

**comisión del codex alimentarius**

ORGANIZACION DE LAS  
NACIONES UNIDAS PARA  
LA AGRICULTURA Y LA  
ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

Via delle Terme di Caracalla. 00100 ROMA Tel: 52251 Télex:  
625852-625853 FAO | Cables: Foodagri Rome

OFICINA CONJUNTA:

Facsimile:(6)522.54593

**ALINORM 95/12**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*21 ° período de sesiones  
Roma, 3–12 de julio de 1995*

**INFORME DE LA 26ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS  
ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

*La Haya, 7 – 11 de marzo de 1994*

Nota: En el presente informe se incluye la carta circular del Codex CL 1994/9-FAC.

CX 4/30.2

CL 1994/9-FAC  
Abril 1994

- A:**
- Puntos de Contacto del Codex
  - Organizaciones internacionales interesadas
  - Participantes en la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos
- DE:** Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO,  
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** Distribución del informe de la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 95/12)

Se adjunta el informe de la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. La Comisión del Codex Alimentarius examinará el informe en su 21 ° período de sesiones, que se celebrará en Roma del 3 al 12 de julio de 1995.

**PARTE A: CUESTIONES PLANTEADAS EN LA 26ª REUNION DEL COMITE DEL  
CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS  
ALIMENTOS QUE HAN DE SER ADOPTADAS POR EL COMITE  
EJECUTIVO O POR LA COMISION**

Se señalarán a la atención del Comité Ejecutivo, en su 41ª reunión, o a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 21 ° período de sesiones, las siguientes cuestiones con miras a su adopción.

1. Proyecto de Preámbulo Revisado para la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en el Trámite 8; párrs. 31–37 y Apéndice II, ALINORM 95/12.

2. Especificaciones para la identidad y pureza de determinados aditivos alimentarios, formuladas en la 41ª reunión del JECFA y recomendadas para su adopción como Especificaciones Orientativas del Codex; párrs. 56–64 y Apéndice IV (Categorías I y II), ALINORM 95/12.
3. Enmiendas propuestas en relación con el Sistema Internacional de Numeración, párrs. 65–72 y Apéndice V, ALINORM 95/12.
4. Anteproyecto de Preámbulo de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos; párrs. 95–109 y Apéndice III, ALINORM 95/12.

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre las cuestiones antes citadas o sobre cualquier disposición afin deberán dirigirlas por escrito, con arreglo al Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines (en los Trámites 5 y/o 8) (véase el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, octava edición), al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 20 de junio de 1994 (tema 4) o el 1º de junio de 1995 (temas 1–3).

## **PARTE B: PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION**

1. Enmiendas propuestas en relación con el Sistema Internacional de Numeración - párr. 72, ALINORM 95/12  
El Comité confirmó de nuevo que las enmiendas propuestas en relación con el SIN constituirían un tema permanente del programa del CCFAC.
2. Enmiendas propuestas en relación con el Inventario de Coadyuvantes de Elaboración - párr. 75, ALINORM 95/12  
El Comité acordó proseguir la revisión del inventario a la luz de las observaciones de los gobiernos.
3. Información sobre los niveles de aflatoxinas y planes de muestreo en todos los productos alimenticios - párr. 126, ALINORM 95/12  
El Comité convino en solicitar a los gobiernos observaciones e información sobre los niveles de aflatoxinas y los planes de muestreo en todos los productos alimenticios.
4. Información sobre la ocratoxina A y los tricotecenos - párr. 133, ALINORM 95/12  
El Comité decidió reunir más información sobre la ocratoxina A y los tricotecenos.
5. Información sobre el plomo, cadmio, BPC, BPB, tetraclorobenzilolueno, dioxinas, hidrocarburos aromáticos policíclicos, cianuro de hidrógeno, ftalatos y etilcarbamato presentes en los alimentos - párrs. 150, 154 y 156, ALINORM 95/12  
El Comité decidió recabar más información sobre estos contaminantes.
6. Propuestas para someter a la evaluación del JECFA, con carácter prioritario, aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos - párr. 168 y Apéndice VI, ALINORM 95/12  
El Comité acordó continuar solicitando propuestas para someter a la evaluación del JECFA aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos.

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales interesadas que deseen presentar observaciones e información sobre las cuestiones antes indicadas, a que las envíen para el 1° de octubre de 1994 a la dirección siguiente: Mrs. A. Mortensen-Van der Veen, Executive Officer for Codex Alimentarius, Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries, P.O. Box 20401, 2500 E.K. The Hague, The Netherlands (télex N° 32040 LAVI NL; telefax N° 70.347.7552), remitiendo una copia al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

### RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, en el curso de las deliberaciones mantenidas durante su 26ª reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

#### **ASUNTOS SOMETIDOS A LA CONSIDERACION DE LA COMISION:**

- sugirió que quizás la Comisión deseara elaborar un Código de prácticas para el transporte a granel de todos los productos alimenticios. (párr. 17);
- convino en que se preparara un documento sobre Procedimientos para la evaluación de los datos sobre consumo de alimentos empleados en el análisis de riesgos (párr. 30);
- decidió remitir el Proyecto de Preámbulo Revisado de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios a la Comisión para su adopción en el Trámite 8 (párr. 37);
- acordó presentar a la Comisión varias especificaciones para aditivos alimentarios para su adopción como especificaciones orientativas del Codex (párr. 58);
- acordó presentar a la Comisión varias modificaciones al Sistema Internacional de Numeración para su adopción (párr. 72);
- acordó remitir el Anteproyecto de Preámbulo de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los alimentos al Comité Ejecutivo para su adopción en el Trámite 5 (párr. 109); y
- acordó remitir un informe al Comité Ejecutivo sobre la situación de los trabajos del CCFAC, junto con una revisión de sus objetivos a plazo medio, conforme se había solicitado (párrs. 169-170).

#### **OTROS ASUNTOS DE INTERES PARA LA COMISION:**

- convino en admitir en la reunión a un representante de la prensa (párrs. 9-10);
- decidió que no era necesario fijar unos niveles de referencia para el mercurio total presente en el pescado (párrs. 15);
- alcanzó diversas conclusiones en relación con el análisis de riesgos (párr. 29);
- acordó que se elaborara un documento en el que se estudiase la justificación y la necesidad tecnológicas del uso de aditivos alimentarios (párr. 43);
- acordó que se revisaran las Listas 1 y 2 y el Anexo A de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, teniendo en cuenta las deliberaciones del Comité y las respuestas a un cuestionario que se distribuiría para recabar observaciones

suplementarias en el Trámite 3 (párr. 47);

- acordó ratificar las disposiciones de las normas del Codex relativa a los aditivos alimentarios y los contaminantes presentes en los alimentos tal como se habían presentado, en la inteligencia de que serían objeto de un examen ulterior en el momento de incorporarlas a las normas generales (párrs. 50 y 91);
- convino en revisar el inventario de coadyuvantes de elaboración (párr. 75);
- acordó no elaborar un registro/inventario de aditivos alimentarios producidos mediante la biotecnología (párr. 78);
- acordó un procedimiento concreto para el establecimiento de métodos de análisis para los aditivos alimentarios (párr. 83);
- convino en revisar diversas secciones del anteproyecto de Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y enviarlas a los gobiernos para recabar observaciones (párr. 110);
- acordó mantener el proyecto de nivel máximo para la aflatoxina M, presente en la leche en el Trámite 7 (párr. 119);
- decidió suspender el establecimiento de Niveles de referencia para la aflatoxina B<sub>2</sub> presente en los piensos suplementarios para animales productores de leche (párr. 123);
- decidió recabar más observaciones e información sobre los niveles de aflatoxinas y los planes de muestreo en todos los tipos de alimentos (párr. 126);
- decidió revisar el anteproyecto del Código de prácticas para la reducción de las aflatoxinas presentes en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche, para proceder a su distribución y recabar las observaciones de los gobiernos (párr. 130);
- convino en recopilar información adicional sobre la ocratoxina A y los tricotecenos (párr. 133);
- acordó revisar el anteproyecto de Código de prácticas sobre Medidas para reducir en el origen la contaminación de los productos alimenticios, para distribuirlo a los gobiernos y recabar observaciones (párr. 140);
- convino en que se elaboraran documentos de debate sobre el plomo, cadmio, BPB y dioxinas, para distribuirlos y recabar las observaciones de los gobiernos (párrs. 144-145, 150-151).

## **APERTURA DE LA REUNION** (Tema 1 del programa)

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos celebró su 26ª reunión en La Haya, Países Bajos, del 7 al 11 de marzo de 1994, por amable invitación del Gobierno de los Países Bajos. Ocupó la presidencia la Sra. C.G.M. Klitsie, de los Países Bajos. Asistieron a la reunión 210 participantes en representación de 36 países miembros, 2 países en calidad de observadores y 34 organizaciones internacionales, (en el Apéndice I figura la lista de los participantes).
2. A invitación de la Presidenta, el Secretario de Estado para la Agricultura, la Ordenación de los Recursos Naturales y la Pesca, Sr. J.B. Gabor, dio la bienvenida a los asistentes a la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y recordó los avances realizados en varios ámbitos importantes durante la reunión del pasado año.
3. El Secretario de Estado invitó a los participantes a adoptar una perspectiva de futuro. La conclusión de la Ronda Uruguay del GATT en diciembre de 1993 había puesto de relieve la necesidad de disponer de normas para los intercambios comerciales dotadas de una base científica. La elaboración de dichas normas y su plasmación en unos requisitos factibles exigiría mucho tiempo y esfuerzo. El Secretario de Estado expresó su esperanza de que el Codex Alimentarius contribuyera de forma importante a este proceso.
4. Las últimas novedades en relación con la somatotropina de bovino, las hormonas naturales y la irradiación de alimentos subrayaban una vez más la necesidad urgente de hallar el modo de tener en cuenta los intereses del consumidor en los intercambios comerciales. El Secretario de Estado esperaba que el Codex Alimentarius y, en especial, el Comité del Codex sobre Principios Generales afrontaran la difícil tarea de ofrecer soluciones al respecto. El Secretario de Estado señaló a los participantes que, con arreglo al documento en que se exponía la política neerlandesa en materia de calidad agrícola, aprobado por el Parlamento a finales de 1993, las organizaciones de consumidores participaban activamente en las iniciativas adoptadas en dicho ámbito.
5. El Secretario de Estado manifestó su esperanza de que en la reunión en curso se consiguieran avances significativos y, para finalizar su intervención, expresó a los participantes su deseo de que los trabajos de la reunión se desarrollaran de forma satisfactoria y fructífera.
6. La Presidenta destacó el hecho de que los últimos acontecimientos internacionales hacían que cobrara mayor trascendencia la elaboración de unos procedimientos horizontales claros por parte del Codex Alimentarius. Por consiguiente, la Presidenta recomendó vivamente que durante la reunión se avanzara lo máximo posible en la elaboración de las normas generales para los aditivos alimentarios y para los contaminantes presentes en los alimentos.

## **APROBACION DEL PROGRAMA** (Tema 2 del programa)

7. El Comité aprobó el programa provisional (CX/FAC 94/1) y las modificaciones al programa (CX/FAC 94/1-Add. 1), tal como se habían propuesto.
8. Con el fin de facilitar los debates sobre las enmiendas al SIN y sobre las prioridades para someter compuestos a la evaluación del JECFA, el Comité nombró dos grupos de trabajo extraoficiales para examinar estos temas bajo la presidencia del Sr. L. Erwin (Australia) y del Sr. R. Top (Países Bajos), respectivamente.

9. A la espera de que el Comité del Codex sobre Principios Generales estudiara la participación de la prensa en las reuniones del Codex, el Comité estuvo de acuerdo en que se admitiese en la reunión a un representante de "Food Chemical News", en el entendimiento de que su participación se limitaría a tomar notas por escrito de los debates.

10. El Comité, si bien señaló que la participación de la prensa podía facilitar la difusión de la información referente al Codex, advirtió que, dado el carácter sensible de los temas que se iban a estudiar, convenía considerar detenidamente las repercusiones que podría tener dicha participación.

#### **NOMBRAMIENTO DE RELADORES** (Tema 3 del programa)

11. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la Presidenta de nombrar relator al Sr. Simon Brooke-Taylor, de Australia. El Comité agradeció vivamente al Sr. R. Ronk (EE.UU.) su contribución prestada como relator en años anteriores.

#### **CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITES DEL CODEX** (Tema 4 del programa)

12. Para tratar este tema del programa, el Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/2, en el que se resumían las cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros comités del Codex. Se señaló que la mayor parte de los temas expuestos en el documento de trabajo habían sido incluidos sólo a título informativo o debían ser objeto de examen en otro lugar, por lo que el Comité centró sus debates en las cuestiones que se indican a continuación.

#### **Niveles de referencia para el metilmercurio presente en el pescado**

13. Se informó al Comité de que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 20º período de sesiones, había decidido (párrs. 221-222, ALINORM 93/40) mantener los niveles de referencia para el metilmercurio presente en el pescado que se habían adoptado anteriormente, al tiempo que había recomendado que el CCFAC examinara, en su 26ª reunión, el establecimiento de los correspondientes niveles de referencia para el contenido total de mercurio.

14. El Comité tomó nota asimismo de que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros estudiaría, en su 21ª reunión, la identificación de especies predatoras de peces a las que se aplica el nivel de metilmercurio más elevado, tal como el CCFAC había solicitado en su última reunión (párr. 136, ALINORM 93/12A).

15. El Comité tomó nota de que el análisis del mercurio total sería suficiente, en general, para garantizar que no se superaban los niveles para el metilmercurio (el metilmercurio supone el 90 por ciento aproximadamente del mercurio total). El análisis del metilmercurio sería necesario únicamente en los casos en que el contenido de mercurio total superara el nivel de referencia de 1 mg/kg, para los peces predadores, y de 0,5 mg/kg, para los otros peces. En consecuencia, se decidió que no era necesario establecer niveles de referencia para el mercurio total presente en el pescado.

#### **Código de Prácticas para el Almacenamiento v Transporte de Aceites v Grasas Comestibles a granel**

16. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) había acordado en su 14ª reunión (párrs. 33-36, ALINORM 95/15), remitir la parte del texto general del citado Código relativo a la contaminación (sección 2.1.3) al CCFAC, para recabar información y observaciones, en el entendimiento de que también

se proporcionarían. de ser solicitados, detalles relativos a las listas de cargas anteriores aceptables y prohibidas.

17. Asimismo, el Comité tomó nota de que el Anteproyecto de Principios Generales Revisados de Higiene de los Alimentos, que se estaba distribuyendo entonces para recabar observaciones en el Trámite 3 (CL 1994/4-FH), también contenía un texto sobre el transporte en condiciones higiénicas de los alimentos en general. No obstante, el Comité señaló que quizás la Comisión deseara estudiar la posibilidad de elaborar un código de prácticas para el transporte a granel de todos los productos alimenticios, de modo que se formularan unos requisitos aplicables a los alimentos distintos de las grasas y aceites.

18. El Comité tomó nota de la importancia de evitar la contaminación recíproca de grasas y aceites durante el transporte. Por otra parte, decidió que las listas vigentes de cargas aceptables y anteriores no debían estar sujetas a la aprobación del CCFAC, ya que la elaboración de dichas listas era competencia de otros órganos internacionales. La delegación de Malasia no apoyó el texto ni la inclusión en él de las listas de cargas vigentes, por considerar que dichas disposiciones podrían originar obstáculos al comercio.

19. El Comité convino asimismo en que en el Anteproyecto de Código de Prácticas sobre Medidas para Reducir en el Origen la Contaminación de los Alimentos debería incluirse la contaminación de los productos alimenticios durante el transporte (véase párr. 139).

#### **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION DE RIESGOS UTILIZADOS POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ORGANOS AUXILIARES Y CONSULTIVOS** (Tema 5 del programa)

20. Al examinar este tema, el Comité tuvo ante sí el documento ALINORM 93/37 que el Dr. S. C. Hathaway, Consultor de la Secretaría, había elaborado para presentarlo a la Comisión del Codex Alimentarius en su 20° período de sesiones celebrado en julio de 1993.

21. La Secretaría aludió a las deliberaciones que en relación con dicho tema habían tenido lugar en el seno de la Comisión (párrs. 57-71, ALINORM 93/40), en las que se había recomendado el envío del documento a todos los comités del Codex pertinentes para que lo examinaran y debatieran.

22. La Secretaría informó al Comité de que en el documento se explicaba como se encuadraba la labor del JECFA, la JMPR y los comités del Codex competentes en el análisis de riesgos. Se tomó nota de que el Dr. Hathaway había descrito los tres componentes principales del análisis de riesgos, que eran la evaluación, la gestión y la comunicación de los riesgos. El autor había indicado también los distintos procedimientos empleados por el JECFA y la JMPR y explicado el modo en que estos organismos especializados servían de puente entre quienes llevaban a cabo las investigaciones científicas y las funciones ejercidas por los comités del Codex en materia de gestión de riesgos.

23. El Dr. Hathaway recomendó que dichos comités adoptaran principios comunes para el análisis de riesgos y señaló que era absolutamente necesario fomentar los medios que permitieran llevar a cabo evaluaciones oficiales de la exposición cuantitativa como parte de la evaluación de riesgos. El Consultor subrayó también que era necesario mejorar los procedimientos de identificación de riesgos y disponer de criterios coherentes de toma de decisiones en relación con la gestión de riesgos.

24. La Secretaría comunicó al Comité que el documento en cuestión se había presentado y debatido en la última reunión del JECFA (sobre residuos de medicamentos veterinarios) y de la JMPR y que también estaba previsto que se examinara en la reunión del JECFA de 1995, dedicada a la evaluación de aditivos alimentarios.

25. Asimismo, se tomó nota de que el Comité del Codex sobre Principios Generales estudiaría, de manera general, el análisis y la evaluación de riesgos cuando examinara el papel de la ciencia en el proceso de adopción de decisiones del Codex, sobre todo en lo que concierne a las repercusiones que tendrá sobre este proceso la conclusión de la Ronda Uruguay del GATT.

26. El Comité estudió las secciones y recomendaciones del documento que hacían referencia al CCFAC y elogió su planteamiento general, ya que facilitaba una amplia visión general del análisis de riesgos en el contexto del sistema del Codex. El Comité confirmó nuevamente la importancia del análisis de riesgos y observó que el documento podía servir al Codex de base preliminar para la elaboración de principios para el análisis, la evaluación, la gestión y la comunicación de los riesgos. Se consideró que los principios de evaluación de riesgos que figuraban en el mismo eran de importancia decisiva para la elaboración de la Norma General para los Aditivos Alimentarios y para la de los Contaminantes Presentes en los Alimentos.

27. Varias delegaciones reconocieron la importancia de contar con unos procedimientos de análisis de riesgos y apuntaron que ulteriormente sería necesario especificar las respectivas competencias del JECFA, la JMPR y el Codex. Las delegaciones opinaron que, en este sentido, convenía distinguir entre el análisis de riesgos y la gestión de riesgos, basándose en un principio de transparencia. Asimismo, se subrayó la necesidad de especificar y uniformar términos y definiciones tales como análisis de riesgos, evaluación de riesgos y gestión de riesgos. Algunas delegaciones señalaron que también había otros organismos nacionales e internacionales que llevaban a cabo evaluaciones de riesgos y que podía ser de utilidad comparar los métodos que empleaban dichos organismos con los del JECFA y la JMPR.

28. Otras delegaciones destacaron que la gestión de riesgos debía contemplar, además de unos procedimientos dotados de base científica, una serie de elementos para la creación de consenso. Por otra parte, se hizo especial hincapié en la necesidad de disponer de procedimientos para el cálculo de los riesgos a partir de la evaluación de los datos sobre ingestión, teniendo en cuenta en especial a los consumidores con alto riesgo de exposición. A este respecto, se sugirió la posibilidad de crear una Secretaría permanente encargada de gestionar las actividades que se emprendieran en el futuro. Igualmente, se subrayó la importancia permanente que tenían para la evaluación de riesgos los estudios toxicológicos en animales.

29. El Comité, poniendo de relieve una vez más la importancia de la evaluación de riesgos en sus deliberaciones, llegó a las siguientes conclusiones:

- podría ser necesario especificar y uniformar algunos de los términos empleados;
- debería definirse con claridad el papel del JECFA, del Codex y de otras organizaciones internacionales;
- los procedimientos de evaluación de riesgos deberían estar lo más armonizados y ser lo más abiertos, y transparentes posible;



- cabía considerar la creación de una Secretaría especial encargada de elaborar y mantener bases de datos sobre este tema;
- no debía subestimarse la importancia que tenía para el análisis de riesgos trabajar sobre una base de consenso.

30. El Comité aceptó agradecido el ofrecimiento de Estados Unidos de preparar un documento sobre procedimientos para la evaluación de los datos sobre consumo de alimentos empleados en el análisis de riesgos, para distribuirlo a los gobiernos y recabar información antes de la próxima reunión del Comité, con la suficiente antelación.

**EXAMEN DEL PROYECTO DE PREAMBULO PARA LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS** (Tema 6a del programa)

31. El Comité tuvo ante sí el documento ALINORM 93/12A-Apéndice II en el que figuraba el Proyecto de Preámbulo; los documentos CX/FAC 94/3 y Documento de sala N° 3 en los que se recogían las observaciones presentadas por Brasil, Canadá, España, Reino Unido, Tailandia y la NACGM, y el documento de sala 1 con el informe de la reunión del Grupo de Trabajo sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios, celebrada el 4 de marzo de 1994. Asimismo, se examinaron las observaciones remitidas por Brasil (sin signatura).

32. El Grupo de Trabajo había estado presidido por el Sr. R. Ronk, el Sr. D. Dodgen había ocupado la vicepresidencia (Estados Unidos), y la Sra. Fabech (Dinamarca) había actuado de relatora. En la reunión habían participado Alemania, Australia, Bélgica, Canadá, Dinamarca, Egipto, Estados Unidos, Finlandia, Islandia, Italia, Japón, Malasia, México, Noruega, Nueva Zelandia, Países Bajos, Suecia, Suiza, Tailandia, Reino Unido, Confédération des Industries Agro-Alimentaires de la CEE (CIAA), Confederación de Industrias Danesas, European Association of Chewing Gum Industry, European Council of Chemical Manufacturers' Federation (CEFIC), Comunidad Europea (CE), International Assembly of Grocery Manufacturers Association, International Food Additives Council (IFAC), International Life Sciences Institute (ILSI), Federación Internacional de Lechería (FIL), the National Association of Chewing Gum Manufacturers, la OMS y la FAO.

33. La Presidenta informó al Comité de que la Comisión había adoptado el Anteproyecto de Preámbulo (Apéndice II, ALINORM 93/12A) en el Trámite 5 en su 20° período de sesiones de julio de 1993 (párrs. 212-215, ALINORM 93/40). El Comité estudió cada una de las secciones del Preámbulo y convinien introducir los siguientes cambios:

34. El Comité acordó cambiar la última frase de la Sección 1.1 (Aditivos alimentarios permitidos) de la versión inglesa del Preámbulo de modo que dijera: "Only food additives which have been evaluated by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) and found acceptable for use in foods are included in this standard", con el fin de hacer mayor hincapié en el ámbito de aplicación restringido de la Norma.

35. El Comité convino asimismo en modificar la última frase de la Sección 1.2 de modo que dijera: "En el Anexo A se expone el fundamento general de dichas disposiciones, las cuales deberán ajustarse también a los otros requisitos establecidos en el Preámbulo", para especificar que tanto el Anexo A como el Preámbulo constituirían partes integrantes de la Norma.

36. El Comité acordó suprimir los párrafos 4.1 (d) (Conformidad con el principio de transferencia) y 4.2 (No conformidad con el principio de transferencia), con el fin de

puntualizar los principios concernientes a la transferencia de aditivos alimentarios a los alimentos. Las delegaciones de Francia, España y Alemania expresaron sus reservas acerca de la sección relativa al principio de transferencia en general. Las citadas delegaciones adujeron que no estaba clara la definición de transferencia, que deberían definirse la transferencia inversa y que los aditivos que se emplean en ingredientes que tienen un efecto funcional en el producto compuesto final deberían indicarse en el etiquetado. Sin embargo, el Presidente del Grupo de Trabajo recordó al Comité que, en el contexto de la Norma General, los principios de transferencia se aplicaban a los usos permitidos de los aditivos alimentarios y no al etiquetado.

### **Estado de tramitación del Proyecto de Preámbulo Revisado para la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios**

37. El Comité decidió remitir el Proyecto de Preámbulo revisado para la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios a la Comisión, en su 21° período de sesiones, para su adopción en el Trámite 8. El Preámbulo se adjunta en el Apéndice II del presente informe.

### **EXAMEN DE LAS LISTAS 1 Y 2 Y DEL ANEXO A REVISADOS DEL ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS** (Tema 6b del programa)

38. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/4, en el que figuraban las antedichas secciones de la Norma General, y los documentos CX/FAC 94/4-Add.1, CRD 3 y 7, con las observaciones de CESDA, ILSI, Nueva Zelandia, Reino Unido, Canadá, Finlandia, Noruega, España, Suecia, CEE, CIAA, IFMA, CIMSCE y NACGM, así como las observaciones de Dinamarca, Tailandia, Estados Unidos y de la International Pectin Producers Association (sin signature). El informe del Grupo de Trabajo sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios figuraba en el documento CRD 1.

#### **Listas 1 y 2**

39. El Presidente del Grupo de Trabajo habló de la propuesta del Reino Unido, apoyada por algunas delegaciones y por la Unión Europea, de presentar la Norma bajo un formato compuesto por las tres listas siguientes: 1) Alimentos que no pueden contener aditivos de una o más clases, salvo los que se indican específicamente en la Lista 3; 2) Aditivos alimentarios permitidos en general para uso alimentario conforme a las BPF; 3) Aditivos alimentarios permitidos exclusivamente para usos determinados.

40. El Grupo de Trabajo apreció los principios en los que se fundamentaba la propuesta, que permitirían al Comité centrar su atención en los aditivos con IDA numérica. No obstante, el Grupo de Trabajo no apoyó la propuesta presentada por considerar que dichos principios podían aplicarse fácilmente utilizando las listas existentes. El Grupo de Trabajo concluyó que dichas dos listas resultaban más efectivas para la recogida de datos y que por consiguiente debían mantenerse. No obstante, también podría considerarse la presentación de la Norma en un futuro con formatos distintos.

41. El Comité tomó nota de que la presentación que adoptaban las listas, a la que el Comité y la Comisión habían dado su aprobación, seguía un enfoque horizontal basado en los aditivos alimentarios, pero que, sin embargo, una vez que la Norma se publicara en formato electrónico, resultaría fácil obtener listas específicas como las que proponía el Reino Unido. No obstante, se convino en que la lista de los distintos alimentos correspondientes a cada categoría debía resumirse aún más y en que debía permitirse

el uso de los aditivos con una ingesta diaria admisible "no especificada", con arreglo a los principios de las BPF y sobre la base de la necesidad tecnológica.

42. En cuanto a la interpretación de la expresión IDA "no especificada", se informó al Comité de que dicha IDA se asignaba normalmente a aditivos de baja toxicidad y se basaba en los usos que tenían o que se preveían en el momento de ser evaluados por el JECFA. El Comité tomó nota de que la asignación de una IDA "no especificada" no debía entrañar la aplicación automática de dosis de uso basadas en las BPF a todos los alimentos y vino en que, independientemente de la IDA, debían tenerse siempre en cuenta la justificación y la necesidad tecnológicas.

43. El Comité aceptó el ofrecimiento de la delegación de Islandia de elaborar, en colaboración con Nueva Zelanda, un documento en el que se estudiase la justificación y la necesidad tecnológicas del uso de aditivos alimentarios, para que el Comité lo examinara en su próxima reunión.

44. El Comité ratificó su anterior decisión de aplicar el enfoque horizontal basado en la utilización de aditivos alimentarios para todos los alimentos, en el entendimiento de que se mantendría el modelo compuesto por las dos listas. Asimismo, se acordó que la Norma se revisaría en función de la información disponible y de otros datos suplementarios sobre las dosis de uso para los antioxidantes y conservantes utilizados en diversos alimentos.

45. Con el fin de facilitar la recopilación de datos, el Comité convino en recabar la siguiente información:

1. ¿Hay categorías, subcategorías, o alimentos específicos para los que su país no permita el uso de conservantes y antioxidantes?
2. Indique los conservantes, antioxidantes y empleos de los mismos que proponga para su inclusión en la Norma General, haciendo constar lo siguiente:
  - nombre del aditivo
  - clase de aditivo
  - número SIN
  - dosis de uso del aditivo y cantidad residual
  - producto alimenticio (incluido el número de identificación) en el que se utiliza el aditivo
  - justificación tecnológica del uso.

Se acordó que en el cuestionario se incluiría también una lista de todos los antioxidantes y conservantes evaluados por el JECFA. El Presidente del Grupo de Trabajo invitó también a los países en los que se utilizaban aditivos cuyo uso no se ajustaba al sistema vigente de clasificación de los alimentos a que facilitaran información al respecto.

#### Anexo A

46. El Comité acordó suprimir la Directriz 14, a fin de que el Anexo fuera coherente con el principio de que la Norma sólo se aplica a los aditivos que hayan sido evaluados por el JECFA y cuya utilización en los alimentos se considere admisible. Asimismo, el Comité acordó introducir el texto de la nota 1 al principio del Anexo A, con el fin de especificar que los Principios Generales del Codex para el Uso de Aditivos Alimentarios

se aplicaban a la Norma en su totalidad. El Comité tomó nota también de que en un futuro se añadirán a la Norma otras clases de aditivos.

#### Estado de tramitación de las listas 1 y 2 del Anexo A de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios

47. El Comité acordó que se procedería a revisar las Listas 1 y 2 y el Anexo A del Anteproyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios a la luz de las anteriores deliberaciones y que se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3, antes de su próxima reunión. El Comité restableció el Grupo de Trabajo bajo al Presidencia de Estados Unidos y agradeció a esa delegación los progresos realizados desde la última reunión del Comité.

#### **RATIFICACION Y/O REVISION DE LOS NIVELES MAXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS ESTIPULADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX** (Tema 7 del programa)

48. Se había presentado a la consideración del Comité el documento CX/FAC 94/5, en el que se figuraban las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios que aparecían en diversos anteproyectos de normas presentados por el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites y por el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros.

49. Algunas delegaciones señalaron que los aditivos alimentarios específicos debían ser examinados únicamente en el marco de la Norma General para los Aditivos Alimentarios y que, en este contexto, la ratificación de aditivos alimentarios propuestos por los comités de productos podría resultar inapropiada. En respuesta a una pregunta sobre la ratificación de dichas disposiciones en esa fase, la Secretaría indicó que se había seguido el procedimiento del Codex vigente al respecto y que los comités de productos habían presentado las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios sobre la base de la justificación tecnológica. Se daba por sentado que, posteriormente, dichas disposiciones podrían ser objeto de una nueva evaluación antes de ser incluidas en la norma general. El Comité observó también que la mayor parte de las disposiciones ya habían sido ratificadas previamente y convino en que la elaboración de las normas necesarias para facilitar el comercio no debía demorarse hasta la adopción definitiva de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

50. El Comité acordó ratificar las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios, tal como figuraban en el documento, en la inteligencia de que serían objeto de un examen ulterior a la luz del procedimiento adoptado para la elaboración de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

51. El Comité acordó modificar el texto referente a los aromas que figura en los Anteproyectos de Normas para Grasas y Aceites como sigue:

"Los aromas naturales, sus equivalentes sintéticos de propiedades análogas y otros aromas sintéticos, salvo aquéllos de conocida toxicidad."

52. En respuesta a una pregunta formulada sobre el ácido tartárico, el Cosecretario de la OMS del JECFA indicó que se había asignado una IDA para el ácido L-tartárico y sus sales, pero no para el ácido DL-tartárico; por consiguiente, el Comité estuvo de acuerdo en que dicha información debía remitirse al Comité sobre Grasas y Aceites y pedir que se realizaran aclaraciones en cuanto a la sustancia concreta que figuraba en el Anteproyecto de Norma para la Mayonesa.

53. El Comité observó que en algunos aditivos se hacía referencia a las BPF, a pesar de que el JECFA les había asignado una IDA numérica, y manifestó que, en su

opinión, dichas disposiciones debían ser corregidas con arreglo a los principios adoptados en el marco de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (véase el tema 6 del programa).

54. El Comité tomó nota de las siguientes reservas expresadas en cuanto al empleo y los niveles de determinados aditivos:

**Anteproyectos de normas para la oleína de palma, la estearina de palma, grasas y aceites no regulados por normas individuales, productos vendidos como productos alternativos al ghee, aceites vegetales denominados.**

- Butilhidroquinona terciaria (BHQT) (319): Finlandia, Alemania, Grecia, Japón, Países Bajos, Noruega, Polonia, Suecia y CE.
- Tiodipropionatode dilaurilo (389): Alemania, Noruega, Polonia, Suecia, CE.
- Galato de propilo (310): Grecia, Polonia.
- Betaapo-8'-carotenal (160e): Japón
- Acido betaapo-8'-caroténico, ésteres de metilo y etilo (160f): Japón.
- BHA y BHT (320/321): Alemania (para el 321), Grecia, Polonia (para el 320 solamente).

55. El observador de la Comunidad Europea informó al Comité de que la legislación vigente no autorizaba el uso de BHQT y de tiodipropionatode dilaurilo y de que dichos aditivos estaban siendo examinados siguiendo el mismo enfoque horizontal que el Comité.

**Anteproyecto de Norma para Grasas de Origen Animal**

- Gamma-tocoferol y deltatoferol sintéticos (308/309): Japón.
- BHQT (319): Alemania, Finlandia, Japón, Polonia.

**Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar**

- Betaapo-8'-carotenal (160e): Japón.
- Polioxietileno, monolaurato, monooleato, monopalmitato, monoestearato y triestearato de sorbitán (432 a 436): Alemania, Japón.
- Sacaroglicéridos (474): Japón.
- Monoestearato, triestearato, monolaurato, monooleato y monopalmitato de sorbitán (491 a 495): Japón.
- Tiodipropionatode dilaurilo (389): Finlandia, Suecia, Polonia, CE.
- Galato de octilo/galato de dodecilo (311/312): Japón, Suecia.
- Gammatocoferol sintético (308): Japón.
- Deltatoferol sintético (309): Japón.

**Anteproyecto de Norma para la Mayonesa**

- Betaapo-8'-carotenal y ácido betaapo-8'-carotenoico (160e/160f): Japón.
- Gammatocoferol y deltatoferol sintéticos (308/309): Japón.
- EDTA (385): Japón, Polonia.

- BHA/BHT (320/321): Polonia.
- Oxistearina (387): Japón.

#### **Enmienda propuesta de la Norma para el Cangrejo en Conserva**

- EDTA (385): Polonia.

#### **EXAMEN DE LAS ESPECIFICACIONES PLANTEADAS EN LA 41ª REUNION DEL JECFA** (Tema 8 del programa)

56. El Grupo de Trabajo había examinado las especificaciones elaboradas por el JECFA en su 41ª reunión y publicadas en la serie Estudios FAO: Alimentación y Nutrición N° 52 en el Addendum 2 (Compendio de Especificaciones del JECFA sobre Aditivos Alimentarios), exceptuando aquellas que el JECFA había calificado como "provisionales". El Grupo de Trabajo había examinado también las observaciones que había recibido acerca de esas especificaciones en respuesta a la carta circular CL 1993/23-FAC, como se indicaba en el informe de la reunión del Grupo de Trabajo (Documento de sala N° 2).

57. En el curso de dicho examen, el Grupo de Trabajo había clasificado las especificaciones en 5 categorías: I) Recomendadas para su adopción como especificaciones orientativas del Codex sin modificaciones; II) Recomendadas para su adopción con cambios de redacción u otros cambios secundarios; III) Remitidas al JECFA para un examen ulterior en petición de aclaraciones, para introducir los cambios sustantivos necesarios; IV) Sustancias que figuraban en el programa de la última reunión del JECFA (no procede) y V) Sustancias calificadas como "provisionales" por el JECFA.

58. El Comité acordó presentar las 22 sustancias de las categorías I y II (véase el Apéndice IV) a la Comisión para que las adoptara como Especificaciones Orientativas del Codex. Se señaló asimismo que las observaciones recibidas sobre las especificaciones clasificadas en la categoría V serían remitidas al JECFA junto con las pertenecientes a la categoría III. El Comité fue informado de que las 11 sustancias remitidas al JECFA en la reunión en curso figurarían en el programa de la 44ª reunión del JECFA, que estaba previsto se celebrase en Roma en febrero de 1995.

59. El Comité pidió al JECFA que se encargara de dirigir el examen general de los niveles de contaminantes, en particular, del plomo y otros metales pesados presentes en los aditivos alimentarios que se emplean en los alimentos en grandes cantidades.

60. La Secretaría Conjunta del JECFA informó al Comité de que a partir de 1995 se celebrarían dos reuniones anuales, una para los aditivos alimentarios y otra para los edicamentos veterinarios. El Comité expresó su agradecimiento por el esfuerzo realizado.

61. Se informó al Comité de que la segunda reimpresión del Compendio del JECFA de Especificaciones sobre Aditivos Alimentarios, publicada en la serie Estudios FAO: Alimentación y Nutrición n° 52/1 (Vol. 1) y 52/2 (Vol. 2) podían obtenerse ya en la Dependencia de Distribución y Ventas de la FAO en Roma. Asimismo, se comunicó al Comité de que el Sistema de Datos sobre Aditivos Alimentarios, publicado anteriormente en la serie Estudios FAO: Alimentación y Nutrición n° 30, iba a ser revisado dentro de tres meses. Dicho sistema de datos que comprende todas las evaluaciones llevadas a cabo por el JECFA desde la 1ª a la 41ª reunión del Comité de Expertos y que incluye aditivos alimentarios, contaminantes y medicamentos veterinarios, iba a publicarse a como documento conjunto FAO/OMS a finales de año.

62. Se notificó al Comité que la publicación de la 4ª edición de "Sustancias Químicas del Codex" estaba prevista para marzo de 1993. Asimismo, se informó de que la versión inglesa de la 6ª edición de la Norma para los aditivos alimentarios de Japón se publicaría en marzo de 1994.

