

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Agenda Item 5a

CRD24

Original language only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

#### Fifty-Second Session

Virtual, 1-10 September 2021

#### Comments of El Salvador

Documentos a los que se hace referencia: **CX/FA 21/52/7 y CX/FA 21/52/7 Add.1**

**Antecedentes:** La Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para La Calidad, faculta al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica-OSARTEC, a actuar como el Punto de Contacto del Codex Alimentarius en El Salvador a partir del mes de septiembre del año 2011.

#### **Tema 5a): Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA): informes del GTe encargado de la NGAA**

El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaría del Codex Alimentarius y preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico-GTe, presidido por los Estados Unidos de América.

#### **I. Sobre las disposiciones relativas al Acesulfame de Potasio SIN 950 y las Sacarinas (SIN 954 (i) - (iv)) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5, disponibles según el apéndice B del documento CX/FA 21/52/7 Add.1**

Se han analizado las disposiciones relativas en el Comité Técnico Nacional y se presentan las siguientes observaciones de carácter general y específico para consideración del CCFA52.

#### • **Observaciones Generales:**

#### **1 Sobre las Preguntas planteadas por el CCFA para examen por el JECFA:**

##### **1.1. Solicitud de llevar a cabo una estimación de la exposición alimentaria para SIN 950 y SIN 954 (i-iv) en la categoría de alimentos 14.1.4**

El Salvador propone al CCFA52 solicite al JECFA efectuar una estimación de la exposición alimentaria para SIN950 y SIN 954 (i-iv), a fin de evaluar la seguridad del aditivo y como medida para validar el enfoque del método presupuestario reducido que plantea ICBA.

Lo anterior a fin de conocer si es apropiado aplicar el método presupuestario más refinado que sugiere el ICBA, el cual puede aplicarse para determinar dosis máximas de uso para edulcorantes en la categoría alimentos de la NGAA 14.1.4 y 14.1.5 y que esta práctica se mantenga dentro del GTe para revisar aquellas disposiciones de aditivos alimentarios que representen una preocupación para la salud de los consumidores.)

##### **1.2. Solicitud al JECFA de formular observaciones y examine las siguientes preguntas relacionadas con el método presupuestario más refinado presentado por el ICBA:**

El Salvador está de acuerdo con las siguientes preguntas:

- a. ¿Es válida científicamente la metodología del método presupuestario más refinado propuesta por el ICBA? ¿En qué medida es conservadora la evaluación de la exposición alimentaria presentada cuando se aplica a los edulcorantes acesulfame de potasio y sacarina?
- b. ¿En qué medida es apropiado aplicar múltiples parámetros de refinamiento (como la cuota de mercado, el porcentaje de productos que contienen la sustancia etc.) en un cálculo del método presupuestario?
- c. ¿Hay alguna limitación, incertidumbre y aplicabilidad del método presupuestario más refinado que el CCFA deba conocer?

- d. ¿Son el método presupuestario más refinado y las estimaciones graduales de la exposición presentados por el ICBA métodos adecuados para determinar la exposición alimentaria a los colorantes y edulcorantes en bebidas no lácteas, con el fin de compararla con la IDA del JECFA para determinar si una dosis máxima de uso propuesta es segura?
- e. ¿Es apropiado que el CCFA utilice estimaciones de la exposición alimentaria proporcionadas para bebidas no lácteas a partir del método presupuestario más refinado presentado por el ICBA para determinar dosis máximas de uso para edulcorantes en la categoría alimentos de la NGAA 14.1.4 y 14.1.5 que puedan ser inferiores a la IDA establecida por el JECFA?

- **Comentarios Específicos:**

## **2 Sobre la propuesta final del GTe para SIN 950 Acesulfame de Potasio:**

El Salvador apoya:

- a) Mantener la dosis máxima vigente;
- b) Añadir la nota 127;
- c) Mantener la nota 188; y
- d) Eliminar la nota 161 y añadir la nota 478.

## **3 Sobre la propuesta final del GTe para SIN 954<sup>(i)-(iv)</sup> Sacarinas:**

El Salvador está de acuerdo en:

- a) Trasladar la disposición de uso de este aditivo a la categoría general (14.1.4) a fin de ser congruentes con el orden de la NGAA;
- b) Reducir a 230 mg/kg la dosis máxima para la categoría de alimentos 14.1.4;
- c) Añadir la nota 127; y

Eliminar la nota 161 y adicionar la nota 477.

## **II. Sobre Disposiciones sobre nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) en el procedimiento de trámites o aprobadas para dosis de uso que se añaden y cantidades residuales, según el apéndice 5 del documento CX/FA 21/52/7**

Se ha analizado en el Comité Técnico Nacional las recomendaciones emitidas por el GTe de la NGAA, así como aquellos puntos en los cuales se ha alcanzado consenso, y se presentan las siguientes observaciones de carácter general para consideración del CCFA52.

