentos contiene productos que no tienen otros ingredientes o aditivos alimentarios.
- Una nueva nota EE "Separados o combinados: SIN 1412, 1413, 1414 y 1440 en productos que correspondan a la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 71-1981)", respecto a las disposiciones pertinentes de la categoría de alimentos 13.1.1 "Preparados para lactantes", para armonizar con las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la Norma.
- Una nueva nota FF "Separados o combinados: SIN 1412, 1413, 1414 y 1422 en productos que corresponden a la *Norma para preparados complementarios* (CODEX STAN 156-1981), respecto a las disposiciones pertinentes de la categoría de alimentos 13.1.2 "Preparados de continuación" para armonizar con las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la Norma.

Recomendación 2

63. El Comité ratificó la recomendación con respecto a la suspensión del trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizador, espesante" que figuran en el Apéndice 4, Parte A de CRD 2.

Asuntos relacionados con el tema 5b del programa "Disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA respecto a los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que tienen: (i) la función de "reguladores de la acidez" como función tecnológica de su uso, distinta de reguladores de la acidez; y (ii) para otros aditivos alimentarios del Cuadro 3 con funciones distintas de "emulsionante, espesante, estabilizador", "colorante" y "edulcorante"¹²

¹¹ CX/FA 14/46/8; CX/FA 14/46/8 Add.1. observaciones de Indonesia (CRD 14); la Federación de Rusia (CRD 15); las Filipinas (CRD 17).

¹² CX/FA 14/46/9; observaciones de Indonesia (CRD 14); la Federación de Rusia (CRD 15).

Recomendación 8

64. El Comité ratificó la recomendación con respecto a la aprobación en el Trámite 8 o el Trámite 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de regulador de la acidez como función técnica de su uso, distinta de reguladores de la acidez y para otros aditivos del Cuadro 3 con funciones distintas de "emulsionante, estabilizador, espesante", "colorante" o "edulcorante" que figuran en el Apéndice 3, Parte B de CRD 2, exceptuando la disposición para el ácido ascórbico, L- (SIN 300) en la categoría de alimentos 02.1.2 "Aceites y grasas vegetales" ya que la categoría de alimentos se correspondía por completo con las normas pertinentes, que no contenían esta disposición. Por tanto, la disposición fue suspendida.

65. Las delegaciones de la Unión Europea y Noruega formularon una reserva general con respecto al uso de ácido eritórbito (SIN 315) a dosis según BPF ya que se había establecido una IDA numérica para estos aditivos en la Unión Europea.

Recomendación 9

66. El Comité ratificó la recomendación sobre la suspensión del trabajo de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de reguladores de la acidez como función tecnológica de su uso, distinta de reguladores de la acidez, y para otros aditivos alimentarios del Cuadro 3 con funciones distintas a "emulsionante, estabilizador, espesante", "colorante" o "edulcorante" que figuran en el Apéndice 4, Parte B de CRD 2.

Cuestiones relacionadas con el tema 5c del programa "Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 14.2.3 'Vinos de uva' y sus subcategorías"¹³

67. La Delegación de los Estados Unidos de América, en calidad de Presidente del grupo de trabajo que se reunió antes de la sesión, explicó al presentar este tema que el grupo de trabajo había convenido en la recomendación del GTe que los aditivos alimentarios con función de "regulador de la acidez" y "emulsionante, estabilizador y espesante" debían examinarse caso por caso en la categoría de alimentos 14.2.3 "Vinos de uva y sus subcategorías" y, por tanto, había examinado cada disposición de estas categorías de alimentos de forma individual.

Recomendación 4

68. El Comité ratificó la recomendación con respecto a descartar las nuevas disposiciones propuestas para: tartrato de calcio DL- (SIN 354), tartrato de potasio DL-, ácido tartárico DL-, tartrato monopotásico (SIN 336(i)), tartrato dipotásico (SIN 336(ii)), fosfatos de calcio (SIN 341), fosfatos de amonio (SIN 342), agar (SIN 406), sulfato de potasio (SIN 515), citrato de potasio (SIN 332) y ácido málico, L(-) compilados en los distintos apéndices de CX/FA 46/16/10, en el entendido de que las sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración se pueden presentar para su incorporación en la base de datos de los coadyuvantes de elaboración.

Recomendación 5

69. El Comité ratificó la recomendación con respecto a la suspensión del trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Apéndice 4, Parte C de CRD 2, en el entendido de que las sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración se pueden presentar para su incorporación en la base de datos de los coadyuvantes de elaboración.

70. El Comité convino en suspender el trabajo sobre la disposición para el carbonato de calcio (SIN 170(i)), tomando nota de que se utiliza en el vino únicamente como coadyuvante de elaboración, y que se podría designar para su incorporación en la base de datos de los coadyuvantes de elaboración.

Recomendaciones 6 y 7

71. El Comité ratificó la recomendación de: (i) incorporar la nueva disposición para la carboximetilcelulosa sódica (SIN 466) en la NGAA en el Trámite 2; y (ii) mantener las disposiciones que se indican en el Apéndice 6 en CRD 2, excepto la disposición para el carbonato de calcio, en el entendimiento que se solicitaría información sobre la función tecnológica y la dosis de uso (BPF o numérica) de esas disposiciones cuando se distribuyeran para que se presentaran observaciones.

Conclusión

72. El Comité, tomando nota que el grupo de trabajo no había sometido a debate las modalidades para solicitar y examinar esa información, decidió según la propuesta del Presidente del CCFA establecer un

¹³ CX/FA 14/46/10; observaciones de Indonesia (CRD 14); la Federación de Rusia (CRD 15).

GTe bajo la dirección de Francia y que trabajaría solo en inglés, para recopilar información sobre las dosis reales de uso en las disposiciones que figuran en el Apéndice 6 de CRD 2, incluida carboximetilcelulosa sódica (SIN 466) y preparar recomendaciones en cada caso.

Descriptores y disposiciones sobre aditivos alimentarios de las categorías de alimentos 01.1.1 "Leche y suero de mantequilla (naturales)", y sus subcategorías y categorías de alimentos 01.1.2 "Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)" (tema 5d del programa)¹⁴

73. La Delegación de Nueva Zelandia, en calidad de Presidente del GTe, presentó el documento CX/FA 14/46/12 y señaló conflictos entre la definición de "leche" en la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999) y el descriptor de la categoría de alimentos 01.1.1. "Leche (natural) y sus subcategorías. La Delegación también señaló que el sistema de clasificación de alimentos vigente y los descriptores no abordan la leche natural reconstituida/recombinada y otros productos lácteos naturales (no aromatizados). El GTe identificó tres opciones para tratar las faltas de concordancia y recomendó la Opción 3 como la opción preferida.

Debate

74. El Comité estuvo de acuerdo en que era necesario revisar los descriptores de los aditivos alimentarios para abordar las faltas de concordancia.

75. El Comité examinó las tres opciones y señaló que la opción 1 no retrasaría el trabajo actual sobre la NGAA. No obstante, el Comité estuvo de acuerdo en que la opción 3 sería más apropiada porque permitiría tratar también cuestiones de las leches recombinadas, que actualmente no están incluidas. Algunas delegaciones manifestaron que la leche pasteurizada y la leche UHT solo precisaban algunos aditivos, y que la revisión no debía llevar a que se permitieran aditivos adicionales a los ya indicados actualmente en la NGAA.

76. El Comité señaló que a fin de aplicar la opción 3 no era necesario realizar también un análisis de las consecuencias de los cambios propuestos a las disposiciones sobre aditivos alimentarios vigentes de la NGAA.

Conclusión

77. El Comité convino en establecer un GTe bajo la dirección de Nueva Zelandia y que trabajaría sólo en inglés, para:

- revisar ulteriormente la estructura de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías para solucionar los problemas detectados con respecto a la colocación correcta de algunos productos lácteos en el sistema de clasificación de alimentos;
- preparar un documento de proyecto para nuevo trabajo, que contendría también un análisis de las consecuencias de la revisión propuesta sobre las disposiciones vigentes en la NGAA.

Recomendaciones para nuevas disposiciones, comprendidas las de la categoría de alimentos 16.0 "Alimentos preparados", y para revisión de disposiciones vigentes sobre aditivos alimentarios (con base en las respuestas a la CL 2012/5-FA, Parte B, puntos 9 y 10) (tema 5e del programa)¹⁵

78. La Delegación de los Estados Unidos de América, en calidad de Presidente del grupo de trabajo, señaló a la atención del Comité las recomendaciones del GTe encargado de preparar recomendaciones para la incorporación de nuevas disposiciones en la NGAA, incluidas las disposiciones para la categoría de alimentos 16.0 "Alimentos preparados" y para la revisión de disposiciones vigentes sobre aditivos alimentarios.

¹⁴ CX/FA 14/46/11; CRD 2 (Informe del grupo de trabajo presencial sobre la NGAA); CRD 6 (observaciones de China, Egipto, Unión Europea, la India, Japón, Kenya, Filipinas, Tailandia, la Unión Africana, la ICA y la IFFA); CRD 14 (observaciones de Indonesia); CRD 15 (observaciones de la Federación de Rusia).

¹⁵ CX/FA 14/46/12; CRD 2 (Informe del grupo de trabajo sobre la NGAA, que se reunió durante la sesión); la Federación de Rusia (CRD 15).

79. La Delegación explicó que las recomendaciones del GTe (descartar, incorporar en la NGAA en el Trámite 2) se basaban en si se había proporcionado información de que las disposiciones reunían los requisitos mínimos para la incorporación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA, es decir, que el aditivo: (i) tenga establecida por el JECFA una ingesta diaria aceptable (IDA) completa; (ii) un número del SIN; y (iii) se utilice en el comercio internacional. Asimismo se explicó que el examen con respecto a los criterios específicos de la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA se llevaría a cabo cuando se distribuyeran las disposiciones para presentar observaciones en el Trámite 3.

80. La Delegación de la Unión Europea, apoyada por Noruega, expresó su preocupación de que en el caso de varias disposiciones cuya incorporación en la NGAA se proponía, no se había presentado suficiente justificación tecnológica, tal como requiere el *Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA*.¹⁶

81. En respuesta a dicha preocupación, se precisó que el CCFA no se había adherido estrictamente al *Procedimiento*, que era relativamente nuevo. Se propuso que, en el futuro, en la carta circular para la incorporación y revisión de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA se insertaría un formulario para la presentación de propuestas, que identifique claramente los siete criterios para iniciar el trabajo, es decir: (i) Evaluación por el JECFA; (ii) número del SIN; (iii) efectos funcionales; (iv) condiciones de uso; (v) justificación de la necesidad técnica; (vi) evaluación de la ingesta alimentaria (si procede); y (vii) justificación que las dosis de uso no engañan al consumidor.

82. La información proporcionada en ese formulario se recopilaría en un documento de trabajo y sería examinada por el grupo de trabajo presencial sobre la NGAA que formularía recomendaciones sobre su incorporación en la NGAA en el Trámite 2.

83. La Presidencia del CCFA destacó que el Comité debía trabajar para lograr un enfoque más uniforme fundamentado en los procedimientos establecidos y que las propuestas de nuevas incorporaciones debían evaluarse sobre la información necesaria.

84. El Comité decidió examinar las recomendaciones del GTe, señalando que se referían a propuestas pendientes anteriores a la 44.ª reunión del CCFA y que esas disposiciones se incorporarían en la NGAA en el Trámite 2 y seguidamente se distribuirían para que se presentaran observaciones en el Trámite 3 a fin de examinar la información sobre la justificación tecnológica.

85. El Comité sometió a consideración las recomendaciones del GTe del modo siguiente:

Nuevas propuestas (CX/FA 14/46/12, Apéndice 1)

86. El Comité ratificó las recomendaciones del GTe con respecto a:

- incorporar nuevas disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios en la NGAA en el Trámite 2, para distribuirlas en una fecha posterior y que se presentaran observaciones en el Trámite 3 (Apéndice XI, Parte 2 (b));
- descartar todas las demás propuestas.

Propuestas de revisión o revocación de disposiciones vigentes en la NGAA (CX/FA 14/46/12, Apéndice 2)

87. El Comité decidió:

- incorporar nuevas disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios en la NGAA en el Trámite 2, para distribuirlas en una fecha posterior y que se presentaran observaciones en el Trámite 3 (Apéndice XI, Parte 2(b));
- no incorporar las propuestas de revisión de disposiciones que actualmente están en el procedimiento de trámites, reconociendo que las disposiciones propuestas podían someterse a debate cuando esas disposiciones se distribuyeran para presentar observaciones.

88. El Comité no apoyó la propuesta de revocar las disposiciones sobre:

- Hidróxido de calcio (SIN 526) e hidróxido de sodio (SIN 524) en la categoría de alimentos 02.2.1 "Mantequilla (manteca)";
- Pectinas (SIN 440) en las categorías de alimentos 01.2.1.1 "Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación"; 01.2.1.2 "Leches fermentadas (naturales) tratadas después de la fermentación", y 01.2.2 "Cuajada (natural)".

¹⁶ Manual de procedimiento.

Propuestas de disposiciones sobre la nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza" y sus subcategorías (respuestas a la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 8) (tema 5f del programa)¹⁷

89. La Delegación de los Estados Unidos de América, que recibió a su cargo de la 44.^a reunión del CCFA la recopilación estructurada de la propuesta presentada para el uso de la nisina en la categoría de alimentos 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza" y sus subcategorías, recuerda que en la 45.^a reunión del Comité había decidido aplazar el examen de las nuevas propuestas hasta la reunión en curso para tener en consideración los resultados de la evaluación de la 77.^a reunión del JECFA (tema 3 del programa).

90. El Comité examinó las propuestas en el documento CX/FA 14/46/15, que compila el documento y las observaciones presentadas en la 45.^a reunión del CCFA, y acordó:

- no incluir la disposición sobre la nisina en la categoría de alimentos 08.0, señalando que esta disposición ya se había suspendido en su 44.^a reunión;¹⁸
- incluir en la NGAA en el Trámite 3 las disposiciones sobre la nisina en las categorías de alimentos: 08.2.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes"; 08.3.2; "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente" y 08.4 "Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)", que se distribuirá en una fecha posterior para recabar observaciones en el Trámite 3 (Apéndice XI, Parte 2 (b)).

Documento de debate sobre el uso de la Nota 161 en las disposiciones sobre una selección de edulcorantes (tema 5g del programa)¹⁹

Recomendación 3:

91. Para presentar esta recomendación, la Delegación de los Estados Unidos de América, como presidente del grupo de trabajo anterior a la reunión, explicó que en el grupo de trabajo parecía haber un fuerte consenso respecto a quitar la Nota 161 de la NGAA y que el uso de los edulcorantes se justifica en alimentos con un contenido reducido de energía y alimentos sin azúcar añadido. No obstante, es evidente que el grupo de trabajo no pudo llegar a consenso sobre el uso de edulcorantes en los productos alimentarios que no cumplan con la definición de contenido reducido de energía o sin azúcares añadidos.

92. Hubo un apoyo general del Comité para: promover el trabajo sobre la Nota 161 y para establecer un nuevo GTe. No obstante, no hubo consenso sobre la recomendación 3 del grupo de trabajo y sobre que el GTe debería basar su trabajo en la Opción 3 o en las opciones 1 y 3 (que figuran en el párr. 11 de CX/FA 14/46/14).

93. Las delegaciones que apoyaron la opción 3 eran de la opinión de que este enfoque permitiría centrar más el trabajo y avanzar más rápidamente hacia la sustitución de la Nota 161. Consideraron que no tenía valor considerar la Opción 1, en torno a la cual no había consenso y señalaron que el mandato del GTe respecto a la Recomendación 3 permitía la posibilidad de explorar otras notas para categorías específicas de alimentos en las que no era adecuado sustituir esa nota.

94. Las delegaciones que apoyaron las opciones 1 y 3 eran de la opinión de que este enfoque permitiría un debate más equilibrado en el GTe y que haría su trabajo más sistemático al permitir un análisis más profundo de los efectos de la sustitución de la Nota 161 en el comercio internacional. Estas delegaciones también señalaron que de esta manera el GTe estaría más abierto a considerar las opiniones expresadas por los que se manifestaron en apoyo de la Opción 1, que opinaban que el examen sólo de la Opción 3 no incluiría muchos productos que actualmente circulan en el comercio internacional.

Conclusión

95. Después de un largo debate, el Presidente del CCFA señaló que la Opción 3 se incluyó en la Recomendación 3, pero que esto no suponía que en el futuro el Comité utilice la Nota (basada en la Opción 3) para resolver todos los problemas relacionados con Nota 161. Señaló además que la Recomendación 3 le dio un mandato al GTe para estudiar y evaluar las consecuencias y el impacto de la nota y que, si el análisis mostrara grandes consecuencias, el Comité seguiría tratando de estudiar otras opciones. El Presidente instó a todos los miembros y observadores interesados a participar activamente y proporcionar información para permitir al GTe cumplir su mandato.

¹⁷ CX/FA 14/46/ 15; observaciones de Indonesia (CRD 14); la Federación de Rusia (CRD 15); El Salvador (CRD 16).

¹⁸ REP12/FA, párr. 80.

¹⁹ CX/FA 14/46/14; observaciones de Indonesia (CRD 14); la Federación de Rusia (CRD 15); El Salvador (CRD 16); Ghana (CRD 18); ICGA (CRD 19) ; CCC (CRD 20); FoodDrink Europe (CRD 21).

96. El Comité convino en establecer un GTe, dirigido por el Reino Unido, con la ayuda de los Estados Unidos de América y que trabajaría únicamente en inglés, para solicitar información sobre el efecto de la aplicación de la siguiente nota: "*Para uso únicamente en alimentos con contenido reducido de energía o en alimentos sin azúcares añadidos de conformidad con CAC/GL 23-1997*" en las disposiciones para edulcorantes que figuran en el Apéndice 8 de FA/45 CRD 2.

97. El GTe utilizará esta información para determinar si la aplicación de esta nota sobre una base general para las disposiciones para los edulcorantes en categorías específicas de alimentos es adecuada, o si se pueden elaborar otras notas para tratar cuestiones relativas a las disposiciones sobre edulcorantes en categorías específicas de alimentos cuando la nota sustitutiva no sea adecuada. El GTe puede hacer recomendaciones sobre:

- la modificación de disposiciones aprobadas;
- el adelanto de las disposiciones en los trámites;
- el adelanto de las nuevas disposiciones en los trámites.

"Propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (respuestas a la CL 2013/8-FA Parte B, Punto 5) (tema 5h del programa)"²⁰

98. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de que la carta circular para incorporación de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA tendría un formulario para la presentación de propuestas, que indicaría claramente los siete criterios para el inicio del trabajo tal como se expone en el *Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios*. Decidió además que la Secretaría compilaría las respuestas enviadas en un documento de trabajo que sería examinado por el grupo de trabajo presencial sobre la NGAA, el cual formularía recomendaciones sobre su incorporación en la NGAA en el Trámite 2.

Conclusión

99. En vista de esa decisión, el Comité decidió no examinar las propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios y/o propuestas revisadas presentadas en respuesta a la circular CL 2013/8-FA, Parte B, punto 5, y solicitar a los miembros y observadores que enviaran nuevamente su propuesta en respuesta a la siguiente carta circular.

Otros asuntos (recomendaciones a los grupos de trabajo que se reunieron durante la sesión sobre el SIN y la lista de prioridades del JECFA)

Recomendaciones 10-11

100. El Comité ratificó las dos últimas recomendaciones del CRD 2 y tomó nota de que el grupo de trabajo presencial no había sometido a debate la solicitud de examinar la incorporación de nuevas clases funcionales a algunos aditivos (Recomendación 10) y que sería examinada por el GTe sobre el SIN (véase el tema 6 del programa).

CONCLUSIONES GENERALES SOBRE EL TEMA 5 DEL PROGRAMA

101. El Comité convino en remitir al 37.º período de sesiones de la Comisión:

- los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para su adopción en el trámite 8 y el trámite 5/8 (Apéndice IX);²¹
- las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos recomendadas para su revocación (Apéndice XII).²²

102. El Comité decidió suspender el trabajo sobre una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA presentados en el Apéndice X²³ e incorporar una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA en los trámites 2 y 3 (Apéndice XI).²⁴

²⁰ CX/FA 14/46/15; observaciones de la Federación de Rusia (CRD 15).

²¹ El Apéndice IX incluye recomendaciones de adopción relacionadas con los temas 2, 4b, 5a y 5b del programa.

²² El Apéndice XII incluye recomendaciones para revocación planteadas en los temas 2 y 4d del programa.

²³ El Apéndice X incluye recomendaciones de suspensión relacionadas con los temas 5a, 5b y 5c del programa.

²⁴ El Apéndice XI incluye recomendaciones relacionadas con los temas 2, 5c, 5e y 5f del programa.

Trabajo para la 47.^a reunión del CCFA

Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA

103. El Comité convino en establecer un GTe bajo la dirección de los EE.UU. y que trabajaría sólo en inglés, para:

- preparar propuestas para las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA para aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizador, espesante" para su uso en una función tecnológica distinta a "emulsionante, estabilizador, espesante";
- preparar propuestas para examinar las disposiciones de los cuadros 1 y 2 en las categorías de alimentos 01.2 a 08.4, exceptuando las categorías de alimentos 04.1.2.4 "Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)", 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", 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))", 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 las categorías de alimentos 04.2.2.5, 05.1.1 "Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao", 05.1.3 "Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao" y 05.1.4 "Productos de cacao y chocolate", para los aditivos sin función de "colorante" o "edulcorante".

Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA

104. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo presencial, que se reuniría inmediatamente antes de su 47.^a reunión y estaría presidido por los Estados Unidos de América, que trabajaría en inglés solamente, para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre:

- cuestiones pendientes relacionadas con el tema 5b del programa;
- los informes del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre (i) la NGAA; (ii) la categoría de alimentos 14.2.3 "Vinos de uva"; (iii) la revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías; y (iv) la Nota 161;
- nuevas disposiciones sobre la incorporación o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios (respuesta a la carta circular) y disposiciones distribuidas para recoger observaciones en el Trámite 3.

PROPUESTAS DE CAMBIOS Y/O ADICIONES AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CAC/GL 36-1989) (tema 6 del programa)²⁵

105. La Delegación de Irán presentó el informe del grupo de trabajo presencial sobre el Sistema Internacional de Numeración (SIN).

106. El Comité examinó las recomendaciones del grupo de trabajo y formuló las siguientes observaciones y conclusiones.

Recomendación 1

107. El Comité convino en incluir la función tecnológica "sinergista estabilizador" en la clase funcional "estabilizador", y agregar la función tecnológica "sinergista espesante" a la clase funcional de "espesante".

Recomendación 2

108. El Comité acordó agregar nuevos números del SIN, clases funcionales y funciones tecnológicas a los 11 aditivos enumerados en el Cuadro 2 del CRD 4.

²⁵ CX/FA 14/46/ 16; observaciones en el Trámite 3 de Costa Rica, el Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Perú, los EE.UU., la IFAC (CX/FA 14/46/16 Add.1); Unión Europea y el ICA (CX/FA 14/46/16 Add.2); Informe del Grupo de trabajo presencial sobre el SIN (CRD 4); observaciones de Indonesia (CRD 14); la Federación de Rusia (CRD 15); Ghana (CRD 18); FIL (CRD 21).

109. Aunque estaba de acuerdo con la recomendación, la Delegación de la Unión Europea informó al Comité que los pigmentos nacarados a base de aluminosilicato de potasio están reglamentados de otra manera en la Unión Europea y que no están reconocidos como aditivos alimentarios en sí.

Recomendación 3

110. El Comité acordó modificar los nombres y números de ocho aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 del CRD 4.

Recomendación 4

111. El Comité convino en agregar nuevos números del SIN, clases funcionales y funciones tecnológicas a los 57 aditivos enumerados en el Cuadro 4 del CRD 4.

Conclusión

112. El Comité convino en establecer un GTe, dirigido por Irán y que trabajaría sólo en inglés, para examinar las respuestas a la carta circular que solicita propuestas de cambios y/o adiciones al SIN y preparar las propuestas a fin de distribuirlas para recoger observaciones en el Trámite 3 y someterlas a examen en su próxima reunión.

Estado de los cambios al Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (SIN)

113. El Comité acordó remitir el anteproyecto de cambios al SIN a la 37.ª reunión del Comité, para su adopción en el Trámite 5/8 (con omisión del Trámite 6/7) (Apéndice XIII).

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 77.ª REUNIÓN (tema 7a del programa)²⁶

114. La Secretaría del JECFA presentó los resultados de la 77.ª reunión del JECFA sobre las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios, como se indica en el documento CX/FA 14/46/17. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que estas especificaciones han sido publicadas en las Monografías 14 FAO/JECFA, 2013. Las monografías están disponibles en forma impresa y también se pueden consultar en la página web de la FAO en:

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/jecfa/FAO_Monograph_14_final_updated_Jan_2014.pdf

115. Las especificaciones individuales también se incluyeron en la base de datos del JECFA/FAO (disponible en: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>).

116. En la 77.ª reunión del JECFA se examinaron, en total, 23 monografías de especificaciones. De estas, se terminaron 11, se mantuvieron 3, quedaron 8 como provisionales y se retiró una. La Secretaría del JECFA aclaró que el motivo de retirar las especificaciones del éster de glicerol de colofonia de aceite de resina (GETOR) (SIN 445(ii)) es que no se han presentado datos y que se informó al JECFA que esta sustancia ya no contaba con el apoyo del anterior proveedor de datos.

117. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que se necesitan datos para completar la evaluación de las especificaciones tentativas. Los datos solicitados se describen en las monografías de las especificaciones individuales, y los plazos para presentar la información se indican en el Anexo 2 de las Monografías 14 JECFA/FAO, 2013. El Comité señaló además que en el caso de los aditivos que contienen aluminio y/o silicio, como la 77.ª reunión del JECFA sólo había recibido una parte limitada de los datos solicitados, las especificaciones tentativas se retirarían si la información solicitada no hubiera llegado a fines de 2014.

118. El Comité examinó las especificaciones completas para su aprobación, y se debatieron las siguientes cuestiones.

119. La Delegación de la Unión Europea reitera su reserva sobre las referencias a los aditivos alimentarios utilizados en aditivos alimentarios en las especificaciones, como se expresó en la 45.ª reunión del CCFA.

Extractos de paprika (SIN 160c(ii) (R))

120. En respuesta a la preocupación expresada por varias delegaciones en relación con la inclusión de información sobre la preparación comercial en la definición, la Secretaría del JECFA explicó que esta información es parte integrante de la descripción del proceso de fabricación que se incluye en las especificaciones. Esa información era importante tanto para los fabricantes de alimentos como para los consumidores, y es una práctica normal del JECFA incluir dicha información.

²⁶ CX/FA 14/46/17; observaciones en el Trámite 3 de Costa Rica, Unión Europea, Perú (CX/FA 14/46/17 Add.1); China, la India, la Unión Africana (CRD 11); Ghana (CRD 18).

Aluminosilicato de potasio (PAS) (SIN 555) y pigmentos a base de PAS

121. En respuesta a las tres preguntas planteadas por la Delegación de la Unión Europea (CX/FA 14/46/17, Add. 1) la Secretaría del JECFA explicó que:

- i. En el caso de los pigmentos a base de PAS, el PAS no cumple la definición del Codex de sustancia inerte ya que desempeña un papel fundamental en la generación del color nacarado y, por lo tanto, ejerce una función tecnológica en los pigmentos.
- ii. Como el PAS es parte integrante de los pigmentos, no se podría considerar como un aditivo secundario.
- iii. El formato de las monografías de las especificaciones, expuesto en el Compendio era una pauta y se debían incluir los distintos criterios según la necesidad. En el caso de los pigmentos a base de PAS, el JECFA no consideró apropiada la inclusión de los criterios mencionados en la pregunta.

Conclusión

122. Con base en las deliberaciones, el Comité hizo suyas todas las especificaciones completas con la excepción de las del PAS (SIN 555), que se devolvieron al JECFA para que examine la eliminación del uso funcional de sustancia inerte.

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

123. El Comité estuvo de acuerdo en enviar las disposiciones terminadas de ocho aditivos al 37.º período de sesiones de la Comisión, para su adopción en el Trámite 5/8 (con omisión de los trámites 6/7) (Apéndice XIV).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE ADITIVOS EN LOS ADITIVOS (ADITIVOS SECUNDARIOS) (tema 7b del programa)²⁷

124. La Delegación de la Unión Europea presentó el documento CX/FA 14/46/18 y señaló que los aditivos secundarios (aditivos en aditivos) se incorporaban normalmente en aditivos alimentarios, preparaciones enzimáticas, aromatizantes y nutrientes a fin de facilitar su conservación, venta, estandarización, dispersión, dilución o disolución. La Delegación observó que no había ninguna fuente de información consolidada sobre aditivos secundarios, sino que esa información se encontraba diseminada en otros documentos como: el Preámbulo de la NGAA; las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008); y las Especificaciones y consideraciones generales para preparaciones enzimáticas utilizadas en la elaboración de alimentos.²⁸ La Delegación añadió que no había principios armonizados ni normas para tratar los aditivos secundarios y, por tanto, no era necesario desarrollar criterios armonizados basados en información disponible. Por último, la Delegación señaló a la atención del Comité las recomendaciones que figuran en CX/FA 14/46/18, que ofrecían diversas opciones para examinar esta cuestión.

Debate

125. El Presidente del CCFA invitó al Comité a examinar si había que seguir con el trabajo sobre este tema.

126. Las delegaciones reconocieron que las cuestiones relacionadas con los aditivos secundarios eran un tema importante a tratar por el Comité y que podían desarrollarse criterios y principios para contribuir a aclarar la mejor forma de tratar los aditivos secundarios. Sin embargo, sobre la forma de proseguir al respecto hubo disparidad de opiniones. Las delegaciones dijeron que no era el momento adecuado para comprometer recursos del CCFA debido a la necesidad urgente de tratar la acumulación existente de disposiciones en la NGAA; que no se habían documentado preocupaciones sobre la inocuidad en relación con el uso de aditivos secundarios y que los mecanismos existentes, tanto en el JECFA como en el CCFA, eran adecuados para abordar cualquier cuestión de inocuidad.

127. El Presidente del CCFA observó que era necesario tener un entendimiento común de lo que son aditivos secundarios y, como punto de partida, formular una definición y analizar las consecuencias de asumir un nuevo trabajo sobre este tema. El Presidente propuso entonces que el documento de debate fuera mejorado y se concentrara en la definición y análisis del tema.