63. El Comité ratificó la decisión adoptada previamente (párr. 58 ALINORM 93/12A) de que, puesto que no tendría nuevas especificaciones del JECFA que examinar en su 27ª reunión, prevista para 1995 (al no haber programada ninguna reunión del JECFA para el examen de aditivos alimentarios para 1994), el examen de las restantes sustancias del Apéndice VII de ALINORM 93/12 tendría lugar en 1995.

64. El Comité expresó su agradecimiento al Grupo de Trabajo por el esfuerzo realizado y lo restableció bajo la presidencia del Sr. D.F. Dodgen (Estados Unidos). Fueron invitados a participar en el nuevo Grupo los siguientes países y organizaciones: Alemania, Dinamarca, Estados Unidos, Filipinas, Finlandia, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Suecia, Suiza, Tailandia, AMFEP, CEFIC, FCC, IFAC, JFAA, SIAP, MARINALG International, Kelco International, OMS y FAO.

### **ENMIENDAS PROPUESTAS EN RELACION CON EL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION** (Tema 9 del programa)

65. El Presidente del Grupo de Trabajo extraoficial sobre el Sistema de Numeración Internacional (SIN), Dr. L. Erwin (Australia), se encargó de presentar las deliberaciones y recomendaciones del Grupo tal como figuraban en el Documento de Sala n° 12 (CX/FAC 94/6). A la reunión del Grupo habían asistido representantes de Alemania, Australia, Canadá, Dinamarca, Filipinas, Finlandia, Francia, Indonesia, Italia, Malasia, Nueva Zelandia, Suiza y Tailandia, así como observadores de la CE, Biopolymer International, Industrial Food Additives and Food Enzymes, IFAC y Marinalg International.

#### **Alga Euchema elaborada**

66. Se recordó que la Comisión, en su 20º período de sesiones, había pedido al Comité que reexaminara su decisión de asignar el número 426 al alga Euchema elaborada (AEE) (párrs. 204-207, ALINORM 93/40). El Grupo de Trabajo había considerado las siguientes posibilidades: 1) mantener el número 426; 2) asignar el número 407(i) a la carrageenina y el 407(ii) al AEE; 3) confirmar el número 407 para la carrageenina y asignar el número 407a al AEE; 4) posponer la adopción de una decisión hasta que el JECFA examinara el AEE. El Grupo de Trabajo proponía la tercera posibilidad con el fin de alcanzar un compromiso y en el entendimiento de que el asunto podría revisarse en la siguiente reunión del Comité, una vez que se hubiera celebrado la reunión del JECFA.

67. Varias delegaciones se mostraron a favor de posponer la decisión hasta que el JECFA hubiera examinado el AEE, señalando que asignar los números 407 y 407a podía ser contrario al procedimiento de numeración habitual. Otras delegaciones señalaron, por su parte, que el Comité disponía en este punto de información suficiente para tomar una decisión, sobre todo, dado que la asignación de los números no dependía de las conclusiones del JECFA y que había que tomar una decisión al respecto para no comprometer los intereses económicos de los países productores y facilitar el comercio internacional.

68. Aunque reconoció que la diversidad de opiniones hacía difícil tomar una decisión, la Presidenta insistió en que la asignación de un número del SIN era independiente de la evaluación del JECFA y que únicamente era necesaria a efectos de

identificación y etiquetado. Por otra parte, los exportadores tendrían que ajustarse además a las reglamentaciones de los países importadores para poder acceder a sus mercados. Por consiguiente, dado que los problemas que planteaba la identificación del AEE eran de carácter comercial, se exhortó a las partes interesadas a alcanzar un acuerdo satisfactorio.

69. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la Presidenta de asignar al AEE el número 407a, como fórmula de compromiso.

#### Behenato de calcio

70. El Comité tomó nota de que el behenato de calcio era una sal de ácido graso y como tal, seguramente estaba incluida en el número 470. Ante este hecho, el Comité acordó que no era necesario asignar un número aparte a esta sustancia hasta que Finlandia, que había propuesto este aditivo, no enviara información suplementaria.

#### Alitame

71. El Comité tomó nota de que en algunos países no estaba autorizado el empleo de este edulcorante y expresó su acuerdo con la propuesta del Grupo de Trabajo de asignarle el número 956 del SIN.

#### Estado de tramitación de las enmiendas al Sistema Internacional de Numeración

72. El Comité convino en restablecer el Grupo de Trabajo extraoficial en su próxima reunión e incluir el examen de las enmiendas propuestas al SIN como tema permanente del Programa. Asimismo, convino en presentar a la Comisión, en su 21° período de sesiones, para su adopción las enmiendas al SIN citadas anteriormente. Dichas enmiendas figuran en el Apéndice V del presente informe.

#### **ENMIENDAS PROPUESTAS EN RELACIÓN CON EL INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN** (Tema 10 del programa)

73. La delegación de Alemania presentó el Documento de Sala n° 11 (CX/FAC 94/7), en el que figuraban las enmiendas propuestas en respuesta a la carta circular CL 1993/8-FAC.

74. El Comité convino en que no debía hacerse referencia a los agentes de control de microorganismos empleados para el tratamiento del agua potable, ya que ésta se regulaba en las Directrices de la OMS sobre la Calidad del Agua Potable. Por su parte, la Secretaría confirmó que en el inventario sólo figuraban las sustancias que se empleaban exclusivamente como coadyuvantes de elaboración y que, por consiguiente, no debían incluirse en él los compuestos que funcionaban como coadyuvantes de elaboración y como aditivos alimentarios.

75. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Alemania de revisar el inventario en su 27ª reunión, basándose en las propuestas presentadas y en las observaciones que se recabaran posteriormente.

#### **REGISTRO/INVENTARIO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PRODUCIDOS MEDIANTE LA BIOTECNOLOGÍA** (Tema 11 del programa)

76. Al examinar este tema, el Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/8 elaborado por las delegaciones de los Países Bajos y Estados Unidos. La presentación del documento corrió a cargo del Sr. Top (Países Bajos).

77. El Comité recordó el debate mantenido precedentemente en relación con este tema (párrs. 81-93, ALINORM 93/12A), en el que se había señalado que el JECFA



seguiría llevando a cabo la evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios producidos mediante la biotecnología, caso por caso, a medida que fuera necesario. Del mismo modo, se indicó que el etiquetado de los aditivos alimentarios producidos mediante biotecnología era competencia exclusiva del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

78. El Comité expresó sus dudas en cuanto a la conveniencia de elaborar esa lista, porque podría interpretarse erróneamente y porque, una vez que habían sido evaluados por el JECFA y se les había asignado una IDA, no era necesario distinguir entre aditivos alimentarios producidos mediante la biotecnología y aditivos producidos por métodos convencionales. Por consiguiente, se decidió no proseguir con la elaboración del registro/inventario por el momento.

#### Evaluación de la inocuidad de los alimentos producidos mediante la biotecnología moderna

79. El representante de la OMS informó al Comité de las actividades emprendidas por esa Organización en relación con dicho tema. El representante de la OMS indicó que el objetivo de esas actividades era elaborar directrices, en colaboración con la FAO, para la evaluación de los alimentos producidos mediante la biotecnología, como se especificaba en el Programa de Trabajo a Plazo Medio de la Comisión (Apéndice 3, ALINORM 93/40).

80. Con el fin de alcanzar ese objetivo, se había previsto la celebración de una consulta, a mediados de 1995, patrocinada conjuntamente por la FAO y la OMS y en colaboración con la OCDE, con miras a la elaboración de directrices preliminares. Dicha consulta se basaría en diversas iniciativas ya existentes, por ejemplo:

- Consulta Mixta FAO/OMS sobre "Estrategias de evaluación de la inocuidad de los alimentos producidos mediante biotecnología" (1991);
- Seminario de la OMS sobre "Aspectos sanitarios del uso de genes marcadores en las plantas modificadas genéticamente" (1993), y
- Directrices de la OCDE para la Evaluación de la inocuidad de los alimentos producidos mediante la biotecnología moderna.

81. El representante de la OMS indicó también que en la citada consulta se tendrían en cuenta los últimos avances científicos, así como los resultados de las actividades programadas por otros organismos internacionales durante el período en cuestión, entre las que estaba previsto figuraran las siguientes:

- seminario para estudiar la comercialización de los productos agrícolas obtenidos mediante la biotecnología moderna, cuya celebración estaba programada para junio de 1994 en Washington, bajo el patrocinio de la OCDE;
- seminario sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos a los que no puede aplicarse el principio de equivalencia de sustancias, previsto para septiembre de 1994 en Oxford y patrocinado por la OCDE en colaboración con la OMS;
- seminario para estudiar la aplicación del principio de equivalencia de sustancias a la inocuidad de los alimentos, previsto para finales de 1994, comienzos de 1995 en Copenhague y convocado por la OMS en colaboración la OCDE y, posiblemente, la FAO.

**OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS SOBRE LA NECESIDAD DE METODOS DE ANALISIS PARA LA DETERMINACION DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EMPLEADOS EN LOS ALIMENTOS QUE SON OBJETO DE COMERCIO INTERNACIONAL** (Tema 12 del programa)

82. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/9 y el Documento de Sala n° 4, en los que se recogían las observaciones sobre el citado tema remitidas por Canadá, Finlandia, Suecia, Reino Unido y la Asociación Internacional de Fabricantes de Edulcorantes, en respuesta a la carta circular CL 1993/8-FAC.

83. El Comité recordó el debate mantenido anteriormente en relación con este tema (párrs. 12-14, ALINORM 93/12A) y corroboró el siguiente plan de actuación para el establecimiento de métodos de análisis para los aditivos alimentarios:

- el CCFAC proseguiría el examen de métodos de análisis para la determinación de aditivos alimentarios, con miras a su presentación al CCMAS para su adopción;
- Canadá se encargaría de actualizar y establecer el orden de prioridad en la lista de métodos de análisis para los aditivos alimentarios que se había elaborado para ser examinada en la 20ª reunión del CCFAC (CX/FAC 87/11 -Add.2), en cooperación con la AOAC y teniendo en cuenta los conocimientos técnicos de otras organizaciones internacionales, en especial la ISO y el CEN;
- el CCFAC daría prioridad a los aditivos o clases de aditivos que precisen el establecimiento de métodos de análisis con vistas al comercio internacional, y
- una vez que el CCFAC la examinara en su 27ª reunión, la lista actualizada se presentaría al CCMAS para su ratificación.

La Presidenta agradeció a Canadá su ofrecimiento de llevar a cabo esta labor. Asimismo, invitó a los gobiernos y organizaciones internacionales a enviar la información directamente a Canadá.

**INFORME DEL PROGRAMA CONJUNTO PNUMA/FAO/OMS DE VIGILANCIA Y EVALUACION DE LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS (SIMUVIMA/ALIMENTOS)** (Tema 13 del programa)

84. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/10, en el que se informaba sobre los progresos del Programa SIMUVIMA/Alimentos en lo referente al suministro de información mundial sobre los niveles y tendencias de los contaminantes presentes en los alimentos, su presencia en la dieta total y su importancia para la salud pública. El programa, en el que en esos momentos participaban instituciones de 59 países, constituía una parte importante de los esfuerzos nacionales e internacionales para garantizar la inocuidad de los suministros alimentarios y, en caso necesario, facilitaba una base para la adopción de medidas correctivas, el control de los alimentos, la educación del público y la industria y la gestión de los recursos. Entre las actividades de apoyo de SIMUVIMA/Alimentos cabía señalar la cooperación técnica, la garantía de la calidad analítica y el intercambio de información.

85. En 1993, se había iniciado la revisión del documento básico del proyecto que sirvió de base a SIMUVIMA/Alimentos en los últimos años. En esta revisión se estaba prestando especial atención al papel desempeñado por SIMUVIMA/Alimentos en la aplicación de las recomendaciones de la Conferencia de Medio Ambiente y Desarrollo y

la Conferencia Internacional sobre Nutrición de las Naciones Unidas, en las cuales se había reconocido que los alimentos contaminados constituían un grave peligro. En 1993-1994 se habían llevado a cabo diversas iniciativas a nivel mundial y regional, de las que se ofrecía un resumen en el documento antes citado.

**RATIFICACION Y/O REVISION DE LOS NIVELES MAXIMOS PARA CONTAMINANTES ESTIPULADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX** (Tema 14 del programa)

86. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/11, en el que se presentaban los niveles para los contaminantes plomo, arsénico, hierro y cobre presentes en las grasas y aceites que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites había propuesto para su ratificación. El Comité fue informado de que, salvo en el caso de la oleína de palma y la estearina, ya había ratificado anteriormente dichos niveles. Asimismo, se tomó nota de que los niveles máximos propuestos para el hierro y el cobre aparecían en las normas revisadas para grasas y aceites como características de calidad.

87. En el caso del plomo y el arsénico, se habían propuesto unos niveles de 0,1 mg/kg para todos los tipos de grasas y aceites comestibles, mientras que en el caso del hierro y el cobre se habían establecido distintos niveles en función de las diferentes etapas de elaboración y de los diferentes tipos de grasas y aceites.

88. Algunas delegaciones propusieron retrasar la ratificación de los niveles, con el fin de proceder a su examen en el marco de la Norma General del Codex para los Contaminantes. Dichas delegaciones preferían abordar el examen de los niveles a través del enfoque horizontal y no mediante la ratificación de niveles específicos de contaminantes en las normas de productos.

89. Varias delegaciones opinaron que, dado que los niveles para el hierro y el cobre no guardaban relación con la inocuidad, sino que se habían propuesto como características de calidad para impedir la oxidación lipídica, esas sustancias no debían considerarse contaminantes propiamente dichos. Por consiguiente, el Comité decidió no examinar los niveles para el hierro y el cobre y dejar que fuera el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites el que estableciera dichos niveles.

90. Asimismo, se señaló que quizás más tarde podría ser conveniente considerar la aplicación de niveles distintos para los compuestos de arsénico inorgánicos y orgánicos.

91. El Comité ratificó los niveles de 0,1 mg/kg para el plomo y el arsénico presentes en grasas y aceites, tal como figuraban en el documento CX/FAC 94/11, en la inteligencia de que dichos niveles serían objeto de un examen ulterior en el momento de incorporarlos a la Norma General sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos.

**EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS** (Tema 15a del programa)

92. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/12, elaborado por las delegaciones de Dinamarca y Países Bajos, en el que se presentaba un Anteproyecto de Norma General para los Contaminantes Presentes en los Alimentos (NGC). Las observaciones presentadas por España figuraban en el documento CX/FAC 94/12-Add. 1.

93. La Presidenta resumió brevemente las circunstancias que habían llevado a la elaboración del documento actual y que se esbozaban en la sección "Antecedentes" del documento de trabajo. Los autores presentaron el Anteproyecto sección por sección.

94. El Comité acordó cambiar el título de la Norma General por el de "Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos", a fin de reflejar con mayor exactitud el ámbito de aplicación de la Norma. El Comité procedió a examinar la Norma punto por punto y acordó introducir las modificaciones siguientes:

#### PREAMBULO

##### Sección 1.1 - Ambito de aplicación

95. El Comité acordó eliminar de esta sección la referencia a los residuos de coadyuvantes de elaboración.

##### Sección 1.2.2 - Contaminante

96. Dado que el Codex Alimentarius ya había adoptado una definición de contaminante de carácter general, el Comité convino en utilizar dicha definición general para que sirviera de base a la NGC. No obstante, también convino en que, para los fines de la Norma, se elaboraría una definición de trabajo de contaminante.

##### Sección 1.2.3 - Toxinas naturales

97. Ante las decisiones adoptadas en la última reunión del Comité (párr. 108, ALINORM 93/12A), se acordó incluir las toxinas naturales en la NGC. El Comité ratificó esta decisión y convino en que examinaría la inclusión en la NGC de las sustancias tóxicas naturales inherentes caso por caso, a medida que fuera necesario. Por tanto, se modificó esta sección a fin de recoger estas conclusiones.

98. En lo que respecta a la inclusión de las toxinas bacterianas, el Comité acordó que estas toxinas no debían figurar en la NGC, ya que el asunto era competencia del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

##### Sección 1.2.4 - Nivel máximo y expresiones afines

99. En cuanto al carácter de los niveles de referencia, los niveles máximos y los límites máximos en el contexto del Codex, se tomó nota de que la Comisión ya había señalado que todos los textos del Codex debían considerarse de carácter obligatorio. A fin de conseguir un máximo de transparencia y teniendo en cuenta el mandato del CCFAC, el Comité acordó emplear la expresión "nivel máximo" en toda la NGC.

##### Sección 1.3- Principios generales para los contaminantes presentes en los alimentos

100. El Comité acordó que al establecer los niveles máximos para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos debían tenerse en cuenta los hábitos de consumo y, en su caso, los grupos de consumidores altamente expuestos. El Comité convino en examinar esta cuestión en su próxima reunión.

##### Sección 1.4.2 - Procedimientos para el examen preliminar sobre contaminantes en el ámbito del CCFAC

101. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Suiza de hacer referencia a un procedimiento para la inclusión de un contaminante en la NGC, procedimiento del que se daba un ejemplo en el documento CX/FAC 94/13 (Tema 15b del programa). En este sentido, se acordó utilizar también el documento CX/FAC 94/20 (Tema 1 7b del programa).

102. Al establecer los niveles máximos para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos, el Comité acordó que debía considerar los posibles efectos

que pudieran derivarse en el futuro para el comercio internacional. El Comité acordó modificar en consecuencia el texto de esta sección.

#### Anexo 1 - Criterios para el establecimiento de niveles máximos en alimentos v piensos

103. El Comité acordó que era conveniente recabar información sobre las concentraciones de contaminantes en aquellos alimentos o grupos de alimentos que causaban, al menos, el 50 por ciento (y preferiblemente, del 80 al 85 por ciento) de la ingestión de contaminantes en la dieta, tanto para el consumidor medio, como para los consumidores de exposición alta.

104. El Comité pidió al JECFA que estudiara la posibilidad de facilitar asesoramiento sobre la evaluación de riesgos en aquellas situaciones en las que no podía asignarse un valor numérico a la ingestión tolerable de contaminantes (como ocurre en las aflatoxinas). El JECFA podría estudiar la posibilidad de realizar una estimación de la toxicidad de dichos contaminantes formando parte del proceso de evaluación de riesgos.

105. El Comité acordó que las normas de carácter horizontal, como la NGC, sólo debían abordar cuestiones de salud pública y que, por tanto, se suprimiría toda referencia a los aspectos relativos a la calidad. El Comité convino también en que su objetivo debía ser el establecimiento de normas para los contaminantes en los niveles más bajos que razonablemente se pudiera, basándose en los principios de las buenas prácticas agrícolas y de fabricación.

#### Anexo 3 - Formato de la Norma para contaminantes presentes en alimentos v piensos

106. El Comité acordó que el sistema de clasificación de alimentos propuesto debía incluir tanto los productos alimentarios básicos, como los alimentos elaborados.