- **Observaciones Generales:**

### **1. Sobre los puntos para los que el GTe alcanzó consenso:**

El Salvador se manifiesta de acuerdo con los siguientes puntos, considerándose pertinentes para cumplir con el mandato otorgado al GTe en el CCFA51 de establecer tanto los niveles entrantes como residuales de nitratos y nitritos en la NGAA.

- a) Las disposiciones de uso específicamente presentarían la cantidad que se añade como la DM con una nota designando la cantidad residual, y la dosis que se añade sería establecida sobre la base de iones correspondiente (nitrato: "como iones NO<sub>3</sub>"; nitritos: "como iones NO<sub>2</sub>"), así como la cantidad residual de nitritos ("como iones NO<sub>2</sub>");
- b) El debate sobre la unión del uso de nitratos y nitritos en la misma categoría de alimentos debería posponerse hasta que se alcanzara un consenso sobre una base para presentar la información sobre las disposiciones sobre nitrato.
- c) Las DM debían basarse en el producto que se comercializa y no en una "base de carne"
- d) El uso de otros aditivos alimentarios en combinación con nitratos y nitritos debería ser objeto de disposiciones sobre aditivos alimentarios separadas
- e) Especificar los plazos de ensayo de las cantidades residuales no es necesario.

### **2. Sobre la recomendación 1 del GTe:**

El Salvador manifiesta su apoyo a que se solicite al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que establezcan criterios para la detección de iones nitrato y nitrito para matrices de lácteos y cárnicos, así también que proporcione información sobre los métodos de detección disponibles

que satisfagan los criterios establecidos, también que pueda indicar si el método puede detectar ambos iones y, en caso afirmativo, si el método detecta cada ion por separado o solo, o en combinación.

Se espera que a la luz de las recomendaciones del CCMAS, el CCFA pueda optar por facilitar a los países miembros, la opción de aplicar métodos que cumplan con el mínimo requerido a fin de evitar repercutir a aquellos países donde se dificulta el acceso a métodos de ensayo y/o equipos específicos, debido a limitantes en cuanto a capacidad instalada.

El Salvador actualmente aplica el método AOAC. 2000. Asociación de Químicos Analíticos Oficiales. Métodos analíticos oficiales. Nitritos en la carne curada-método colorimétrico, método oficial de AOAC 973.31 Arlington, VA: AOAC, que expresa resultados como sal, el cuál corresponde al método recomendado en CXS 234-1999.

### **3. Sobre la recomendación 2 del GTe:**

Se apoya que el CCFA proporcione al CCMAS información sobre las disposiciones aprobadas sobre nitratos en las categorías de alimentos 01.6.2, 08.2.2 y 08.3, así como información sobre las cantidades residuales más bajas propuestas para las disposiciones representadas en los productos lácteos y cárnicos que propone el GTe para establecer criterios para la detección de iones nitrito y nitrato, y proporcione información sobre los métodos disponibles de detección.

#### **III. Sobre las disposiciones para colorantes en las CA 01.0 y sus subcategorías, incluidas las disposiciones adoptadas para los colorantes con la nota 161 y los proyectos y anteproyectos de disposiciones, según el apéndice D del documento CX/FA 21/52/7 Add.1**

Se ha analizado en el Comité Técnico Nacional las propuestas de revisión por el GTe de la NGAA, sobre los colorantes en la categoría de alimentos 01.0 y en ese sentido, se presentan las siguientes observaciones de carácter general para consideración del CCFA52.

#### **• Observaciones Generales:**

El Salvador apoya las propuestas planteadas en el Apéndice D del documento CX/FA 21/52/7 Add.1 para los siguientes colorantes en las Categorías de Alimentos (C.A) indicadas, invitando al CCFA52 de hacer suyas dichas recomendaciones en el trámite correspondiente.

- a) Rojo Allura AC SIN 129 para CA: 01.1.4 (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas), 01.6.4 (Queso elaborado, fundido) y 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)).
- b) Ponceau 4R (Rojo de Cochinilla) SIN 124 para C.A: 01.1.4 (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas), 01.6.1 (Queso no madurado) y 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)).
- c) Tartrazina SIN 102 para C.A: 01.6.1 (Queso no madurado)
- d) Azorrubina (Camoisina) SIN 122 para C.A: 01.6.1 (Queso no madurado), 01.6.4 (Queso elaborado, fundido) y 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)).

Amarillo ocaso FCF SIN 110 para C.A: 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta))