

comisión del codex alimentarius ^S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Tema 10(b) del programa

**CX/FA 07/39/16
Febrero de 2007**

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

39ª reunión

Beijing (China), 24–28 de abril de 2007

PROPUESTAS DE REVISIÓN AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (EN RESPUESTA A LA CL 2006/40-FA, PARTE 2)

Las siguientes observaciones fueron enviadas por Canadá y los Estados Unidos

Canadá:

El JECFA y el Codex para las sustancias químicas presentes en los alimentos no han establecido especificaciones para el SIN 306, concentrado de tocoferoles mezclados. En cambio, existen tres tipos de tocoferoles agrupados en el SIN 307, a saber:

- SIN 307 a (también utilizado como 307) – concentrado de d-alfatocoferol
- SIN 307 b – concentrado de tocoferoles mixtos
- SIN 307 c – dl-alfatocoferoles

Recomendamos la actualización de la lista de aditivos agrupando las tres entradas de los tocoferoles en el SIN 307. Además, los SIN 306 y SIN 307b tienen nombres casi idénticos, lo que puede dar lugar a confusión. Sugerimos, por lo tanto, eliminar el SIN 306 de la lista de aditivos o preparar especificaciones para esta sustancia que indiquen con claridad las diferencias entre los SIN 306 y SIN 307b.

SIN 322, lecitinas. Existen dos lecitinas que llevan el mismo número del SIN y, por lo tanto, Canadá propone crear un número general 322 para las lecitinas, con un SIN 322(i) para la lecitina y un SIN 322(ii) para la lecitina parcialmente hidrolizada.

Estados Unidos:

Observación general

El SIN utiliza un conjunto jerárquico de números, letras e índices numéricos (por ej., (i), (ii), etc.) para identificar los aditivos alimentarios. De acuerdo a los principios establecidos en la sección 1 de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CAC/GL 36), el número de identificación asignado a un aditivo con fines de etiquetado habitualmente consiste en un número de tres o cuatro dígitos y, en algunos casos, una letra (por ej., 307a). El aditivo puede identificarse ulteriormente con un índice numérico (por ej., (i), (ii)), que se utiliza para distinguir subclases de los aditivos que tienen especificaciones distintas. Estos principios se tienen en cuenta en nuestras siguientes propuestas.

Tocoferoles

En su 38ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) decidió aplazar a su siguiente reunión la aclaración de los números del SIN para los derivados de los tocoferoles, debido a la incongruencia observada entre los números del SIN que figuran en las Directrices del Codex y las especificaciones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (ALINORM 06/29/12, párr. 103).

El cuadro siguiente presenta los nombres de los tocoferoles y sus números del SIN, como figuran actualmente en las monografías de especificaciones del JECFA (http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/foodad-q.jsp):

Número SIN	Directriz del Codex (CAC/GL-36)	Monografía de especificaciones del JECFA
SIN 306	Concentrado de tocoferoles mixtos	No hay referencia
SIN 307	Tocoferoles, alfa	Concentrado de d-alfatocoferol (55ª reunión del JECFA, 2000)
SIN 307a	No está consignado	Concentrado de d-alfatocoferol (30ª reunión del JECFA, 1986)
SIN 307b	No está consignado	Concentrado de tocoferoles mixtos (30ª reunión del JECFA, 1986)
SIN 307c	No está consignado	dl-alfatocoferol (30ª reunión del JECFA, 1986)

En primer lugar, es claro que los números SIN 307a y 307, que figuran en las especificaciones de 1986 y 2000 del JECFA, respectivamente, se refieren a la misma sustancia: "concentrado de d-alfa-tocoferol".

En segundo lugar, concluimos que el SIN 306 (concentrado de tocoferoles mezclados) que figura en la lista del SIN y el SIN 307b (concentrado de tocoferoles mixtos) de las especificaciones del JECFA de 1986 se refieren a la misma sustancia. La conclusión se basa en lo siguiente: 1) la evaluación de los "tocoferoles concentrados, mixtos" realizada por el JECFA en 1986 es la misma que la de las especificaciones de "concentrado de tocoferoles mixtos" publicada en 1972 en la 2ª edición del Codex para las sustancias químicas presentes en los alimentos (FCC); y 2) cronológicamente, la entrada de 1972 del FCC correspondiente al "concentrado de tocoferoles mixtos" probablemente corresponde al "concentrado de tocoferoles mixtos" cuya evaluación toxicológica realizó el JECFA en 1973 (Serie de informes técnicos, OMS, núm. 539).