#### Anexo 4 - Sistemas de numeración de los contaminantes que habrán de utilizarse en la NGC del Codex

107. En relación con el establecimiento de un sistema de numeración internacional para los contaminantes en la NGC, el Comité convino en que en esos momentos resultaba prematuro adoptar un sistema de este tipo. Sin embargo, se sugirió que la elaboración de una lista estructurada de contaminantes permitiría adoptar un planteamiento racional en la elaboración de la NGC.

#### LISTAS I Y II

108. Los autores informaron al Comité de que, en esa fase, las Listas I y II se habían elaborado únicamente a título informativo, para ofrecer un ejemplo del formato de la Norma. Se acordó que, en el contexto del enfoque horizontal, era conveniente resumir y simplificar la Norma en la medida de lo posible.

#### Estado de tramitación de la Norma General del Codex para los Contaminantes v las Toxinas presentes en los Alimentos

109. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Preámbulo de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos al Comité Ejecutivo para su adopción en el Trámite 5.

110. El Comité acordó también que las delegaciones de Dinamarca y los Países Bajos revisarían las restantes secciones del Anteproyecto de Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos, basándose en las observaciones y recomendaciones formuladas durante la reunión y en las observaciones suplementarias que se había solicitado se remitieran directamente a la delegación de

los Países Bajos lo antes posible. El Comité acordó enviar a los gobiernos el documento revisado, salvo el Preámbulo, para recabar observaciones en el Trámite 3 a la mayor brevedad.

**PROCEDIMIENTO PARA LA INCLUSION DE UN CONTAMINANTE EN LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS** (Tema 15b del programa)

111. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/13, elaborado por la delegación de Suiza, en el que se presentaba un proyecto de procedimiento para la inclusión de contaminantes en la Norma General del Codex para los Contaminantes presentes en los Alimentos. El Comité había pedido a la delegación de Suiza que prepara un documento de debate tomando como ejemplo un contaminante, con el fin de explicar el procedimiento (párr. 112, ALINORM 93/12A).

112. Al presentar el documento, Suiza señaló la dificultad de determinar los problemas en los intercambios comerciales que se debían exclusivamente a los contaminantes. El Comité tomó nota de que, aunque los contaminantes planteaban problemas importantes para el comercio, normalmente, éstos se abordaban dentro del ámbito comercial.

113. El Comité agradeció a la delegación de Suiza el considerable esfuerzo realizado para elaborar el documento y convino en que los contaminantes se incluirían en la NGC basándose en el ejemplo que figuraba en el documento de trabajo.

**ANTEPROYECTO DE NIVEL MAXIMO PARA LA AFLATOXINA M<sub>1</sub> PRESENTE EN LA LECHE** (Tema 16a del programa)

114. El Comité tuvo ante sí las observaciones de los gobiernos remitidas en respuesta a la carta circular CL 1993/22-FAC, presentadas en el documento CX/FAC 94/14 (FIL) y en los Documentos de Sala n° 5 (Cote d'Ivoire, Suecia) y 10 (Estados Unidos), así como las observaciones de Brasil (sin signatura).

115. Se informó al Comité de que la Comisión había adoptado en el Trámite 5 el anteproyecto de nivel máximo de 0,05 µg/kg para la aflatoxina M<sub>1</sub> presente en la leche líquida, en el entendimiento de que el Comité examinaría cuidadosamente los métodos de análisis y muestreo disponibles y llevaría a cabo un minucioso análisis de riesgos antes de presentar los niveles máximos para su adopción definitiva (párrs. 195-198, ALINORM 93/40).

116. Varias delegaciones expresaron su disconformidad con el nivel máximo propuesto, ya que al no estar clara la relación con las aflatoxinas presentes en los piensos, no podía alcanzarse ese nivel sin que ello supusiera la pérdida de importantes cantidades de leche y porque el control de las aflatoxinas presentes en la leche se realizaba mediante el establecimiento de niveles para los forrajes. Asimismo, se destacaron las medidas para el control en el origen de las aflatoxinas. Estados Unidos señaló además que un nivel de 0,5 µg/kg proporcionaba una protección adecuada al consumidor.

117. Algunas otras delegaciones mostraron a favor del nivel máximo propuesto, por considerar que éste podía conseguirse adoptando medidas adecuadas en el origen. También se hizo hincapié en la disponibilidad de métodos adecuados para detectar dichos niveles.

118. La Secretaría del JECFA indicó que se habían definido unos niveles absolutos para la aflatoxina pero que ello no suponía que los productos debieran ser destruidos.

La Delegación de Suecia sugirió también que debería pedirse al JECFA que facilitara una estimación de los riesgos para la salud derivados de la ingestión de cantidades diversas de aflatoxinas.

119. El Comité decidió pedir al JECFA que facilitara una estimación de la posible toxicidad de las aflatoxinas B<sub>1</sub> y M<sub>1</sub>. A la espera de dicha evaluación, el Comité convino en mantener el anteproyecto de nivel máximo para la aflatoxina M<sub>1</sub> presente en la leche al Trámite 7.

**EXAMEIM DEL ANTEPROYECTO DE NIVEL DE REFERENCIA PROVISIONAL PARA LA AFLATOXINA B<sub>1</sub> PRESENTE EN LOS PIENSOS SUPLEMENTARIOS PARA ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE** (Tema 16b del programa)

120. El Comité tuvo ante sí las observaciones enviadas por los gobiernos en respuesta a la carta circular CL 1993/22-FAC, presentadas en el documento CX/FAC 94/14-Parte I (Malasia, España, FIL) y en los Documentos de Sala n° 5 (Cote d'Ivoire, Suecia) y 10 (Estados Unidos).

121. Se informó al Comité de que la Comisión había devuelto el anteproyecto de nivel de referencia provisional de 5 µg/kg para los piensos suplementarios para animales productores de leche, a fin de que se examinaran más detenidamente los problemas que se planteaban en relación con el comercio internacional y los aspectos concernientes al análisis de riesgos (párrs. 216-220, ALINORM 93/40).

122. El Comité tomó nota de que no estaba claramente establecida la relación entre las aflatoxinas presentes en la leche y en los piensos, y que no existía un comercio importante de piensos suplementarios propiamente dichos. También se señaló que los intercambios comerciales internacionales se producían principalmente para los distintos componentes de los piensos.

123. A la luz del debate anterior, el Comité decidió no proseguir con el establecimiento de niveles de referencia para la aflatoxina B<sub>1</sub> presente en los piensos suplementarios para animales productores de leche, en el entendimiento de que el control de dicha contaminación debía llevarse a cabo mediante medidas destinadas a reducir la contaminación en el origen (véase tema 16e del programa). También se señaló que se informaría de dicha decisión al Comité Ejecutivo.

**OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS E INFORMACION SOBRE LAS AFLATOXINAS PRESENTES EN DETERMINADOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** (Tema 16c del programa)

124. El Comité tuvo ante sí las observaciones de los gobiernos recabadas en respuesta a la carta circular CL 1993/8-FAC, y presentadas en el documento CX/FAC 94/14 Parte II (Finlandia, Grecia, Canadá) y en el Documento de Sala N° 10 (Estados Unidos).

125. Al debatir este asunto, el Comité subrayó la importancia de disponer de planes de muestreo idóneos que permitieran garantizar un examen adecuado de los productos.

126. El Comité decidió recabar información y observaciones suplementarias en relación con los niveles de aflatoxina y los planes de muestreo en todos los tipos de alimentos, para examinarlos en su 27ª reunión.

**INFORME SOBRE LAS AFLATOXINAS PRESENTES EN LOS PISTACHOS Y LOS HIGOS SECOS** (Tema 16d del programa)

127. El Comité acordó que también se recabaría información sobre esos productos, como se había señalado anteriormente (véanse párrs. 124-126).

**ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA REDUCCION DE LAS AFLATOXINAS PRESENTES EN LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PIENSOS SUPLEMENTARIOS PARA ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE** (Tema 16e del programa)

128. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/16, que la delegación de Canadá había elaborado en respuesta a la petición formulada en la 25ª reunión del CCFAC (párr. 119, ALINORM 93/12 A).

129. El Comité agradeció a Canadá el excelente trabajo realizado y destacó su importancia como base para el control de la contaminación de los alimentos por aflatoxinas. También se tomó nota de que podía hacerse mayor hincapié en algunas otras cuestiones, como eran los tratamientos antes y después de la cosecha, las técnicas de descontaminación, el empleo de fungicidas y la manipulación de los alimentos por parte de los agricultores.

130. El Comité aceptó el ofrecimiento de Canadá de revisar el documento, con ayuda de los Países Bajos y Tailandia, para proceder a su distribución y recabar las observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 antes de su 27ª reunión, con la suficiente antelación.

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA OCRATOXINA A Y LOS TRICOTECEIMOS** (Tema 16f del programa)

131. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/17 (preparado por Suecia) y la información adicional presentada en respuesta a la carta circular CL 1993/8-FAC, que figuraba resumida en los Documentos de Sala n° 8 (China) y 9 (Estados Unidos). Se informó al Comité de que el JECFA iba a evaluar la ocratoxina A en febrero de 1995.

132. El Comité agradeció a Suecia la preparación del documento de trabajo, ya que en él se llevaba a cabo una excelente evaluación de los datos disponibles. Además, se consideraba que el documento podía servir de modelo para la recogida y análisis de datos, así como para la posible inclusión de esos contaminantes en la Norma General.

133. El Comité convino en que, una vez que se hubiera recopilado la información adicional y el JECFA hubiera llevado a cabo su evaluación, podía ser necesario establecer un nivel para la ocratoxina A. En lo que respecta a los tricotecenos, se decidió recabar información suplementaria. Se convino en que dicha información debería ser enviada directamente a Suecia y en que se informaría al Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas de las actividades del Comité en este ámbito.