²⁷ CX/FA 14/46/18; observaciones de China, la India, la Unión Africana (CRD 11); Indonesia (CRD 14); la Federación de Rusia (CRD 15); El Salvador (CRD 16); Ghana (CRD 18).

²⁸ http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/docs/enzymes_en.htm.

Conclusión

128. El Comité apoyó la propuesta del Presidente y convino en establecer un GTe bajo la dirección de la Unión Europea y que trabajaría solo en inglés, para desarrollar ulteriormente el documento de debate y, en especial:

- formular una definición para aditivos alimentarios secundarios;
- analizar la cuestión de los aditivos alimentarios secundarios, así como posibles faltas de concordancia en su manejo actual por el CCFA;
- si procede, formular recomendaciones a la 47.^a reunión del CCFA sobre formas posibles para abordar los aditivos alimentarios secundarios.

PROPUESTAS PARA ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2013/12-FA) (tema 8a del programa)²⁹

129. La Delegación del Canadá presentó el informe del grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre el establecimiento de prioridades.

130. Se recordó al Comité que era necesario presentar las solicitudes de trabajo para el JECFA utilizando el "Formulario en el que se proporcionará información sobre los compuestos a evaluar por el JECFA" y recordó que la naturaleza de la solicitud se debía indicar claramente.

131. El Comité sometió a consideración las recomendaciones del grupo de trabajo, hizo las observaciones y llegó a las conclusiones siguientes:

***Acacia polyacantha* var. *Campylacantha*, goma kakamut, complejo proteico de arabinogalactán**

132. El Comité convino en mantener la sustancia en la lista (no con alta prioridad) en el entendimiento que si antes de la 47.^a reunión del CCFA no se había recibido confirmación sobre la disponibilidad de los datos solicitados, así como información apropiada sobre el tipo de datos e indicación del proveedor de los datos, la sustancia se eliminaría de la lista.

Acetatos de potasio (SIN 261)

133. El Comité decidió que la Secretaría del Codex solicitaría información mediante una carta circular sobre el uso de diacetato de potasio (SIN 261(ii)) en los alimentos antes de decidir si esta sustancia debía incorporarse en la lista. Quedó entendido que si no se recibía información, la 47.^a reunión del CCFA no examinaría el diacetato de potasio.

Otros

134. El Comité tomó nota de que la Secretaría del JECFA sugirió que se sometieran a consideración las prioridades de planificación para un número de años. Este enfoque funciona bien en el Comité sobre Plaguicidas, que puede establecer prioridades para los próximos cinco años.

135. El Comité recordó su decisión de añadir a la Lista de prioridades las nueve sustancias sobre las cuales se había enviado información sobre su uso en respuesta a la circular CL 2013/8-FA, Parte B, Punto 4.

Conclusión

136. El Comité decidió remitir la Lista de prioridades de compuestos propuestos para su evaluación a la FAO y la OMS para su seguimiento (Apéndice XV).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS OPCIONES PARA EL USO DE LOS RESULTADOS DEL EJERCICIO DE ASIGNACIÓN DE PRIORIDADES Y OTRAS MEDIDAS POSIBLES PARA DETERMINAR LOS COMPUESTOS PARA REEVALUACIÓN POR EL JECFA (tema 8b del programa)³⁰

137. La Delegación del Canadá, en la dirección, presentó un resumen del trabajo del GTe de identificación de compuestos para reevaluación por el JECFA.

²⁹ CX/FA 14/46/19; Informe del Grupo de trabajo sobre prioridades que se reunió durante la sesión (CRD 5); observaciones de IOFI (CRD 12); la Federación Rusa (CRD 15); AIDGUM y AIPG (CRD 22).

³⁰ CX/FA 14/46/ 20; observaciones de la IOFI (CRD 12); la Federación de Rusia (CRD 15); Ghana (CRD 18).

138. Las ventajas y desventajas de las opciones presentadas en el documento de debate fueron examinadas por el Comité y, en particular, se observó que:

- un proceso sistemático para la reevaluación periódica de los aditivos alimentarios consumiría demasiados de los recursos del JECFA;
- algunas de las evaluaciones realizadas por el JECFA hace mucho tiempo ya no cumplen las normas de calidad científicas de hoy.

139. La Secretaría del JECFA propuso asignar una proporción limitada de las reuniones del JECFA sobre aditivos alimentarios a la reevaluación de compuestos, según el orden de prioridades establecido por el CCFA, y destacó que la confirmación de la disponibilidad de datos era un criterio clave para permitir la reevaluación.

140. El Comité acordó que, al igual que en el procedimiento para proponer nuevas sustancias, tendría que haber un paso adicional en el proceso de reevaluación de las sustancias, con el fin de asegurar que se proporcionen datos.

141. El Comité apoyó la propuesta del JECFA y convino en iniciar el proceso en forma de prueba mediante el ejercicio de priorización de la 45.^a reunión del CCFA sobre los colorantes (CX/FA 13/45/17).

Conclusión

142. El Comité decidió utilizar los colores, indicados como prioritarios del grupo 1 y grupo 2,³¹ de conformidad con la enmienda realizada en la 45.^a reunión del CCFA,³² como ejemplo de trabajo, y acordó que se integren en la lista de compuestos que habrá de examinar el grupo de trabajo sobre las prioridades en su próxima reunión.

143. El Comité convino en que:

- la Secretaría del Codex emitirá una carta circular para solicitar información sobre la disponibilidad de datos para reevaluar los seis colorantes;
- basándose en las respuestas, el grupo de trabajo sobre las prioridades de la 47.^a reunión del CCFA proporcionará al JECFA una lista definitiva de compuestos a los que se haya asignado prioridad para reevaluación.

144. Además, el Comité convino en que el informe del grupo de trabajo sobre las prioridades del CCFA de la 47.^a reunión contendrá dos cuadros: uno sobre las solicitudes nuevas y el otro sobre la reevaluación de los colorantes.

OTROS ASUNTOS (tema 9 del programa)³³

Falta de congruencia en la terminología de los aromatizantes

145. El observador de la IOFI presentó el CRD 13 sobre la falta de congruencia en la terminología relacionada con los aromatizantes entre distintas normas en el etiquetado y las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

146. El Comité estuvo de acuerdo en que se siguiera trabajando para hacer frente a los problemas señalados en el CRD 13 y acordó solicitar a los EE.UU. que preparara un documento de debate para analizar y hacer recomendaciones para tratar la cuestión de la falta de congruencia en la terminología sobre los aromatizantes respecto a las Directrices y otras normas del Codex.

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

147. Se informó al Comité que estaba prevista provisionalmente la celebración de su 47.^a reunión en China del 23 al 27 de marzo de 2015. El Gobierno anfitrión determinará el lugar exacto en consulta con la Secretaría del Codex.

³¹ CX/FA 13/45/17.

³² REP 13/FA párr. 133.

³³ Observaciones de China, ICA y IOFI (CRD 13).

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ACCIÓN DE	DOCUMENTO DE REFERENCIA (REP14/FA)
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	8 y 5/8	37.º CAC	Párrs. 17, 101 y Apéndice IX
Anteproyecto de <i>Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios</i> (revisión de CAC/GL 3-1989)	5/8	37.º CAC	Párr. 52 y Apéndice VIII
Anteproyecto de enmiendas al <i>Sistema Internacional de Numeración de los aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 36-1989)	5/8	37.º CAC	Párr. 113 y Apéndice XIII
Anteproyecto de <i>Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios</i>	5/8	37.º CAC	Párr. 123 y Apéndice XIV
Enmiendas a las notas de la NGAA	Adopción	37.º CAC	Párr. 14 y Apéndice II
Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio en normas seleccionadas	Adopción	37.º CAC	Párr. 20 y Apéndice III
Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de normas para productos cárnicos	Adopción	37.º CAC	Párr. 43 y Apéndice VII
Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral" y sus subcategorías de la NGAA	Adopción	37.º CAC	Párr. 43 y Apéndice IX Parte D
Anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	2,3	47.ª CCFA	Párrs. 16, 71, 86, 87, 90, 102 y Apéndice XI
Enmiendas al <i>Sistema Internacional de Numeración</i> (SIN) de los aditivos alimentarios	1,2,3	GTe (Irán)	Párr.112
<i>Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios</i> (79.ª JECFA)	1,2,3	47.ª CCFA	---
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	Revocación	37.º CAC	Párrs. 24, 56, 101 y Apéndice XII
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	Descontinuación	--	Párrs. 63, 66, 69, 70 y Apéndice X
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos con las disposiciones pertinentes de la NGAA	---	GTe (Australia)	Párr 44
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 14.2.3 "Vinos de uva" y sus subcategorías de la NGAA	---	GTe (Francia)	Párr. 72
Descriptores y disposiciones sobre aditivos alimentarios de las categorías de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías de la NGAA	---	GTe (Nueva Zelandia)	Párr. 77
Nota a la Nota 161 (aplicación de otras notas a las disposiciones sobre edulcorantes)	---	GTe (Reino Unido)	Párrs. 96 y 97
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 de la NGAA para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizador, espesante", para su uso con funciones tecnológicas distintas de las de emulsionante, estabilizador, espesante.		GTe (EE.UU.)	Párr. 103
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 en las categorías de alimentos de la 01.2 a la 08.4, con exclusión de las categorías de alimentos 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3 y 05.1.4		GTe (EE.UU)	Párr. 103
Documento de debate sobre aditivos secundarios	---	GTe (Unión Europea)	Párr. 128
Lista de prioridades de compuestos propuestos para evaluación por el JECFA	---	FAO y WHO	Párr. 136 y Apéndice XV
Propuesta de cambios y adiciones a la Lista de prioridades de compuestos propuestos para evaluación por el JECFA	---	47.ª CCFA	---
Información sobre la disponibilidad de datos para la reevaluación de los seis colorantes prioritarios	---	Secretaría del Codex	Párr. 143
Documento de debate sobre falta de congruencia en la terminología relacionada con los aromatizantes en los textos del Codex	---	(EE.UU.)	Párr. 146
Documento informativo sobre la NGAA	---	Secretaría del Codex	---
Documento informativo sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para productos	---	Secretaría del Codex	---

Apéndice I

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

**Chairperson
Président
Presidente**

Prof Junshi CHEN
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
Beijing 100022, CHINA
Phone: +86 052165599
Fax: +86 1052165499
Email: chenjunshi@cfsa.net.cn

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mr Ridha NEBAIS
Premier secrétaire
Ministère des Affaires Etangères
Ambassade d'Algerie à Pékin 7, San Li Tun LU Beijing
100600 China Pékin
ALGERIA
Tel: 0086 6532 3773 / 0086 6532 12
Fax: 0086 186 1106 9067
E-mail: riad197@yahoo.fr

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Dr Leanne LAAJOKI
Section Manager, Scientific Strategy, International and
Surveillance
Food Standards Australian New Zealand
PO Box 7186
2610 Canberra
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6271 2639
Fax: +61 2 6271 2222
E-mail: leanne.laajoki@foodstandards.gov.au

Ms Angela O'SULLIVAN
Director - International Food Standards
Agriculture Productivity Division
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858, Canberra City
2601 ACT
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 3871
Fax: +61 2 6272 3025
E-mail: angela.osullivan@daff.gov.au

AUSTRIA - AUTRICHE

Dr Sigrid AMANN
Ministry of Health
1030, Rodetzky Str.2
Vienna
AUSTRIA
Fax: sigrid.amann@bmg.gv.at
E-mail: sigrid.amann@bmg.gv.at

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Ms Christine VINKX
Expert food additives, enzymes, Processing aids and
contaminants in food
FPS Health, food chain safety and environment
Place V. Horta, 40 box 10
1060 Brussels
BELGIUM
Tel: +3225247359
Fax: +3225247399
E-mail: christine.vinkx@gezondheid.belgie.be

BENIN - BÉNIN

Ms A. Moulikatou TOUKOUROU BADAROU
Chef Service Qualité
E-mail: maepdana@ymail.com

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Laila MOUAWAD
Expert on Regulation and Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
SIA5 Lote 200, Area Especial 57, 2nd Floor
71205-050 Brasilia
BRAZIL
Tel: +55(61)34625329
Fax: +55(61)3462-5315
E-mail: laila.mouawad@anvisa.gov.br

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

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

Ms Renata FERREIRA
Expert on Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Survey Agency
SIA trecho 5, sector especial 57, 2o andar, sala 2Brasília
BRAZIL
Tel: 55 61 91155978 / 55 61 34624288
Fax: 55 61 3462 5315
E-mail: renata.ferreira@anvisa.gov.br

Ms Maria Cecilia TOLEDO
Full Professor
State University of Campinas
Shigeo Mori 1232-Cidade Universitaria
Campinas-Sp-Cep: 13083-765
BRAZIL
Tel: 55-19-32891837
Fax: 55-19-32011837
E-mail: toledomcf@hotmail.com

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**Mr Henri Kangue KOUM**

CAMEROON
 Chef de Bureau des Normes et du Contrôle Alimentaire
 Ministère de la Santé Publique
 Tel: +237 77 328201
 Fax: +237 95044577
 E-mail: henrykangue@yahoo.fr

Ms Yolande Alida BOMBA

Food Science and safety Engineer
 Chief of Service in Department of Standard and Quality
 Ministry of Industrial Mines Technological Development
 30788 Yaoundé
 CAMEROON
 Tel: +237 99950568
 Email: y.nimpe@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ**Mr Matthew BAUDER**

Section Head
 Food Additives Sector
 Chemical Health Hazard Assessment Division
 Bureau of Chemical Safety Food Directorate Health Products
 and Food Branch
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway,
 Ottawa, Ontario
 K1A 0K9
 CANADA
 Tel: 613-941-6224
 Fax: 613-990-1543
 E-mail: Matthew.Bauder@hc-sc.gc.ca

Mr Steve THERIAULT

Scientific Evaluator
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway, Floor 1, Room C142
 Ottawa, ON
 CANADA
 K1A0K9
 Tel: 613-946-9207
 E-mail: steve.theriault@hc-sc.gc.ca

CHILE - CHILI**Prof Roberto SAELZER**

Subdirector de Docencia
 Universidad de Concepción
 Departamento De Ciencias Y Tecnología De Los Alimentos
 Edmundo Larenas 64A
 Concepción
 CHILE
 Tel: +5641229825
 E-mail: rsaelzer@udec.cl

CHINA - CHINE**Mr Jinfeng LIU**

Director
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang district
 Beijing
 CHINA
 Tel: 010-52165566
 Fax: 010-52165466
 E-mail: liujinfeng@cfsa.net.cn

Mr Zhutian WANG

Assistant Director of CFSA
 China National Centre for Food Safety Risk Assessment
 (CFSA)
 Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District
 Beijing
 CHINA
 Tel: +8610-52165577
 E-mail: zhutianwang@cfsa.net.cn

Ms Xiaochen CHEN

Engineer
 Chinese Academy of Inspection and Quarantine, AQSIQ
 An Hui Bei Li community, 7#807, Chao Yang District, Bei Jing
 Beijing
 CHINA
 Tel: 01082260503
 Fax: 82260168
 E-mail: chenxc@aqsiq.gov.cn

Dr Chor-Yiu CHOW

Head (Risk Assessment Section)
 Food and Environmental Hygiene Department, HKSAR
 Government
 Centre for Food Safety
 43/F Queensway Government Office, 66 Queensway
 Hong Kong
 CHINA
 Tel: 852-28675508
 Fax: 852-25214784
 E-mail: cychow@fehd.gov.hk

Mr Yue DUAN

Section Chief
 Tianjing Entry and Exit Inspection and Quarantine Bureau
 No.51, 2nd Street, TEDA, Tianjin, China
 Tianjin
 CHINA
 Tel: 13920123001
 Fax: 02265561128
 E-mail: duanyu@tjciq.gov.cn

Mr Yongxiang FAN

Department Director
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
 100022 Beijing
 CHINA
 Tel: +8610-52165410
 Fax: +8610-52165408
 E-mail: fangyongxiang@cfsa.net.cn

Ms Veng Han LEUNG

Veterinarian
 Civic and Municipal Affairs Bureau
 Rua Nova de Areia Preta, No.52 Centro de Servicos 3 Andar
 da RAEM
 Macau
 CHINA
 Tel: (853) 8296 9929
 Fax: (853) 8296 9935
 E-mail: vhleung@iacm.gov.mo

Mr Yue LI

Engineer
 Standards & Quality Center of State Administration of Grain
 11 Baiwanzhuang Street, Xicheng District
 Beijing
 CHINA
 Tel: 86-10-58523434
 Fax: 86-10-58523408
 E-mail: lybzliyue@163.com

Mr Pengjie LUO

Associate Professor
 CFSA
 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
 100022 Beijing
 CHINA
 Tel: +8610-52165432
 Fax: +8610-52165424
 E-mail: luopengjie@cfsa.net.cn

Mr Gensheng SHI

Researcher
National Health and Family Planning Commission
Food safety standard & assessment
No.1 Xizhimen south road,
100044 Beijing
CHINA
Tel: 01068792829
E-mail: gen8118@163.com

Ms Hoi Chi SOU

Head of Division of Risk Assessment
Civic and Municipal Affairs Bureau
Rua Nova de Areia Preta, N. 52 Centro de Servico 3 andar da
RAEM
Macau
CHINA
Tel: (853) 82969931
Fax: (853) 82969935 / (853) 82969930
E-mail: hcsou@iacm.gov.mo

Mr Wai Hou UNG

Head of Division of Risk management and Planning
Civic and Municipal Affairs Bureau
Rua Nova de Areia Preta, N. 52 Centro de Servico 3 andar da
RAEM
Macau
CHINA
Tel: (853)82969919
Fax: (853)82969935
E-mail: whouung@iacm.gov.mo

Ms Huali WANG

Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: 8610-52165428
Fax: 8610-52165424
E-mail: wanghuali@cfsa.net.cn

Ms Wai-King WONG

Scientific officer
Centre for Food Safety
Food and Environmental Hygiene Department, HKSAR
Government
43/F, Queensway Government offices\ 66 Queensway, Hong
Kong
Hong Kong
CHINA
Tel: 852-28675615
Fax: 852-28933547
E-mail: wwkwong@fehd.gov.hk

Mr Xinglin XI

Deputy Chief
Guangdong Inspection and Quarantine Technology
Center of Guangdong Entry-Exit Inspection and Quarantine
Bureau
Room 1408E- Tower B, Guojian Building, No.66, Huacheng
Avenue, Zhujiang Xincheng, Guangzhou
Guangdong
CHINA
Tel: 020-38290331
Fax: 020-38290325
E-mail: cigxli@163.com

Mr Yi XUE

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

Ms Xingfen YANG

Deputy Director General
Guangdong Provincial Center for Disease Control and
Prevention
Qunxian road No.160, Panyu
511430 Guangzhou
CHINA
Tel: 86 13829722963
Fax: 86E 020-31051502
E-mail: yangxingfen@21cn.com

Ms Jiyue ZHANG

Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165429
Fax: +8610-52165424
E-mail: yue.zhang@cfsa.net.cn

Mr Zhifei ZHANG

Principal Staff Member
Ministry of Industry and Information Technology of the People's
Republic of China
No.27 Wanshou Road, Haidian District
100846 Beijing
CHINA
Tel: 86-10-68205637
Fax: 86-10-66017178
E-mail: zhangzhifei@miit.gov.cn

Ms Xi ZHANG

Section Chief
China General Chamber of Commerce
Xicheng District, Beijing, No.25 Yuetanbeijie
100000 Beijing
CHINA
Tel: +86-13801122667
Fax: +86-10-68391386
E-mail: Xz11cn@163.com

Mr Chen ZHANG

Deputy Chief Section Member
China General Chamber of Commerce
Xicheng District, Beijing, No.25 Yuetanbeijie
100000 Beijing
CHINA
Tel: +86-13810831731
Fax: +86-10-68391387
E-mail: Zhangc31@126.com

Ms Ruijun ZHAO

Vice Section Chief
Shanghai entry-exit Inspection & Quarantine
Bureau of The People's Republic of China
1215E-NO.1208, Minsheng Road, Pudong
Shanghai
CHINA
Tel: 86-21-38620963
Fax: 86-21-68545464
E-mail: zhaorj@shciq.gov.cn

COLOMBIA - COLOMBIE**Ms Maira Andrea ARRIETA GUEVARA**

Profesional especializado
 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos-
 INVIMA
 Carrera 68D No. 17-11, Zona industrial de Montevideo.
 Bogota
 COLOMBIA
 E-mail: marrietag@invima.gov.co

COSTA RICA**Ms Mónica ELIZONDO ANDRADE**

Asuntos Científicos y Regulatorios
 Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA)
 San José
 7097-1000 Sabana Sur
 COSTA RICA
 Tel: (506) 2220-3031
 Fax: (506) 2220-3070
 E-mail: melizondo@cacia.org

DENMARK – DANEMARK - DINAMARCA**Mr René Sig SVENDSEN**

Head of Section
 Danish Veterinary and Food Administration
 Stationsparken 31
 2600 Glostrup
 DENMARK
 Tel: +45 72276283
 E-mail: rens@fvst.dk

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**Dr. Manal ATWA**

Regional Center for Food and Feed RCFF-ARC
 EGYPT
 Tel: +21001067106
 Fax: +2035732280
 E-mail: manalaatwa@gmail.com

Ms Ehsan HEGAZY

Senior Food Standard Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and Quality
 16 Tadreeb el-Modarrebeen Street , Ameriya
 Shobra Cairo
 EGYPT
 Tel: +20 228 455 31
 Fax: +20 228 455 04
 E-mail: eos@idsc.net.eg

ESTONIA - ESTONIE**Ms Anneli TUVIKE**

Chief specialist
 Ministry of Agriculture
 Food Safety Department
 Lai St. 39/41
 15056 Tallinn
 ESTONIA
 Tel: +3726256213
 Fax: +3726256210
 E-mail: anneli.tuvike@agri.ee

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA****Mr Denis DE FROIDMONT**

Administrator
 European Commission
 DG Rural Development and Agriculture
 Rue de la Loi 130
 1099 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 2 2956938
 Email: denis.de-froidmont@ec.europa.eu

Ms Eva Maria ZAMORA ESCRIBANO

Deputy head of unit
 European Commission
 Sanco G6
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels
 EUROPEAN UNION
 Tel: 0032 2 299 86 82
 Fax: 0032 2 299 85 66
 E-mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr Jiri SOCHOR

Administrator
 European Commission
 DG SANCO
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels
 E-mail: jiri.sochor@ec.europa.eu

FINLAND – FINLANDE - FINLANDIA**Ms Anna LEMSTRÖ**

Senior Officer, Food Policy
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Department of Food
 P.O.Box 30
 00023 Government Helsinki
 FINLAND
 Tel: +358-50-5020414
 E-mail: anna.lemstrom@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA**Ms Catherine EVREVIN**

Chargée de mission
 Ministère de l'économie et des Finances
 DGCCRF
 Teledoc 223 59 bld Vincent Auriol
 75703 Paris cedex 13
 France
 Tel: +33 (0) 1 44 97 32 05
 Fax: +33 (0) 1 44 97 30 37
 E-mail: catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Ms Nelly DELFAUT

Chargée de mission
 French Dairy Processor's Association
 42 rue de Châteaudun
 75009 PARIS
 France
 Tel: 33 1 49 70 72 66
 Fax: 33 1 42 80 63 62
 E-mail: nelly.delfaut@atla.asso.fr

Mr Franck FAIVRE

Chargé d'études Législation des technologies alimentaires
 Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
 Direction générale de l'alimentation
 Bureau de la législation alimentaire
 251 rue de Vaugirard
 75732 Paris Cédex 15
 France
 Tel: (+33) (0) 1 49 55 49 34
 Fax: (+33) (0) 1 49 55 59 48
 E-mail: franck.favre@agriculture.gouv.fr

Mr Anders LILJEGREN

E-mail: anders.liljegen@roquette.com

Ms Sophie PALLAS

General Manager
 Oenoppia
 21 rue Croulebarbe
 75013 PARIS
 FRANCE
 Tel: +33 (0)6 29 43 27 83
 Fax: +33 (0)1 43 37 88 04
 E-mail: spallas@oenoppia.com

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**Mr Hermann BREI**

Administrator
Federal Ministry of Food, and Agriculture
Unit 313
Rochusstraße 1
D-53123 Bonn
GERMANY
Tel: +49 228 99529 4655
Fax: +49 228 99529 4965

Mr Alexander Michael SCHOCH

Senior Manager, Head of Regulatory Affairs
BENEO GmbH
Wormser Str. 11
67283 Obrigheim
GERMANY
Tel: +49 6359 803 823
Fax: +49 6359 803 839
E-mail: alexander.schoch@beneo.com

Mr Stéphane BRION

Administrator
Council of the European Union
DG B 2B
Rue de la Loi 175
1048 Brussels
BELGIUM
Tel: +3222812142
Fax: +3222816198
E-mail: secretariat.codex@consilium.europa.eu

GREECE - GRÈCE - GRECIA**Ms Dimitra KARDASI**

Head of Directorate
Hellenic Food Authority
Training, Communication and IT Directorate
124 Kifissias Ave & 2 Iatridou str.
115 26 Athens
GREECE
Tel: +30 210 6971592
Fax: +30 210 6971501
E-mail: dkardassi@efet.gr

Ms Dimitra PAPANIMITRIOU

Regulatory Toxicologist
Hellenic Food Authority
Training, Communication & IT Directorate
124 Kifissias Ave & 2 Iatridou str.
115 26 Athens
GREECE
Tel: +30 2106971694
Fax: +30 2106971585
E-mail: dpapadimitriou@efet.gr

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA**Mr Gábor KELEMEN**

Chief councillor
Ministry of Rural Development
Division of Food Regulation
Kossuth Lajos tér 11.
H-1055 Budapest
HUNGARY
Tel: +36 1 795 3867
Fax: +36 1 795 0096
E-mail: gabor.kelemen@vm.gov.hu

INDIA - INDE**Ms Sakshi GAMBHIR**

Technical Officer
Food Safety And Standards Authority of India
National Codex Contact Point Of India
Food Safety And Standards Authority Of India, 3rd Floor, Fda
Bhawan, Kotla Road.
110002 New Delhi
India
Tel: 09999094795
E-mail: sakshi.gambhir@yahoo.co.in

Mr Rajesh KAPUR

Advisor
Ministry Of Science & Technology, Dept. of Biotechnology
Department Of Biotechnology
Ministry Of Science & Technology, Dept. of
Biotechnology, Block-2, Cgo Complex,
110003 New Delhi
INDIA
Tel: +91 11 24360745
Fax: +91 11 24360745
E-mail: kapur@dbt.nic.in

Mr Anil MEHTA

Deputy Director
Food Safety and Standards Authority Of India
Ground Floor, Cheb Building, Kotla Road, Near
110002 New Delhi
INDIA
Tel: +9111-23217833, +91 9818316559
E-mail: anilmehta@fssai.gov.in

Mr Amit SHARMA

Assistant Director (T)
Export Inspection Agency Mumbai
Aman Chambers, 4th Floor, 113, Maharshi Karve Road,
Mumbai.
400004 Mumbai
India
Tel: +919930240020
E-mail: aksharmadr@yahoo.co.in

Mr Jasvir SINGH

AVP & Head (Scientific Affairs, Regulatory Affairs & Nutrition)
FICCI Codex Cell/Cadbury India Limited
303-305 Vipul Agora, Mg Road, Gurgaon.
122002
INDIA
Tel: +91-9958995804
E-mail: Jasvir.Singh@mdlz.com

INDONESIA - INDONÉSIE**Mr – GASILAN**

Deputy Director for Raw Material and Food Additives
Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
10560 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875780
E-mail: subdit.bb_btp@yahoo.com

Ms Siti ELYANI

Head of Subdirector of Food and Food Additive Assesment
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No. 23 Gedung D Lantai 3
10560 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 42800221
Fax: +62 21 4245267
E-mail: selyani5965@yahoo.com

Mr Fatah MARGANA

Head of Section of Standardization and Technology
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto Kav 52-53
 12950 JAKARTA
 INDONESIA
 Tel: +62 21 5252236
 Fax: +62 21 5252236
 E-mail: fatahmargana@yahoo.co.id

Mr Yose RIZAL

Head of Section of Standardization and Technology
 Ministry of Industry
 Gatot Subroto kav 52-53
 12950 JAKARTA
 INDONESIA
 Tel: +62 21 5252236
 Fax: +62 21 5252236
 E-mail: Hamrana_2009@yahoo.com

**ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN -
 RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D'IRAN -
 REPÚBLICA ISLÁMICA DE IRÁN**

Mr Behzad HOSEINKHANI MARANDI

Food Legal Advisor
 Tel: +982188747234
 Fax: +982188534055
 E-mail: bmarandi@arianprocess.com

IRELAND - IRLANDE**Mr Rhodri EVANS**

Chief Specialist Toxicology
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court, Lower Abbey Street
 1 Dublin
 IRELAND
 Tel: + 353 1 817 1303
 Fax: +353 1 817 1203
 E-mail: revans@fsai.ie

ISRAEL - ISRAËL**Mr Yosef SADE**

Senior Food Engineer- Food Additives
 Ministry of Health
 Food Control Services
 12 Ha'arbaah Street
 64739 Tel Aviv
 ISRAEL
 Tel: 972-3-6270183
 Fax: 972-3-6270126
 E-mail: yossi.sadeh@moh.health.gov.il

ITALY - ITALIE - ITALIA**Mr Ciro IMPAGNATIELLO**

Italian Codex Contact Point
 Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 00187 Rome
 ITALY
 Tel: +39 0646654058
 Fax: +39 064880273
 E-mail: c.impagnatiello@mpaaf.gov.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN**Mr Manabu SUMI**

Director
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Office of International Food Safety, Department of Food Safety
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81-3-3595-2326
 Fax: +81-3-3503-7965
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr Hiroshi AKIYAMA

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

Dr Ryota NAKAMURA

Section Chief
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-6738-6069
 Fax: 81-3-6744-1526
 E-mail: ryouta_nakamura@nm.maff.go.jp

Ms Moe OHTA

Technical Officer
 National Tax Agency
 Analysis and Brewing Technology
 3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
 100-8978 Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-3581-4161 ext.3481
 Fax: 81-3-3593-0406
 E-mail: moe.ota@nta.go.jp

Mr Tsunehiro OI

Technical Officer
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Division of Standards and Evaluation Department of Food Safety
 1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-3595-2431
 Fax: 81-3-3501-4868
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr Makoto SAKASHITA

