

Mayo de 2006

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 11 del programa

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

29º período de sesiones

Centro Internacional de Conferencias, Ginebra (Suiza), 3-7 de julio de 2006

**CUESTIONES PLANTEADAS EN INFORMES DE LA COMISIÓN Y DE LOS
COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX**

Cuestiones planteadas después del 17 de abril de 2006

38ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Cuestiones que se someten a la Comisión para que tome las medidas oportunas

Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)¹

1. En su 38ª reunión, el CCFAC señaló que, debido al carácter jerárquico del Sistema de Clasificación de Alimentos de la NGAA, la inclusión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex sobre productos que tienen una relación unívoca con las categorías de alimentos de la NGAA daría lugar a modificaciones, no sólo de las categorías de alimentos correspondientes, sino también de las emparentadas con ellas. Por consiguiente, sería necesario revocar y/o interrumpir el trabajo y/o reasignar diversas disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

2. El Comité acordó remitir a la Comisión del Codex Alimentarius, para su inclusión en la NGAA, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex sobre productos que tienen una relación unívoca con las categorías de alimentos de la NGAA y recomendarle que revocara (véase el tema 6 del programa) y/o reasignara las disposiciones correspondientes sobre aditivos alimentarios de la NGAA que fueran incompatibles con esas disposiciones, incluidas las modificaciones consiguientes de las categorías de alimentos emparentadas, según se muestra en el Anexo del presente documento (preparado por la Secretaría del Codex).

3. Se invita a la Comisión a que apruebe la reasignación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios según se muestra en el Anexo.

4. El Comité acordó además pedir a la Comisión del Codex Alimentarius que sustituyera la lista de aditivos alimentarios de las normas del Codex que tienen una correspondencia unívoca con las categorías de alimentos de la NGAA por un texto que hiciera referencia a las disposiciones de las categorías pertinentes de la NGAA.

¹ ALINORM 06/29/12, párr. 63 y Apéndices VIII y IX.

5. Igualmente acordó recomendar a la Comisión que pidiera a los comités del Codex sobre productos que, al examinar nuevas adiciones o revisiones en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de esas normas sobre productos, proporcionaran al Comité una justificación de la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios de conformidad con lo dispuesto en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA.

Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (NGCTA)²

6. El Comité acordó remitir a la Comisión, con miras a su adopción, la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos, incluida la Lista I, y recomendarle que se incluyera una referencia específica a la NGCTA en las secciones relativas a los contaminantes de las normas del Codex sobre productos, por ejemplo “Los productos a los que se aplica la presente Norma se ajustarán a los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995) y los límites máximos para residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la CAC”.

7. Se invita a la Comisión a que considere si este texto debería incluirse en todas las normas del Codex sobre productos como texto unificado.

Consulta FAO/OMS de expertos sobre los riesgos para la salud relacionados con el metilmercurio, las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas presentes en el pescado y los beneficios para la salud derivados del consumo de éste³

8. En su 38ª reunión, el CCFAC acordó pedir a la Comisión que organizara una consulta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos para la salud relacionados con el metilmercurio, las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas presentes en el pescado y los beneficios para la salud derivados del consumo de éste, con el siguiente mandato:

Evaluación de los riesgos para la salud relacionados con el consumo de pescado y otros alimentos de origen marino:

- Identificar y examinar los contaminantes presentes en el pescado que pudieran ser motivo de preocupación (metilmercurio, dioxinas y BPC análogos a las dioxinas).
- Describir las modalidades de contaminación de los diferentes contaminantes presentes en las especies o grupos de peces pertinentes, como peces depredadores, peces grasos, etc.
- Determinar grupos vulnerables de la población que pudieran correr un riesgo mayor que el consumidor medio (por ejemplo, lactantes, niños pequeños, mujeres embarazadas, consumidores en grandes cantidades).
- Proporcionar orientación a los países sobre medios de determinar las regiones en que hay más probabilidades de que la población esté expuesta a altos niveles de contaminantes debido a diferencias en el comportamiento nutricional o a la contaminación local.