Para resolver la duplicación de estos números del SIN proponemos que en la lista del SIN:

1. Se elimine el SIN 306, y
2. Se asigne al SIN 307 el nombre de "tocoferoles" para convertirlo en entrada principal de los distintos tocoferoles, de la siguiente manera:

SIN 307 tocoferoles

SIN 307a concentrado de d-alfatocoferol

SIN 307b concentrado de tocoferoles mixtos

SIN 307c dl-alfatocoferol

En consecuencia, la mención en la NGAA de este grupo de aditivos, los tocoferoles, debería modificarse eliminando el número del SIN 306 y añadiendo los números del SIN 307a, 307b y 307c. También señalamos que todo cambio en los números del SIN para los tocoferoles repercutirá en las normas del Codex para productos que contienen disposiciones sobre los tocoferoles (abajo).

Carotenos

En su 38ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) decidió aplazar a su siguiente reunión el examen de los números del SIN de todos los compuestos que actualmente figuran en el número del SIN 160a (carotenos) (ALINORM 06/29/12, párr. 103).

El SIN actualmente consigna "SIN 160ª, carotenos", "SIN 160a(i), betacaroteno (sintético)", y "SIN 160a(ii), extractos naturales". Existen varias cuestiones con relación a estas entradas del SIN.

En primer lugar, las especificaciones del JECFA (http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/foodad-q.jsp) consignan el SIN 160a(ii) como "carotenos (algas)" y "carotenos (vegetales)". En 1993, en su 41ª reunión el JECFA no asignó una IDA a los "carotenos (algas)", pero concluyó que era aceptable el uso de los "carotenos (vegetales)", siempre que la dosis de uso no exceda la concentración normalmente presente en las hortalizas.

En segundo lugar, en 2001, en su 57ª reunión el JECFA asignó a los betacarotenos de *Blakeslea trispora* una IDA de grupo con los betacarotenos (sintéticos) (SIN 160a(i)) de 0 – 5 mg/kg pc. En 1974, en su 18ª reunión, el JECFA asignó una IDA de grupo de 0 – 5 mg/kg pc a los betacarotenos (sintéticos) (SIN 160a(i)), al beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e), y a los ésteres metílicos y etílicos del ácido beta-apo-8'- carotenoico (SIN 160f). En consecuencia, los betacarotenos de *Blakeslea trispora* forman parte de la IDA de grupo asignada a los "carotenoides", que incluye los números del SIN 160a(i), 160e y 160f. En 2004, en su 61ª reunión, el JECFA elaboró especificaciones para los betacarotenos de *Blakeslea trispora*, consignados en el SIN 160a, distintas de las especificaciones anteriormente establecidas para los betacarotenos (sintéticos) (SIN 160a(i)). En 2003, en su 35ª reunión, el CCFAC asignó el SIN 160a(ii) a los betacarotenos de *Blakeslea trispora* (ALINORM 03/29, párr. 96 y apéndice VII).

De esta manera, el SIN 160a(ii) ahora corresponde a tres sustancias distintas: los carotenos (algas), los carotenos (vegetales) y los betacarotenos de *Blakeslea trispora*. Cada una de estas sustancias tiene una monografía de especificaciones y una IDA distintas. Por lo tanto, deberían diferenciarse en el SIN.

Para resolver esta incongruencia proponemos las siguientes enmiendas a la presentación del SIN 160 en la lista del SIN:

SIN 160a Betacarotenos (sintéticos)

Eliminar los SIN 160a(i) y 160a(ii)

Mantener los números del SIN 160b - 160f como figuran actualmente en el SIN

Se añadirían las siguientes nuevas entradas:

SIN 160g Betacarotenos (extractos naturales)

SIN 160g(i) Betacarotenos (*Blakeslea trispora*)

SIN 160g(ii) Carotenos (vegetales)

SIN 160g(iii) Carotenos (algas)

La NGAA contiene dos listas principales para los derivados de los carotenos. En caso de aceptarse, la propuesta anterior tendría las siguientes consecuencias en la NGAA:

1. Debería cambiarse el número del SIN para los "carotenos vegetales" de SIN 160a(ii) a SIN 160g(ii).
2. En el grupo de aditivos de los "carotenoides" –que incluye los betacarotenos (sintéticos) (SIN 160a(i)), beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e), ésteres metílicos y etílicos del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f), y betacarotenos de *Blakeslea trispora* (SIN 160a(ii))– se modificarían los números del SIN para los betacarotenos (sintéticos), de SIN 160a(i) a SIN 160a, y para los betacarotenos (*Blakeslea trispora*) de SIN 160a(ii) a SIN 160g(i).

Toda modificación de los números del SIN para los carotenos repercutirá en las normas del Codex para productos que contienen disposiciones sobre los carotenos (abajo).

Citratos de amonio

La lista del SIN consigna "SIN 380: Citratos de amonio". El JECFA tiene una monografía de especificaciones para el "citrato triamónico (SIN 380)", pero no para los "citratos de amonio" (http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/foodad-q.jsp). Con todo, en el "Resumen de evaluaciones realizadas por el JECFA" (<http://jecfa.ilsa.org>), el "citrato de amonio" remite al resumen del "citrato triamónico" (SIN 380), pero no figura como sinónimo de éste en el resumen (sólo figura como sinónimo el "citrato de amonio tribásico"). No hay un resumen aparte para el "citrato de amonio". El JECFA asignó al "citrato de amonio" (SIN 380) la siguiente ingesta diaria aceptable (IDA): "no limitada para el ácido cítrico y sus bases".

A partir de esta información, consideramos que debería enmendarse el SIN 380 para que en vez de los "citratos de amonio" consigne el "citrato triamónico".

En consecuencia de esta propuesta, el cuadro 3 de la NGAA debería revisarse para corregir la duplicación de entradas en el SIN 380. Actualmente aparecen en el cuadro 3 de la NGAA tanto el "SIN 380 Citrato de amonio" como el "SIN 380 Citrato de triamonio". De esta manera, debería eliminarse la entrada "SIN 380 Citrato de amonio" del cuadro 3 de la NGAA.

Toda enmienda a los números del SIN para el citrato de amonio repercutirá en las normas del Codex para productos que contienen disposiciones sobre el citrato de amonio (abajo).

Citratos de calcio

La lista del SIN consigna: "SIN 333, citratos de calcio". Las monografías del JECFA remiten al "citrato de calcio". Consideramos que debería cambiarse la entrada "citratos de calcio" que figura en el SIN por "citrato de calcio", para que la entrada sea: "SIN 333, citrato de calcio".

En consecuencia, en el cuadro 3 de la NGAA el SIN 333 debería enmendarse para que quede: "citrato de calcio".

Toda enmienda a los números del SIN para el citrato de calcio repercutirá en las normas del Codex para productos que contienen disposiciones sobre los citratos de calcio (abajo).

Extractos de bija

La lista del SIN consigna "SIN 160b, extractos de bija". El JECFA ha establecido monografías de especificaciones distintas para los diversos preparados de extractos de bija (http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/foodad-q.jsp). En su 67ª reunión (2006), el JECFA revisó las IDA de los diversos preparados de extractos de bija. Se asignó una IDA de grupo para la bixina de 0 - 12 mg/kg pc para la bixina obtenida con solventes ($\geq 85\%$ bixina, $\leq 2,5\%$ norbixina) y la bixina elaborada en solución acuosa ($\geq 25\%$ bixina, $\leq 7\%$ norbixina). Se asignó una IDA de grupo para la norbixina y sus sales de sodio y de potasio, de 0 - 0,6 mg/kg pc para la norbixina obtenida con solventes ($\geq 85\%$ norbixina), norbixina elaborada con álcalis, precipitada en ácido ($\geq 35\%$ norbixina), y norbixina elaborada con álcalis, no precipitada en ácido ($\geq 15\%$ norbixina).