Associate Director
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81-3-3502-8732
 Fax: +81-3-3507-4232E-mail:
makoto_sakashita@nm.maff.go.jp

Mr Katsuya SEGURO

Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 1-3-9 Nihonbashi-Horidomechou Chuo-ku
 Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-3667-8311
 Fax: 81-3-3667-2860
 E-mail: ka-seguro1982JAFA@jafa.gr.jp

KENYA**Mr Robert KILONZO**

Head
Food Safety and Quality Unit
Ministry of Health
P.O. Box 30016
00100 Nairobi
KENYA
Tel: +254 202 717 077
Fax: +254 202 710 065
E-mail: rmkilonzo@yahoo.co.uk

Mr Peter MUTUA

Principal Standards Officers
Kenya Bureau of Standards
54974
00200 Nairobi
KENYA
Tel: +254 20 6948000
E-mail: mutuap@kebs.org

LATVIA - LITUANIE - LITUANIA**Ms Inuta KALKE**

Senior officer
Ministry of Agriculture
Veterinary and Food Department
Republikas laukums 2
LV-1981 Riga
LATVIA
Tel: +37167878714
Fax: +37167027205
E-mail: inuta.kalke@zm.gov.lv

LUXEMBOURG - LUXEMBURGO**Ms Sarah HAUNERT**

Ministry of Health
Direction de la santé
9 avenue victor Hugo
L-1750 Luxembourg
LUXEMBOURG
Tel: +35224775634
E-mail: sarah.haunert@ms.etat.lu

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**Ms Nidia COYOTE ESTRADA**

Directora Ejecutiva de Manejo de Riesgos
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos
Oklahoma #14, Colonia Nápoles, Delegación Benito Juárez
03810 México D.F.
MEXICO
Tel: (5255) 5080 5459
E-mail: ncoyote@cofepris.gob.mx

Mr Luis Atzin ROCHA LUGO

Enlace de Alto Nivel De Responsabilidad en Inocuidad de los Alimentos
Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
Monterrey 33, Col. Roma. Del. Cuauhtémoc, C.P. 06700.
Mexico D.F.
MEXICO
Tel: (5255) 5080 5200 ext.1141
E-mail: lrocha@cofepris.gob.mx

Ms Karla Nallely ANGELES MELGOZA

Oklahoma #14, Colonia Nápoles, Delegación Benito Juárez
MEXICO
Tel: (5255) 5080 5200 ext.1420
E-mail: knangeles@cofepris.gob.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**Mr Abdelaziz FALAQ**

Chef de Section
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques
Ministère de l'Agriculture
25, Rue Nichakra Rahal
Casablanca
MOROCCO
Tel: +212 661 536883
Fax: +212 522 301972
E-mail: ajfalaq@yahoo.fr

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**Mr Kees PLANKEN**

Policy Adviser
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. BOX 20350
2500 EJ The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31703407132
E-mail: k.planken@minvws.nl

Mr Wim MENNES

Senior toxicologist
RIVM
Centre for Substances and Integrated Risk Assessment (SIR)
PO Box 1
3720 BA Bilthoven
NETHERLANDS
Tel: +31 30 274 2975
E-mail: wim.mennes@rivm.nl

NEW ZEALAND – NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA**Mr John VAN DEN BEUKEN**

Principal Adviser
Ministry for Primary Industries
Science & Risk Assessment
P.O. Box 2526
Wellington 6140
NEW ZEALAND
Tel: +64 489 425 81
Fax: +64 489 425 30
E-mail: john.vandenbeuken@mpi.govt.nz

Ms Clare CHANDLER

Senior Adviser
Ministry for Primary Industries
Science and Risk Assessment
25 The Terrace
P.O. Box 2526
Wellington 6140
NEW ZEALAND
Tel: +64-4-8942650
E-mail: clare.chandler@mpi.govt.nz

Ms Janet GOODMAN

Senior Adviser, Labelling
Ministry for Primary Industries
Plant Food and Environment
25 The Terrace
P.O. Box 2526
Wellington 6140
NEW ZEALAND
Tel: +64-4-894 2575
Fax: +64-4-894 2530
E-mail: janet.goodman@mpi.govt.nz

Mr Keith JOHNSTON

Principal Research Technologist
Fonterra Co-operative Group Ltd
Private Bag 11029
Palmerston North 4442
NEW ZEALAND
Tel: +64-6-350 4640
Fax: +64-6-350 4660
E-mail: Keith.Johnston@fonterra.com

NIGERIA - NIGÉRIA**Mr Anthony ABAH**

Assistant Chief Regulatory Officer
National Agency for Food and Drug Administration and Control
(NAFDAC)
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7, Abuja
ABUJA
NIGERIA
Tel: +234-805-116-9979
E-mail: abah.a@nafdac.gov.ng

NORWAY – NORVÈGE - NORUEGA**Ms Vigdis S. VEUM MOELLERSEN**

Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Head Office, Felles postmottak
P.O.Box 383 2381 Brumunddal
NORWAY
Tel: +47 22400000
E-mail: visvm@mattilsynet.no

Ms Cecilie SVENNING

Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Head Office
P.O.Box 383
N-2381 Brumunddal
NORWAY
Tel: +472240000
E-mail: cesve@mattilsynet.no

PERU - PÉROU - PERÚ**Mr Erick Xammar ARONES QUIROZ**

Coordinador Titular de la Comisión Técnica sobre Aditivos
Alimentarios
Ministerio de Salud-Dirección General de Salud Ambiental
(DIGESA)
Las Amapolas N°350.Urb. San Eugenio. Lince
Lima
PERU
Tel: 511 631-4430 Anexo 149
E-mail: earones@digesa.minsa.gob.pe

Ms Monica Patricia SAAVEDRA CHUMBE

M.B.A.
Presidenta del Comité Nacional del Codex Directora General
de la Dirección General de Salud Ambiental
Ministerio de Salud
Calle Las Amapolas N° 350 Urb. San Eugenio
14 Lima
PERU
Tel: +511 631-4430, anexo 108
Fax: +511 422 6404
E-mail: msaavedra@minsa.gob.pe;
codex@digesa.minsa.gob.pe

PHILIPPINES - FILIPINAS**Ms Christmasita OBLEPIAS**

Food and Drug Regulatory Officer
Food and Drug Administration
Civic Drive Filinvest Corporate City, Alabang
Muntinlupa, Philippines
Phone: (+632)-842462
Fax: (+632)8424625
E-mail: oblepias_bfad@yahoo.com

Ms Maria Cecilia DELA PAZ

Managing Director, PROMESSERV CORP.
Philippine Chamber of Food manufacturers
Member
B1 L4 Monterey St. Sta. Monica Mission Hills Brgy. San Roque,
Antipolo City
1870 Antipolo
PHILIPPINES
Tel: (02) 706- 4871
Fax: (02) 605-5350
E-mail: delapaz@promesserv.com.ph

POLAND – POLOGNE - POLONIA**Mr Mariusz BOGUSZEWSKI**

Vice Consul
Consulate General of Poland in Hong Kong
Hopewell Centre, p. 2506 183 Queen's Road East Wanchai,
Hong Kong
HONG KONG
Tel: +852 2840 0779
Fax: +852 2596 0062
E-mail: Mariusz.Boguszewski2@msz.gov.pl

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA****Mr Dong Sul KIM**

Director, Food Additives Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Food Safety Policy Bureau
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Cheongwon-gun,
Chungcheongbuk-do
363-700
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82-43-719-2501
Fax: 82-43-719-2500
E-mail: dongsul@korea.kr

Ms Min-Hee JEONG

Researcher
National Agricultural Products Quality Management
Service(NAQS)
Experiment Research Institu
567, Unnam-ri, Nam-myeon740-870 Gimcheon-si, Gyeongbuk
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-54-429-7818
Fax: +82-54-429-7829
E-mail: miniya33@korea.kr

Ms Sheen Hee KIM

Senior Scientific Officer, Food Additives and Packages Division
National Institute of Food and Drug
Safety Evaluation
Food Safety Evaluation Department187, Osongsaengmyeong
2-ro, Osong-eup, Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do
363-700
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82-43-719-4352
Fax: 82-43-719-4350
E-mail: cinee@korea.kr

Ms Sul Hyun PARK

Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Food Safety Policy Bureau
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Cheongwon-gun,
Chungcheongbuk-do
363-700
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82-43-719-2507
Fax: 82-43-719-2500
E-mail: seolhyunpark@korea.kr

RUSSIA - RUSSIE - RUSIA**Ms Olga BAGRYANTSEVA**

Leading Specialist
Institute of Nutrition RAS
2/14 Ustinsky proezd
Moscow 109240
RUSSIA
Tel: +495 698-54-05
Fax: +495 698-54-05
E-mail: bagryantseva@ion.ru

Mr Alexey SOKOLOV

Chief Expert
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights
Protection and Human Well-being (Rosпотребнадзор)
Bldg. 18/constr.5 and 7, Vadkovskiy per.
Moscow 127994
RUSSIA
Tel: +7 499 973 3012

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA**Mr Khalid ALZHRANI**

Senior Food Safety Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Executive Department for Technical Regulations and
Standards
3292 North Ring road Al Nafel Area Unit (1)
13312 – 6288 Riyadh
SAUDI ARABIA
Tel: +966 1 2038222
Fax: +966 1 2751282
E-mail: codex.cp@sFDA.gov.sa

Mr Bandar ALOTAIBI

Director of Research Center
Ministry of Agriculture
Riyadh
SAUDI ARABIA
Tel: +966 505471881
Fax: +966 112900793
E-mail: abuhosam99@hotmail.com

Mr Ameen ALAHMAR

Ministry of Agriculture
Riyadh
SAUDI ARABIA
Tel: +966 541223703
Fax: +966 114584979
E-mail: alahmer88@hotmail.com

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR**Mr Teng Yong LOW**

Senior Executive Manager
Agri-Food & Veterinary Authority
Regulatory & Administration Group
5 Maxwell Road #18-00 Tower Block, MND Complex
069110 Singapore
SINGAPORE
Tel: +65 6325 3092
Fax: +65 6220 6068
E-mail: LOW_teng_yong@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**Ms Maryke HERBST**

Assistant Director
Department of Health
Food Control
Private Bag X828
Pretoria 0001
SOUTH AFRICA
Tel: +27-12-3958786
Fax: +27-12-3958854
E-mail: herbsm@health.gov.za

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA**Ms Evelyn JANSSON ELFBERG**

Head of Delegation
National Food Agency
Food Standards Department
Box 622
SE-751 26 Uppsala
SWEDEN
Tel: +46 18 17 55 00
Fax: +46 18 17 53 10
E-mail: Codex.Sweden@slv.se

Mr Niklas MONTELL

Principal Regulatory Officer
National Food Agency
Food Standards Department
Box 622
751 26 Uppsala
SWEDEN
Tel: +46 733 54 53 41
E-mail: niklas.montell@slv.se

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**Ms Chitra SETTAUDOM**

Senior Expert in Food Standard
Food and Drug Administration
11000 NONTHABURI
THAILAND
Tel: +66 (2) 590 7055
Fax: +66 (2) 591 8446
E-mail: schitra@fda.moph.go.th

Ms Chanakarn KANCHANAKUN

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

Ms Huai-Hui LEE

Director
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New Ratchadapisek
Rd., Klongtoey
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 261 2684-6
Fax: 662 261 2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Ms Jariya PUCHAROEN

Food Technologist
Department of Fisheries
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Rd., Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: 66 344 57423
Fax: 66 348 57192
E-mail: jariya.p@dof.mail.go.th

Mr Thanabadee RODSOM

Senior Veterinary Expert Officer
Department of Livestock Development, Ministry of Agriculture
and Cooperatives
Livestock Academic Development Group
Phayathai Road, Rajthevee10400 BANGKOK
THAILAND
Tel: 669 2680 0474
Fax: 662 967 9700 ext. 2105
E-mail: NUIFQC9@hotmail.com

Mr Wipon SAEAI EW

Thai Frozen Foods Association
92/6 6th floor, Sathorn Thani II, North Sathorn Rd.
10500 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 235 5622-4
Fax: 662 235 5625
E-mail: dr.wipon@gmail.com

Ms Kanjana SAKSANGUAN

Thai Frozen Foods Association
92/6 6th floor, Sathorn Thani II, North Sathorn Rd.
10500 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 235 5622-4
Fax: 662 235 5625
E-mail: kanjana.s191@gmail.com

Ms Torporn SATTABUS

Standards Officer - Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 561 2277 ext.1416
Fax: 662 561 3357
E-mail: cartoon_cmu@hotmail.com

Mrs Paweeda SRIPANARATANAKUL

Food and Drug Technical officer, Practitioner level
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
11000 Nonthaburi
THAILAND
Tel: 662 590 7178
Fax: 662 591 8476
E-mail: thaifood@thaifood.org

Ms Malinee SUBVANICH

Advisor
Thai Food Processor's Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower1 Building, Klongtoey
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 261 2684-6
Fax: 662 261 2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mr Akarat SUKSOMCHEEP

Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
214 Thainamthip Bldg. (4th floor), Vibhavadi-Rangsit Rd.
10210 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 835 1421
Fax: 662 835 1019
E-mail: sakarat@apac.ko.com

Mr Sasiwimon TAMYAM

Standards Officer - Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 561 2277
Fax: 662 561 3357
E-mail: sasiwimon@acfs.go.th

Ms Suvannee TEERAPAPTHAMKUL

Medical Scientist-Senior Professional Level
Department of Medical Sciences, Ministry of Public Health
88/7 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
11000 Nonthaburi
THAILAND
Tel: 662 951 0000 ext 99630
Fax: 662 951 1023
E-mail: suvannee.t@dmsc.mail.go.th

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA**Ms Ayse KURT**

Food Engineer
The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
The General Directorate of Food and Control-Codex Division
Eskisehir Yolu 9.km Lodumlu
06530 Ankara
TURKEY
Tel: 00903122587752
Fax: 00903122587760
E-mail: ayse.kurt@tarim.gov.tr

Ms Ozgen CANAN OTO

Food Engineer
The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
The General Directorate of Food and Control-Codex Division
Eskisehir Yolu 9.km Lodumlu
06530 Ankara
TURKEY
Tel: 00903122587751
Fax: 00903122587760
E-mail: ozgen.oto@tarim.gov.tr

UKRAINE - UCRANIA**Mr Serhii KOLESNYK**

Secretary of Commission/Head of Department
The National Codex Alimentarius Commission of Ukraine/Research Center of Preventive Toxicology, Food and Chemical Safety, Ministry of Health
Secretariat/International relations and scientific advice
6, Heroiv Oborony str
03680 Kyiv
UKRAINE
Tel: +3800963480071
E-mail: ccp.ukraine@codex.co.ua

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO**Ms Stephen JOHNSON**

Head of Food Additives Policy
Food Standards Agency
Aviation House, 125 Kingsway
WC2B 6NH London
UNITED KINGDOM
E-mail: Stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA -
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE -
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA****Mr Khatib KHATIB**

DIRECTOR GENERAL
Zanzibar Bureau of Standard (ZBS)
P.O BOX 1136
+255 ZANZIBAR
UNITED REPUBLIC OF TANZANIA
Tel: +255777872021
E-mail: khatib.mwadini@zbs.go.tz

Mr Raymond NICHOLAUS WIGENGE

Director of Food Safety
Tanzania Food and Drugs Authority
Food Safety Division
P. O BOX 77150
+255 DAR ES SALAAM
UNITED REPUBLIC OF TANZANIA
Tel: +255 22 2450512
Fax: +255 22 2450793
E-mail: raywigenge@yahoo.com

**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Ms Susan CARBERRY**

Supervisory Chemist, Division of Petition Review
Office of Food Additive Safety (HFS-265)
Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug
Administration
5100 Paint Branch Parkway
20740-3835 College Park, MD
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +12404021269
ilFax: +13014362972
E-mail: susan.carberry@fda.hhs.gov

Mr Kyd BRENNER

Senior Consultant
DTB Associates LLP
1700 Pennsylvania Avenue, NW, Suite 200
Washington, DC 20006
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 202 684 2508
Fax: +1 202 684 2234
E-mail: kbrenner@dtbassociates.com

Mr Daniel FOLMER

Review Chemist, Division of Petition Review
Office of Food Additive Safety (HFS-265)
Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug
Administration 5100 Paint Branch Parkway
20740-3835 College Park, MD
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +12404021274
Fax: +13014362972
E-mail: daniel.folmer@fda.hhs.gov

Mr Paul HONIGFORT

Consumer Safety Officer, Division of Food Contact
Notifications
Office of Foods Additive Safety (HFS-275)
Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug
Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1240-402-1206
Fax: +13014362972
E-mail: paul.honigfort@fda.hhs.gov

Ms Mari KIRrane

Wine Trade and Technical Advisor
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
International Trade Division
490 N. Wiget Lane
Walnut Creek, CA 94598
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 5136843289
Fax: +1 2024532678
E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Ms Brinda MAHADEVAN

Manager, Toxicologist/Abbott Nutrition/Abbot Laboratories
Regulatory Affair
3300 Stelzer Road
43219 Columbus, Ohio
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 614 624 3089
Fax: +1 6114 727 6245
E-mail: Brinda.mahadevan@abbott.com

Mr Matt MCKNIGHT

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

Ms Barbara MCNIFF

Senior International Issues Analyst
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture 1400 Independence Avenue,
Room 4870
20250-3700 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 202 690 4719
Fax: +1 202 720 3157
E-mail: barbara.mcniciff@fsis.usda.gov

Mr Chih-Yung WU

International Trade Specialist
SProcessed Products & Technical Regulations
USDA Foreign Agriculture Service/OASA
1400 Independence Avenue SW Room 5532
20250 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1.202.720.9058
Fax: +1.202.690.0677
E-mail: chih-yung.wu@fas.usda.gov

Ms Li WU

Director, Food Safety
PepsiCO Corp/Frito Lay
7701 Legacy Drive, 3T-218
75024 Plano, Texas
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 214 606 8688
Fax: +1 972 334 4416
E-mail: wu.li@pepsico.com

**INTERNATIONAL INTERGOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS -
ORGANISATIONS INTER- GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES -
ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES**

African Union - Union Africaine - Unión Africana**Mr Andrew EDEWA**

Food Safety Officer
Westlands Road, Kenindia Business Park
00100 Nairobi
KENYA
Tel: +254203674000
Fax: +254203674341
E-mail: Andrew.Edewa@au-ibar.org

Office international de la vigne et du vin (OIV)**Mr Jean Claude RUF**

Scientific Coordinator
International Organisation of Vine and Wine (OIV)
18, Rue d'Aguesseau
75008 Paris
FRANCE
Tel: 33144948094
Fax: 33142669063
E-mail: jruf@oiv.int

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

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

Mr Olivier BOVE
Regulatory Affairs
129 CHEMIN DE Croisset-CS94151
76723 ROUEN
FRANCE
Tel: +33(0)2 32 83 18 18
E-mail: o.bove@aidgum.com

Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products (AMFEP)

Mr Peter HVASS
Senior Manager
Novozymes A/S
Krogshoejvej 36
2880 Bagsvaerd
DENMARK
Tel: +45 44463610
E-mail: amfep@agep.eu

Mr Youri SKASKEVITCH
Secretary General
Bd. Saint Michel 77-79
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: +32479982500
E-mail: amfep@agep.eu

Calorie Control Council (CCC)

Ms Victoria BETTERIDGE
1 Kingsway
WC2B 6AT London
UNITED KINGDOM
Tel: 0044 207 257 2100
E-mail: victoria.betteridge@tateandlyle.com

Ms Theresa HEDRICK
Nutrition Communication Specialist
1100 Johnson Ferry Road
30342 Atlanta
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 404 252-3663
Fax: 404 252-0774
E-mail: thedrick@kellencompany.com

Dr Sidd PURKAYASTHA
615 Glen Wood Luv
LOMBARD, 1L-60148
Tel: (217) 417-8440
E-mail: Sidd.Purkayastha@pureircle.com

Ms Nan XU
Regulatory Affairs Mgr,
China
450 Hautie Road
Shanghai
CHINA
Tel: 86 21 3774066-2170
Fax: 86 13795390946
E-mail: anna.xu@ingredion.com

Conseil européen de l'industrie chimique (European Chemical Industry Council) (CEFIC)

Mr Marc VERMEULEN
Director Foodchain and Protective Applications
4 Avenue E. Vannieuwenhuysse
1160 Brussels
BELGIUM
Tel: 0032 2 676 74 46
E-mail: mve@cefic.be

Comité européen des fabricants de sucre (CEFS)

Ms Céline BENINI
Scientific & Regulatory Affairs Officer
CEFS
Avenue de Tervuren 182
1150 Bruxelles
BELGIUM
Tel: 32 2 762 07 60
Fax: 32 2 771 00 26
E-mail: celine.benini@cefs.org

European Food Emulsifier Manufacturers' Association (EFEMA)

Ms Inger BILLESKOV
Head of delegation
Tel: +4529381855
E-mail: inger.billeskov@dupont.com

European Food and Feed Cultures Association (EFFCA)

Mr Youri SKASKEVITCH
Secretary General
Bd. Saint Michel 77-79
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: +32479982500
E-mail: effca@agep.eu

Federation of European specially Food Ingredients Industries (ELC)

Mr Dirk Rainer CREMER
Head of delegation
E-mail: dirk.cremer@dsm.com

Ms Caroline REY
E-mail: caroline.rey@ecco-eu.com

Mr Hubertus Maria Elisabeth SCHERES
Member of Delegation
E-mail: Huib.Scheres@dupont.com

Federation internationale des vins et spiritueux (FIVS)

Mr Timothy RYAN
Director, Regulatory Affairs and Compliance
E&J Gallo Winery
600 Yosemite Boulevard
95354 Modesto, California
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: + 1 209 341 3349
Fax: +1 209 341 7760
E-mail: Tim.ryan@eigallo.com

FoodDrink Europe

Mr Emmanuel GUICHARD
Secretary General COFALEC
Food Policy Science and R&D
Avenue des Nerviens 9-31
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: +33670580881
E-mail: guichard@cofalec.com

International Association of Color Manufacturers (IACM)**Ms Sarah CODREA**

Executive Director
1101 17th Street NW Suite 700
20036 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 202-331-2463
Fax: 202-463-8998
E-mail: scodrea@vertosolutions.net

Ms Sandra GEBAUER

Wm. Wrigley Jr. Company
1132 W Blackhawk Street
60642 Chicago
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 312-794-6029
Fax: 312-794-6161
E-mail: sandra.gebauer@wrigley.com

Mr Colin LI

Regulatory Affairs Manager
Shanghai Colorcon Coating Technology Limited
No. 688 Chundong Road, Shanghai Xinzhuang Industry Zone
Minhang
201108 Shanghai
CHINA
Tel: 86 21 6198 2422
E-mail: cli@colorcon.com

Ms Daphne SIM

Regional Regulatory Affairs Specialist, APAC
Chr. Hansen
E-mail: sgdsi@chr-hansen.com

Ms Aliah Abdul WAHAB

Regional Regulatory Director Asia Pacific
Chr. Hansen Singapore
Tel: 65 6631 9299
E-mail: sgaaw@chr-hansen.com

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

Technical Adviser
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 209 11 55
Fax: +32 2 223 30 64
E-mail: secretariat@iadsa.org

Ms Yifan JIANG

Advisor, Regulatory Affairs
Rue de l'Association 50
3 Killiney Road #07-04
Winsland House 1
Singapore 239519
Tel: +6566810105
E-mail: yifanjiang@iadsa.org

Mr Xavier LAVIGNE

Rue de l'Association 50
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 209 11 55
Fax: +32 2 223 30 64
E-mail: secretariat@iadsa.org

Mr Kazuo SUEKI

Rue de l'Association 50
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 209 11 55
Fax: +32 2 219 73 42
E-mail: secretariat@iadsa.org

International Co-operative Alliance (ICA)**Mr Toshiyuki HAYAKAWA**

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

International Council of Beverages Associations (ICBA)**Ms Paivi JULKUNEN**

Chair, ICBA Committee for Codex
1101 16th Street NW
20036 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +14046762677
Fax: +14045982677
E-mail: pjulkunen@coca-cola.com

Mr Taher SHOUKRY

SRA Manager, MENA
The Coca-Cola Export Corporation
Office Park Building
Block B, Knowledge Village
Dubai
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +9714 4444 585
E-mail: tshoukry@coca-cola.com

Mr Hidekazu HOSONO

Regulatory Affairs
ISDA
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Cyuou-ku
103-0022 Tokyo
JAPAN
Tel: 81-3-3270-7300
Fax: 81-3-3270-7306
E-mail: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

Mr Wei SUN

SRA Director, China
The Coca-Cola Company
International Organization
702 Full Link Plaza Mansion, No.18 Chaoyangmenwai Avenue
100020 Beijing
CHINA
Tel: +86-10-58610-388
Fax: 404-598-2895
E-mail: wsun@coca-cola.com

International Chewing Gum Association (ICGA)**Mr Christophe LEPRETRE**

Regulatory & Scientific Affairs
1001G Street, N.W
Suite 500 West
Washington D.C. 20001
USA
Tel: +32 (0) 2 645 5060
Fax: +32 (0) 2 645 5050
E-mail: lepretre@gumassociation.org

Ms Yannie CHUNG

Senior Scientific & Regulatory Affairs Specialist-Asia
Wrigley Asia Pacific Ltd.
23/F, Dorset House,
Taikoo Place, 979 King's Road
Quarry Bay
Hongkong
Tel: +852 228 50201
Fax: +852 2858 9722
E-mail: yannie.chung@wrigley.com

Ms Lisa LAI

Corporate Affairs
Wrigley Taiwan Limited
9F/#112, the first part of Zhongxiao East Rd
Tel: +886273223123
TAIWAN
E-mail: Lisa.Lai@Wrigley.com

Ms Jenny LI

Legal Consultant Suite 3604, The Bund Center, 222 Yan'an
Dong Lu
200002 Shanghai
CHINA
Tel: +86 21 6335 1000
Fax: +86 21 6335 1618
E-mail: li@khlaw.com

Ms Trapta RASTOGI

Regulatory Manager
Wrigley India Puidi Limited
Building 9B, 10th floor DLF Cybacity, Phase III
Guagaon-122002
INDIA
Tel: +91 12439406789
Fax: +91 1243041900
E-mail: Trapta.Rastogi@wrigley.com

Ms Lily XU

Scientific & Regulatory Affairs
Wrigley
Corporate Affairs Department
33F, R&F Center, 10 Hua Xia Road, Zhujiang Xincheng,
Tianhe District
510-623 Guangzhou
CHINA
Tel: +86 20 8519 6069
E-mail: Lily.Xu@Wrigley.com

International Council of Grocery Manufacturers Associations (ICGMA)**Ms Adrienne BLACK**

Senior Manager, Science Policy and Chemical Safety
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street, NW, Suite 300
20005 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 1 202 639 5972
E-mail: ablack@gmaonline.org

Ms Wendy GAO

Director, North Asia Regional Regulatory Affairs
Cargill, Inc
Suite 2601, Tower B, Ping An International Financial Center,
No 3 Xinyuan South Road, Chaoyang District
100027 Beijing
Tel: 86 10 8414 2655
E-mail: Wendy_Gao@cargill.com

Ms Deborah YUU

Manager, Ingredient Regulatory and Labeling
General Mills, Inc
1 General Mills Blvd, MS W01 – C
55426 Minneapolis, MN
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 1 763 764 5563
E-mail: debbie.yuu@genmills.com

International Dairy Federation (IDF)**Mr Michael HICKEY**

Delegate
Irish National Committee of IDF
Derryreigh, Creggane,
Co. Cork Charleville
IRELAND
Tel: +353 63 89392
E-mail: mfhickey@oceanfree.net

Ms Aurélie DUBOIS-LOZIER

Standards Officer
International Dairy Federation
Boulevard Auguste Reyers, 70/B
1030 Brussels
BELGIUM
Tel: +3223256745
E-mail: adubois@fil-idf.org

Mr Allen SAYLER

Managing Partner
Center for Food Safety & Regulatory Solutions (CFSRS)
17290 River Ridge Blvd., Suite 103B
VA 22191 Woodbridge
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 571-931-6763
E-mail: asayler@cfsrs.com

International Food Additives Council (IFAC)**Mr Steven BASART**

International Food Additives Council
11F/1177 No 18 Xiaguangli
100027 Beijing
CHINA
Tel: 86 10 5923 1096
Fax: 86 10 5929 1090
E-mail: sbasart@kellencompany.com

Mr Nicholas GARDNER

Regulatory Affairs Specialist
International Food Additives Council
529 14th Street NW
20045 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 202 207-1116
Fax: 202 591-2445
E-mail: ngardner@kellencompany.com

Ms Meredith GE

International Food Additives Council
CHINA
E-mail: mge@ashland.com

Mr Jean Xu

International Food Additives Council
11F/1177 No.18 Xiaguangli 100027 Beijing
China
Tel: 8610 59231096
Email: Jxu@kellencompany.com

Mr Ted HUAN

International Food Additives Council
Jiangsu
CHINA
E-mail: ted.huan@innophos.com

Ms Yan HUANG

Application Specialist
International Food Additives Council
Jiangsu
CHINA
E-mail: yan.huang@innophos.com

Mr Carl BAO

International Food Additives Council
1535 Hongmei Road Shanghai, China
CHINA
E-mail: carl.bao@CPKelco.com

Mr Kevin KENNY

COO
DECERIN LLC
1250 Connecticut Avenue NW#200
Washington DC 20036
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 3015352234
Fax: 3019901086
E-mail: kkenny@decernis.com

Dr Pierre KIRSCH
 Scientific & Regulatory Advisor
 Fartech
 Avenue de Pesage 18/9
 Brussels
 BELGIUM
 Tel: 32473974002
 E-mail: kirsch@skynet.be

Ms Angela LIM
 Duport Nutrition & Health
 660 White Plains Rd
 Suite 610, Tarry town, Nt 10591
 10562 Ossining, NY
 UNITED STATES OF AMERICA
 E-mail: angela.lim@dupont.com

Mr Jiasheng SHEN
 International Food Additives Council
 4th F, Bldg. No. 92, 1122 Qinzhou No. Rd
 Shanghai
 E-mail: Roy.Shen@kerry.com

Mr Yingbin XU
 International Food Additives Council
 11F/1177, Block A, Gateway Plaza
 Beijing
 CHINA
 Tel: 86 19 5823 1985
 E-mail: JXu@kellencompany.com

Institute of Food Technologists (IFT)

Ms Gloria BROOKS-RAY
 Advisor, Codex and International Regulatory Affairs
 Exponent
 Center for Chemical Regulation and Food Safety
 P.O. Box 97
 07046 Mountain Lakes, NJ
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 973 334 4652
 E-mail: gbrooksray@exponent.com

Dr Mitchell CHEESEMAN
 Managing Director Environmental and Life Sciences
 Steptoe and Johnson
 1330 Connecticut Ave., N.W.
 20036 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 202-429-6473
 Fax: 202-429-3902
 E-mail: mcheeseman@steptoe.com

International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)

Mr Hany FARAG
 Chairman, Legislation Committee
 International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)
 14, rue de Turbigo F
 75001 Paris
 FRANCE
 Tel: +33 1 47 42 29 28
 Fax: +33 1 47 42 29 28
 E-mail: hany.farag@doleintl.com

International Glutamate Technical Committee (IGTC)

Dr Masanori KOHMURA
 Scientific Adviser
 Umami Manufacturers Association of Japan
 Hatchobori 3-11-8
 104-0032 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81 80 3258 1900
 Fax: +81 3 5250 8403
 E-mail: secretariat@e-igtc.org

Ms Yoko OBAYASHI
 External Scientific Affairs Dpt.
 Ajinomoto Co., Inc
 1-51-1, Kyobashi, Chuo-Ku,
 Tokyo, JAPAN, 104-8315
 Tel: +81 3 5252 8184
 Fax: +81 3 5250 8403
 E-mail: youko_oobayashi@ajinomoto.com

Mr Akira OTABE
 External Scientific Affairs
 Ajinomoto Co., Inc
 1-51-1, Kyobashi, Chuo-Ku,
 104-8315 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81 3 5252 8184
 Fax: +81 3 5250 8403
 E-mail: akira_otabe@ajinomoto.com

International Life Sciences Institute (ILSI)

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

Ms Pauline CHAN
 Director, Scientific Program
 ILSI Southeast Asia Region
 9 Mohamed Sultan Road #02-01238959 Singapore
 SINGAPORE
 Tel: 65-63525220
 E-mail: panlinechan@ilsisea.org.sg

Ms Jenny YUEH-ING CHANG
 Executive Director
 ILSI Taiwan
 No. 1, Sec. 4, Roosevelt Road,
 National Taiwan University
 106 Taipei
 TAIWAN
 Tel: 886-2-33669890
 E-mail: jenny@ilsitaiwan.org

Dr Shin-mo HAYASHI
 San-Ei Gen F.F.I., Inc.
 1-4-9, Hirano-machi
 540-8688 Chuo-ku, Osaka
 JAPAN
 Tel: 81-6-6202-3752
 Fax: 81-6-6202-3753
 E-mail: shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

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

Mr Seng Hong Tan
 Senior Executive, compliance & Regulatory
 Cerebos Pacific Limited
 Group Quality Assurance
 3 Biopolis Drive #06-14/19 Synapse
 138623 Singapore
 SINGAPORE
 Tel: 65-65789449
 E-mail: tsh@cerebos.com.sg

Mr Jaw-Jou KANG

Professor
National Taiwan University
Graduate Institute of Toxicology, College of Medicine
5F, No. 1, Sec. 1, Jen-Ai Road
100 Taipei
TAIWAN
Tel: 886-2-23123456, ext. 88603
Fax: 886-2-23410217
E-mail: jjkang@ntu.edu.tw

Mr Philip KWAN

Senior Regulatory Affairs Specialist
MARS/Wrigley Asia Pacific
23/F, Dorset House, Taikoo Place 979 King's Road, Quarry
Bay
Hong Kong
HONG KONG
Tel: 852-22850208
Fax: 852-28582722
E-mail: philip.kwan@wrigley.com

Mr Hiroyuki OKAMURA

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

Mr Keng Ngee TEOH

Manager, Scientific Programs
ILSI Southeast Asia Region
9 Mohamed Sultan Road #02-01
238959 Singapore
SINGAPORE
Tel: 65.6352.5220
Fax: 65.6352.5536
E-mail: kengngtee@ilsisea.org.sg

Ms Debbie WANG

Manager, Compliance & Regulatory
Cerebos Pacific Limited
Group Quality Assurance
3 Biopolis Drive #06-14/19 Synapse
138623 Singapore
SINGAPORE
Tel: 65-65789471
E-mail: dwws@cerebos.com.sg

International Organization of the Flavor Industry (IOFI)**Mr Thierry CACHET**

Regulatory & Advocacy Director
International Organization of the Flavor Industry
6, Avenue des Arts
B-1210 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 214 20 50
Fax: +32 2 214 20 69
E-mail: secretariat@iofiorg.org

International Sweeteners Association (ISA)**Ms Frances HUNT**

Secretary General
International Sweeteners Association (ISA)
Avenue des Gaulois 9
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: 003227365354
E-mail: isa@ecco-eu.com

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)**Ms Olive MISA**

Member ISDI
rue de l'Association 50
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: 003222091143
Fax: 003222197342
E-mail: secretariat@isdi.org

Ms Ziting ZHANG

Member ISDI
EU Chambe of Commerce in China
Tel: 0086-10-64622066 ext.33
Fax: 0086-10-64622067
E-mail: ztzhang@europeanambes.com.cn

International Union of Food Science and Technology (IUFOST)**Mr John LUPIEN**

Adjunct Professor
University of Massachusetts
Food Science
University of Massachusset
01003 Amherst MA
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +39-06-5725-0042
E-mail: john@jrlupien.net

Mr Duo LI

Professor
Zhejiang University
Food science and nutrition
Zhejiang University
Hangzhou
CHINA
Tel: +86 13819484621
E-mail: duoli@zju.edu.cn

World Association of Seaweed Processors (MARINALG International)**Ms Eunice CUIRLE**

Manager, Global Regulatory Affairs
FMC Health & Nutrition of FMC Corporation
1735 Market Street
19103 Philadelphia
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +215-299-6999
Fax: +215-299-6821
E-mail: eunice.cuirle@fmc.com

Ms Joy HARDINGE

Regulatory Advisor
Marinalg
43 Mountbatten Way, Brabourne Lees
TN25 6PZ Ashford
UNITED KINGDOM
Tel: 44 1303812569
E-mail: ajhconsulting@btinternet.com

Natural Food Colours Association (NATCOL)**Ms Valerie RAYNER**

Chair Legislation WG
NATCOL
FMC Health & Nutrition
Third Avenue, Centrum 100
DE14 2WD Burton-on-Trent
UNITED KINGDOM
Tel: 00447980901991
Fax: 00353214919673
E-mail: wql@natcol.org

Ms Brigitte GROTHE

Global Regulatory Affairs Manager
 BASF SE
 Human Nutrition
 G-ENH/R - G31,
 68623 Lampertheim
 GERMANY
 Tel: +49 621 60-44322
 Fax: +49 621 60-6644322
 E-mail: brigitte.grothe@basf.com

National Health Federation (NHF)**Mr Scott TIPS**

President
 National Health Federation
 P.O. Box 688
 91017 Monrovia, California
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 16263572181
 Fax: 16263030642
 E-mail: scott@rivieramail.com

Ms Katherine CARROLL

Associate Editor
 National Health Federation
 P.O. Box 688
 91017 Monrovia
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 16263572181
 Fax: 16263030642
 E-mail: katacarroll@gmail.com

Organisation des fabricants de produits celluloseux alimentaires (OFCA)**Mr Evert IZEBOU**

Secretary
 Kerkweide 27
 2265DM
 Leidschendam Netherlands
 E-mail: ofca@kpnmail.nl

United States Pharmacopeial Convention (USP)**Ms Carla MEJIA**

Senior Scientific Liaison
 United States Pharmacopeial Convention
 Food Standards
 12601 Twinbrook Parkway
 20852 Rockville
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 301-816-8571
 E-mail: cdm@usp.org

**Food and Agricultural Organization of the United Nations
 Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et
 l'agriculture -
 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación
 y la Agricultura (FAO)**

Mr Vittorio FATTORI

Food Safety and Quality Officer
 Food Safety and Codex Unit,
 Agriculture and Consumer Protection Department, FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 ITALY
 Tel: +39 06570 56951
 Fax: +39 06570 54593
 E-mail: vittorio.fattori@fao.org

Ms Inge MEYLAND

FAO Secretary to JECFA
 Food safety and Codex Unit
 Agriculture and Consumer Protection Department, FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 ROME
 ITALY
 E-mail: jecfa@fao.org

**World Health Organization (WHO) -
 Organisation mondiale de la santé (OMS) -
 Organización Mundial de la Salud (OMS)**

Mr Jongsoo KIM

Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
 20 Avenue Appia
 CH-1211 Geneva
 SWITZERLAND
 Tel: + 41 22 791 3604
 Fax: +41 22 791 4807
 E-mail: kimjo@who.int

Mr Philippe VERGER

Department of Food Safety and Zoonoses
 20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
 Geneva
 SWITZERLAND
 Tel: + 41 22 791 30 53
 Fax: +41 79 701 94 62
 E-mail: verger@who.int

SECRETARIAT – SECRÉTARIAT - SECRETARÍA

**Codex Secretariat - Secrétariat du Codex -
 Secretaría del Codex**

Ms Annamaria BRUNO

Senior Food Standards Officer
 FAO/WHO Food Standards Programme
 Via delle Terme di Caracalla
 00153 Roma
 ITALY
 Tel: +39 6570 56254
 E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Mr KyoungMo KANG

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 ITALY
 Tel: +39 06570 54796
 E-mail: KyoungMo.Kang@fao.org

Mr Patrick SEKITOLEKO

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

**Host Government Secretariat -
 Secrétariat du Gouvernement responsable -
 Secretaría del Gobierno Hospedante**

Ms Xiumei LIU

Professor
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
 100022 Beijing
 CHINA
 Tel: +8610-52165463
 Fax: +8610-52165408
 E-mail: liuxiumei@cfsa.net.cn

Ms Jing TIAN

Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165402
Fax: +8610-52165408
E-mail: tianjing@cfsa.net.cn

Mr Jianbo ZHANG

Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165425
Fax: +8610-52165424
E-mail: jianbozhang@cfsa.net.cn

Ms Hao DING

Research assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165407
Fax: +8610-52165408
E-mail: dinghao@cfsa.net.cn

Ms Hanyang LU

Research assistant
CFSA
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165464
Fax: +8610-52165408
E-mail: luhanyang@cfsa.net.cn

Ms Xuedan MAO

Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165403
Fax: +8610-52165408
E-mail: maoxuedan@cfsa.net.cn

Mr Hangyu YU

Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165465
Fax: +8610-52165408
E-mail: yuhangyu@cfsa.net.cn

Ms Lei ZHU

Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,
100022 Beijing
CHINA
Tel: +86 1052165427
Fax: +86 1052165424
E-mail: zhulei@cfsa.net.cn

Apéndice II**ENMIENDAS A LAS NOTAS DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
(NGAA)****(Para adopción)**

Nota número	Nota actual	Notas enmendadas
2	En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.	En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.
3	Tratamiento superficial.	Para uso en tratamiento superficial solamente .
4	Para decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto.	Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente .
7	Sólo para sucedáneos del café.	Sólo para uso en sucedáneos del café.
9	10 000 mg/kg para uso en productos de café listos para el consumo.	Excepto para uso en productos de café listos para el consumo a 10 000 mg/kg.
11	Tomando como base la harina.	Sobre la base de la harina.
12	Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.	Como resultado de transferencia procedente de sustancias aromatizantes.
15	Tomando como base las grasas o los aceites.	Sobre la base de las grasas o los aceites.
16	Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.	Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente .
18	Dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.	Como dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.
19	En la grasa del cacao; dosis de uso tomando como base el alimento listo para el consumo.	Dividir en dos notas: Nota 19: " Para uso en grasa de cacao solamente ." Nota 72: Sobre la base del alimento listo para el consumo."
20	En la cantidad total de estabilizadores, espesantes, y/o gomas.	En la cantidad total de Individualmente o en combinación con otros estabilizadores, espesantes, y/o gomas.
31	Del puré que se use.	Sobre la base del puré que se use.
34	Tomando como base el anhidro.	Sobre la base del anhidro.
36	Dosis residual.	Sobre la base de la dosis residual.
38	Dosis en la mezcla que se ha de descremar.	Sobre la base de la mezcla que se ha de descremar.
39	Sólo cuando el producto contiene mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites.	Sólo cuando Para uso en productos que contienen mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites solamente .
40	Sólo SIN 451i (trifosfato pentasódico), para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.	Sólo SIN 451i (trifosfato pentasódico) trifosfato pentasódico , para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.
41	Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.	Sólo para uso en empanizados o albardillas, rebozados.
47	En el peso de la yema del huevo, en seco.	Sobre la base del peso de la yema del huevo, en seco .
48	Sólo para las aceitunas.	Sólo para uso en las aceitunas.
55	Individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la norma para producto	Individualmente o en combinación y Dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981): individualmente o en combinación con otras sales de sodio, calcio y/o potasio.

Nota número	Nota actual	Notas enmendadas
56	Siempre y cuando no haya almidón presente.	Excluidos los productos donde Siempre y cuando no haya almidón presente.
59	Como gas de envasado.	Para uso como gas de envasado solamente.
60	Si se utiliza como gasificante, el CO2 en el vino terminado no deberá sobrepasar una dosis de 39,2 mg/kg.	Excepto para uso si se utiliza como gasificante: el CO2 en el vino terminado no deberá sobrepasar una dosis de 39,2 mg/kg.
63	En la cantidad de ingredientes lácteos.	Sobre la base de la cantidad de ingredientes lácteos.
64	Dosis añadida a frijoles; 200 mg/kg en el alimento listo para el consumo, tomando como base el anhidro.	Dividir en dos notas: Nota 64: " Para uso en frijoles secos solamente. " Nueva nota: " La dosis en el alimento listo para el consumo no excederá de 200 mg/kg tomando como base el anhidro. "
65	Transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.	Como resultado de transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.
66	Como formaldehído. Sólo para uso en el queso provolone.	Dividir en dos notas: Nota 66 "Como formaldehído" y Nueva nota "Sólo para uso en el queso provolone"
69	Como gasificante.	Para uso como gasificante solamente.
72	Tomando como base el producto listo para el consumo.	Sobre la base del producto listo para el consumo.
73	Excepto el pescado entero.	Excepto Excluido el pescado entero.
75	Sólo para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras.	Sólo para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras.
76	Sólo para uso en las patatas (papas).	Sólo para uso en las patatas (papas).
78	50 000 mg/kg para encurtir y vinagres balsámicos solamente.	Excepto para 50 000 mg/kg encurtir y vinagres balsámicos a 50 000 mg/kg solamente.
82	Para uso en camarones; 6 000 mg/kg para Crangon crangon y Crangon vulgaris.	Excepto para uso en camarones, 6 000 mg/kg para (Crangon crangon y Crangon vulgaris) a 6 000 mg/kg.
84	Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.	Para uso en productos para lactantes mayores de 1 año de edad solamente.
86	Sólo para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata).	Sólo para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata).
87	Dosis de tratamiento.	Sobre la base de la dosis de tratamiento.
88	Transferencia procedente del ingrediente.	Como resultado de transferencia procedente del ingrediente.
89	Sólo para productos para untar en emparedados.	Sólo para uso en productos para untar en emparedados.
90	Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.	Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado solamente.
91	Benzoatos y sorbatos, solos o mixtos.	Solos o mixtos: Benzoatos y sorbatos, solos o mixtos.
93	Excepto el vino natural producido a partir de las uvas <i>Vitis vinifera</i> .	Excepto Excluido el vino natural producido a partir de las uvas <i>Vitis vinifera</i> .
96	Sobre la base del peso seco de un edulcorante de alta intensidad.	Sobre la base del peso seco de un edulcorante de alta intensidad.
97	En el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.	Sobre la base de los del producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
98	Para el control del polvo.	Para uso en el control del polvo solamente.
100	Sólo para productos cristalinos y cubiertas de azúcar.	Para uso en Sólo para productos cristalinos y cubiertas de azúcar solamente.

Nota número	Nota actual	Notas enmendadas
101	La dosis de uso individual, en combinación no debe sobrepasar los 15 000 mg/kg.	La dosis de uso individual, Cuando se usa en combinación con otros emulsionantes, la dosis de uso combinada total no excede de 15 000 mg/kg en combinación tal como se especifica en la Norma para el chocolate y productos de chocolate (CODEX STAN 87-1981).
104	Máximo residuo de 5 000 mg/kg en panes y productos de panadería de masa leudada.	Máximo residuo de 5 000 mg/kg Excepto para uso en panes y productos de panadería de masa leudada: residuo máximo 5 000 mg/kg
111	Excepto el jarabe de glucosa seco usado en la fabricación de confitería de azúcar a 150 mg/kg y jarabe de glucosa usado en la fabricación de confitería de azúcar a 400 mg/kg.	Excepto Exceptuando para uso en jarabe de glucosa seco usado en la fabricación de confitería de azúcar a 150 mg/kg y jarabe de glucosa usado en la fabricación de confitería de azúcar a 400 mg/kg.
113	Dosis 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).	Dosis 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).
119	Dosis de utilización registrado como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con aspartamo o acesulfame potásico individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para aspartamo o acesulfame potásico (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse a equivalentes de acesulfame potásico dividiéndola por 0,68). ²	Dosis de utilización registrado Como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con aspartamo o acesulfame potásico individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para aspartamo o acesulfame potásico (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse a equivalentes de acesulfame potásico dividiéndola por 0,68).
121	Excepto productos pesqueros fermentados a 1 000 mg/kg.	Excepto Exceptuando para uso en productos pesqueros fermentados a 1 000 mg/kg.
123	1 000 mg/kg para bebidas con un pH mayor a 3.5.	1 000 mg/kg para Excepto para uso en bebidas con un pH mayor a 3,5 a 1000 mg/kg.
124	Sólo para productos que contienen menos de 7% etanol.	Solo para Para uso en productos que contienen menos de 7% de etanol solamente.
125	Para uso como agente antiadherente para moldes para hornear en una mezcla con aceite vegetal.	Para uso en una mezcla con aceite vegetal solo , como agente antiadherente para moldes para hornear en una mezcla con aceite vegetal.
126	Para efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla solamente.	Para uso en efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla solamente.
127	Según se sirve al consumidor.	Sobre la base que se sirve al consumidor.
128	Sólo SIN 334 (ácido tartárico).	Sólo Ácido tartárico (SIN 334) (ácido tartárico).
129	Para uso como un regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva.	Para uso como un regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva solamente.
131	Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor.	Como resultado de Para uso como sustancia inerte aromatizante solamente.
132	Excepto para uso en un nivel de 130 mg/kg (extracto seco) en bebidas semicongeladas.	Excepto para uso en un nivel de 130 mg/kg (extracto seco) en bebidas semicongeladas a 130 mg/kg sobre una base seca.

Nota número	Nota actual	Notas enmendadas
136	Para prevenir el pardeamiento de ciertas hortalizas de color claro.	Para uso para prevenir el pardeamiento de ciertas hortalizas de color claro solamente .
145	Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.	Para uso en Los productos tienen productos de contenido energético reducido o que carecen de azúcar añadido solamente .
146	Dosis de utilización para el beta-caroteno (sintético) (SIN 160ai); 35 mg/kg para el beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y el éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f).	Dividir en 2 notas: Nota 146: "beta-caroteno (sintético) (SIN 160ai) solamente ." Nueva nota " Excepto para uso de beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y el éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) a 35 mg/kg ."
148	Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10 000 mg/kg.	Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10000 mg/kg.
150	Dosis de utilización para los preparados a base de soja; 25 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.	Dividir en 2 notas: Nota 150: " Para uso en preparados a base de soja solamente ." Nueva nota: " Excepto para uso en preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos a 25000 mg/kg ."
151	Dosis de utilización para los preparados a base de soja; 1 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.	Dividir en 2 notas: Nota 150: " Para uso en preparados a base de soja." Nota 151: " Excepto para uso en preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos a 1000 mg/kg ."
152	Sólo para freír.	Sólo para uso al freír.
156	Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 500 mg/kg.	Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2500 mg/kg.
157	Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 000 mg/kg.	Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2000 mg/kg.
158	Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1 000 mg/kg.	Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1000 mg/kg.
163	Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3 000 mg/kg.	Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3000 mg/kg.
164	Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.	Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30000 mg/kg.
166	Sólo para pastas para untar a base de leche.	Sólo para uso en productos para untar a base de leche.
167	Sólo para productos deshidratados.	Sólo para uso en productos deshidratados.
168	Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(ii)) únicamente. La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponina.	Dividir en 2 notas: Nota 168: "Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(ii)) únicamente." y la nueva nota: " Sobre la base de saponina."
178	Expresado como ácido carmínico.	Expresado Como ácido carmínico.
179	Exclusivamente para restablecer el color natural que se pierde durante la elaboración.	Exclusivamente para uso en restablecer el color natural que se pierde durante la elaboración.
181	Expresado como antocianina.	Expresado Como antocianina.
182	Excepto para uso en la leche de coco.	Excepto Excluida para uso en la leche de coco.
188	No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de acesulfamo potásico (SIN 950) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962).	No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de acesulfamo potásico (SIN 950) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962). Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfame de potasio, no será superior a esta dosis.
191	No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de aspartame (SIN 951) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-	No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de aspartame (SIN 951) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-

Nota número	Nota actual	Notas enmendadas
	aspartame (SIN 962).	aspartame (SIN 962). Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como aspartamo, no será superior a esta dosis.
192	Sólo para productos líquidos.	Sólo para uso en productos líquidos.
194	Sólo para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006).	Sólo Para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006) solamente.
198	Dosis de uso para productos sólidos (p.ej., barras energéticas, sustituyentes de comidas o enriquecidas); 600 mg/kg como equivalentes de esteviol para uso en productos líquidos.	<u>Dividir en 2 notas:</u> <u>Nota 198:</u> " Para uso en productos sólidos (p.ej., barras energéticas, sustituyentes de comidas o enriquecidas) solamente. " y <u>Nueva nota:</u> " Excepto para uso en productos líquidos a 600 mg/kg como equivalentes de esteviol."
199	Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 6 000 mg/kg como equivalentes de esteviol.	Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 6000 mg/kg como equivalentes de esteviol.
204	Sólo para uso en dosis de 50 mg/kg en longans y lichis.	Excepto para uso Sólo en dosis de 50 mg/kg en longans y lichis a 50 mg/kg.
205	Para uso en dosis de 50 mg/kg para prevenir la coloración café de algunas hortalizas de color claro.	Excepto para uso en dosis de 50 mg/kg para prevenir la coloración café de algunas hortalizas de color claro a 50 mg/kg.
206	Para uso en dosis de 30 mg/kg sólo como blanqueador en productos que corresponden a la Norma para los productos acuosos de coco (CODEX STAN 240-2003).	Excepto para uso en dosis de 30 mg/kg sólo como blanqueador en productos que corresponden a la Norma para los productos acuosos de coco (CODEX STAN 240-2003) a 30 mg/kg.
207	Para uso en dosis de 50 000 mg/kg en la salsa de soja destinada a ulterior elaboración.	Excepto para uso en dosis de 50,000 mg/kg en la salsa de soja destinada a ulterior elaboración a 50000 mg/kg.
210	Para uso en pastas de Triticum aestivum, y para uso en los fideos.	Para uso en pastas de Triticum aestivum, y para uso en los fideos solamente.
212	Excepto los productos que corresponden a la Norma para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981) en dosis de 3 000 mg/kg.	Excepto para uso en los productos que corresponden a la Norma para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981) a dosis de 3000 mg/kg.
217	Sólo para uso en dosis de 300 mg/kg en cubiertas.	Excepto Sólo para uso en dosis de 300 mg/kg en cubiertas a 300 mg/kg.
219	Excepto para uso a 5 000 mg/kg en bebidas no alcohólicas a base de anís, coco y almendras.	Excepto para uso a 5,000 mg/kg en bebidas no alcohólicas a base de anís, coco y almendras a 5000 mg/kg.
223	Excepto para uso a 3 000 mg/kg en productos que contienen frutas, hortalizas o carnes añadidas.	Excepto para uso a 3 000 mg/kg en productos que contienen frutas, hortalizas o carnes añadidas a 3 000 mg/kg.
228	Excepto para uso a 1.320 mg/kg para estabilizar el suero líquido de alto contenido en proteínas utilizado para la elaboración de concentrados de proteínas de suero.	Excepto para uso a 1.320 mg/kg para estabilizar el suero líquido de alto contenido en proteínas utilizado para la elaboración de concentrados de proteínas de suero a 1.320 mg/kg.
229	Para uso como agente de tratamiento de las harinas, leudante o agente de fermentación.	Para uso como agente de tratamiento de las harinas, leudante o agente de fermentación solamente.
231	Sólo para uso en leches fermentadas aromatizadas y leches fermentadas aromatizadas tratadas térmicamente después de la fermentación.	Sólo Para uso en leches fermentadas aromatizadas y leches fermentadas aromatizadas tratadas térmicamente después de la fermentación solamente.

Nota número	Nota actual	Notas enmendadas
232	Sólo para uso en grasas de hortalizas conforme a la Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981), individualmente o en combinación.	Para uso en grasas de hortalizas conforme a la Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981); individualmente o en combinación solamente.
234	Sólo para uso como estabilizador o espesante.	Sólo para uso como un estabilizador o espesante.
235	Uso restringido a reconstitución y recombinación solamente.	Para uso restringido a en productos reconstituídos y recombinados solamente.
238	BPF en los alimentos correspondientes a la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981).	Excepto para uso en productos BPF en los alimentos correspondientes a la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981) según BPF.
240	Dentro del límite para sodio que se indica en la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).	La dosis de uso está dentro del límite para sodio que se indica en la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).
242	Para uso como antioxidante.	Para uso como antioxidante solamente.
243	Para uso como leudante en productos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981) y como regulador de la acidez en productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).	<u>Dividir en 2 notas:</u> Nota 243: "Para uso como leudante en productos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981) solamente, como leudante. " Y Nueva nota: " Para uso regulador de la acidez en productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981) solamente, como regulador de la acidez. "
244	Para uso en masa para galletas.	Para uso en masa para galletas solamente.
245	Para uso en hortalizas encurtidas en salmuera, excepto para uso en perilla en salmuera a 780 mg/kg.	<u>Dividir en 2 notas:</u> Nota 245: "Para uso en hortalizas encurtidas en salmuera solamente " y Nueva nota: "Excepto para uso en perilla en salmuera a 780 mg/kg"
248	Para uso como leudante.	Para uso como leudante solamente.
249	Para uso como leudante en mezclas para panes y bollos dulces al vapor.	Para uso como leudante en mezclas para panes y bollos dulces al vapor solamente.
255	Para uso a 1.700 mg/kg en aderezos aplicados a alimentos de la categoría de alimentos 15.1.	Excepto para uso a 1.700 mg/kg en aderezos aplicados a alimentos de la categoría de alimentos 15.1 a 1700 mg/kg.
258	Excepto para uso en jarabe de arce.	Excluido Excepto para uso en jarabe de arce.
262	Para uso en hongos comestibles y productos de hongos.	Para uso en hongos comestibles y productos de hongos solamente.
263	20 000 mg/kg en hongos encurtidos en salmuera.	Excepto para uso 20 000 mg/kg en hongos encurtidos en salmuera a 20000 mg/kg.
264	Ácido cítrico (SIN 330) y ácido láctico (SIN 270) 5 000 mg/kg individualmente o en combinación en hongos esterilizados.	Excepto para uso en hongos esterilizados a 5000 mg/kg: ácido cítrico (SIN 330) y ácido láctico (SIN 270), 5,000 mg/kg individualmente o en combinación en hongos esterilizados.
265	Para uso en patatas (papas) fritas francesas congeladas rápidamente como secuestrante.	Para uso en patatas (papas) fritas francesas congeladas rápidamente solamente, como secuestrante.
266	No para uso en arenque del Atlántico y espadín.	Excluidos No para uso en arenque del Atlántico y espadín.

Apéndice III**REVISIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
EN NORMAS PARA PRODUCTOS****(Para adopción)*****Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo (CODEX STAN 207-1999)***

- Modificar las disposiciones para silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y silicato de aluminio y calcio (SIN 556) a 265 mg/kg como aluminio solo o en combinación.

Norma para los productos a base de caseína alimentaria (CODEX STAN 290-1995)

- Modificar las disposiciones para silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y silicato de aluminio y calcio (SIN 556) a 265 mg/kg como aluminio solo o en combinación.

Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) (CODEX STAN 251-2006)

- Modificar las disposiciones para silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y silicato de aluminio y calcio (SIN 556) a 570 mg/kg como aluminio solo o en combinación.

Apéndice IV**MEDIDAS NECESARIAS A CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTA DIARIA ACEPTABLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS PLANTEADAS EN LA 77.^a REUNIÓN DEL JECFA**

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la 46.^a reunión del CCFA
969	Advantame	No se requiere ninguna acción (Esperar a la evaluación ulterior por el JECFA)
	Glucoamilasa de <i>Trichoderma reesei</i> expresada como <i>Trichoderma reesei</i>	Incorporar en la base de datos sobre coadyuvantes de elaboración
445 (i)	Éster de glicerol de colofonia de goma (GEGR)	No se requiere ninguna acción (Esperar a la evaluación ulterior por el JECFA)
445 (ii)	Éster de glicerol de colofonia de aceite de resina (GETOR)	No se requiere ninguna acción
445 (iii)	Éster de glicerol de colofonia de madera (GEWR)	No se requiere ninguna acción
234	Nisina	Suprimir la nota 28 de la NGAA sobre la conversión de la IDA por no ser ya necesaria
423	Ácido octenil succínico (OSA) goma arábica modificada	No se requiere ninguna acción (Esperar a la evaluación ulterior por el JECFA)

Apéndice V**ESTADO DE LA RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS PARA PRODUCTOS****Parte A:****Proyecto de Norma para productos de veneras congelados rápidamente y frescos sin elaborar****4.2 Carne de veneras congeladas rápidamente y veneras sobre huevas congeladas rápidamente procesadas con fosfatos**

Número del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2 200 mg/kg como fósforo	Ratificado por la 46. ^a reunión del CCFA

Parte B:**DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS¹****NORMA PARA LOS CAMARONES CONGELADOS RÁPIDAMENTE****CODEX STAN 92-1981****Humectantes - Agentes de retención de la humedad/agua**

Número del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
339(i)	Ortofosfato monosódico	2 200 mg/kg como fósforo, individualmente o en combinación	Ratificado por la 46. ^a reunión del CCFA
339(ii)	Hidrofosfato disódico		
339(iii)	Fosfato trisódico		
340(i)	Fosfato diácido de potasio		
340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico		
340(iii)	Fosfato tripotásico		
341(i)	Fosfato diácido de calcio		
341(ii)	Hidrogenfosfato de calcio		
341(iii)	Fosfato tricálcico		
450(i)	Difosfato disódico		
450(ii)	Difosfato trisódico		
450(vii)	Difosfato diácido de calcio		
452(i)	Polifosfato sódico		
452(ii)	Polifosfato de potasio		
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio		
452(iv)	Polifosfato de calcio		
452(v)	Polifosfato de amonio		
542	Fosfato de huesos		

¹ La lista contiene solamente las disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas para ratificación por la 33.^a reunión del CCFFP.

NORMA PARA LANGOSTAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE

CODEX STAN 95-1981

Humectantes - Agentes de retención de la humedad/agua

Número del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
339(i)	Ortofosfato monosódico	2 200 mg/kg como fósforo, individualmente o en combinación	Ratificado por la 46. ^a reunión del CCFA
339(ii)	Hidrofosfato disódico		
339(iii)	Fosfato trisódico		
340(i)	Fosfato diácido de potasio		
340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico		
340(iii)	Fosfato tripotásico		
341(i)	Fosfato diácido de calcio		
341(ii)	Hidrogenfosfato de calcio		
341(iii)	Fosfato tricálcico		
450(i)	Difosfato disódico		
450(ii)	Difosfato trisódico		
450(iii)	Difosfato tetrasódico		
450(v)	Difosfato tetrapotásico		
450(vii)	Difosfato diácido de calcio		
452(ii)	Polifosfato de potasio		
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio		
452(v)	Polifosfato de amonio		
542	Fosfato de huesos		

NORMA PARA BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES Y DE CARNE DE PESCADO PICADA CONGELADOS RÁPIDAMENTE

CODEX STAN 165-1989

Humectantes - Agentes de retención de la humedad/agua

Número del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
339(ii)	Hidrofosfato disódico	2 200 mg/kg como fósforo, individualmente o en combinación	Ratificado por la 46. ^a reunión del CCFA
339(iii)	Fosfato trisódico		
340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico		
340(iii)	Fosfato tripotásico		
341(i)	Fosfato diácido de calcio		
341(ii)	Hidrogenfosfato de calcio		
341(iii)	Fosfato tricálcico		
450(i)	Difosfato disódico		
450(ii)	Difosfato trisódico		
450(vii)	Difosfato diácido de calcio		
452(ii)	Polifosfato de potasio		
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio		
452(v)	Polifosfato de amonio		
542	Fosfato de huesos		

NORMA PARA BARRITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS, CONGELADOS RÁPIDAMENTE

CODEX STAN 166-1989

Humectantes - Agentes de retención de la humedad/agua

Número del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
339(ii)	Hidrofosfato disódico	2 200 mg/kg como fósforo, individualmente o en combinación	Ratificado por la 46. ^a reunión del CCFA
339(iii)	Fosfato trisódico		
340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico		
340(iii)	Fosfato tripotásico		
341(i)	Fosfato diácido de calcio		
341(ii)	Hidrogenfosfato de calcio		
341(iii)	Fosfato tricálcico		
450(i)	Difosfato disódico		
450(ii)	Difosfato trisódico		
450(vii)	Difosfato diácido de calcio		
452(ii)	Polifosfato de potasio		
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio		
452(v)	Polifosfato de amonio		
542	Fosfato de huesos		

Aditivos alimentarios para empanizados o rebozados**Leudantes**

Número del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
339(i)	Ortofosfato monosódico	440 mg/kg como fósforo, individualmente o en combinación	Ratificado por la 46. ^a reunión del CCFA
340(iii)	Fosfato tripotásico		
341(iii)	Fosfato tricálcico		
450(i)	Difosfato disódico		
450(ii)	Difosfato trisódico		
450(iii)	Difosfato tetrasódico		
450(v)	Difosfato tetrapotásico		
450(vi)	Difosfato dicálcico		
450(vii)	Difosfato diácido de calcio		
452(i)	Polifosfato sódico		
452(ii)	Polifosfato de potasio		
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio		
452(iv)	Polifosfato de calcio		

Aditivos alimentarios para empanizados o rebozados**Espesantes**

Número del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
400	Ácido algínico	BPF	Ratificado por la 46. ^a reunión del CCFA
402	Alginato potásico		
403	Alginato de amonio		
404	Alginato de calcio		

**NORMA GENERAL PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CODEX STAN 190-1995)**

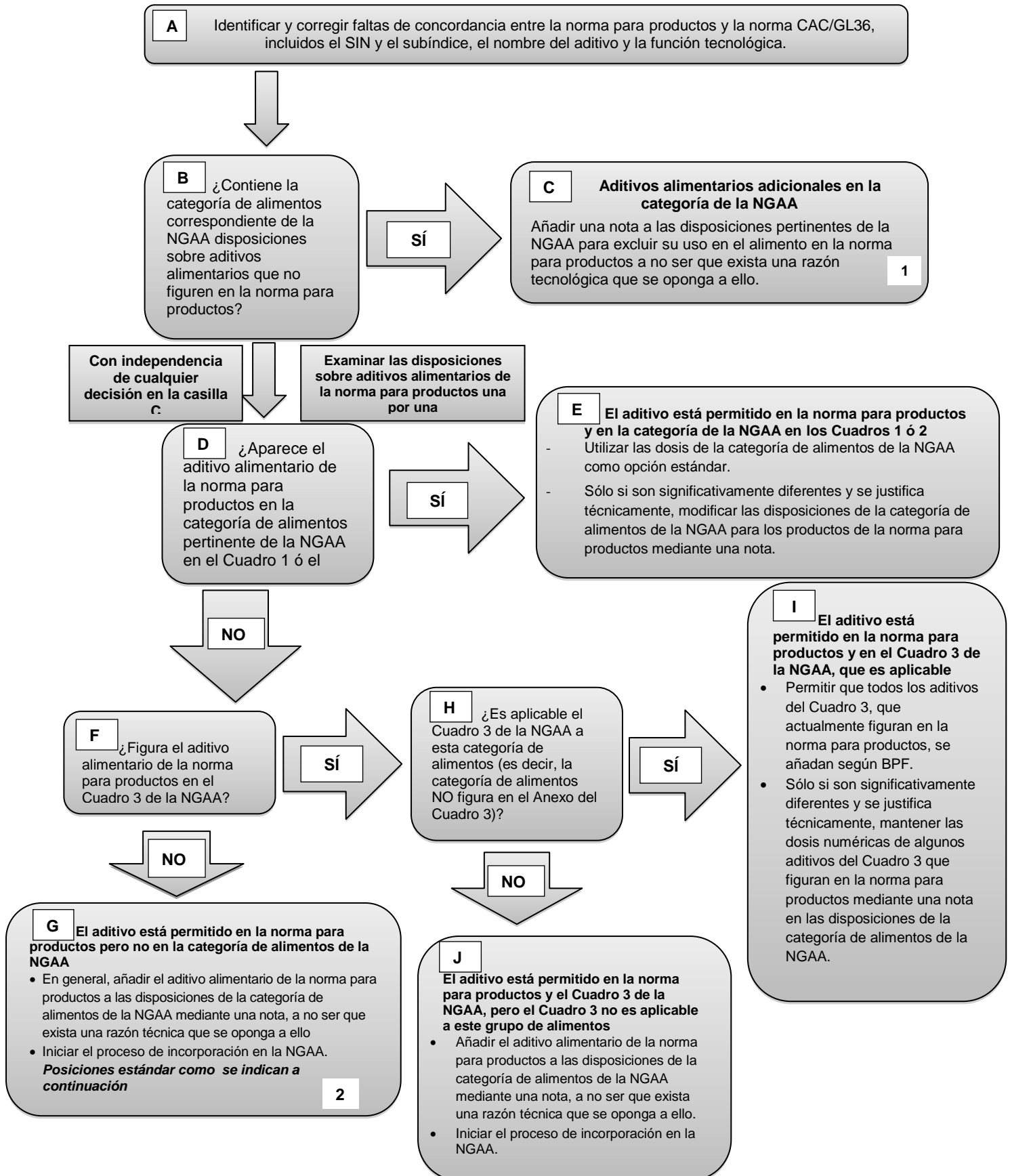
Humectantes - Agentes de retención de la humedad/agua

Número del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
339(ii)	Hidrofosfato disódico	2 200 mg/kg como fósforo, individualmente o en combinación	Ratificado por la 46. ^a reunión del CCFA
339(iii)	Fosfato trisódico		
340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico		
340(iii)	Fosfato tripotásico		
341(i)	Fosfato diácido de calcio		
341(ii)	Hidrogenfosfato de calcio		
341(iii)	Fosfato tricálcico		
450(i)	Difosfato disódico		
450(ii)	Difosfato trisódico		
450(vii)	Difosfato diácido de calcio		
452(ii)	Polifosfato de potasio		
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio		
452(v)	Polifosfato de amonio		
542	Fosfato de huesos		

Apéndice VI

ÁRBOL DE DECISIONES PARA EL ENFOQUE RECOMENDADO A FIN DE ARMONIZAR LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA Y LAS NORMAS PARA PRODUCTOS

(Para información)



Principios establecidos que han guiado la dirección y desarrollo del árbol de decisiones

- Es necesario que el aditivo alimentario esté justificado técnicamente y su uso sea inocuo.
- La NGAA se desarrolla para que sea el único punto de referencia para aditivos alimentarios dentro del Codex Alimentarius y por tanto debe tener en cuenta toda disposición sobre aditivos alimentarios en las normas para productos.
- Se reconoce que las normas para productos tienen legítimas razones técnicas para tener un conjunto reducido de disposiciones sobre aditivos, pero también se reconoce que, cuando sea posible, las disposiciones de la NGAA deben utilizarse automáticamente.
- Se ha convenido que se utilice un modelo de árbol de decisiones para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con la NGAA.
- El árbol de decisiones es un instrumento para que el CCFA armonice las normas para productos con la NGAA. Pese a ello se reconoce que puede haber casos en que los resultados de su aplicación no estén en consonancia con la intención del comité sobre productos, o no estén en consonancia con los principios generales para la incorporación en la NGAA. En dichos casos, las incorporaciones se considerarán caso por caso.
- No se considera conveniente permitir añadir automáticamente todos los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA a las normas para productos, sino permitir que todos los aditivos del Cuadro 3 que figuran actualmente en una norma para productos particular se añadan según BPF a la NGAA a no ser que esté justificado técnicamente restringir su uso para ese producto.
- Cuando esté claro que la intención del comité sobre productos pertinente era incorporar todos los aditivos alimentarios pertenecientes a una clase funcional determinada, es conveniente permitir todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que pertenezcan a esa clase. Este enfoque concuerda con el Manual de Procedimiento del Codex con respecto al formato de la Sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos³. Es decir, es conveniente hacer una referencia a la clase funcional asociada y la categoría de alimentos de la NGAA, salvo si una lista de aditivos específicos está justificada técnicamente para un producto que sea el objeto de la norma para productos.

1. **C:** La justificación tecnológica será determinada por el comité sobre productos pertinente, cuando exista un comité sobre productos activo, o por el CCFA, cuando el comité sobre productos pertinente haya sido aplazado/abolido.
2. **G1:** Aditivo del Cuadro 1 para otras categorías de alimentos de la NGAA
 Añadir el aditivo alimentario de la norma para productos a las disposiciones de la categoría de alimentos de la NGAA mediante una nota.
 Iniciar el proceso de incorporación en la NGAA
G2: El aditivo no tiene ninguna disposición en la NGAA, si bien ha sido evaluado por el JECFA y ha sido incorporado en la norma CAC/GL 36-1989.
 Añadir a la NGAA pero solamente para los productos de la norma para productos pertinente. Iniciar el proceso de incorporación en la NGAA.
G3: El aditivo no figura en la NGAA. Eliminar de las normas para productos.
3. Manual de Procedimiento del Codex (21ª ed., 2013) Sección II, Elaboración de normas y textos afines, Formato de las normas del Codex sobre productos, págs. 55-56.

Apéndice VII**ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS CÁRNICOS
(Para adopción)****A. NORMA PARA LA CARNE TIPO "CORNEO BEEF" (CODEX STAN 88-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

4.1 El uso de sustancias conservadoras utilizadas de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

4.2 Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

A. NORMA PARA LA CARNE "LUNCHEON" (CODEX STAN 89-1981)**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

4.1 El uso de sustancias conservadoras, humectantes y colorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 08.3.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente" y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

4.2 El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

4.3 Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

C. NORMA PARA EL JAMÓN CURADO COCIDO (CODEX STAN 96-1981)**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

4.1 El uso de sustancias conservadoras y humectantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 08.2.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes" y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

4.2 El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

4.3 Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

D. NORMA PARA LA ESPALDILLA DE CERDO CURADA COCIDA (CODEX STAN 97-1981)**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

4.1 El uso de sustancias conservadoras y humectantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 08.2.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes" y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

4.2 El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

4.3 Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

E. NORMA PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA (CODEX STAN 98-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 El uso de sustancias conservadoras, humectantes y colorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 08.3.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente" y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

4.2 El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

4.3 Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

Apéndice VIII**ANTEPROYECTO DE ORIENTACIONES PARA UNA EVALUACIÓN SENCILLA DE LA EXPOSICIÓN ALIMENTARIA A ADITIVOS ALIMENTARIOS****(Revisión del CAC/GL 3-1989)****(N08-2013)****(Para su adopción en el Trámite 5/8)****1. INTRODUCCIÓN**

1. La *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) establece en su preámbulo que el uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, no induce a error a éstos, y cumple una o más funciones tecnológicas. La cantidad de aditivo que se añada al alimento se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto tecnológico deseado¹, conforme al principio básico de buenas prácticas de fabricación (BPF).

2. Con respecto a la protección de la salud de los consumidores, en el marco del Codex Alimentarius se han aplicado principios para el análisis de riesgos. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) ha definido el análisis de riesgos como un proceso que consta de tres componentes estrechamente relacionados: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos². La evaluación de riesgos se define como un proceso basado en conocimientos científicos, que consta de las siguientes fases: 1) determinación del peligro, 2) caracterización del peligro, 3) evaluación de la exposición y 4) caracterización del riesgo³.

3. El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) se encarga principalmente de realizar las evaluaciones de riesgos en que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y, finalmente, la CAC basan sus decisiones de gestión de riesgos⁴.

4. En el contexto internacional, la primera fase en la consideración de la evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios es una evaluación por el JECFA, que incluye el establecimiento de una ingesta diaria admisible (IDA), si procede, y la elaboración de sus criterios de identidad y pureza. La IDA es una estimación de la cantidad de un aditivo alimentario en un alimento o bebida expresada en relación al peso corporal (pc) que se puede ingerir diariamente durante toda una vida sin riesgo apreciable para la salud del consumidor⁵. Se deduce partiendo de todos los datos conocidos en el momento de la evaluación. La IDA se expresa en miligramos del aditivo alimentario por kilogramo de peso corporal⁶ diariamente. El JECFA evalúa las exposiciones alimentarias estimadas y, en la fase de caracterización del riesgo, compara la exposición probable al aditivo alimentario con la IDA pertinente⁷.

5. En la segunda fase, las autoridades nacionales responsables o los comités sobre productos del Codex formulan propuestas al CCFA para el uso permitido de un aditivo en distintos alimentos. La ratificación por el CCFA del uso propuesto debe tener en cuenta la IDA o un valor de referencia equivalente basado en la salud, establecido por el JECFA para el aditivo, y la exposición alimentaria diaria probable al aditivo de todas las fuentes alimentarias. Cuando el aditivo alimentario se utiliza en alimentos consumidos por grupos especiales de consumidores (p.ej., diabéticos, quienes siguen dietas médicas especiales, personas enfermas con regímenes alimenticios líquidos), se tendrá en cuenta la exposición alimentaria diaria probable a los aditivos alimentarios de esos consumidores.

¹ Preámbulo de la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (NGAA, CODEX STAN 192-1995), disponible en [www.codexalimentarius.org/codex-home/en/bajo el menú "Normas"](http://www.codexalimentarius.org/codex-home/en/bajo%20el%20men%C3%BA%20%22Normas%22).

² Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (21 ed.) Sección IV: Análisis de riesgos, Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius, págs. 114-120.

³ Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (21 ed.) Sección IV: Análisis de riesgos, Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos, págs. 121-122.

⁴ Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (21 ed.) Sección IV: Análisis de riesgos, "Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios", págs. 123-127.

⁵ A estos efectos, la expresión "sin riesgos apreciables" denota la certidumbre práctica de que no se sufrirán efectos perjudiciales aun después de haber estado expuesto durante toda la vida (preámbulo de la NGAA, CODEX ALIMENTARIUS 192-1995).

⁶ Los métodos utilizados para establecer un valor de referencia basado en la salud como una IDA están descritos en el Capítulo 5 de la publicación *Principios y Métodos para la evaluación de riesgos de sustancias químicas en los alimentos - Criterios de salud ambiental 240* (EHC 240; Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Mundial de la Salud, 2009; www.who.int/foodsafety/chem/principles/en/index1.html) Capítulo 5.

⁷ Las monografías del JECFA están disponibles en: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>.

6. Existen distintos métodos para estimar la exposición alimentaria diaria probable a los aditivos alimentarios. Algunos de esos métodos son muy costosos y laboriosos, y pueden plantear dificultades a algunos países para acometer esas evaluaciones de la exposición alimentaria para aditivos alimentarios. Por consiguiente, la intención de las presentes orientaciones es facilitar el trabajo a los gobiernos, especialmente de los países con recursos limitados, sobre la evaluación de la exposición alimentaria a los aditivos alimentarios, reflejando los procedimientos existentes disponibles para realizar ese trabajo de forma sencilla. La intención de estas orientaciones no es prestar ayuda al CCFA en el trabajo de la NGAA, puesto que el JECFA es el órgano asesor internacional científico experto para proporcionar ese asesoramiento al Comité sobre la base de los Principios y métodos para la evaluación de riesgos de sustancias químicas en los alimentos - Criterios de salud ambiental (EHC) 240.

2. EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN ALIMENTARIA

7. La evaluación de la exposición alimentaria⁸ conjuga datos sobre el consumo de alimentos con la concentración del aditivo alimentario presente en el alimento. La estimación resultante de la exposición alimentaria puede compararse entonces con la IDA para el aditivo alimentario, si se dispone de ella, como parte de la caracterización del riesgo.

8. Al evaluar la exposición alimentaria a un aditivo alimentario deben tenerse en cuenta tres elementos: (1) la concentración del aditivo alimentario en el alimento; (2) la cantidad de alimento que se consume; y (3) el peso corporal promedio de la población (en kg). La ecuación general de la exposición alimentaria es:

$$\text{Exposición alimentaria} = \frac{\sum (\text{concentración del aditivo alimentario en el alimento} \times \text{consumo del alimento})}{\text{Peso corporal (en kg)}}$$

9. Existen diversos métodos para estimar la exposición alimentaria probable⁹. El método utilizado deberá ser adecuado para el fin, exponerse claramente y ser susceptible de reproducción. También deberán documentarse la información sobre el modelo y las fuentes de los datos empleados, las hipótesis, las limitaciones y las incertidumbres. Siempre que sea posible deberán utilizarse datos nacionales o regionales.

10. Se recomienda un enfoque gradual en el que los métodos de selección se basen en hipótesis conservadoras que se puedan aplicar para, entre el gran número de aditivos alimentarios que puede haber presentes, determinar los que no plantean cuestiones de inocuidad, utilizando un mínimo de recursos en el menor tiempo posible. Si no se encuentran cuestiones de inocuidad¹⁰, no es necesaria una evaluación adicional de la exposición. Cuando se encuentren posibles cuestiones de inocuidad, las medidas siguientes del sistema proporcionan métodos que incorporan datos cada vez más específicos y refinados (también se requieren más recursos).

11. Los métodos de selección deberán sobrestimar la exposición alimentaria de los grandes consumidores utilizando hipótesis conservadoras para el consumo de alimentos y la concentración de los aditivos alimentarios. Esta sobrestimación evitará situaciones en que la exposición alimentaria estimada por el proceso de selección indique erróneamente que no afecta a la inocuidad (es decir, subestime la exposición, en especial de los grandes consumidores). Sin embargo, para seleccionar con eficacia los aditivos alimentarios y establecer las prioridades para la evaluación de riesgos, los primeros pasos del procedimiento no deberán contemplar dietas insostenibles, o los resultados serán demasiado irrealistas para ser de utilidad. Como mínimo, deberán tenerse en cuenta los límites fisiológicos del consumo de alimentos¹¹.

12. Si a partir de la exposición alimentaria evaluada en las primeras fases no se puede descartar que afecta a la inocuidad, podrá ser necesario hacer evaluaciones más refinadas de ella. Los ajustes que se hagan a una estimación puntual incluirán hipótesis menos conservadoras basadas en información más específica sobre los alimentos que se consumen. Por ejemplo, el uso de datos de la parte de mercado para determinar los tipos o marcas específicos de alimentos para refinar la cantidad de alimento consumida; el uso de las dosis reales del aditivo presente en los alimentos obtenidas de la industria alimentaria o mediante

⁸ Se recomienda utilizar una terminología estándar para garantizar la aplicación y comprensión coherentes. Se recomienda que se utilice el término "consumo" para referirse a la cantidad de alimentos que se consumen y "exposición alimentaria" para la cantidad de aditivo alimentario que se ingiere a través de los alimentos. El término "exposición alimentaria" se utiliza como sinónimo de "ingesta alimentaria", en función de los marcos reglamentarios vigentes o de otras consideraciones afines. En los alimentos están comprendidas también las bebidas, el agua potable y los suplementos alimentarios (EHC 240, capítulo 6, pág. 3).

⁹ Para información más detallada sobre los métodos de evaluación de la exposición alimentaria, véase EHC 240, capítulo 6.

¹⁰ A tales efectos, si la exposición alimentaria estimada a un aditivo alimentario no excede el valor de su IDA no afectará a la inocuidad.

¹¹ EHC 240, capítulo 6, pág. 45. El método presupuestario se reconoce como un enfoque de selección inicial para apreciar la exposición basada en el límite fisiológico.

análisis de laboratorio para ajustar la concentración del aditivo alimentario presente en el alimento; y tener en cuenta el efecto de la elaboración y la preparación de los alimentos. Teniendo en cuenta la finalidad de estas orientaciones, se han propuesto dos métodos para hacer una evaluación sencilla de la exposición alimentaria a los aditivos alimentarios: la ingesta diaria máxima teórica (IDMT) y la ingesta diaria estimada (IDE).

2.1 Ingesta diaria máxima teórica (IDMT)

13. La IDMT se calcula multiplicando el consumo medio diario per cápita¹² de cada alimento por la dosis máxima (DM) de uso¹³ del aditivo alimentario establecida en las regulaciones nacionales o que figure en la NGAA¹⁴ o por las dosis de uso propuestas por la industria alimentaria y sumando los valores de exposición resultantes para obtener la exposición alimentaria total.

14. La IDMT sólo da una indicación aproximada de la exposición alimentaria a un aditivo alimentario porque no tiene en cuenta el consumo de alimentos de los grupos especiales de la población. Este método supone que:

- (a) todos los alimentos en que está autorizado utilizar un aditivo alimentario contienen ese aditivo;
- (b) el aditivo alimentario está siempre presente a la DM;
- (c) las personas consumen durante todos los días de sus vidas los alimentos en cuestión que contienen el aditivo a la dosis media per cápita;
- (d) la cantidad del aditivo alimentario en el alimento no cambia debido al almacenamiento, cocinado o las técnicas de elaboración;
- (e) se ingieren todos los alimentos en que está permitido el aditivo alimentario y no se desecha nada.

2.2 Ingesta diaria estimada (IDE)

15. La IDE de un aditivo alimentario es la cantidad de un aditivo ingerida por el consumidor medio del alimento y está basada a) en el uso efectivo del aditivo que hace la industria, o b) si el aditivo alimentario se utiliza conforme a las buenas prácticas de fabricación (BPF), en la mejor aproximación posible de las dosis de uso efectivas.

3. DATOS DISPONIBLES

16. Para evaluar la exposición alimentaria al aditivo alimentario el primer paso es identificar y reunir todos los datos disponibles en el país y verificar si tales datos contienen suficiente información (es decir, concentración del aditivo alimentario en el alimento, datos del consumo de alimentos y pesos corporales de la población correspondiente).

17. Se recomienda utilizar datos nacionales de las concentraciones de aditivos alimentarios, el consumo de alimentos y el peso corporal, y los valores toxicológicos internacionales de referencia¹⁵. También pueden utilizarse valores toxicológicos nacionales de referencia si se dispone de ellos.

3.1 Concentración de los aditivos alimentarios en los alimentos

18. El tipo de datos necesario para evaluar la exposición alimentaria a los aditivos alimentarios se determina por el objetivo de la evaluación. La exposición alimentaria se puede evaluar para un aditivo alimentario antes de aprobar su uso (previamente a la regulación) o después de encontrarse en el

¹² Los datos del consumo de alimentos per cápita representan la ingesta de alimentos del total de la población de un país. Sólo cierto porcentaje de la población consumirá cualquiera de casi todos los alimentos. Por tanto, el consumo de alimentos per cápita comprende a los consumidores que consumen ese alimento y a los que no consumen ese alimento. Así pues, la cantidad de alimentos que se consume per cápita será por lo general inferior a la cantidad que consumen los que consumen solamente el alimento de que se trate (es decir, la cantidad de alimento consumida únicamente por las personas que consumen efectivamente ese alimento). En el caso que toda la población consuma el alimento, la cantidad del consumo de alimentos per cápita y de sólo los que consumen ese alimento serán iguales.

¹³ La dosis máxima de uso de un aditivo es la concentración más alta de éste respecto de la cual la Comisión del Codex Alimentarius ha determinado que es funcionalmente eficaz en un alimento o categoría de alimentos y ha acordado que es inocua. Por lo general se expresa como mg de aditivo por kg de alimento." (Preámbulo de la NGAA, CODEX STAN 192-1995). La DM puede ser establecida igualmente por las autoridades nacionales.

¹⁴ El empleo de las DM establecidas en la NGAA sobrestimarán necesariamente la exposición a un aditivo alimentario por su uso en un alimento determinado. Las DM en la NGAA son DM *acceptables* que "... no suelen corresponder a la dosis de uso óptima, recomendada o normal. De conformidad con las buenas prácticas de fabricación, la dosis de uso óptima, recomendada o normal difiere para cada aplicación de un aditivo y depende del efecto técnico previsto y del alimento específico en el cual se utilizaría dicho aditivo, teniendo en cuenta el tipo de materia prima, la elaboración de los alimentos y su almacenamiento, transporte y manipulación posteriores por los distribuidores, los vendedores al por menor y los consumidores." (Preámbulo de la NGAA, CODEX STAN 192-1995).

¹⁵ EHC 240, capítulo 6, págs. 4-5.

suministro de alimentos durante varios años (después de la regulación). En una evaluación de la exposición previa a la regulación, el fabricante debe proporcionar o estimar los datos de la concentración de los aditivos alimentarios.

19. Las DM establecidas por las autoridades nacionales para los aditivos alimentarios se pueden utilizar en las evaluaciones de la exposición alimentaria posteriores a la regulación. A falta de una regulación nacional para el uso del aditivo alimentario, la evaluación se puede llevar a cabo utilizando las DM que figuran en la NGAA¹⁴. Se reconoce que el uso de estas DM sobrestimarán la exposición alimentaria a un aditivo alimentario porque no es común que una persona consuma todos los alimentos que contienen el aditivo alimentario a la DM correspondiente.

20. En una evaluación de la exposición posterior a la regulación, además de todas las fuentes de datos previas a la regulación, los fabricantes o los que elaboran los alimentos pueden proporcionar información sobre los alimentos específicos del mercado que contienen el aditivo alimentario y las dosis de uso efectivas de los aditivos alimentarios en esos alimentos. También pueden utilizarse datos analíticos disponibles de las concentraciones de los aditivos alimentarios que contienen los alimentos para estimar de forma más realista las dosis del aditivo alimentario que es probable encontrar en la alimentación como se consume. Estos datos se pueden obtener de datos de seguimiento y vigilancia de los alimentos.

21. Al utilizar datos proporcionados por las autoridades nacionales y de otras fuentes en las evaluaciones internacionales de la exposición es importante, siempre que sea posible, disponer de información detallada de la fuente de los datos, el tipo o estructura del estudio, los procedimientos de muestreo, la preparación de las muestras, el método analítico, los parámetros analíticos, como el límite de detección (LD) o el límite de cuantificación (LC), así como de los procedimientos de garantía de calidad, según proceda para la metodología de evaluación.

3.1.1 Regulación del empleo de aditivos alimentarios

22. El uso de normas nacionales o internacionales para aditivos alimentarios en las evaluaciones de la exposición alimentaria se deberá realizar teniendo en cuenta las regulaciones vigentes correspondientes a los aditivos.

23. Se tendrán en cuenta los tres tipos de regulaciones siguientes:

- (a) Se autoriza el empleo de un aditivo alimentario de conformidad con un uso específico y, por lo tanto, hay una lista positiva. Es decir, para cada aditivo hay una lista de alimentos en los que se puede utilizar el aditivo, con una indicación de la DM de uso. A tal efecto se necesitan datos del consumo de alimentos en los que esté específicamente autorizado el aditivo.
- (b) El empleo del aditivo alimentario está autorizado en determinados alimentos, pero de conformidad con BPF. Al igual que en (a), también en ese caso se necesitan datos del consumo de los alimentos indicados. Sin embargo, es necesario proporcionar dosis de uso numéricas que representen las BPF vigentes. La industria alimentaria puede proporcionar las dosis efectivas del aditivo en diferentes alimentos. Se pueden tomar muestras de los alimentos en que está autorizado el empleo del aditivo y analizarlas para determinar las dosis del aditivo que están presentes en los alimentos.
- (c) El aditivo alimentario está autorizado en todos los alimentos según BPF, pero el uso en determinados alimentos está sometido a una disposición específica. Esta situación legislativa exige una estrecha colaboración con la industria alimentaria y/o un muestreo bastante completo, y una evaluación analítica de las dosis presentes en los alimentos. Las consecuencias financieras de este método pueden limitar su aplicabilidad.

24. En algunos países las regulaciones incompletas para el uso de aditivos alimentarios pueden complicar todavía más el problema, especialmente cuando la mayor parte de los alimentos elaborados son importados. En estos casos, los exportadores pueden proporcionar información sobre la DM autorizada por los países exportadores y/o las dosis de uso vigentes.

25. Cabe señalar que no es fácil distinguir los productos alimentarios importados de los productos producidos internamente. Los consumidores pueden no darse cuenta de que un producto es de importación (p. ej., en los estudios con familias sobre consumo de alimentos), o no documentarlos como tales. Sin embargo, puede haber datos sobre la cantidad de alimentos importados en los datos de las hojas del balance de alimentos, en función de los requisitos del suministro de información.

3.2 Datos sobre el consumo de alimentos

26. Los datos sobre el consumo de alimentos reflejan lo que consumen las personas o los grupos con respecto a los alimentos sólidos, bebidas (incluida el agua potable) y suplementos alimentarios. El consumo de alimentos se puede calcular mediante cuestionarios aplicados a personas o a familias, o se puede calcular aproximadamente mediante las estadísticas nacionales de las hojas del balance de alimentos. Los dos últimos proporcionan estimaciones anuales totales del tipo y la cantidad de alimento de que dispone para su consumo una familia o país, respectivamente, y pueden utilizarse para calcular una estimación total del consumo medio de alimentos per cápita sin indicar la distribución del consumo entre la población. Los datos del ámbito internacional se pueden obtener a través de FAOSTAT¹⁶ y/o OECD.stat¹⁷.

27. Hay dos métodos generales para obtener información sobre los hábitos alimentarios: (i) incorporar la recogida de datos deducidos sobre el desplazamiento y la desaparición de alimentos en una región u hogar; e (ii) incorporar la recogida de datos personales directos sobre las cantidades efectivas de alimentos consumidos por una persona o una familia. Se puede realizar un análisis combinado de ambos tipos de datos.

28. En el Cuadro 1 se presenta un resumen de los métodos utilizados en general.

Cuadro 1: Métodos para determinar los datos sobre el consumo de alimentos

Métodos	Técnica	Características
Datos deducidos del desplazamiento y la desaparición de alimentos en una región o el hogar		
Métodos basados en la población	Hojas del balance de alimentos; datos de desaparición de alimentos	Representan el total de la cantidad anual de un producto disponible para consumo interno al año. La cantidad consumida a diario por una persona se puede estimar dividiendo el total de la cantidad anual por 365 y por la población del país. Como el consumo se expresa en cuanto a materias primas y productos semielaborados, estos datos no suelen servir para estimar la exposición alimentaria a los aditivos alimentarios, que se utilizan sobre todo en los alimentos elaborados.
Métodos basados en las familias	Datos sobre la compra de alimentos de las familias; seguimiento de los alimentos que se consumen o de los cambios que se producen en las reservas de alimentos	Sirven para comparar la disponibilidad de alimentos entre diferentes comunidades, zonas geográficas y grupos socioeconómicos, y para hacer un seguimiento de las modificaciones que se producen en la alimentación en el total de la población. Con todo, estos datos no ofrecen información sobre la distribución del consumo de alimentos entre los miembros de la familia.
Datos personales sobre el consumo real de alimentos de una persona o una familia.		
Métodos basados en personas	Registro de alimentos; consumo de alimentos en 24 horas; cuestionarios sobre la frecuencia en el consumo de alimentos; estudio de trayectoria alimentaria; cuestionario sobre hábitos alimentarios	Proporcionan una información detallada sobre las pautas del consumo de alimentos. También se considera que los cuestionarios individuales sobre la alimentación ofrecen una visión más fiel del consumo real. Sin embargo, estos datos pueden ser susceptibles al sesgo. Por ejemplo, las personas pueden tender a sobrestimar el consumo de alimentos percibidos como alimentos "buenos" y a subestimar el consumo de alimentos percibidos como alimentos "malos".

¹⁶ <http://faostat.fao.org/>

¹⁷ <http://stats.oecd.org/>

29. Al examinar los datos sobre el consumo de alimentos, deberá tenerse en cuenta la posible variación de hábitos alimentarios entre los subgrupos de la población. Los métodos deberán tener presente las personas que quedan fuera del promedio, lo cual se puede hacer en el marco del cuestionario de la familia o de la persona individual.

30. Algunos subgrupos de la población mostrarán pautas de consumo de alimentos que difieren ampliamente de las de la población en conjunto y comprenden, por ejemplo, grupos étnicos y minorías culturales en el seno de una comunidad, y personas que consumen grandes porciones de determinados alimentos. Algunos consumidores pueden ser también leales a los alimentos o las marcas de alimentos que contienen las concentraciones más elevadas del aditivo alimentario o pueden consumir ocasionalmente alimentos con concentraciones muy elevadas del aditivo alimentario. En estos casos, los datos de los métodos basados en la persona son los más útiles.

31. Las poblaciones que consumen grandes cantidades de alimentos en general, o de alimentos específicos se pueden tener en cuenta considerando los percentiles más altos de los datos del consumo de alimentos (p. ej., 90^o, 95^o ó 97,5^o). Los métodos basados en la persona contienen comúnmente datos del consumo de alimentos para los distintos sexos, edades, grupos étnicos, económicos y regionales de la población¹⁸.

32. Un enfoque sencillo para determinar el consumo de alimentos de las poblaciones que consumen grandes cantidades de alimentos es suponer que el gran consumidor es solo un gran consumidor de una categoría de alimentos y tiene un consumo medio de otras categorías de alimentos. En ese caso, se selecciona una categoría particular de alimentos que más contribuye a la ingesta del aditivo alimentario específico. Se utiliza un factor de corrección de tres para estimar el consumo de los grandes consumidores a partir del consumo de usuarios medio¹⁹.

3.3 Peso corporal

33. Para estimar la exposición alimentaria se supone un peso corporal promedio para los adultos de 60 kg y de 15 kg para los niños, para casi todas las poblaciones del mundo. Sin embargo, en algunas regiones el peso corporal promedio de la población adulta puede ser considerablemente diferente a 60 kg. Por ejemplo, para la población asiática adulta se supone un peso corporal promedio de 55 kg²⁰.

34. Es importante que el peso corporal promedio que se utilice sea lo más representativo posible de las personas del país o región, o del subgrupo de población de interés. Respecto a los datos que se recogen con métodos de referencia individual, se recomienda utilizar el peso corporal real de los participantes en la encuesta. Si el peso corporal adulto de 60 kg establecido como norma subestima el peso corporal efectivo, la estimación de la exposición alimentaria sobre la base del peso corporal por kg resultará sobrestimada. Asimismo, si el peso corporal adulto de 60 kg establecido como norma sobrestima el peso individual corporal efectivo, la estimación de la exposición alimentaria sobre la base del peso corporal por kg resultará subestimada.

4. MÉTODO SENCILLO PARA LA EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN ALIMENTARIA A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

35. Las estimaciones de la exposición alimentaria pueden calcularse partiendo de la IDMT más sencilla y, si es necesario, procediendo hacia una IDE más refinada. Se debe disponer de datos sobre el consumo de las personas que consumen esos alimentos y del consumo de determinados alimentos, y comprobarlos para verificar que el consumo medio de las personas que consumen esos alimentos no es más elevado que el consumo medio de toda la población. Una estimación basada en la IDMT puede ofrecer una seguridad adecuada del uso inocuo si la exposición alimentaria estimada es inferior a la IDA. Sin embargo, si la exposición alimentaria estimada con este método excede la IDA, se necesitará una estimación más refinada. La IDMT se puede refinar teniendo en cuenta el consumo de alimentos de subgrupos adecuados de la población.

¹⁸ En EHC 240, capítulo 6, págs. 56-57 se presenta un debate sobre los métodos para estimar la exposición de los "grandes" consumidores.

¹⁹ El factor de corrección de tres se basa en información de las "Directrices para el estudio de la ingesta alimentaria de contaminantes químicos" (OMS, 1985), que indica que el percentil 95^o de la población consume menos de tres veces el consumo medio.

²⁰ EHC 240, capítulo 6, pág. 42.

4.1 Criterios para establecer las prioridades de evaluación de la exposición alimentaria a los aditivos alimentarios

36. Los siguientes criterios pueden utilizarse para dar prioridad a aquellos aditivos alimentarios para los que es aplicable una evaluación de la exposición alimentaria. Se puede dar baja prioridad a los aditivos que tienen asignada una IDA "no especificada" cuando se utilizan conforme a BPF²¹.

- (i) Aditivos que tienen asignada una IDA baja y que se permite utilizar a una dosis elevada en alimentos.
- (ii) Aditivos autorizados en alimentos consumidos en grandes cantidades o por una parte significativa de la población o consumidos por poblaciones que pueden correr riesgo (p.ej., niños, diabéticos, mujeres embarazadas, ancianos), según corresponda.
- (iii) Aditivos que tienen asignada una IDA numérica baja cuando se utilizan según BPF.

4.2 Método propuesto para una evaluación sencilla de la exposición alimentaria a los aditivos alimentarios

37. Se propone el siguiente procedimiento gradual:

A. Evaluación de la IDMT

- A.1 Confección de la lista de alimentos en que se permite utilizar el aditivo. Este método supone que el aditivo es utilizado en todos los alimentos en que su uso está regulado.
- A.2 Determinación de las dosis de uso:
 - A.2.1 DM según la regulación;
 - A.2.2 Dosis efectivas, cuando la autorización indica BPF (dosis facilitadas por la industria u obtenidas mediante el análisis de alimentos);
 - A.2.3 Dosis de uso propuestas antes de que el uso del aditivo alimentario haya sido aprobado (antes de la regulación).
- A.3 Determinación del consumo medio del alimento en que se permite utilizar el aditivo:
 - A.3.1 Reunión de toda la información disponible sobre los hábitos alimentarios en el país;
 - A.3.2 Cuando se disponga de poca información, como primer paso debe aplicarse el método basado en la población (es decir, estimación per cápita);
 - A.3.3 Verificar si el consumo medio por las personas que consumen "esos alimentos" no es mayor que el consumo medio de la población. Los datos del consumo de las personas que consumen esos alimentos deberán utilizarse cuando esas personas consuman cantidades más grandes del alimento que el total de la población durante largos períodos de tiempo;
 - A.3.4 Obtener una estimación mejor del consumo de alimentos sustituyendo los valores medios obtenidos a través del método basado en la población por el consumo medio de las personas que consumen esos alimentos (véase el ejemplo en el Anexo), teniendo en cuenta los límites fisiológicos del consumo de alimentos, a fin de no examinar modelos de dietas insostenibles²².

38. Si la IDMT es menor que la IDA la exposición alimentaria efectiva se considera que es menor que la IDA (los resultados de A.1 y A.2 son sobrestimaciones). Si la IDMT es mayor que la IDA, deberá seguirse el método de la IDE.

B. Evaluación de la IDE

B.1 Comprobar la lista de alimentos:

Modificar la lista de forma que solamente se tomen en consideración los alimentos de un grupo de alimentos que contengan realmente el aditivo. Por ejemplo, si un aditivo se utiliza

²¹ Según el JECFA, una IDA "no especificada" es un término que se aplica a un aditivo alimentario de toxicidad muy baja que, a partir de los datos químicos, bioquímicos y toxicológicos disponibles, así como del total de la exposición alimentaria del aditivo (por su uso a las dosis necesarias para obtener el efecto buscado y por su historial aceptable en los alimentos), no representa un peligro para la salud. Por ese motivo, no es necesario establecer una IDA expresada de forma numérica. Un aditivo que cumpla este criterio se debe utilizar de acuerdo con BPF, es decir, deberá tener eficacia técnica y se utilizará a la dosis más baja necesaria para lograr este efecto, no deberá ocultar una calidad inferior del alimento o su adulteración, y no deberá crear un desequilibrio nutricional. (EHC 240, Anexo 1 – Glosario, pág. 2).

²² EHC 240, capítulo 6, pág. 6.

solamente en bebidas no alcohólicas aromatizadas con frutas, utilizar los datos del consumo de alimentos para esta categoría más específica en lugar del uso para todas las bebidas no alcohólicas.

B.2 Comprobar las dosis efectivas de uso:

Determinar si el aditivo se utiliza a la dosis máxima autorizada para todos los alimentos o sólo para algunas subcategorías. Utilizar las dosis máximas efectivas de uso del aditivo notificadas por la industria alimentaria y/o la concentración media determinada en el análisis de alimentos (véase el ejemplo en el Anexo), según corresponda.

B.3 Introducir estos datos más refinados (B.1 y B.2) en la IDMT calculada previamente (véase la sección A).

39. Si la IDE es menor que la IDA, la ingesta efectiva se considera más baja que la IDA. Si la IDE es mayor que la IDA, comprobar la necesidad y la posibilidad de realizar una evaluación de la exposición más refinada y, si procede, discutir con la industria alimentaria que se revisen las DM del aditivo y los alimentos en que se utilicen.

5. RESUMEN

40. El presente documento describe un método gradual para estimar la exposición a los aditivos para comprobar si es probable que la IDA se exceda.

ANEXO

Ejemplo de cálculo de la IDMT y la IDE

Cuadro 1 – IDA y cantidad diaria aceptable por persona

IDA 0-5 mg/kg pc		
Peso corporal medio (kg)	IDA x pc	Ingesta diaria aceptable por persona (mg)
Adultos (asiáticos) = 55	5 x 55	275
Adultos = 60	5 x 60	300
Niños = 15	5 x 15	75

Cuadro 2 – Ejemplo de DM por categoría de alimentos

Categorías de alimentos y subcategorías en que se permite el uso del aditivo alimentario	DM (mg/kg de alimento)
1. Productos lácteos y sucedáneos	-
1.1 Postres lácteos	-
1.1.1 Dulce de leche	1 000
2. Grasas y aceites, y emulsiones grasas	-
2.1. Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	-
2.1.1 Margarina	1 000
3. Frutas elaboradas	-
3.1. Confituras, jaleas, mermeladas	1 000
3.2. Leche de coco	3 000
4. Hortalizas elaboradas	-
4.1. Hortalizas y aceitunas encurtidas	1 000
5. Zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas	1 000
6. Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para “deportistas”, bebidas “energéticas” o bebidas “electrolíticas” y bebidas con partículas añadidas	-
6.1. Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	500
7. Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	-
7.1. Bebidas alcohólicas aromatizadas	-
7.1.1 Bebidas espirituosas tipo refresco	500
7.1.1.1. Sangría	500
7.2. Licores destilados que contengan más de un 15 % de alcohol	-
7.2.1 Cachaça	500
7.2.2 Aperitivos	500
7.2.3 Licores	500
8. Edulcorantes de mesa (en forma líquida)	2 000
9. Sales, especias, sopas, salsas y productos de proteínas	-
9.1 Aderezos y condimentos (incluida la mayonesa)	1 000

Ingesta diaria máxima teórica (IDMT)

Cuadro 3 – Ejemplo de la IDMT

Categorías y subcategorías de alimentos	DM (mg/kg de alimento)	Consumo medio per cápita (g o ml/día)	Ingesta de aditivo alimentario (mg/día)
1. Productos lácteos y sucedáneos	-	-	-
1.1. Postres lácteos	-	-	-
1.1.1 Dulce de leche	1 000	0,36	0,36
2. Grasas y aceites y emulsiones grasas	-	-	-
2.1. Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	-	-	-
2.1.2 Margarina	1 000	4,0	4,0
3. Frutas elaboradas	-	-	-
3.1. Confituras, jaleas, mermeladas	1 000	0,84	0,84
3.2. Leche de coco	3 000	Insignificante	0,0
4. Hortalizas elaboradas	-	-	-
4.1. Hortalizas y aceitunas encurtidas	1 000	Insignificante	0,0
5. Zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas	1 000	2,0	2,0
6. Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	-	-	-
6.1 Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	-	-	-
6.1.1 Refrescos	500	57,1	28,55
7. Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	-	-	-
7.1. Bebidas tipo refresco, sangría, aperitivos y licores	500	0,74	0,37
7.2. Cachaça	500	0,76	0,38
8. Edulcorantes de mesa (en forma líquida)	2 000	Insignificante	0,0
9. Sales, especias, sopas, salsas y productos de proteínas	-	-	-
9.1. Mayonesa	1 000	0,96	0,96
9.2. Otros aderezos y condimentos	1 000	0,72	0,72
IDMT (mg/día)	-	-	38,18

Observaciones: La IDMT es más baja que la cantidad diaria aceptable para adultos y niños (véase el Cuadro 1). Para obtener una estimación mejor del consumo de alimentos, comprobar si el consumo medio de las personas que consumen el alimento no es mucho más elevado que el consumo medio de la población (véase la Sección A.3.3).

Ingesta diaria máxima teórica mejorada (IDMT)

Consumo medio de bebidas no alcohólicas y zumos (jugos) de las personas que consumen el alimento:

- Zumos (jugos) y néctares de hortalizas: 275 ml (en lugar de 2,0 ml del consumo medio de la población).
- Bebidas no alcohólicas: 259 ml (en lugar de 57,1 ml del consumo medio de la población).

Dado que el consumo medio de bebidas no alcohólicas y zumos (jugos) de los consumidores que consumen estos productos es mucho más elevado que el consumo medio de la población, se utilizaron datos del consumo de los consumidores que consumen estos productos para refinar la estimación (véase la sección A.3.3.)

En el Cuadro 4 los valores revisados del consumo de estas dos categorías de alimentos se indican **en negrita**.

Cuadro 4 – Ejemplo de la IDMT mejorada

Categorías y subcategorías de alimentos	DM (mg/kg de alimento)	Consumo (g o ml/día)*	Ingesta de aditivo alimentario (mg/día)
Dulce de leche	1 000	0,36	0,36
Margarina	1 000	4,0	4,0
Confituras, jaleas, mermeladas	1 000	0,84	0,84
Zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas	1 000	275	275
Bebidas no alcohólicas	500	259	129,5
Bebidas tipo refresco, sangría, aperitivos y licores	500	0,74	0,37
Cachaça	500	0,76	0,38
Mayonesa	1 000	0,96	0,96
Otros aderezos y condimentos	1 000	0,72	0,72
IDMT mejorada (mg/día)	-	-	412,13

* Consumo medio per cápita, excepto para las cifras en negrita en que se utilizó el consumo medio de los consumidores de estos productos.

Para calcular la IDMT para grandes consumidores, la ingesta de aditivo alimentario de la categoría de alimentos que es la principal contribuidora (zumos y néctares de fruta y hortalizas) se debe multiplicar por 3. En el ejemplo en el cuadro 4, la ingesta de aditivos alimentarios de esa categoría de alimentos para grandes consumidores será 825 mg/día (275 mg/día x 3), y la IDMT para grandes consumidores se ha estimado en 962 mg/día.

Observaciones: la ingesta diaria estimada excede la cantidad diaria aceptable para adultos (275 y 300 mg - véase el Cuadro 1) y niños (75 mg - véase el Cuadro 1). Por tanto se necesita una evaluación más refinada.

Ingesta diaria estimada (IDE)

Dado que la IDMT mejorada excedía la cantidad diaria aceptable de aditivo alimentario para adultos y niños (Cuadro 1), se siguió el método de la IDE. En los cálculos se utilizaron las dosis efectivas de uso (basadas en datos analíticos) de aditivo alimentario en las fuentes más representativas del aditivo en la alimentación (bebidas no alcohólicas, zumos (jugos), néctares y margarina). (Véase la sección B.2.)

Datos analíticos sobre las concentraciones de aditivo alimentario:

- Concentración media en margarina: 552,7 mg/kg (en lugar de 1 000 mg/kg).
- Concentración media en zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas: 533,6 mg/kg (en lugar de 1 000 mg/kg).
- Concentración media en bebidas no alcohólicas: 259,2 mg/kg (en lugar de 500 mg/kg).

En el Cuadro 5 la concentración revisada de aditivo alimentario de estas tres categorías de alimentos se indica **en negrita**.

Cuadro 5 – Ejemplo de la IDE

Categorías y subcategorías de alimentos	DM o concentración media del aditivo alimentario (mg/kg)*	Consumo (g ó ml/día)**	Ingesta de aditivo alimentario (mg/ día)
Dulce de leche	1,000	0,36	0,36
Margarina	552,7	4,0	2,21
Confituras, jaleas, mermeladas	1,000	0,84	0,84
Zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas	533,6	275	146,74
Bebidas no alcohólicas	259,2	259	67,13
Bebidas tipo refresco, sangría, aperitivos y licores	500	0,74	0,37
Cachaça	500	0,76	0,38
Mayonesa	1,000	0,96	0,96
Otros aderezos y condimentos	1,000	0,72	0,72
IDE (mg/día)	-	-	219,71

* Excepto las cifras en negrita en que se utilizaron las dosis efectivas de uso de DM (basadas en datos analíticos).

** Consumo medio per cápita, excepto para las cifras en negrita en que se utilizó el consumo medio de los consumidores de estos productos.

Para calcular la IDE para grandes consumidores, la ingesta de aditivo alimentario de la categoría de alimentos que es la principal contribuidora (zumos y néctares de fruta y hortalizas) se debe multiplicar por 3. En el ejemplo, en el cuadro 5, la ingesta de aditivos alimentarios de esa categoría de alimentos para grandes consumidores será 441 mg/día (147 mg/día x 3), y la IDE para grandes consumidores se ha estimado en 513 mg/ día”.

Observaciones: esta exposición alimentaria diaria estimada excede la cantidad diaria aceptable de aditivo alimentario para niños (75 mg - véase el Cuadro 1). Comprobar la necesidad y la posibilidad de efectuar un refinamiento ulterior, utilizando datos más específicos (p.ej., consumo medio de alimentos y peso específico para niños, tipos o marcas de alimentos en que se han utilizado los aditivos, y el impacto de la elaboración y preparación de los alimentos). Si procede, dialogar con la industria alimentaria para que revise las DM actuales de aditivo alimentario, y los alimentos en que se utiliza.

Apéndice IX**NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(para adopción en los trámites 8 y 5/8)****Parte A: Disposiciones que figuran en el tema 5a del programa**

Nº. Cat. alim.	06.2.1	Harinas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
LECITINA	322(i)	5/8		BPF	A, B

Nº. Cat. alim.	06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
AGAR	406	8		BPF	211
ÁCIDO ALGÍNICO	400	8		BPF	211
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	8		BPF	211
CARRAGENINA	407	8		BPF	211
CURDLAN	424	5/8		BPF	211
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	5/8		BPF	211
GOMA GELÁN	418	5/8		BPF	211
GOMA GUAR	412	8		BPF	211
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8		BPF	211
GOMA KARAYA	416	8		BPF	211
HARINA KONJAC	425	8		BPF	211
LECITINA	322(i)	5/8		BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	8		BPF	211
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8		BPF	
PECTINAS	440	5/8		BPF	211
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	5/8		BPF	211
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	5/8		BPF	211
ALGINATO DE SODIO	401	8		BPF	211
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5/8		BPF	211
GOMA DE TRAGACANTO	413	5/8		BPF	211
GOMA XANTANA	415	8		BPF	211

Nº. Cat. alim.	06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
AGAR	406	8		BPF	256	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	8		BPF	256	
ALGINATO DE AMONIO	403	8		BPF	256	
ALGINATO DE CALCIO	404	8		BPF	256	
SULFATO DE CALCIO	516	8		BPF	256	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	8		BPF	256	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	5/8		BPF	256	
GOMA GELÁN	418	8		BPF	256	
GOMA GUAR	412	8		BPF	256	
CARRAGENINA	407	8		BPF	256	
GOMA ARÁBIGA	414	8		BPF	256	
(GOMA DE ACACIA)						
GOMA KARAYA	416	8		BPF	256	
HARINA KONJAC	425	8		BPF	256	
LECITINA	322(i)	8		BPF	256	
MANITOL	421	8		BPF	256	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	8		BPF	256	
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8		BPF	256	
PECTINAS	440	8		BPF	256	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	8		BPF	256	
ALGINATO DE POTASIO	402	8		BPF	256	
CLORURO DE POTASIO	508	8		BPF	256	
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	8		BPF	256	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8		BPF	256	
ALGINATO DE SODIO	401	8		BPF	256	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5/8		BPF	256	
GLUCONATO DE SODIO	576	5/8		BPF	256	
GOMA TARA	417	8		BPF	256	
GOMA DE TRAGACANTO	413	8		BPF	256	
GOMA XANTANA	415	8		BPF	256	

Nº. Cat. alim.	08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves y caza, en piezas enteras o en cortes				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	8		BPF	16	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		BPF	16	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	8		BPF	4 y 16	
CLORURO DE CALCIO	509	8		BPF	16	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	8		BPF	16	
GOMA GELÁN	418	5/8		BPF	16	
GOMA ARÁBIGA	414	8		BPF	16	
(GOMA DE ACACIA)						
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8		BPF	16	
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8		BPF	16	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		BPF	16	
GOMA KARAYA	416	5/8		BPF	16	

Nº. Cat. alim. 08.1.1 Carne fresca, incluida la de aves y caza, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	8		BPF	16
LECITINA	322(i)	8		BPF	16
CLORURO DE MAGNESIO	511	8		BPF	16
METILCELULOSA	461	8		BPF	16
METILETILCELULOSA	465	8		BPF	16
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	8		BPF	16
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8		BPF	16
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8		BPF	16
CLORURO DE POTASIO	508	8		BPF	16
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	8		BPF	16
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8		BPF	16
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8		BPF	16 y 71
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	8		BPF	16
ALGINATO DE SODIO	401	8		BPF	16
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	8		BPF	16
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	8		BPF	16
GOMA DE TRAGACANTO	413	8		BPF	16
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	8		BPF	16
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8		BPF	16

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	8		BPF	BB
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		BPF	BB
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	8		BPF	4, 16 y BB
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	8		BPF	BB
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	8		BPF	BB
GOMA GELÁN	418	5/8		BPF	BB
GOMA GUAR	412	8		BPF	BB
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8		BPF	BB
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8		BPF	BB
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8		BPF	BB
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		BPF	BB
GOMA KARAYA	416	5/8		BPF	BB
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	8		BPF	BB
LECITINA	322(i)	8		BPF	BB
CLORURO DE MAGNESIO	511	8		BPF	BB
METILCELULOSA	461	8		BPF	BB
METILETILCELULOSA	465	8		BPF	BB

Nº. Cat. alim.	08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	8		BPF	BB
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8		BPF	BB
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8		BPF	BB
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	8		BPF	BB
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8		BPF	BB
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8		BPF	71 y BB
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	8		BPF	BB
ALGINATO DE SODIO	401	8		BPF	BB
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	8		BPF	BB
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	8		BPF	BB
GOMA DE TRAGACANTO	413	8		BPF	BB
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	8		BPF	BB
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	8		BPF	BB
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8		BPF	BB

Nº. Cat. alim.	09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	8		BPF	C
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		BPF	C
AGAR	406	8		BPF	3, 53 y C
ÁCIDO ALGÍNICO	400	8		BPF	C
ALGINATO DE AMONIO	403	8		BPF	C
ALGINATO DE CALCIO	404	8		BPF	C
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5/8		BPF	D
CARRAGENINA	407	8		BPF	D
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	8		BPF	C
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	8		BPF	3, 53 y C
GOMA GELÁN	418	5/8		BPF	C
GOMA GUAR	412	8		BPF	73 y D
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8		BPF	C
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8		BPF	C
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8		BPF	C
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		BPF	C
GOMA KARAYA	416	5/8		BPF	C
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	8		BPF	C
LECITINA	322(i)	8		BPF	C
CLORURO DE MAGNESIO	511	8		BPF	C
MANITOL	421	8		BPF	C
METILCELULOSA	461	8		BPF	D

Nº. Cat. alim.	09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
METILETILCELULOSA	465	8		BPF	C	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8		BPF	C	
PECTINAS	440	8		BPF	16 y D	
POLIDEXTROSAS	1200	8		BPF	C	
ALGINATO DE POTASIO	402	8		BPF	C	
CLORURO DE POTASIO	508	8		BPF	C	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8		BPF	C	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	8		BPF	D	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8		BPF	71, C	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	8		BPF	C	
ALGINATO DE SODIO	401	8		BPF	D	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	8		BPF	D	
GOMA TARA	417	8		BPF	73 y C	
GOMA DE TRAGACANTO	413	8		BPF	C	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	8		BPF	C	
GOMA XANTANA	415	8		BPF	D	

Nº. Cat. alim.	09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	8		BPF	16 y C	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	8		BPF	E	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		BPF	E	
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	8		BPF	E	
AGAR	406	8		BPF	C	
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	8		BPF	E	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5/8		BPF	F	
CARRAGENINA	407	8		BPF	F	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	8		BPF	16 y C	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	8		BPF	C	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	8		BPF	E	
GOMA GELÁN	418	5/8		BPF	C	
GOMA GUAR	412	8		BPF	F	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8		BPF	16 y C	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8		BPF	E	
FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1442	8		BPF	E	
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8		BPF	E	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		BPF	E	
GOMA KARAYA	416	5/8		BPF	C	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS	472b	8		BPF	16 y C	

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
GRASOS DEL GLICEROL					
LECITINA	322(i)	8		BPF	E
CLORURO DE MAGNESIO	511	8		BPF	C
MANITOL	421	8		BPF	C
METILCELULOSA	461	8		BPF	F
METILETILCELULOSA	465	8		BPF	E
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	8		BPF	E
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8		BPF	E
PECTINAS	440	8		BPF	F
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	8		BPF	E
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8		BPF	16 y C
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	8		BPF	F
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8		BPF	16, 71 y C
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	8		BPF	16 y C
ALGINATO DE SODIO	401	8		BPF	G
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	8		BPF	F
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	8		BPF	E
GOMA TARA	417	8		BPF	73 y C
GOMA DE TRAGACANTO	413	8		BPF	16 y C
GOMA XANTANA	415	8		BPF	F

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	8		BPF	16
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		BPF	16
AGAR	406	8		BPF	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5/8		BPF	
CARRAGENINA	407	8		BPF	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	8		BPF	16
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	5/8		BPF	
GOMA GELÁN	418	5/8		BPF	
GOMA GUAR	412	8		BPF	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8		BPF	16
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8		BPF	16
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8		BPF	16
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		BPF	16
GOMA KARAYA	416	5/8		BPF	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	8		BPF	16
LECITINA	322(i)	8		BPF	16
CLORURO DE MAGNESIO	511	8		BPF	16