Evaluación de los beneficios para la salud del consumo de pescado y otros alimentos de origen marino:

- Considerar y examinar los datos relativos a los factores nutricionales beneficiosos del consumo de pescado (por ejemplo, como fuente de proteínas y nutrientes esenciales, como vitamina D, yodo y ácidos grasos omega 3).

Comparación entre riesgos y beneficios para la salud derivados del consumo de pescado y otros alimentos de origen marino:

- Elaborar una metodología y determinar los datos necesarios para llevar a cabo evaluaciones cuantitativas de los riesgos y beneficios relacionados con el consumo de pescado y otros alimentos de origen marino.

² ALINORM 06/29/12, párr. 119 y Apéndice XVIII.

³ ALINORM 06/29/12, párr. 191.

- Comparar los beneficios nutricionales y los posibles efectos adversos, incluidas las incertidumbres, tomando en consideración a todos los grupos de la población y, de ser posible, realizando comparaciones cuantitativas de los riesgos y beneficios para la salud humana del consumo de pescado y otros alimentos de origen marino.

9. Se invita a la Comisión a que pida a la FAO y la OMS que estudien la posibilidad de convocar dicha consulta de expertos.

Revisión del descriptor de la categoría de alimentos 13.6 “Complementos alimenticios” de la NGAA⁴

10. El Comité acordó pedir a la Comisión que revisara el descriptor de la categoría de alimentos 13.6 “Complementos alimenticios” de la NGAA para armonizarlo con las Directrices del Codex para Complementos Alimenticios de Vitaminas y Minerales (CAC/GL 55-2005).

11. Se invita a la Comisión a que ratifique la recomendación susodicha.

Cuestiones que se someten a la Comisión para su información

Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)⁵

12. El Comité acordó interrumpir el trabajo relativo a otros anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios, según se proponía en el documento CX/FAC 06/38/7.

Niveles de referencia para el metilmercurio presente en el pescado⁶

13. El Comité acordó también aplazar el examen de la necesidad de revisar los niveles de referencia para el metilmercurio presente en el pescado, en espera de los resultados de la consulta de expertos FAO/OMS solicitada y mantener por el momento los actuales niveles de referencia del Codex.

14. Además, decidió no seguir elaborando una lista de peces depredadores y no empezar a compilar datos relativos a la proporción entre el metilmercurio y el mercurio total en diferentes especies de peces y estudiar posiblemente más adelante esta cuestión, prestando especial atención a las diferentes proporciones en el marisco.

16ª - REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS

Cuestiones que se someten a la Comisión para que tome las medidas oportunas

Compendio de métodos de análisis considerados idóneos para apoyar los LMR del Codex⁷

15. El Comité acordó remitir el compendio de métodos de análisis considerados idóneos para apoyar los LMR del Codex.

16. La Comisión podrá, si lo desea, recomendar que no se conceda al compendio susodicho la condición de norma, directriz o recomendación del Codex, pero que sea mantenido y actualizado por el Comité con miras a su utilización por los miembros del Codex.

Cuestiones que se someten a la Comisión para su información

LMR temporal del Codex para la tilmicosina en la leche de oveja⁸

17. El Comité acordó dejar el LMR temporal para la tilmicosina en la leche de oveja hasta que el JECFA hubiese evaluado los datos, habida cuenta del firme compromiso del patrocinador de poner a su disposición un estudio sobre reducción de residuos radiomarcados en vacas lecheras y dos estudios sobre reducción de residuos, con miras a su ulterior evaluación por el JECFA.

⁴ ALINORM 06/29/12, párr. 214 y Apéndice XXXIII.

⁵ ALINORM 06/29/12, párr. 63 y Apéndice XIII.

⁶ ALINORM 06/29/12, párrs. 192-193.

⁷ ALINORM 06/29/31, párr. 120 y Apéndice X.

⁸ ALINORM 06/29/31, párrs. 42-43.

27ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Cuestiones que se someten a la Comisión para que tome las medidas oportunas

Directrices del Codex para evaluar la Competencia de los Laboratorios de Ensayo que participan en el Control de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 27-1997)⁹

18. El CCMAS examinó el “Protocolo Internacional Armonizado de Pruebas de Competencia para Análisis de Laboratorio Analíticos (Químicos)” revisado, elaborado por la UICPA/ISO/AOAC y publicado en el *Journal of Pure and Applied Chemistry* en enero de 2006 (CX/MAS 04/7).

19. El Comité observó que en las *Directrices del Codex para evaluar la Competencia de los Laboratorios de Ensayo que participan en el Control de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 27-1997)* se hacía referencia a dicho Protocolo y que, teniendo en cuenta la revisión de éste, era necesario que el Comité estudiara la posibilidad de actualizar esa referencia. Tras un debate sobre el Protocolo y ante el acuerdo general con respecto al Protocolo revisado, el Comité convino en pedir a la Comisión que aprobara una enmienda de redacción a las Directrices susodichas para recoger la nueva referencia al Protocolo.

20. Por consiguiente, se propone que se modifique la referencia del tercer inciso del párrafo 3 del documento CAC/GL 27-1997, de manera que diga lo siguiente:

Participar en planes apropiados de pruebas de competencia para el análisis de alimentos, que se ajusten a los requisitos enunciados en el “Protocolo Internacional Armonizado de Pruebas de Competencia para Análisis de Laboratorio Analíticos (Químicos)”, *Pure & App. Chem.* Vol. 78, No.1, pp.145-196, 2006

Otros antecedentes

21. El Protocolo UICPA/AOAC/ISO, mencionado en las Directrices susodichas (CAC/GL 27-1997), fue adoptado también como texto específico del Codex, por referencia, por la Comisión en su 21º período de sesiones de 1995 (ALINORM 95/37, Apéndice IV). Se presenta en el Apéndice V del documento ALINORM 95/23, *Protocolos recomendados para el diseño, organización e interpretación de estudios realizados en colaboración y pruebas de competencia de laboratorios de análisis (químicos)*, que incluyen dos protocolos:

- ◆ Protocolo para el diseño, organización e interpretación de estudios realizados en colaboración
- ◆ Protocolo armonizado para pruebas de competencia de laboratorios de análisis (químicos)

22. El CCMAS propone que se modifique el segundo protocolo según se indicó anteriormente. Sin embargo, estos protocolos no fueron incluidos en la lista de normas y textos afines del Codex tras su adopción por la Comisión.

23. Se invita a la Comisión a que estudie si se deberían asignar a estos protocolos uno o dos números de referencia, como CAC/GL, xxx-1995, haciendo referencia a la revisión de 2006 en caso de que se adopte la modificación propuesta por el CCMAS.

INFORMACIÓN SUPLEMENTARIA SOBRE EL DEBATE RELATIVO AL FACTOR DE CONVERSIÓN PARA PROTEÍNAS EN EL CCMMP Y EL CCNSFDU (véase el documento ALINORM 06/29/9C, párrafo 18)

24. El tema del factor de conversión para proteínas no es nuevo en los programas de los Comités del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes (CCNFSDU) y sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP).

25. El CCNFSDU está revisando actualmente la Norma para Preparados para Lactantes (CODEX STAN 72-1981), y ha estado examinando la cuestión del factor de conversión del nitrógeno durante varias reuniones. En la actualidad, utiliza el factor de conversión de 6,25 y no ha llegado todavía a un acuerdo definitivo.

⁹ ALINORM 06/29/23, párrs. 98-102.

26. En su sexta reunión, celebrada en 2004, el CCMMP tomó nota de que el CCNFSDU estaba revisando la Norma del Codex para Preparados para Lactantes y señaló a la atención del CCNFSDU la necesidad de una aplicación homogénea del cálculo del contenido de proteína láctea en los preparados, es decir, el nitrógeno Kjeldahl multiplicado por 6,38, que figuraba actualmente en las normas aprobadas para productos lácteos y el que figuraba en la enmienda a la Norma General para el Etiquetado de Productos Preenvasados (Nombres genéricos) aprobada por el 26º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 04/27/11, párr.13).

27. En la 26ª reunión del CCNFSDU, celebrada en 2004, la Delegación de Nueva Zelanda señaló a la atención del Comité el hecho de que el CCMMP había subrayado la necesidad de una aplicación homogénea del factor de conversión del nitrógeno de 6,38 para la proteína láctea.

28. En la 27ª reunión del CCNFSDU, celebrada en 2005 (ALINORM 06/29/26, párrs. 80-83), el Comité aclaró cómo se calculaba la cantidad de proteína en los preparados para lactantes y puso entre corchetes el texto modificado. El Comité añadió una frase a esta nota para aclarar que los niveles de proteína establecidos en esta norma se basaban en un factor de conversión del nitrógeno de 6,25.

[Para los fines de la presente norma, el cálculo del contenido de proteínas deberá basarse en $N \times 6,25$, salvo que se proporcione una justificación científica para el uso de un factor de conversión diferente aplicable a una determinada fuente de nitrógeno.] Los niveles establecidos para las proteínas en esta norma se basan en el factor de conversión del nitrógeno de 6,25.

29. Algunas delegaciones expresaron su preocupación a propósito del factor de conversión del nitrógeno de 6,25 utilizado para el cálculo del contenido proteínico. La Delegación de Alemania informó al Comité de que esta cuestión se había debatido extensamente en el Grupo de Trabajo. Se había propuesto que se utilizara el factor de conversión del nitrógeno de 6,25 si se proporcionaba una justificación científica. La Secretaría aclaró que el cálculo del factor de conversión del nitrógeno era una disposición específica de la Norma para Preparados para Lactantes y no debía considerarse como una recomendación de extender este tipo de cálculo a otras normas. La Delegación de Nueva Zelanda pidió asimismo que los comités del Codex competentes, en particular el CCMMP, fueran informados de la decisión relativa al factor de conversión del nitrógeno aplicable a la Norma para Preparados para Lactantes. Los observadores de la FIL y la EDA indicaron que existían varias publicaciones científicas que recomendaban un factor de conversión de las proteínas de 6,38 para el contenido total de proteínas lácteas (es decir el documento Estudios FAO: Alimentación y Nutrición 77/2003), por lo que respaldaron la inclusión de este factor.

30. El Comité tomó nota de la aclaración del observador de la ESPGHAN de que diferentes proteínas alimentarias contenían distintas cantidades de nitrógeno, pero que la FAO y la OMS aplicaban un factor de 6,25 en todos sus informes sobre requisitos y calidad de las proteínas. El observador indicó que las proteínas derivadas de la leche de vaca que se utilizaban en los actuales preparados para lactantes solían modificarse con factores de conversión más bajos que las caseínas y que las variaciones del contenido de nitrógeno no proteínico en los preparados para lactantes según los métodos de producción determinaban marcadas modificaciones del factor de conversión del nitrógeno, por lo que resultaba injustificado el uso del factor de conversión del nitrógeno de 6,38 para todas las fuentes proteínicas derivadas de la leche en los preparados para lactantes.

Nota: Hay que tener presente que corresponde exclusivamente al CCNFSDU determinar qué factor de conversión deberá utilizarse para calcular la cantidad de proteína en el proyecto revisado de Norma para Preparados para Lactantes, actualmente denominado proyecto revisado de Norma para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales destinados a los Lactantes.

Anexo

Medidas previstas en el Apéndice IV del documento CX/FAC 06/38/7 para proceder a la incorporación de las categorías de alimentos de la NGAA que tienen una correspondencia unívoca con una única norma del Codex para productos – Modificaciones consiguientes (adopción o revocación) en las categorías de alimentos emparentadas (véase el documento ALINORM 06/29/12, párr. 63) – Revisiones propuestas de los Cuadros 1 y 2

En su 38ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) acordó que la Secretaría del Codex preparase para el 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius una lista de modificaciones consiguientes en las disposiciones de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) correspondientes a las categorías de alimentos emparentadas con las categorías de alimentos que tienen una relación unívoca con las normas del Codex para productos, según se muestra en el Apéndice IV del documento CX/FAC 06/38/7 (ALINORM 06/29/12, párr. 63, primer inciso). A continuación se ofrece una lista de las disposiciones sobre aditivos alimentarios relativas a las categorías de alimentos emparentadas que habrá de remitirse a la Comisión con miras a su adopción en el Trámite 8 y a su recomendación de revocación.

