



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

51.ª reunión

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y
COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX

ANTECEDENTES

1. De conformidad con la sección del *Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius sobre las relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales, todas “*las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (incluidos los coadyuvantes de elaboración) que figuran en las normas para productos deberán remitirse al Comité sobre Aditivos Alimentarios preferentemente antes de que las normas hayan sido adelantadas al Trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex o antes de que el Comité del producto en cuestión las examine en el Trámite 7, si bien esta remisión no deberá retrasar el adelantamiento de la norma a los trámites siguientes del Procedimiento*”.

2. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración de normas del Codex que figuran a continuación se presentaron para su aprobación después de la 50.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y se enumeran en el siguiente orden:

- i) función tecnológica, número del SIN y nombre del aditivo alimentario;
- ii) nivel máximo;
- iii) IDA (mg del aditivo/kg de peso corporal al día), y
- iv) notas.

3. Se utilizaron las siguientes abreviaturas en la preparación de este documento:

SIN Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios. La finalidad del SIN es constituir un sistema de denominación armonizado para aditivos alimentarios como alternativa al uso del nombre específico, que puede ser largo¹.

IDA Ingesta diaria aceptable. Estimación de la cantidad de una sustancia determinada presente en los alimentos o el agua potable, expresada sobre la base del peso corporal, que se puede ingerir a diario durante toda la vida sin riesgos apreciables (persona común = 60 kg)². La IDA se presenta en mg/kg de peso corporal.

IDA “no especificada”. Término aplicable a las sustancias alimentarias de toxicidad muy baja cuya ingesta dietética total, de acuerdo con la información disponible (química, biológica, toxicológica y de otros tipos), en virtud de su uso en las cantidades necesarias para obtener un efecto previsto y a partir de sus antecedentes aceptables en los alimentos, no representa, a juicio del JECFA, un peligro para la salud. Por ese motivo, y por las razones expresadas en las evaluaciones individuales, no se considera necesario establecer una IDA expresada en forma numérica. Los aditivos que cumplan con este criterio se deben utilizar dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación, es decir, deberán ser eficaces tecnológicamente y utilizarse en su nivel más bajo necesario para obtener dicho efecto, no deberán adulterar el alimento, empeorar su calidad, o provocar un desequilibrio nutricional².

IDA “no limitada”. El JECFA ya no utiliza este término, que significa lo mismo que la IDA “no especificada”².

¹ Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).

² Glosario de términos del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA):
http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44065/13/WHO_EHC_240_13_eng_Annex1.pdf?ua=1

IDA temporal. Término utilizado por el JECFA cuando los datos son suficientes para concluir que el uso de una sustancia es inocuo durante el período de tiempo relativamente corto que es necesario para generar y evaluar más datos sobre la inocuidad, pero son insuficientes para concluir que el uso de esa sustancia es inocuo durante toda la vida. Se utiliza un factor de inocuidad superior a lo normal para establecer una IDA temporal, y se establece una fecha de vencimiento en la cual deberá presentarse al JECFA la información apropiada para resolver la cuestión de la inocuidad. La IDA temporal se expresa en unidades de mg/kg de peso corporal².

IDA condicional. El JECFA ya no utiliza este término, que significa una serie de “IDA incondicionales” que pueden representar una ingesta aceptable cuando se tienen en cuenta problemas especiales, pautas diferentes de ingesta alimentaria y grupos especiales de la población que pueden necesitar consideración².

IDA no asignada. Existen diversas razones para no asignar una IDA, que van desde la falta de información hasta la disponibilidad de datos sobre los efectos negativos, que indican que un aditivo alimentario o medicamento veterinario no se deberá utilizar en absoluto. Deberá consultarse el informe para conocer las razones por las cuales no se asignó una IDA².

Aceptable²

Aromatizantes: Se refiere a los aromatizantes cuyo uso no plantea problemas de inocuidad en los niveles de ingesta actuales y en informes posteriores de reuniones sobre aditivos alimentarios. Si se ha asignado una IDA al aromatizante, se mantiene a menos que se indique otra cosa.

Preparados enzimáticos: Se refiere a las enzimas obtenidas de tejidos comestibles de animales o plantas comúnmente utilizadas como alimentos, o derivados de microorganismos que por costumbre se aceptan como componentes de alimentos o se utilizan de forma habitual en la preparación de alimentos. Estos preparados enzimáticos se consideran aceptables siempre y cuando se puedan establecer especificaciones químicas y microbiológicas satisfactorias.

Aditivos alimentarios: Se utilizan en ocasiones cuando los usos actuales no presentan problemas toxicológicos o cuando la ingesta se autolimita por razones tecnológicas u organolépticas.

Dosis de tratamiento aceptable. Las IDA se expresan en mg por kg de peso corporal al día. Sin embargo, en algunos casos los aditivos alimentarios se limitan más adecuadamente por sus dosis de tratamiento. Esta situación se produce con mayor frecuencia con los agentes para el tratamiento de las harinas. Cabe señalar que la dosis de tratamiento aceptable se expresa como mg/kg del producto. Esto no se debe confundir con una IDA².

Buenas prácticas de fabricación (BPF) en el uso de aditivos alimentarios³ quiere decir que:

- la cantidad de aditivo añadida al alimento no excede la cantidad razonablemente necesaria para lograr el efecto físico, nutricional o técnico que se trata de obtener en el alimento;
- la cantidad de aditivo que pasa a formar parte del alimento como consecuencia de su empleo en la fabricación, elaboración o envasado del alimento, y que no tiene por objeto causar ningún efecto físico o tecnológico en el mismo, se reduce al máximo razonablemente posible, y
- el aditivo es de calidad alimentaria apropiada y se prepara y manipula de la misma forma que un ingrediente alimentario. La calidad alimentaria se consigue ajustándose a las especificaciones en su conjunto y no simplemente a criterios individuales sobre inocuidad.

³ *Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius (Definiciones).

**RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
EN NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS**

Se invita al Comité **a estudiar la posibilidad de ratificar** las disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el Anexo 1) derivadas de la 4.^a reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (REP19/SCH) relativas a los siguientes textos:

- Anteproyecto de norma para el ajo seco y deshidratado (en el trámite 5/8)
- Anteproyecto de norma para el orégano seco (en el trámite 5)
- Anteproyecto de norma para raíces secas, rizomas y bulbos – jengibre seco o deshidratado (en el trámite 5)
- Anteproyecto de norma para las hojas culinarias secas – albahaca seca (en el trámite 5)
- Anteproyecto de norma para las partes florales secas – clavo seco (en el trámite 5)
- Anteproyecto de norma para el azafrán (en el trámite 5)

CUARTA REUNIÓN DEL CCSCH**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AJO SECO Y DESHIDRATADO (EN EL TRÁMITE 5/8)⁴****ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO (EN EL TRÁMITE 5)⁵****ANTEPROYECTO DE NORMA PARA RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS – JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO (EN EL TRÁMITE 5)⁶****ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS HOJAS CULINARIAS SECAS – ALBAHACA SECA (EN EL TRÁMITE 5)⁷****ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AZAFRÁN (EN EL TRÁMITE 5)⁸**

	Nota
4 ADITIVOS ALIMENTARIOS Pueden utilizarse antiaglutinantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995).	Texto en consonancia con las disposiciones del <i>Manual de procedimiento</i> (Formato de las normas del Codex para productos)

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AZAFRÁN (EN EL TRÁMITE 5)⁹

	Nota
4 ADITIVOS ALIMENTARIOS No se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos abarcados por esta norma.	Solo a título informativo.

⁴ Apéndice IV de REP19/SCH⁵ Apéndice II de REP19/SCH⁶ Apéndice III de REP19/SCH⁷ Apéndice V de REP19/SCH⁸ Apéndice VI de REP19/SCH⁹ Apéndice VII de REP19/SCH