Nº. Cat. alim.	09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
MANITOL	421	8		BPF		
METILCELULOSA	461	8		BPF	16	
METILETILCELULOSA	465	8		BPF	16	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8		BPF	16	
PECTINAS	440	8		BPF		
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8		BPF	16	
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	8		BPF		
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8		BPF	16	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	8		BPF	16	
ALGINATO DE SODIO	401	8		BPF		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	8		BPF	16	
GOMA TARA	417	8		BPF		
GOMA DE TRAGACANTO	413	8		BPF	16	
GOMA XANTANA	415	8		BPF		

Nº. Cat. alim.	09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		BPF	H	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5/8		BPF	H	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	5/8		BPF	H	
GOMA GELÁN	418	5/8		BPF	H	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		BPF	H	
GOMA KARAYA	416	5/8		BPF	H	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8		BPF	H	
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	8		BPF	H	
GOMA DE TRAGACANTO	413	8		BPF	H	

Nº. Cat. alim.	09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		BPF	41	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5/8		BPF	41	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	5/8		BPF	41	
GOMA GELÁN	418	5/8		BPF	41	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		BPF	41	
GOMA KARAYA	416	5/8		BPF	41	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8		BPF	41	
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	5/8		BPF	41	
GOMA DE TRAGACANTO	413	8		BPF	41	

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	8		BPF	J
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		BPF	J
AGAR	406	8		BPF	J
CARRAGENINA	407	8		BPF	J
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	8		BPF	J
GOMA GUAR	412	8		BPF	J
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8		BPF	J
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8		BPF	J
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8		BPF	J
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		BPF	J
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	8		BPF	J
LECITINA	322(i)	8		BPF	J
CLORURO DE MAGNESIO	511	8		BPF	J
MANITOL	421	8		BPF	J
METILCELULOSA	461	8		BPF	J
METILETILCELULOSA	465	8		BPF	J
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8		BPF	J
PECTINAS	440	8		BPF	J
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8		BPF	J
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	5/8		BPF	J
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8		BPF	J
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	8		BPF	J
ALGINATO DE SODIO	401	8		BPF	J
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	8		BPF	J
GOMA TARA	417	8		BPF	J
GOMA DE TRAGACANTO	413	8		BPF	J
GOMA XANTANA	415	8		BPF	J

Nº. Cat. alim. **10.2.1** **Productos líquidos a base de huevo**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
AGAR	406	8		BPF	
ALGINATO DE CALCIO	404	8		BPF	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	8		BPF	
CARRAGENINA	407	8		BPF	
GOMA GELÁN	418	8		BPF	
GOMA GUAR	412	8		BPF	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8		BPF	
GOMA KARAYA	416	8		BPF	
HARINA KONJAC	425	8		BPF	
LECITINA	322(i)	8		BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	8		BPF	

Nº. Cat. alim.	10.2.1	Productos líquidos a base de huevo			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
(GEL DE CELULOSA)					
PECTINAS	440	8		BPF	
POLIDEXTROSAS	1200	8		BPF	
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	5/8		BPF	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8		BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	5/8		BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5/8		BPF	
GOMA TARA	417	8		BPF	
GOMA XANTANA	415	8		BPF	

Nº. Cat. alim.	10.2.2	Productos congelados a base de huevo			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
AGAR	406	8		BPF	
ALGINATO DE CALCIO	404	8		BPF	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	8		BPF	
CARRAGENINA	407	8		BPF	
GOMA GELÁN	418	8		BPF	
GOMA GUAR	412	8		BPF	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8		BPF	
GOMA KARAYA	416	8		BPF	
HARINA KONJAC	425	8		BPF	
LECITINA	322(i)	8		BPF	
MANITOL	421	8		BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	8		BPF	
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8		BPF	
PECTINAS	440	8		BPF	
POLIDEXTROSAS	1200	8		BPF	
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	8		BPF	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8		BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	5/8		BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5/8		BPF	
GOMA TARA	417	8		BPF	
GOMA XANTANA	415	8		BPF	

Nº. Cat. alim.	11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	8		BPF	258
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	8		BPF	258
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		BPF	258

Nº. Cat. alim.	11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	8		BPF	258
AGAR	406	8		BPF	258
ÁCIDO ALGÍNICO	400	8		BPF	258
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	8		BPF	258
ALGINATO DE AMONIO	403	8		BPF	258
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	8		BPF	258
ALGINATO DE CALCIO	404	8		BPF	258
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	8		BPF	258
CARRAGENINA	407	8		BPF	258
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	8		BPF	258
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	8		BPF	258
GOMA GELÁN	418	8		BPF	258
GOMA GUAR	412	8		BPF	258
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8		BPF	258
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8		BPF	258
FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1442	8		BPF	258
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8		BPF	258
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		BPF	258
GOMA KARAYA	416	8		BPF	258
HARINA KONJAC	425	8		BPF	258
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	8		BPF	258
LECITINA	322(i)	8		BPF	258
CLORURO DE MAGNESIO	511	8		BPF	258
MANITOL	421	8		BPF	258
METILCELULOSA	461	8		BPF	258
METILETILCELULOSA	465	8		BPF	258
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	8		BPF	258
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8		BPF	258
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	8		BPF	258
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8		BPF	258
PECTINAS	440	8		BPF	258
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	8		BPF	258
POLIDEXTROSAS	1200	8		BPF	258
ALGINATO DE POTASIO	402	8		BPF	258
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8		BPF	258
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	8		BPF	258
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8		BPF	71 y 258
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	8		BPF	258
ALGINATO DE SODIO	401	8		BPF	258
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	8		BPF	258
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	8		BPF	258

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
GOMA DE TRAGACANTO	413	8		BPF	258
GOMA XANTANA	415	8		BPF	258

Nº. Cat. alim. 12.1.2 Sucedáneos de la sal

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	8		BPF	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		BPF	
AGAR	406	8		BPF	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	8		BPF	
CLORURO DE CALCIO	509	8		BPF	58
CARRAGENINA	407	8		BPF	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	8		BPF	
GOMA GELÁN	418	8		BPF	
GOMA GUAR	412	8		BPF	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8		BPF	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8		BPF	
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8		BPF	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		BPF	
GOMA KARAYA	416	8		BPF	
HARINA KONJAC	425	8		BPF	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	8		BPF	
LECITINA	322(i)	8		BPF	
CLORURO DE MAGNESIO	511	8		BPF	
MANITOL	421	8		BPF	
METILCELULOSA	461	8		BPF	
METILETILCELULOSA	465	8		BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	8		BPF	
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8		BPF	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8		BPF	
PECTINAS	440	8		BPF	
CLORURO DE POTASIO	508	8		BPF	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8		BPF	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8		BPF	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	8		BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	8		BPF	
GLUCONATO DE SODIO	576	5/8		BPF	
GOMA DE TRAGACANTO	413	8		BPF	
GOMA XANTANA	415	8		BPF	

Nº. Cat. alim.	13.1.1	Preparados para lactantes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		5000 mg/kg	72, 150 y EE
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	8		1000 mg/kg	72
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	8		5000 mg/kg	72, 150 y EE
GOMA GUAR	412	8		1000 mg/kg	14 y 72
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		5000 mg/kg	72, 150 y EE
LECITINA	322(i)	8		5000 mg/kg	72
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8		4000 mg/kg	72
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	8		5000 mg/kg	72, 150 y EE
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	8		BPF	55 y 72
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	5/8		BPF	55 y 72
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	8		BPF	55 y 72
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8		BPF	55 y 72

Nº. Cat. alim.	13.1.2	Preparados de continuación			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	8		5000 mg/kg	72, 150 y FF
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		5000 mg/kg	72, 150 y FF
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	8		1000 mg/kg	72
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	8		5000 mg/kg	72, 150 y FF
GOMA GUAR	412	8		1000 mg/kg	72
LECITINA	322(i)	8		5000 mg/kg	72
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8		4000 mg/kg	72
PECTINAS	440	8		10000 mg/kg	72
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	8		5000 mg/kg	72, 150 y FF

Nº. Cat. alim.	13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		5000 mg/kg	72 y 150
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	8		1000 mg/kg	72
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	5/8		5000 mg/kg	72 y 150
GOMA GUAR	412	5/8		1000 mg/kg	14 y 72
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		5000 mg/kg	72 y 150
LECITINA	322(i)	8		5000 mg/kg	72
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8		4000 mg/kg	72
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	8		5000 mg/kg	72 y 150
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	5/8		BPF	55, 72
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	5/8		BPF	55 y 72
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	8		BPF	55 y 72
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8		BPF	55 y 72

Nº. Cat. alim.	13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	8		5000 mg/kg	239 y K
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	8		50000 mg/kg	L y M
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		50000 mg/kg	L y M
ALMIDÓN OXIDADO DE ACETILATO	1451	8		50000 mg/kg	239 y L
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	8		2000 mg/kg	N y O
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS	472c	8		5000 mg/kg	239 y K
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	8		50000 mg/kg	L y M
GOMA GUAR	412	8		2000 mg/kg	N y O
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8		10000 mg/kg	239 y Q
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		60000 mg/kg	237 y V
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	8		5000 mg/kg	239 y K
LECITINA	322(i)	8		5000 mg/kg	N y R
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8		5000 mg/kg	K y S
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	8		50000 mg/kg	239 y L
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8		50000 mg/kg	239 y L
PECTINAS	440	8		10000 mg/kg	Q, CC y DD
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	8		50000 mg/kg	L y M
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	8		50000 mg/kg	239 y L
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINADO SÓDICO	1450	8		50000 mg/kg	239 y L
GOMA XANTANA	415	8		10000 mg/kg	239 y Q
Nº. Cat. alim.	14.1.3.2	Néctares de hortalizas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
PECTINAS	440	5/8		BPF	
No. Cat. alim.	14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
PECTINAS	440	5/8		BPF	
Nº. Cat. alim.	14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	8		BPF	160
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	8		BPF	160
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	8		BPF	160
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	8		BPF	160
AGAR	406	8		BPF	160
ÁCIDO ALGÍNICO	400	8		BPF	160

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	8		BPF	160
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	8		BPF	160
CLORURO DE CALCIO	509	8		BPF	160
GOMA DE SEMILLAS DE	410	8		BPF	160
ALGARROBO					
CARRAGENINA	407	8		BPF	160
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	8		BPF	160
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	8		BPF	90 y 160
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	8		BPF	160
GOMA GELÁN	418	8		BPF	160
GOMA GUAR	412	8		BPF	160
GOMA ARÁBIGA	414	8		BPF	160
(GOMA DE ACACIA)					
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	8		BPF	160
FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1442	8		BPF	160
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	8		BPF	160
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	8		BPF	160
GOMA KARAYA	416	8		BPF	160
HARINA KONJAC	425	8		BPF	160
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	8		BPF	160
LECITINA	322(i)	8		BPF	160
CLORURO DE MAGNESIO	511	8		BPF	160
METILCELULOSA	461	8		BPF	160
METILETILCELULOSA	465	8		BPF	160
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	8		BPF	160
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8		BPF	160
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	8		BPF	160
ALMIDÓN OXIDADO	1404	8		BPF	160
PECTINAS	440	8		BPF	160
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	8		BPF	160
CLORURO DE POTASIO	508	8		BPF	160
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	8		BPF	160
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	8		BPF	160
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8		BPF	160
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO SODIUM	470(ii)	8		BPF	160
ALGINATO DE SODIO	401	5/8		BPF	160
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	8		BPF	160
GLUCONATO DE SODIO	576	5/8		BPF	160
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	8		BPF	160
GOMA TARA	417	8		BPF	160
GOMA DE TRAGACANTO	413	8		BPF	160
GOMA XANTANA	415	8		BPF	160

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

- Nota 3 Tratamiento superficial.
- Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 14 Sólo para su uso en preparados líquidos a base de proteína hidrolizada.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 41 Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.
- Nota 53 Sólo para uso en rebozados.
- Nota 55 Individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la norma para producto.
- Nota 57 Las BPF indican 1 parte de peróxido de benzoílo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.
- Nota 58 Como calcio.
- Nota 71 Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
- Nota 72 Tomando como base el producto listo para el consumo.
- Nota 73 Excepto el pescado entero.
- Nota 90 Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.
- Nota 150 Dosis de utilización para los preparados a base de soja; 25 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.
- Nota 160 Sólo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.
- Nota 211 Sólo para uso en los fideos.
- Nota 239 Excluidos los productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).
- Nota 256 Sólo para uso en fideos, pasta sin gluten y pasta destinada a dietas hipoproteicas.
- Nota 258 Excepto para uso en jarabe de arce.
- Nota A Para uso a BPF únicamente en harinas de soya con toda su grasa.
- Nota B Excepto para uso en harinas de trigo que correspondan a la Norma del Codex para la harina de trigo (CODEX STAN 152-1985) a 2.000 mg/kg.
- Nota C Para alimentos no normalizados únicamente.
- Nota D Para alimentos no normalizados y alimentos que correspondan a la Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes de carne de pescado picada congelados rápidamente (CODEX STAN 165-1989).
- Nota E Para alimentos no normalizados y revestimientos para empanar o rebozar en alimentos que correspondan a la *Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).
- Nota F Para alimentos no normalizados y carne de pescado picada y revestimientos para empanado o rebozado que correspondan a la *Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).
- Nota G Para alimentos no normalizados, filetes de pescado y carne de pescado picada que correspondan a la *Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).
- Nota H Para uso en productos de surimi únicamente.
- Nota J Para uso en calamar salado únicamente.
- Nota K Separados o combinados: SIN 471, 472a, 472b y 472c en productos que correspondan a la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981)
- Nota L Separados o combinados con otros almidones modificados utilizados como espesantes en productos que corresponden a la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981).
- Nota M Para uso a 60 000 mg/kg, separados o combinados con otros almidones espesantes en productos que corresponden a la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981)
- Nota N Para uso en productos que corresponden a la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981).
- Nota O Separados o combinados: SIN 410, 412, 414, 415 y 440 a 20 000 mg/kg en alimentos sin gluten a base de cereales, y 10 000 mg/kg en otros productos que correspondan a la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981).
- Nota Q Separados o combinados: SIN 410, 412, 414, 415 y 440 excepto para uso a 20 000 mg/kg en alimentos sin gluten a base de cereales, y 10 000 mg/kg en otros productos que correspondan a la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981).

- Nota R Para uso a 15 000 mg/kg en productos que correspondan a la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981).
- Nota S Para uso a 1 500 mg/kg en productos que corresponden a la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981).
- Nota V Separados o combinados con otros almidones espesantes en productos que corresponden a la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981).
- Nota BB Para uso únicamente en carne fresca picada que contenga otros ingredientes aparte de la carne molida.
- Nota CC Únicamente pectinas no amidadas se pueden utilizar en la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981)
- Nota DD Únicamente para uso en alimentos envasados a base de fruta para lactantes, que correspondan a la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981)
- Nota EE Separados o combinados: SIN 1412, 1413, 1414 y 1440 en productos que correspondan a la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 742-1981).
- Nota FF Separados o combinados: SIN 1412, 1413, 1414 y 1422 en productos que correspondan a la *Norma para preparados complementarios* (CODEX STAN 156-1981).

Parte B: Disposiciones que figuran en el tema 5b del programa

Nº. Cat. alim.	01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
DIÓXIDO DE CARBONO	290	5/8		BPF	59
NITRÓGENO	941	5/8		BPF	59
ÓXIDO NITROSO	942	5/8		BPF	59
Nº. Cat. alim.	01.2.2	Cuajada (natural)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
DIÓXIDO DE CARBONO	290	5/8		BPF	59
GLICEROL	422	8		BPF	
NITRÓGENO	941	5/8		BPF	59
Nº. Cat. alim.	01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
DIÓXIDO DE CARBONO	290	8		BPF	59 y W
NITRÓGENO	941	5/8		BPF	59 y W
ÓXIDO NITROSO	942	8		BPF	59 y W
Nº. Cat. alim.	02.1.2	Grasas y aceites vegetales			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÁCIDO CÍTRICO	330	8		BPF	15 y Y
Nº. Cat. alim.	02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÁCIDO CÍTRICO	330	8		BPF	
Nº. Cat. alim.	04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ASCORBATO DE CALCIO	302	5/8		BPF	
DIÓXIDO DE CARBONO	290	5/8		BPF	59
NITRÓGENO	941	5/8		BPF	59
ÓXIDO NITROSO	942	8		BPF	
ASCORBATO DE POTASIO	303	5/8		BPF	
ASCORBATO DE SODIO	301	5/8		BPF	
Nº. Cat. alim.	04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ASCORBATO DE SODIO	301	8		BPF	

Nº. Cat. alim. 04.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L	300	8		BPF	110
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L	621	8		BPF	201

Nº. Cat. alim. 04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
RIBONUCLEIDOS DE CALCIO, 5'-	634	5/8		BPF	Z
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	5/8		BPF	Z
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	5/8		BPF	Z
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	5/8		BPF	Z
GLICEROL	422	5/8		BPF	
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L	621	5/8		BPF	Z
PULULANO	1204	5/8		BPF	
ASCORBATO DE SODIO	301	5/8		BPF	
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	5/8		BPF	AA

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
AMILASA DE <i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i> (CARBOHIDRASA), ALFA-	1100	5/8		BPF	
AMILASA DE <i>BACILLUS SUBTILIS</i> , ALFA-	1100	5/8		BPF	

Nº. Cat. alim. 06.2.1 Harinas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L	300	8		300 mg/kg	
ASCORBATO DE POTASIO	303	8		300 mg/kg	
PULULANO	1204	5/8		BPF	A
ASCORBATO DE SODIO	301	8		300 mg/kg	

Nº. Cat. alim. 06.2.2 Almidones

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
CARBONATO DE SODIO	500(i)	5/8		BPF	

Nº. Cat. alim. 06.4.1 Pastas y fideos frescos y productos análogos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
DIÓXIDO DE CARBONO	290	5/8		BPF	59 y 211
GLICEROL	422	5/8		BPF	211
PULULANO	1204	5/8		BPF	211
ASCORBATO DE SODIO	301	5/8		BPF	

Nº. . Cat. alim.	06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
RIBONUCLEIDOS DE CALCIO, 5'-	634	5/8		BPF	256
ASCORBATO DE CALCIO	302	5/8		200 mg/kg	256
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	5/8		BPF	256
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	5/8		BPF	256
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	5/8		BPF	256
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L	621	5/8		BPF	256
ÓXIDO NITROSO	942	8		BPF	256
PULULANO	1204	5/8		BPF	256
ASCORBATO DE SODIO	301	5/8		200 mg/kg	256

Nº. Cat. alim.	08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	8		BPF	16
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	8		BPF	16
MONOAMMONIUM L- GLUTAMATE	624	8		BPF	16
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L	621	8		BPF	16

Nº. Cat. alim.	08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves y caza, en piezas enteras o en cortes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
BROMELAÍNA	1101 (iii)	8		BPF	16
GLICEROL	422	8		BPF	16

Nº. Cat. alim.	08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L	300	8		BPF	BB
ASCORBATO DE CALCIO	302	8		BPF	BB
LACTATO DE CALCIO	327	8		BPF	BB
ÁCIDO CÍTRICO	330	8		BPF	15 y BB
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	5/8		BPF	BB
GLICEROL	422	8		BPF	
ASCORBATO DE SODIO	301	8		BPF	BB

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

- Nota 15 Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 59 Como gas de envasado.
- Nota 110 Sólo para uso en patatas (papas) fritas congeladas.
- Nota 201 Sólo para uso en productos aromatizados.
- Nota 211 Sólo para uso en los fideos.
- Nota 256 Sólo para uso en fideos, pasta sin gluten y pasta destinada a dietas hipoproteicas.
- Nota A Para uso a BPF únicamente en harinas de soya con toda su grasa.
- Nota W Para uso únicamente en nata (crema) batida y en nata envasada a presión.

- Nota Y Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos que corresponden a la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CODEX STAN 33-1981).
- Nota Z Excepto para los productos que corresponden a la *Norma para los hongos comestibles y sus productos* (CODEX STAN 038-1981).
- Nota AA Para uso únicamente en rábanos encurtidos.
- Nota BB Para uso únicamente en carne fresca picada que contenga otros ingredientes aparte de la carne molida.

Parte C: Disposiciones relacionadas con el tema 2 del programa

Cuadro 3 de la NGAA

Hidrosulfato de potasio (SIN 515(ii)) en el Trámite 5/8

Parte D: Disposiciones relacionadas con el tema 4b del programa

Cat. de alimentos 08.2.2 – Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Nitritos	249, 250	85 mg/kg	32 y AA-1
Fosfatos	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	1320 mg/kg	33 y BB-1

Cat. de alimentos 08.3 – Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Nitritos	249, 250	80 mg/kg	32, XX y YY
Fosfatos	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	1320 mg/kg	33 y BB-1

Nitritos			
SIN 249, Nitrito de potasio		Clase funcional: Conservante, agente de retención del color	
SIN 250, Nitrito de sodio		Clase funcional: Conservante, agente de retención del color	
Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	85 mg/kg	32 y AA-1
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	80 mg/kg	32, XX y YY

Fosfatos			
338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542			
Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	1320 mg/kg	33 y BB-1
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	1320 mg/kg	33 y BB-1

Cat. de alimentos – 08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes			
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Notas
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	XS96 y XS97
Butilhidroxitolueno	321	100 mg/kg	XS96 y XS97
Carmines	120	500 mg/kg	XS96 y XS97
Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	160a(ii)	5000 mg/kg	XS96 y XS97
Eritrosina	127	30 mg/kg	XS96 y XS97
Verde sólido FCF	143	100 mg/kg	XS96 y XS97
Extracto de piel de uva	163(ii)	5000 mg/kg	XS96 y XS97
Polisorbatos	432-436	5000 mg/kg	XS96 y XS97
Galato de propilo	310	200 mg/kg	XS96 y XS97
Riboflavinas	101(i), (ii)	1000 mg/kg	XS96 y XS97
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	XS96 y XS97
Terbutilhidroquinona	319	100 mg/kg	XS96 y XS97

Cat. de alimentos 08.2.2 – Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes			
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Notas
Sacarinas	954(i)-(iv)	500 mg/kg	XS96 y XS97
Sucroglicéridos	474	5000 mg/kg	XS96 y XS97

Cat. de alimentos 08.3 – Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados			
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Notas
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Butilhidroxitolueno	321	100 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Eritrosina	127	30 mg/kg	XS88 y EE-1
Extracto de piel de uva	163(i)	5000 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Polisorbatos	432-436	5000 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Galato de propilo	310	200 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Riboflavinas	101(i),(ii)	1000 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Terbutilhidroquinona	319	100 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Fosfatos	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	BB-1

Cat. de alimentos 08.3.2 – Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente			
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Notas
Rojo allura AC	129	25 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Carmines	120	100 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	160a(ii)	20 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Carotenoides	160(i),a(iii), e,f	20 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Etilendiaminotetracetatos	385, 386	35 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Sacarinas	954(i)-(iv)	500 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Glicósidos de esteviol	960	100 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Sucroglicéridos	474	5000 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	XS88, XS89 y XS98

Cat. de alimentos 08.0 – Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza			
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Notas
Azul brillante FCF	133	100 mg/kg	XS88, XS89, XS96, XS97, XS98
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	BPF	XS88, XS89, XS96, XS97, XS98
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	BPF	XS88, XS89, XS96, XS97, XS98

Notas nuevas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

- Nota AA-1 Para uso en productos que corresponden a la *Norma para el jamón curado cocido* (CODEX STAN 96 1981) y la *Norma para la espadilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97 1981).
- Nota BB-1 Para uso de fosfato diácido de sodio (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)), hidrogenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), 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)) y fosfato de huesos (SIN 542) como humectantes en los productos que correspondan a la *Norma para el jamón curado cocido* (CODEX STAN 96-1981) y la *Norma para la espadilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97-1981). La cantidad del total de fosfatos (naturalmente presentes y añadidos) no excederá 3 250 mg/kg como fósforo.
- Nota EE-1 Para uso en productos que corresponden a la *Norma para la "carne luncheon"* (CODEX STAN 89-1981) y la *Norma para la carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981) a 15 mg/kg para sustituir la pérdida de color en el producto únicamente con aglutinantes.
- Notas XX Para uso en productos que corresponden a la *Norma para la "carne luncheon"* (CODEX STAN 89-1981) y la *Norma para la carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981).
- Nota YY Excepto para uso en productos que corresponden a la *Norma para la carne tipo "corned beef"* (CODEX STAN 88-1981) a 30 mg/kg como ion NO₂ residuo.
- Nota XS96 Con exclusión de los productos que corresponden a la *Norma para el jamón curado cocido* (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Con exclusión de los productos que corresponden a la *Norma para la espadilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS88 Con exclusión de los productos que corresponden a CODEX STAN 88-1981, corned beef.
- Nota XS89 Con exclusión de los productos que corresponden a CODEX STAN 89-1981, "carne luncheon".
- Nota XS98 Con exclusión de los productos que corresponden a CODEX STAN 98-1981, carne picada curada cocida.

Cuadro 3 de la NGAA

Nº. SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
508	Cloruro de potasio	Acentuadores del sabor, estabilizador, espesante	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
627	Guanilato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
631	Inosinato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
621	Glutamato monosódico, L	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
331 (i)	Citrato diácido sódico	Reguladores de la acidez	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981
331 (iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981
406	Agar	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizantes, Espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981,
407	Carragenina	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizantes, Espesantes, Sustancias inertes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981

Anexo al Cuadro 3

08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes
Norma del Codex	CS 96-1981 Jamón curado cocido, CS 97-1981 Espaldilla de cerdo curada cocida
	Sólo algunos aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a estas normas.

08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente
Norma del Codex	CS 88-1981 <i>Corned beef</i> , CS 89-1981 " <i>Carne luncheon</i> ", CS 98-1981 Carne picada curada cocida
	Sólo algunos aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a estas normas.

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

(para información)

Parte A: Disposiciones que figuran en el tema 5a del programa

Nº. Cat. alim.	06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	7		BPF		
Nº. Cat. alim.	08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
GOMA GELÁN	418	7		BPF		
GOMA KARAYA	416	7		BPF		
Nº. Cat. alim.	09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1414	7		BPF	16	
GOMA GELÁN	418	7		BPF		
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	7		BPF	16	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	7		BPF	16	
GOMA DE TRAGACANTO	413	7		BPF	16	
Nº. Cat. alim.	09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	7		BPF		
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	4		BPF		
GOMA GELÁN	418	7		BPF		
GOMA KARAYA	416	7		BPF		
Nº. Cat. alim.	09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1414	7		BPF		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410			BPF		
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	7		BPF		
ALMIDÓN OXIDADO	1404	7		BPF		
GOMA DE TRAGACANTO	413	7		BPF		

Nº. Cat. alim.	09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	4		BPF	
Nº. Cat. alim.	11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
GOMA GELÁN	418	7		500 mg/kg	
Nº. Cat. alim.	12.2.1	Hierbas aromáticas y especias			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	7		BPF	51
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	7		BPF	51
GOMA GELÁN	418	7		BPF	51
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	7		BPF	51
GOMA KARAYA	416	7		BPF	51
ALMIDÓN OXIDADO	1404	7		BPF	51
GOMA DE TRAGACANTO	413	7		BPF	51
Nº. Cat. alim.	13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
AGAR	406	7		BPF	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	7		5000 mg/kg	
ALGINATO DE AMONIO	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	7		5000 mg/kg	
GOMA GELÁN	418	7		BPF	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	4		BPF	
GOMA KARAYA	416	7		BPF	
HARINA KONJAC	425	7		BPF	
MANITOL	421	7		BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	7		BPF	
ALGINATO DE POTASIO	402	7		5000 mg/kg	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	7		BPF	
ALGA <i>EUCHEUMA</i> ELABORADA	407a	4		BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	7		5000 mg/kg	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	4		BPF	
GOMA TARA	417	7		BPF	

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
 Nota 51 Sólo para uso en las hierbas.