Categoría de alimentos 01.6		Queso y productos análogos		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Pimaricina	235	40 mg/kg	Notas 3 y 80	Revocar

Categoría de alimentos 01.6.1		Queso no madurado		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Pimaricina	235	40 mg/kg	Notas 3 y 80	Reasignar de 01,6; Adoptar

Categoría de alimentos 01.6.2		Queso madurado		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Pimaricina	235	40 mg/kg	Notas 3 y 80	Reasignar de 01,6; Adoptar

Categoría de alimentos 01.6.4		Queso elaborado		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Pimaricina	235	40 mg/kg	Notas 3 y 80	Reasignar de 01,6; Adoptar

Categoría de alimentos 01.6.5		Productos análogos al queso		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Pimaricina	235	40 mg/kg	Notas 3 y 80	Reasignar de 01,6; Adoptar

Categoría de alimentos 02.1		Grasas y aceites prácticamente exentos de agua		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 mg/kg	Nota 10	Revocar
Carotenos vegetales	160aii	1000 mg/kg		Revocar
Resina de guayaco	314	1000 mg/kg		Revocar
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg		Revocar

Categoría de alimentos 02.1		Grasas y aceites prácticamente exentos de agua		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Galato de propilo	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Revocar
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	10 000 mg/kg		Revocar
Citrato de estearilo	484	BPF		Revocar
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Revocar
Tiodipropionatos	388, 389	200 mg/kg	Nota 46	Revocar

Categoría de alimentos 02.1.2		Grasas y aceites vegetales		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 m/kg	Nota 10	Reasignar de 02,1; Adoptar
Carotenos vegetales	160aai	1 000 m/kg		Reasignar de 02,1; Adoptar
Resina de guayaco	314	1 000 mg/kg		Reasignar de 02,1; Adoptar
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg		Reasignar de 02,1; Adoptar
Galato de propilo	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02,1; Adoptar
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	10 000 mg/kg		Reasignar de 02,1; Adoptar
Citrato de estearilo	484	BPF		Reasignar de 02,1; Adoptar
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02,0 y 02,1; Adoptar
Tiodipropionatos	388, 389	200 mg/kg	Nota 46	Reasignar de 02,1; Adoptar

Categoría de alimentos 02.1.3		Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 mg/kg	Nota 10	Reasignar de 02,1; Adoptar
Carotenos vegetales	160aai	1 000 mg/kg		Reasignar de 02,1; Adoptar
Resina de guayaco	314	1 000 mg/kg		Reasignar de 02,1; Adoptar
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg		Reasignar de 02,1; Adoptar
Galato de propilo	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02,1; Adoptar
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	10 000 mg/kg		Reasignar de 02,1; Adoptar
Citrato de estearilo	484	BPF		Reasignar de 02,1; Adoptar
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02,0 y 02,1; Adoptar
Tiodipropionatos	388, 389	200 mg/kg	Nota 46	Reasignar de 02,1; Adoptar

Categoría de alimentos 02.2		Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Ésteres de arcorbilo	304, 305	500 mg/kg	Notas 10 y 113	Revocar

Categoría de alimentos 02.2.1		Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Resina de guayaco	314	1 000 mg/kg		Revocar

Categoría de alimentos 02.2.1.3		Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 mg/kg	Nota 10	Reasignar de 02,2; Adoptar
Resina de guayaco	314	1 000 mg/kg		Reasignar de 02.2,1; Adoptar

Categoría de alimentos 02.2.2		Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Ésteres de arcorbilo	304, 305	500 mg/kg	Nota 10	Reasignar de 02,2; Adoptar

Categoría de alimentos 12.1		Sal y sucedáneos de la sal		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Ferrocianuros	535, 536, 538	20 mg/kg	Nota 24	Revocar

Categoría de alimentos 13.1		Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Ésteres de ascorbilo	304, 305	10 mg/kg	Notas 10 y 15	Revocar

Categoría de alimentos 13.1.3		Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medida
Ésteres de ascorbilo	304, 305	10 mg/kg	Notas 10 y 15	Reasignar de 13,1; Adoptar

Notas

- Nota 3:** Tratamiento superficial.
- Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.
- Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 24:** Como ferrocianuro de sodio anhidro.
- Nota 46:** Como ácido tiodipropiónico.
- Nota 80:** Equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm² por una profundidad máxima de 5 mm.
- Nota 113:** Salvo la mantequilla (manteca).
- Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).