Para distinguir entre los diversos preparados de extractos de bija que tienen especificaciones e IDA distintas, proponemos las siguientes enmiendas para los "extractos de bija":

SIN 160b Extractos de bija, a base de bixina

SIN 160b(i) Extractos de bija, bixina obtenida con solventes

SIN 160b(ii) Extractos de bija, bixina elaborada en solución acuosa

mantener los números SIN 160c – SIN 160f como figuran actualmente en el SIN

el SIN 160g es una nueva entrada propuesta para los "betacarotenos (extractos naturales)" (véase "Carotenos", arriba).

Se añadirían las siguientes nuevas entradas:

SIN 160h Extractos de bija, a base de norbixina

SIN 160h(i) Extractos de bija, norbixina obtenida con solventes

SIN 160h(ii) Extractos de bija, norbixina elaborada con álcalis, precipitada en ácido

SIN 160h(iii) Extractos de bija, norbixina elaborada con álcalis, no precipitada en ácido

En caso de aceptarse esta propuesta, recomendamos que se sustituya el grupo de aditivos de los "extractos de bija" que figura en la NGAA por dos nuevos grupos de aditivos que reflejan los dos nuevos grupos de IDA para los extractos de bija, de la siguiente manera:

Extractos de bija, a base de bixina (incluidos los números del SIN 160b(i) y 160b(ii)) propuestos)

Extractos de bija, a base de norbixina (incluidos los números del SIN 160h(i), 160h(ii), y 160h(iii)) propuestos)

A consecuencia de esta enmienda, el Comité podría pedir información sobre: (i) el uso de los preparados específicos de extractos de bija para que se incluyan en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; y (ii) aclaración de cuáles preparados específicos se utilizan en las categorías de alimentos que figuran en las disposiciones actuales en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Toda enmienda a los números del SIN para los extractos de bija repercutirán en las normas del Codex para productos que contienen disposiciones sobre los extractos de bija (abajo).

Licopeno

La lista del SIN consigna "SIN 160d: Licopeno". En su 67ª reunión (2006), el JECFA asignó una IDA de grupo de 0 - 0,5 mg/kg pc al licopeno sintético y el licopeno de *Blakeslea trispora*. En su 67ª reunión el JECFA también elaboró especificaciones diferentes para el licopeno sintético y el licopeno de *Blakeslea trispora*.

A fin de armonizar el SIN con ambos tipos de licopenos identificados en las especificaciones del JECFA, proponemos que el SIN 160d se subdivide de la siguiente manera:

SIN 160 d Licopeno

SIN 160 d(i) Licopeno (sintético)

SIN 160 d(ii) Licopeno (de *Blakeslea trispora*)

Dado que el JECFA asignó una IDA numérica de grupo al "licopeno", el CCFA podría considerar, en su 39ª reunión, la incorporación en la NGAA del grupo de aditivos "licopenos", que incluiría el licopeno (sintético) (sin 160d(i)) y licopeno (de *Blakeslea trispora*) (SIN 160d(ii)). En este caso, el Comité podría pedir información sobre el uso de estas sustancias para que se incluyan en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Consecuencias en las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos

La enmienda del SIN tendría consecuencias en las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex para productos. Los siguientes cuadros resumen las normas para productos en las que repercutirían las enmiendas a los números del SIN para los tocoferoles, los carotenos, el citrato de amonio, los citratos de calcio y los extractos de bija.

Tocoferoles		
Número de norma del Codex	Título de la norma del Codex	Números del SIN que figuran en las normas del Codex
019-1981	Grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales	306, 307, 308 (gamatocoferol sintético), 309 (deltatocoferol sintético)
032-1981	Margarina	“Tocoferoles naturales y sintéticos (no tiene número del SIN)
033-1981	Aceites de oliva y aceites de orujo de aceituna	Alfatocoferol (no tiene número del SIN)
072-1981	Preparados para lactantes	306
073-1981	Alimentos envasados para lactantes y niños	Concentrado de tocoferoles mixtos, alfatocoferol (no tiene número del SIN)

Tocoferoles		
Número de norma del Codex	Título de la norma del Codex	Números del SIN que figuran en las normas del Codex
074-1981	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños	306, 307
087-2003	Chocolate	307
117-1981	"Bouillons" y consomés	306, 307
135-1981	Minarina	Tocoferoles naturales y sintéticos (no tiene número del SIN)
156-1987	Preparados complementarios	Concentrado de tocoferoles mixtos, alfatocoferol (no tiene número del SIN)
210-1999	Aceites vegetales especificados	306, 307, 308 (gammatocoferol sintético), 309 (deltatocoferol sintético)
211-1999	Grasas especiales especificadas	306, 307, 308 (gammatocoferol sintético), 309 (deltatocoferol sintético)
249-2006	Fideos instantáneos	306, 307
253-2006	Materias grasas lácteas para untar	306, 307
A-02-1973	Productos de grasa de mantequilla	306, 307
C-31-1973	Queso de nata (crema) (Rahmfrischkase)	306, 307

Carotenos		
Número de norma del Codex	Título de la norma del Codex	Números del SIN que figuran en las normas del Codex
019-1981	Grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales	Betacarotenos, SIN 160a
032-1981	Margarina	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
058-1981	Guisantes (arvejas) verdes en conserva	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
115-1981	Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
117-1981	"Bouillons" y consomés	Extractos naturales, SIN 160a(ii)
135-1981	Minarina	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
159-1987	Mangos en conserva	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
166-1989	Barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	Betacarotenos (sintéticos), SIN 160a(i)
211-1999	Grasas especiales especificadas	Betacarotenos, SIN 160a
221-2001	Queso no madurado incluido el queso fresco	160a(i), 160a(ii)
249-2006	Fideos instantáneos	160a(i), 160a(ii)
253-2006	Materias grasas lácteas para untar	160a(i), 160a(ii)
A-01-1971	Mantequilla	Betacarotenos (sintéticos), SIN (i); Carotenos (extractos naturales), SIN 160a(ii)
A-06-1978	Queso	Betacarotenos (sintéticos), SIN 160a(i); Carotenos (extractos naturales), SIN 160a(ii)
A-08a-1978	Queso fundido o queso fundido para untar o extender de una variedad denominada	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
A-08b-1978	"Queso fundido" y "Queso fundido para untar o extender"	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
A-08c-1978	Preparados a base de queso fundido	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
C-01-1966 ¹	Queso Cheddar	Betacarotenos (no tiene número del SIN)

¹ Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en los proyectos de normas revisadas para los distintos tipos de quesos (ALINORM 06/29/11, apéndices VI, VII, y IX – XXI) fueron enmendadas y ratificadas en la 38ª reunión del CCFAC (ALINORM 06/29/12, apéndice IV), sin embargo, en su 29ª reunión, el CAC las retuvo en el trámite 8 (ALINORM 06/29/41, párr. 88 y apéndice VI). Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en estos proyectos de normas revisadas incluyen: betacarotenos (sintéticos), SIN 160a(i); betacarotenos (*Blakeslea trispora*), SIN 160a(ii); y carotenos vegetales, SIN 160a(ii).

Carotenos		
Número de norma del Codex	Título de la norma del Codex	Números del SIN que figuran en las normas del Codex
C-03-1966	Queso Danbo	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
C-04-1966	Queso Edam	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
C-05-1966	Queso Gouda	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
C-06-1966	Queso Havarti	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
C-07-1966	Queso Samsøe	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
C-09-1967	Queso Emmental	No aparecen
C-11-1968	Queso Tilsiter	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
C-13-1968	Queso Saint Paulin	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
C-15-1968	Queso Provolone	No aparecen
C-18-1969	Queso Coulommiers	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
C-31-1973	Queso de nata (Rahmfrischkase)	No aparecen
C-33-1973	Queso Camembert	Betacarotenos (no tiene número del SIN)
C-34-1973	Queso Brie	Betacarotenos (no tiene número del SIN)

Citratos de amonio	
Número de norma del Codex	Título de la norma del Codex
A-18-1995	Productos a base de caseína alimentaria