Parte B: Disposiciones que figuran en el tema 5b del programa

Nº. Cat. alim.	01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
DIÓXIDO DE CARBONO	290	7		BPF	59
NITRÓGENO	941	7		BPF	59
Nº. Cat. alim.	01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
Nº. Cat. alim.	01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
GLICEROL	422	7		BPF	
Nº. Cat. alim.	01.4.1	Nata (crema) pasterizada (natural)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
DIÓXIDO DE CARBONO	290	7		BPF	59
NITRÓGENO	941	7		BPF	59
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
Nº. Cat. alim.	02.1.2	Grasas y aceites vegetales			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L	300	7		BPF	
NITRÓGENO	941	7		BPF	59
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
ASCORBATO DE POTASIO	303	7		BPF	
ASCORBATO DE SODIO	301	7		200 mg/kg	
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	7		100 mg/kg	
Nº. Cat. alim.	02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÁCIDO ACÉTICO, GLACIAL	260	7		5000 mg/kg	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L	300	7		200 mg/kg	
ASCORBATO DE CALCIO	302	7		BPF	
LACTATO DE CALCIO	327	7		BPF	
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	7		100 mg/kg	
GLUCONO DELTA-LACTONA	575	7		BPF	
NITRÓGENO	941	7		BPF	59
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
ACETATOS DE POTASIO	261	7		BPF	
ASCORBATO DE POTASIO	303	7		BPF	
LACTATO DE POTASIO	326	7		BPF	
ACETATO DE SODIO	262(i)	7		5000 mg/kg	

Nº. Cat. alim.	02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
ASCORBATO DE SODIO	301	7		200 mg/kg		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	7		BPF		
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	7		100 mg/kg		
HIDROGENCARBONATO (BICARBONATO) DE SODIO	500(ii)	7		1000 mg/kg		
LACTATO DE SODIO	325	7		BPF		
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	7		BPF		
Nº. Cat. alim.	04.1.1	Frutas frescas				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
ASCORBATO DE CALCIO	302	7		BPF		
DIÓXIDO DE CARBONO	290	7		BPF	59	
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	7		BPF		
NITRÓGENO	941	7		BPF	59	
ASCORBATO DE POTASIO	303	7		BPF		
ASCORBATO DE SODIO	301	7		BPF		
Nº. Cat. alim.	04.1.1.1	Frutas frescas no tratadas				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF		
Nº. Cat. alim.	04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
DIÓXIDO DE CARBONO	290	7		BPF	59	
Nº. Cat. alim.	04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF		
Nº. Cat. alim.	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				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
GLUCONATO DE CALCIO	578	7		800 mg/kg	58	
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	7		800 mg/kg	58	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	7		BPF	16	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	7		BPF	16	

Nº. Cat. alim. 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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	7		BPF	16

Nº. Cat. alim. 04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	7		BPF	
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	7		BPF	

Nº. Cat. alim. 04.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ASCORBATO DE CALCIO	302	7		BPF	
GLUCONATO DE CALCIO	578	7		1000 mg/kg	58
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	7		1000 mg/kg	58
DIÓXIDO DE CARBONO	290	7		BPF	59
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	7		BPF	
NITRÓGENO	941	7		BPF	59
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
ASCORBATO DE SODIO	301	7		BPF	
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	7		BPF	

Nº. Cat. alim. 04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
CLORURO DE AMONIO	510	4		BPF	
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	4		BPF	

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
AMILASA DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR., ALFA-	1100	7		BPF	
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
PAPAÍNA	1101(ii)	7		1000 mg/kg	
ACETATO DE SODIO	262(i)	7		6000 mg/kg	

Nº. Cat. alim.	06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
PROPIONATO DE CALCIO	282	4		1000 mg/kg	
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	4		BPF	
ACETATO DE SODIO	262(i)	7		6000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	4		BPF	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	4		BPF	

Nº. Cat. alim.	06.2.1	Harinas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
OXIDASA DE GLUCOSA	1102	4		780 mg/kg	
PAPAÍNA	1101(ii)	7		BPF	
HIDROGENOCARBONATO (BICARBONATO) DE SODIO	500(ii)	7		45000 mg/kg	

Nº. Cat. alim.	06.2.2	Almidones			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
AMILASA DE <i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i> (CARBOHIDRASA), ALFA-	1100	4		BPF	
AMILASA DE <i>BACILLUS SUBTILIS</i> , ALFA-	1100	4		BPF	

Nº. Cat. alim.	06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ASCORBATO DE CALCIO	302	4		200 mg/kg	
PROPIONATO DE CALCIO	282	4		1000 mg/kg	

Nº. Cat. alim.	06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
AMILASA DE <i>ASPERGILLUS ORYZAE</i> VAR., ALFA-	1100	7		BPF	
PROPIONATO DE CALCIO	282	4		1000 mg/kg	

Nº. Cat. alim.	08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
CLORURO DE AMONIO	510	4		BPF	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L	300	7		2000 mg/kg	
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	4		BPF	
ÁCIDO ACÉTICO, GLACIAL	260	7		BPF	
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	7		BPF	
ÓXIDO DE CALCIO	529	7		BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	7		2000 mg/kg	
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	7		500 mg/kg	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	7		BPF	16
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	7		BPF	16
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	7		BPF	16
PAPAÍNA	1101(ii)	7		BPF	
ACETATO DE SODIO	262(i)	7		BPF	

Nº. Cat. alim.	08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ASCORBATO DE SODIO	301	7		500 mg/kg	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	7		BPF	
HIDROGENCARBONATO (BICARBONATO) DE SODIO	500(ii)	7		BPF	
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	7		BPF	

Nº. Cat. alim.	08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
DIÓXIDO DE CARBONO	290	7		100 mg/kg	59
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	7		BPF	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	7		BPF	
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	7		BPF	

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
 Nota 58 Como calcio.
 Nota 59 Como gas de envasado.

Parte C: Disposiciones que figuran en el tema 5c del programa

Nº. Cat. alim.	14.2.3	Vinos de uva			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
MALATO DE CALCIO, D,L-	352(ii)	7		BPF	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	7		3500 mg/kg	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	7		BPF	
GOMA GELÁN	418	7		BPF	
GOMA GUAR	412	7		BPF	
GOMA KARAYA	416	7		BPF	
HARINA KONJAC	425	7		BPF	
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	7		18 mg/kg	
PECTINAS	440	7		BPF	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	7		5000 mg/kg	
HIDROGENCARBONATO (BICARBONATO DE POTASIO)	501(ii)	7		5000 mg/kg	
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA DE TRAGACANTO	413	7		BPF	
GOMA XANTANA	415	7		BPF	

Nº. Cat. alim.	14.2.3.1	Vino de uva no espumoso			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
TARTRATOS	334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	7		9000 mg/kg	45

Nº. Cat. alim.	14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ALGINATO DE CALCIO	404	7		BPF	
ALGINATO DE POTASIO	402	7		BPF	
TARTRATOS	334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	4		4000 mg/kg	45

Nº. Cat. alim.	14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
TARTRATOS	334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	4		4000 mg/kg	45

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

Nota 45 Como ácido tartárico.

Apéndice XI**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****NUEVAS DISPOSICIONES: TRÁMITE 2 Y TRÁMITE 3**

(para información)

Parte 1: Ingresadas en el Trámite 3**(a): Disposiciones relacionadas con el tema 2 del programa**

Ciclotetraglucosa (SIN 1504(i)) y Jarabe de ciclotetraglucosa (SIN 1504(ii)) en el Trámite 3 en el Cuadro 3 de la NGAA.

(b): Disposiciones relacionadas con el tema 5f del programa**NISINA**

SIN 234 Nisina Clase funcional: Conservante

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	25 mg/kg	233	3
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	25 mg/kg	233	3
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	7 mg/kg	233	3

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

Nota 233 Como nisina.

Parte 2: Ingresadas en el Trámite 2**(a): Disposiciones relacionadas con el tema 5c****CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA
(GOMA DE CELULOSA)**

SIN 466 Carboximetilcelulosa sódica Clase funcional: Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite
14.2.3	Vinos de uva	100 mg/kg		2

(b): Disposiciones relacionadas con el tema 5e**Nuevas propuestas****ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS
GRASOS DEL GLICEROL**

SIN 472a Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol Clase funcional: Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2

ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO

SIN 1422 Adipato de almidón acetilado Clase funcional: Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF		2

FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO

SIN 1414 Fosfato de dialmidón acetilado Clase funcional: Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF		2

SULFATO DE ALUMINIO

SIN 520 Sulfato de aluminio Clase funcional: Agentes endurecedores

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	100 mg/kg	6	2
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	100 mg/kg	6	2

HIDRÓXIDO DE AMONIO

SIN 527 Hidróxido de amonio Clase funcional: Reguladores de acidez

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF		2

MARRÓN HT

SIN 155 Marrón HT Clase funcional: Colorantes

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	5000 mg/kg		2

SULFATO DE CALCIO

SIN 515 Sulfato de calcio Clase funcional: Reguladores de acidez, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Secuestrantes, Estabilizadores

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2

CARRAGENINA

SIN 407 Carragenina Clase funcional: Agentes endurecedores, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2

ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS OF GLYCEROL

SIN 472c Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol Clase funcional: Antioxidantes, Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Secuestrantes, Estabilizantes

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2

DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO

SIN 1400 Dextrinas, almidón tostado Clase funcional: Sustancias inertes, Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF		2
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2

ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL

SIN 472b Ésteres lácticos y de ácidos del glicerol Clase funcional: Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2

ETIL-LAUROL ARGINATO

SIN 243 Etil-lauroil arginato Clase funcional: Sustancias conservadoras

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite
08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	200 mg/kg		2
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	200 mg/kg		2
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza, picados y elaborados sin tratar térmicamente	200 mg/kg		2
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza, elaborados y tratados térmicamente	200 mg/kg		2

LECITINA

SIN 322(i) Lecitina Clase funcional: Antioxidant, Emulsifier

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	30000 mg/kg		2

MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS

SIN 471 Mono-y di-glicéridos de ácidos grasos Clase funcional: Agentes antiespumantes, Emulsionantes, Estabilizadores

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2

NEOTAMO

SIN 961 Neotamo Clase funcional: Acentuadores del sabor, Edulcorantes

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
14.1.3.1	Néctares de frutas	65 mg/kg		2
14.1.3.3	Concentrados for fruit nectar	65 mg/kg		2

PECTINAS

SIN 440 Pectinas Clase funcional: Emulsionantes, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	3000 mg/kg		2
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	3000 mg/kg		2

ALMIDÓN OCTENIL SUCCINADO SÓDICO

SIN 1450 Almidón octenil succinado sódico Clase funcional: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF		2

TARTRAZINA

SIN 102 Tartrazina Clase funcional: Colorante

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	300 mg/kg		2

GOMA XANTANA

SIN 415 Goma xantana Clase funcional: Emulsionantes, Agentes espumantes, Estabilizadores, Espesantes

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	3000 mg/kg		2
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	Dosis máxima 3000 mg/kg		2

Propuestas de revisión**ÉSTERES DE ASCORBILO**SIN 304 Palmitato de ascorbilo Clase funcional: Antioxidantes
SIN 305 Estearato ascórbico Clase funcional: Antioxidantes

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	200	10, 15 y ZZ	2

CARMINES

SIN 120 Carmines Clase funcional: Colorante

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	10000	16	2

CAROTENOIDESSIN 160(i) Carotenos, beta-sintético Clase funcional: Colorante
SIN 160(iii) Carotenos, beta-*Blakeslea trispora* Clase funcional: Colorante
SIN 160e Carotenal, beta-apo-8'- Clase funcional: Colorante
SIN 160f Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico Clase funcional: Colorante

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	10000		2

ÓXIDOS DE HIERROSIN 172(i) Óxido de hierro, negro Clase funcional: Colorante
SIN 172(ii) Óxido de hierro, rojo Clase funcional: Colorante
SIN 172(iii) Óxido de hierro, amarillo Clase funcional: Colorante

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	5000	72	2

CARBONATO DE SODIO

SIN 500(i) Carbonato de sodio Clase funcional: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
02.2.1	Mantequilla (manteca)	BPF	CC	2

HIDROGENCARBONATO (BICARBONATO) DE SODIO

SIN 500(ii) Hidrogenercarbonato (bicarbonato) de sodio Clase funcional: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Trámite
02.2.1	Mantequilla (manteca)	BPF	CC	23

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

- Nota 6 Como aluminio.
 Nota 10 Como estearato de ascorbilo.
 Nota 15 Tomando como base las grasas o los aceites.
 Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
 Nota 72 Tomando como base el producto listo para el consumo.
 Nota CC Para uso como estabilizador del pH únicamente en la mantequilla de nata ácida.
 Nota ZZ SIN 304 (únicamente estearato ascórbico)

Apéndice XII

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

Parte A (tema 2 del programa, párr. 24)**AZUL BRILLANTE FCF**

SIN 133 Azul brillante FCF Clase funcional: Colorante

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Aprobada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100mg/kg	22	2009

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

Nota 22 Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

Parte B (tema 4d del programa, párr. 56)**Cuadros 1 y 2****DIÓXIDO DE CLORO**

SIN 926 Dióxido de cloro Clase funcional: Agentes de tratamiento de las harinas

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Aprobada
06.2.1	Harinas	mg/kg	87	2010

ÁCIDO FÓRMICO

SIN 236 Ácido fórmico Clase funcional: Sustancias conservadoras

Nº. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Aprobada
12.6	Salsas y productos análogos	200 mg/kg	25	2001
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100 mg/kg	25	2001

ADIPATOS DE AMONIO (SIN 359) de ADIPATOS**Cuadro 3**

Acetato de amonio (SIN 264) (aprobada 1999)

Lactato de amonio (SIN 328) (aprobada 1999)

Sales y ésteres de colina (SIN 1001) (aprobada 1999)

Hidrogenmalato de potasio (SIN 351 (i)) (aprobada 1999)

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

Nota 25 Como ácido fórmico.

Nota 87 Dosis de tratamiento.

Apéndice XIII**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS Y/O ADICIONES AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(para adopción en el Trámite 5/8)

Sección 2Nuevas funciones tecnológicas en el SIN (los cambios se indican en **negritas**)

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIONES TECNOLOGICAS
25. Estabilizadores	Aditivos alimentarios que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias	estabilizadores, estabilizadores de espuma, estabilizadores coloidales, estabilizadores de emulsión, sinergistas estabilizadores
27. Espesantes	Aditivos alimentarios que acrecientan la viscosidad de un alimento	espesantes, agentes de soporte, aglutinantes, agentes texturizadores, sinergista espesante

Secciones 3 y 4Parte 1: Nuevos aditivos para su inclusión en el SIN (los cambios se indican en **negritas**)

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
105	Cártamo amarillo	Colorantes	colorante
163 (vi)	Extracto de zanahoria negra	Colorantes	colorante
176	Pigmentos nacarados de aluminosilicato de potasio		
176 (i)	Pigmentos nacarados de aluminosilicato de potasio recubiertos de dióxido de titanio, Tipo I	Colorantes	colorante
176 (ii)	Pigmentos nacarados de aluminosilicato de potasio recubiertos de óxido de hierro, Tipo II	Colorantes	colorante
176 (iii)	Pigmentos nacarados de aluminosilicato de potasio recubiertos de dióxido de titanio y óxido de hierro, Tipo III	Colorantes	colorante
499	Fitoesteroles ricos en estigmasterol	Estabilizadores	estabilizador
1205	Copolímero de metacrilato básico	Agentes de glaseado	agente de glaseado
1206	Copolímero de metacrilato neutro	Agentes de glaseado	agente de glaseado
1207	Copolímero de metacrilato aniónico	Agentes de glaseado	agente de glaseado
1209	Copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA)-polietilenglicol (PVE)	Agentes de glaseado	agente de glaseado

Parte 2: Cambios en los nombres y números del SIN (los cambios se indican en **negritas**, las eliminaciones en tachado)

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
102	Tartracina	Colorantes	colorante
1100	Amilasas	Agentes de tratamiento de las harinas	agente de tratamiento de las harinas
1100 (i)	Alfaamilasa de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	agentes de tratamiento de las harinas	agente de tratamiento de las harinas
1100 (ii)	Alfaamilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	agentes de tratamiento de las harinas	agente de tratamiento de las harinas

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
<u>1100 (iii)</u>	<u>Alfaamilasa de <i>Bacillus subtilis</i></u>	<u>Agentes de tratamiento de las harinas</u>	<u>agente de tratamiento de las harinas</u>
<u>1100 (iv)</u>	<u>Alfaamilasa de <i>Bacillus megaterium</i> como <i>Bacillus subtilis</i></u>	<u>Agentes de tratamiento de las harinas</u>	<u>agente de tratamiento de las harinas</u>
<u>1100 (v)</u>	<u>Alfaamilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> como <i>Bacillus subtilis</i></u>	<u>Agentes de tratamiento de las harinas</u>	<u>agente de tratamiento de las harinas</u>
<u>1100 (vi)</u>	<u>Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i></u>	<u>Agentes de tratamiento de las harinas</u>	<u>agente de tratamiento de las harinas</u>

Parte 3: Cambios en las clases funcionales y funciones tecnológicas de aditivos alimentarios actuales (los cambios se indican en **negritas**: las eliminaciones en ~~tachado~~)

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
243	Etil-lauroil arginato	Sustancias conservadoras	Sustancia conservadora Conservador antimicrobiano
290	Dióxido de carbono	Gasificantes Agentes espumantes Gases de envasado Sustancias conservadoras Propulsores	gasificante agente espumante gas de envasado sustancia conservadora propulsor
325	Lactato de sodio	Reguladores de la acidez Antioxidantes Incrementadores del volumen Emulsionantes Sales emulsionantes Humectantes Espesantes	regulador de la acidez sinergista antioxidante incrementador del volumen emulsionante sal emulsionante humectante agente de soporte
327	Lactato de calcio	Reguladores de la acidez Sales emulsionantes Agentes endurecedores Agentes de tratamiento de las harinas	regulador de la acidez sal emulsionante agente endurecedor agente de tratamiento de las harinas
331(i)	Citrato diácido sódico	Reguladores de la acidez Emulsionantes Sales emulsionantes Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez emulsionante sal emulsionante secuestrante estabilizador
331(ii)	Citrato monoácido disódico	Reguladores de la acidez Emulsionantes Sales emulsionantes Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez emulsionante sal emulsionante secuestrante estabilizador
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez Emulsionantes Sales emulsionantes Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez emulsionante sal emulsionante secuestrante estabilizador
332(i)	Citrato diácido de potasio	Reguladores de la acidez Sales emulsionantes Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez sal emulsionante secuestrante estabilizador
332(ii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez Sales emulsionantes Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez sal emulsionante secuestrante estabilizador

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
333(i)	Citrato monocalcico	Reguladores de la acidez Agentes endurecedores <u>Sales emulsionantes</u> Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez agente endurecedor <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador
333(ii)	Citrato dicalcico	Reguladores de la acidez Agentes endurecedores <u>Sales emulsionantes</u> Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez agente endurecedor <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador
333(iii)	Citrato tricalcico	Reguladores de la acidez Agentes endurecedores <u>Sales emulsionantes</u> Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez agente endurecedor <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador
335(i)	Tartrato monosódico	Reguladores de la acidez <u>Sales emulsionantes</u> Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador
335(ii)	Tartrato de sodio L(+)-	Reguladores de la acidez <u>Sal emulsionantes</u> Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador
336(i)	Tartrato monopotásico	Reguladores de la acidez <u>Sales emulsionantes</u> Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador
336(ii)	Tartrato dipotásico	Reguladores de la acidez <u>Sales emulsionantes</u> Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador
337	Tartrato de potasio y sodio, L(+)-	Reguladores de la acidez <u>Sales emulsionantes</u> Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador
339(i)	Fosfato diácido de sodio	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Sales emulsionantes</u> Humectantes Leudantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez/solución reguladora emulsionante <u>sal emulsionante</u> humectante agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador
339(ii)	Hidrogenofosfato disódico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Sales emulsionantes</u> Humectantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez/solución reguladora emulsionante <u>sal emulsionante</u> humectante agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
339(iii)	Fosfato trisódico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Salas emulsionantes</u> Humectantes Sustancias conservadoras Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> humectante agente de retención de la humedad sinergista antimicrobiano secuestrante estabilizador agente texturizador
340(i)	Fosfato diácido de potasio	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Salas emulsionantes</u> Humectantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez solución reguladora emulsionante <u>sal emulsionante</u> humectante agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador
340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Salas emulsionantes</u> Humectantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez solución reguladora emulsionante <u>sal emulsionante</u> humectante agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador
340(iii)	Fosfato tripotásico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Salas emulsionantes</u> Humectantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez solución reguladora emulsionante <u>sal emulsionante</u> humectante/agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador
341(i)	Fosfato diácido de calcio	Reguladores de la acidez Antiaglutinantes <u>Salas emulsionantes</u> Agentes endurecedores Agentes de tratamiento de las harinas Humectantes Leudantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez antiaglutinante <u>sal emulsionante</u> agente endurecedor acondicionador de masa agente de tratamiento de las harinas humectante/agente retención de humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador
341(ii)	Hidrogenfosfato de calcio	Reguladores de la acidez Antiaglutinantes <u>Salas emulsionantes</u> Agentes endurecedores Agentes de tratamiento de las harinas	regulador de la acidez antiaglutinante <u>sal emulsionante</u> agente endurecedor acondicionador de masa agente de tratamiento de las harinas humectante

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
		Humectantes Leudantes Estabilizadores Espesantes	agente de retención de la humedad leudante estabilizador agente texturizador
341(iii)	Fosfato tricálcico	Reguladores de la acidez Antiaglutinantes Emulsionantes <u>Sales emulsionantes</u> Agentes endurecedores Agentes de tratamiento de las harinas Humectantes Leudantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez/solución reguladora antiaglutinante agente enturbiador <u>sal emulsionante</u> agente endurecedor agente de tratamiento de las harinas humectante/agente de retención de la humedad leudante estabilizador agente texturizador
342(i)	Fosfato diácido de amonio	Reguladores de la acidez Agentes de tratamiento de las harinas <u>Estabilizadores</u> <u>Espesantes</u> <u>Leudantes</u>	regulador de la acidez agente de tratamiento de las harinas <u>estabilizador</u> <u>espesante</u> <u>leudante</u>
342(ii)	Hidrogenfosfato diamónico	Reguladores de la acidez Agentes de tratamiento de las harinas <u>Estabilizadores</u> <u>Espesantes</u> <u>Leudantes</u>	regulador de la acidez agente de tratamiento de las harinas <u>estabilizador</u> <u>espesante</u> <u>Leudante</u>
343(i)	Fosfato diácido de magnesio	Reguladores de la acidez <u>Sales emulsionantes</u> Antiaglutinantes <u>Estabilizadores</u> <u>Espesantes</u>	regulador de la acidez <u>sal emulsionante</u> antiaglutinante <u>estabilizador</u> <u>espesante</u>
343(ii)	Hidrógenfosfato de magnesio	Reguladores de la acidez <u>Sales emulsionantes</u> Antiaglutinantes <u>Estabilizadores</u> <u>Espesantes</u> <u>Leudantes</u>	regulador de la acidez <u>sal emulsionante</u> antiaglutinante <u>estabilizador</u> <u>espesante</u> <u>Leudante</u>
343(iii)	Fosfato trimagnésico	Reguladores de la acidez Antiaglutinantes <u>Estabilizadores</u> <u>Espesantes</u>	regulador de la acidez antiaglutinante <u>estabilizador</u> <u>espesante</u>
422	Glicerol	Humectantes Espesantes <u>Emulsionantes</u>	humectante agente de soporte <u>emulsionante</u>
440	Pectinas	Emulsionantes Agentes gelificantes Estabilizadores Espesantes <u>Agentes de glaseado</u>	emulsionante agente gelificante estabilizador espesante <u>agente de glaseado</u>
450(i)	Difosfato disódico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Sales emulsionantes</u> Humectantes	regulador de la acidez agente regulador emulsionante <u>sal emulsionante</u> agente de retención de la humedad

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
		Leudantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	leudante secuestrante estabilizador agente texturizador
450(ii)	Difosfato trisódico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Sales emulsionantes</u> Humectantes Leudantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador
450(iii)	Difosfato tetrasódico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Sales emulsionantes</u> Humectantes Leudantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez agente regulador emulsionante <u>sal emulsionante</u> agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador
450(iv)	Difosfato dipotásico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Sales emulsionantes</u> Humectantes Leudantes Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador
450(v)	Difosfato tetrapotásico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Sales emulsionantes</u> Humectantes Leudantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador
450(vi)	Difosfato dicálcico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Sales emulsionantes</u> Agentes endurecedores Leudantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez agente regulador emulsionante <u>sal emulsionante</u> agente endurecedor leudante secuestrante estabilizador agente texturizador
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Sales emulsionantes</u> Humectantes Leudantes Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador
450 (ix)	Difosfato diácido de magnesio	<u>Reguladores de la acidez</u> Leudantes	<u>regulador de la acidez</u> leudante

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
451(i)	Trifosfato pentasódico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Salas emulsionante</u> Humectantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Salas emulsionantes</u> Humectantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador
452(i)	Polifosfato de sodio	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Salas emulsionantes</u> Humectantes Leudantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador
452(ii)	Polifosfato de potasio	Regulador de la acidez Emulsionante <u>Sal emulsionante</u> Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador
452(iv)	Polifosfato de calcio	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Salas emulsionantes</u> Humectantes Leudantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador
452(v)	Polifosfato de amonio	<u>Reguladores de la acidez</u> Emulsionantes <u>Salas emulsionantes</u> Humectantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	<u>regulador de la acidez</u> emulsionante <u>Sal emulsionante</u> agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez Antiaglutinantes Leudantes <u>Estabilizadores</u> <u>Espesantes</u>	regulador de la acidez antiaglutinante leudante <u>estabilizador</u> <u>espesante</u>

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
500(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de sodio	Reguladores de la acidez Antiaglutinantes Leudantes <u>Estabilizadores</u> <u>Espesantes</u>	regulador de la acidez antiaglutinante leudante <u>estabilizador</u> <u>espesante</u>
508	Cloruro de potasio	<u>Agentes endurecedores</u> Acentuadores del sabor Estabilizadores Espesantes	<u>agente endurecedor</u> acentuador del sabor <u>sinergista estabilizador</u> <u>sinergista espesante</u>
509	Cloruro de calcio	Agentes endurecedores Estabilizadores Espesantes	agente endurecedor <u>sinergista estabilizador</u> <u>sinergista espesante</u>
530	Óxido de magnesio	Antiaglutinantes <u>Reguladores de la acidez</u>	antiaglutinante <u>regulador de la acidez</u>
541(i)	Fosfato de aluminio y sodio, ácido	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Sales emulsionantes</u> Leudantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> leudante estabilizador agente texturizador
541(ii)	Fosfato de aluminio y sodio, básico	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Sales emulsionantes</u> Estabilizadores Espesantes	Regulador de la acidez Emulsionante <u>Sal emulsionante</u> Estabilizador Agente texturizador
542	Fosfato de huesos	Antiaglutinantes Emulsionantes Humectantes <u>Estabilizadores</u> <u>Espesantes</u>	antiaglutinante emulsionante agente de retención de la humedad <u>estabilizador</u> <u>espesante</u>
941	Nitrógeno	<u>Agentes espumantes</u> Gases de envasado Propulsores	<u>agente espumante</u> gas de envasado propulsor
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	<u>Antiaglutinantes</u> Emulsionantes Estabilizadores Espesantes	<u>antiaglutinante</u> emulsionante estabilizador aglutinante/espesante

Apéndice XIV**ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
(para adopción en el Trámite 5/8)****ESPECIFICACIONES DESIGNADAS COMPLETAS (FAO JECFA Monografías 14, Roma, 2013):¹**

Aceite mineral (media viscosidad) (SIN 905e) (R)

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

Glucoamilasa de *Trichoderma reesei* como *Trichoderma reesei* (N)

Éster de glicerol de colofonia de madera (GEWR) (SIN 445(iii)) (R)

Nisina (SIN 234) (R)

Extracto de paprika (SIN 160c(ii)) (R)

Fitasa de *Aspergillus niger* como *Aspergillus niger* (R)

Pigmentos nacarados de silicato de potasio y aluminio, Tipo I (N)

Pigmentos nacarados de silicato de potasio y aluminio, Tipo II (N)

Pigmentos nacarados de silicato de potasio y aluminio, Tipo III (N)

¹ (N) nuevas especificaciones; (R) especificaciones revisadas.

Apéndice XV**LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA****(para seguimiento de la FAO y la OMS)**

Sustancias - Alta prioridad(*)	Preguntas que requieren respuesta	Disponibilidad de los datos (cuándo, qué)	Propuesto por
<i>Acacia polyacantha</i> var. <i>Campylacantha</i> , goma kakamut, complejo proteico de arabinogalactano	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	Sudán
Asparaginasa del <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen modificado del <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	Unión Europea
Aspartamo (SIN 951)*	Revisión de las especificaciones ((1) Cambio del análisis del ácido 5-bencil-3,6-dioxo-2-piperazina- cético, (2) cambio del análisis de otros isómeros ópticos)	diciembre de 2014	Japón
Benzoatos	Evaluación de la exposición alimentaria	diciembre de 2014	CCFA 46. ^a reunión Australia, la Unión Europea y el ICBA proporcionarán los datos
Beta-glucanasa, celulasa y xilanas de <i>Talaromyces emersonii</i> *	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	Unión Europea
Beta-glucanasa y xilanas de <i>Disporotrichum dimorphosporum</i> *	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	Unión Europea
Tartrato dipotásico (SIN 336(ii))	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Pendiente de confirmación por la 47. ^a reunión del CCFA	Australia, Unión Europea, OIV
Sustancias aromatizantes (continuación de la lista de prioridades recomendadas por la 43 ^a reunión del CCFA)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	EE.UU.
Aromatizantes (JECFA núm.: 973, 1114, 1122, 1203, 1238, 2031 y 2123)	Revisión de las especificaciones y evaluación de la inocuidad, según corresponda	diciembre de 2014	EE.UU.

Sustancias - Alta prioridad(*)	Preguntas que requieren respuesta	Disponibilidad de los datos (cuándo, qué)	Propuesto por
Glucosa oxidasa de <i>Penicillium chrysogenum</i> como <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	Unión Europea
Lipasa de <i>Fusarium heterosporum</i> como <i>Hansenula polymorpha</i> *	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	Unión Europea
Estearato de magnesio (SIN 470(iii))*	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	Unión Europea
Maltotetrahidrolasa de <i>Pseudomonas saccharophila</i> como <i>Bacillus licheniformis</i> *	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	Unión Europea
Ácido metatartárico	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Pendiente de confirmación	Australia
Extracto de fruto del monje/Lo han guo (LHG); <i>Siraitia grosvenorii</i> Swingle*	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	EE.UU.
Tartrato monopotásico (SIN 336(i))	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Pendiente de confirmación por la 47.ª reunión del CCFA	Australia, Unión Europea, OIV
Tartrato monosódico (SIN 335(i))	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Pendiente de confirmación por la 47.ª reunión del CCFA	Unión Europea
2) Fosfolipasa A2 de páncreas porcino como <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	Unión Europea
Copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA)-polietilenglicol (PVE)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	Unión Europea
Acetatos de potasio (SIN 261)	Establecimiento de las especificaciones y aclarar si la IDA de grupo también incluye el diacetato de potasio (SIN 261(ii)).	Por determinar	46.ª reunión del CCFA
Adipatos de potasio (SIN 357)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Pendiente de confirmación por la 47.ª reunión del CCFA	Unión Europea
Adipatos de potasio (SIN 303)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Pendiente de confirmación por la 47.ª reunión del CCFA	India

Sustancias - Alta prioridad(*)	Preguntas que requieren respuesta	Disponibilidad de los datos (cuándo, qué)	Propuesto por
Bisulfito de potasio (SIN 228)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Pendiente de confirmación por la 47.ª reunión del CCFA	Australia
Malato de potasio (SIN 351(ii))	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Pendiente de confirmación por la 47.ª reunión del CCFA	Unión Europea
Propano (SIN 944)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Pendiente de confirmación por la 47.ª reunión del CCFA	Unión Europea
Extracto de romero (SIN 392)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	Unión Europea
Extractos de estevia, glicósidos de esteviol (SIN 960), pureza 85% y 90%	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	junio de 2015	Paraguay
Glicósidos de esteviol	Evaluación de las condiciones de inocuidad y revisión de las especificaciones ((1) para incluir el rebaudiósido M y rebaudiósido E; (2) eliminar el requisito de esteviósido y/o rebaudiósido A como principales glicósidos de esteviol en los preparados de estevia)	diciembre de 2014	Malasia y EE.UU.
Adipatos de sodio (SIN 356)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Pendiente de confirmación por la 47.ª reunión del CCFA	Unión Europea
Taninos (ácido tánico)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones	Pendiente de confirmación	Australia
Manoproteínas de levadura	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Pendiente de confirmación	Australia
Xilanasa de <i>Talaromyces emersonii</i> como <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	diciembre de 2014	Unión Europea