Citratos de calcio	
Número de norma del Codex	Título de la norma del Codex
013-1981	Tomates en conserva
066-1981	Aceitunas de mesa
074-1981	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños
079-1981	Compotas (conservas de frutas) y Jaleas ²
080-1981	Mermelada de Agrios
250-2006	Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal
252-2006	Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal
XXX-XXXX	Mozzarella ³
A-03-1971	Leches evaporadas
A-04-1971	Leches condensadas
A-09-1976	Natas (crema) y las natas (cremas) preparadas
A-18-1995	Productos a Base de Caseína Alimentaria
C-16-1968	"Cottage Cheese" ⁴
C-31-1973	Queso de nata (crema) (Rahmfrischkase)

² Las normas para productos para las compotas y las mermeladas de agrios están en revisión. En las normas actuales figuran "sales de sodio, potasio o calcio de cualquiera de los ácidos enumerados". Como el ácido cítrico figura en las normas, estaría permitido el uso de los citratos de calcio (SIN 333).

³ Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el proyecto de norma para la mozzarella (ALINORM 06/29/11, apéndice XXII) fueron revisadas y ratificadas por el CCFAC en su 38ª reunión (ALINORM 06/29/12, apéndice IV) y, en su 29ª reunión, el CAC las retuvo en el trámite 8 (ALINORM 06/29/41, párr. 88 y apéndice VI).

⁴ Las normas para productos para el queso cottage y el queso crema no prevén el uso de citratos de calcio (SIN 333). Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el proyecto de norma revisada para el queso cottage (ALINORM 06/29/11, apéndice XVII) y el proyecto de norma revisada para el queso crema (ALINORM 06/29/11, apéndice XIX), que incluyen una disposición sobre el uso de citratos de calcio (SIN 333), fueron revisadas y ratificadas por el CCFAC en su 38ª reunión (ALINORM 06/29/12, apéndice IV) y, en su 29ª reunión, el CAC las retuvo en el trámite 8 (ALINORM 06/29/41, párr. 88 y apéndice VI).

Extractos de bija	
Número de norma del Codex	Título de la norma del Codex
019-1981	Grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales
032-1981	Margarina
115-1981	Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)
135-1981	Minarina
166-1989	Barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente
211-1999	Grasas animales especificadas
221-2001	Queso no madurado incluido el queso fresco
253-2006	Materias grasas lácteas para untar ⁵
A-01-1971	Mantequilla
A-06-1978	Queso
A-08b-1978	"Queso fundido" y "queso fundido para untar o extender"
A-08a-1978	Queso fundido o queso fundido para untar o extender de una variedad denominada
A-08c-1978	preparados a base de queso fundido
C-01-1966	Queso Cheddar ⁶
C-03-1966	Queso Danbo
C-04-1966	Queso Edam
C-05-1966	Queso Gouda
C-06-1966	Queso Havarti
C-07-1966	Queso Samsó
C-11-1968	Queso Tilsiter
C-13-1968	Queso Saint Paulin
C-18-1969	Queso Coulommiers
C-33-1973	Queso Camembert
C-34-1973	Queso Brie

⁵ El proyecto de norma revisada para las materias grasas lácteas para untar (ALINORM 06/29/11, apéndice XXIII) contenía una disposición sobre el uso de extractos de bija. Sin embargo, en su 38ª reunión, el CCFAC no ratificó esta disposición ya que se había asignado a los extractos de bija una IDA temporal antes de la 67ª reunión del JECFA (ALINORM 06/29/12, apéndice IV). La norma para las materias grasas lácteas fue aprobada en el trámite 8 en la 29ª reunión del CAC (ALINORM 06/29/41, apéndice IV).

⁶ Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en los proyectos de normas revisadas para los distintos tipos de quesos (ALINORM 06/29/11, apéndices VI, VII, IX - XII, XIV, XV, XVIII, XX y XXI) contenían una disposición para el uso de extractos de bija. Sin embargo, en su 38ª reunión el CCFAC no ratificó esta disposición ya que se había asignado a los extractos de bija una IDA temporal antes de la 67ª reunión del JECFA. Los proyectos de normas revisadas se enmendaron y ratificaron en la 38ª reunión del CCFAC (ALINORM 06/29/12, apéndice IV), y el CAC, en su 29ª reunión, las retuvo en el trámite 8 (ALINORM 06/29/41, párr. 88 y apéndice VI).