**PLANES DE MUESTREO PARA EL ANALISIS DE AFLATOXINAS PRESENTES EN EL MANI Y EN EL MAIZ** (Tema 16g del programa)

134. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/18 en el que se resumían los antecedentes, las conclusiones y las recomendaciones de una Consulta Técnica de la FAO sobre Planes de Muestreo para el Análisis de las Aflatoxinas presentes en el Maní y el Maíz (Roma, 3-6 de mayo de 1993). También se puso a disposición del Comité el informe completo de la Consulta (Estudio FAO: Alimentación y Nutrición n° 55). El



Representante de la FAO, Dr. J. Paakkanen, informó al Comité sobre los resultados de la misma.

135. La Consulta subrayó la importancia de la contaminación por aflatoxinas y sus efectos en el comercio internacional. Asimismo, en la Consulta se había elaborado y evaluado un plan de muestreo para el análisis de las aflatoxinas presentes en el maní y el maíz basado en dos tipos de muestras, tomando como método analítico la cromatografía en capa fina y 5 niveles de referencia, de 5, 10, 15, 20 y 30 µg/kg para la aflatoxina. Asimismo, la Consulta había facilitado asesoramiento sobre la recogida y preparación de las muestras.

136. El Comité agradeció a la FAO y al Grupo de Expertos la preparación del informe, el cual sería remitido al Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas para que adoptase las medidas oportunas al establecer los niveles máximos para las aflatoxinas presentes en el maní. Se tomó nota de que el informe sería presentado también al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

**ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS SOBRE MEDIDAS PARA REDUCIR EN EL ORIGEN LA CONTAMINACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** (Tema 17a del programa)

137. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/19, preparado por la delegación de Suecia, en el que se presentaban los principales elementos de un anteproyecto de código de prácticas sobre medidas para reducir en el origen la contaminación de los alimentos, como el CCFAC había solicitado en su 25ª reunión (párr. 113, ALINORM 93/12A).

138. El Comité acogió con satisfacción este documento, que servía de marco general a las medidas para reducir la contaminación en el origen, y felicitó a la delegación de Suecia por el excelente trabajo realizado.

139. El Comité acordó que en el documento debían tenerse en cuenta otras iniciativas de carácter internacional adoptadas en este ámbito, así como las posibles medidas para reducir en el origen la contaminación causada por el transporte por carretera, ferroviario y marítimo (párr. 19).

140. El Comité convino en que la delegación de Suecia revisase el documento a la luz de las deliberaciones del Comité, para distribuirlo a los gobiernos y recabar observaciones en el Trámite 3, antes de la 27ª reunión del CCFAC. También se invitó a los gobiernos a que enviaran directamente por escrito a la delegación de Suecia sus observaciones sobre el actual documento.

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL PLOMO** (Tema 17b del programa)

141. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/20, elaborado por las delegaciones de Suecia y Dinamarca, en el que se presentaba un documento de debate sobre el plomo, conforme se había decidido en la 25ª reunión del CCFAC (párr. 140, ALINORM 93/12A).

142. En la presentación del documento, los autores hicieron especial hincapié en las secciones relativas a la identificación, la evaluación y la gestión de los riesgos. En cuanto al establecimiento de niveles máximos para el plomo presente en los productos alimenticios, los autores resaltaron la importancia de las medidas destinadas a reducir la contaminación en el origen.

143. El Comité acogió con satisfacción el documento y felicitó a los autores. Asimismo, convino en que el documento constituía un excelente punto de partida para la determinación de niveles máximos para el plomo en su próxima reunión.

144. El Comité convino en que las delegaciones de Suecia y Dinamarca reelaborar el documento para la próxima reunión del CCFAC, con arreglo a las recomendaciones y observaciones formuladas durante la reunión y teniendo en cuenta los datos sobre ingestión procedentes de diversas regiones del mundo, así como del Programa SIMUVIMA/Alimentos y de otros órganos internacionales.

145. El Comité acordó enviar el documento a los gobiernos para recabar observaciones en el Trámite 3. Asimismo, se invitó a los gobiernos a que enviaran a la delegación de Suecia observaciones escritas sobre el actual documento.

### **OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS E INFORMACION SOBRE EL CADMIO Y EL PLOMO** (Tema 17c del programa)

146. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/21 y los Documentos de Sala 6 y 10, en los que se presentaban la información y las observaciones sobre el cadmio y el plomo remitidas por Finlandia, Canadá y Estados Unidos en respuesta a la carta circular CL 1993/8-FAC. También se consideraron las observaciones enviadas por Tailandia (sin signatura).

147. La delegación de Tailandia comunicó al Comité que se había realizado un seguimiento de la contaminación por cadmio de diversos productos alimenticios, en especial del arroz, hallándose unos valores inferiores a 0,05 mg/kg. La ingestión dietética total de cadmio había resultado de 0,03 mg/kg de peso corporal a la semana. La elevada ingestión de cadmio en Tailandia, notificada en el último informe del programa de vigilancia SIMUVIMA/Alimentos, se debía a que los datos representaban a un pequeño grupo de consumidores con una alta exposición.

148. Asimismo, se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas estaba examinando el anteproyecto de nivel máximo para el cadmio presente en esos productos.

149. El Comité subrayó una vez más la importancia de establecer niveles máximos para el cadmio y el plomo y de reducir la contaminación en la medida de lo posible a través de medidas en el origen.

150. El Comité convino en que la delegación de Francia preparase un documento de posición sobre el cadmio, similar al que se había presentado para el plomo en esa reunión, para examinarlo en su 27ª reunión. Se invitó a los gobiernos a que enviaran directamente a Francia información suplementaria. Asimismo, el Comité acordó recopilar información adicional sobre el cadmio y el plomo.

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS BPC Y LAS DIOXINAS** (Tema 17d del programa)

151. El Comité tomó nota de que los Países Bajos elaborarían el citado documento para someterlo a examen en la 27ª reunión del CCFAC. Se invitó a los gobiernos a que enviaran información suplementaria a la delegación de los Países Bajos.

**OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS E INFORMACION SOBRE BPC. BPB. TETRACLORO-BENZILTOLUENO Y DIOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS**

(Tema 17e del programa)

152. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/23 y el Documento de Sala N° 9, en el que se presentaban las observaciones de los gobiernos y la información sobre la presencia de esos contaminantes en los alimentos que Finlandia, Canadá y Estados Unidos habían enviado en respuesta a la carta circular CL 1993/8-FAC. También se consideraron las observaciones remitidas por Tailandia (sin signatura).

153. El Comité acordó que la delegación de los Países Bajos debía tener en cuenta esas observaciones sobre los BPC y las dioxinas cuando preparase los correspondientes documentos de posición (véase párr. 151).

154. El Comité decidió seguir recopilando información suplementaria sobre dichos contaminantes, antes de decidir sobre la adopción de posibles medidas.

**OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS E INFORMACION SOBRE HIDROCARBUROS AROMATICOS POLICICLICOS. CIANURO DE HIDROGENO, FTALATOS Y ETILCARBAMATO PRESENTES EN LOS ALIMENTOS** (Tema 17f del programa)

155. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 94/24 y el Documento de Sala N° 10, en los que se presentaban las observaciones y la información sobre la presencia de dichos contaminantes en los alimentos que habían enviado Canadá y Estados Unidos en respuesta a la carta circular CL 1993/8-FAC. También se consideraron las observaciones presentadas por Tailandia (sin signatura).

156. El Comité decidió que en ese momento no estaba en condiciones de adoptar medidas con relación a dichos contaminantes y que era necesario recopilar información suplementaria.

**PROPUESTAS PARA SOMETER A LA EVALUACIÓN DEL JECFA, CON CARACTER PRIORITARIO, SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS** (Tema 18 del programa)

157. El Comité tuvo ante sí el Documento de Sala N° 13 (CX/FAC 94/25), correspondiente al informe del Grupo de Trabajo extraoficial sobre prioridades. Este Grupo se había reunido para considerar el estado de tramitación de las sustancias seleccionadas para recibir atención prioritaria en la 25ª reunión del CCFAC (Apéndice VIII, ALINORM 93/12A), así como la inclusión de nuevos compuestos en la lista de prioridades. Había presidido la reunión del Grupo de Trabajo el Sr. Top, de los Países Bajos.

158. De las sustancias que figuraban en la anterior lista de prioridades, la Secretaría del JECFA había incluido en el programa de la 44ª reunión de dicho Comité, que tendría lugar en febrero de 1995, los aditivos alimentarios alitame y 4-hexilresorcinol y los contaminantes nitrito, nitrato, nitrosaminas, ocratoxina A y patulina.

159. El Comité estaba al corriente de que la OMS y el Programa Internacional sobre la Seguridad de las Sustancias Químicas (IPCS) estaban llevando a cabo diversas evaluaciones de las dioxinas. No obstante, se consideró necesario que el JECFA examinara también dichos contaminantes para evaluar la inocuidad de su ingestión oral y de los residuos en los alimentos. Por consiguiente el Comité mantuvo las dioxinas y los BPC semejantes a la dioxina en la lista de prioridades.

160. El Comité estaba al corriente de los estudios de carcinogenicidad del etilcarbamato que se estaban llevando a cabo bajo el patrocinio del Programa Nacional de Toxicología de los Estados Unidos. Se expresó la conveniencia de supervisar la marcha de los mismos, con el fin de poder incluir esta sustancia en el programa del JECFA lo antes posible. Entretanto, el Comité mantuvo el etilcarbamato en la lista de prioridades.

161. Ante las dudas existentes acerca de los datos disponibles sobre los ftalatos, se encargó a la delegación de los Países Bajos que procediera a su determinación. Mientras tanto, se decidió mantener estos contaminantes en la lista de prioridades.

162. Dinamarca y los Países Bajos estaban realizando estudios sobre los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAT). Las delegaciones de dichos países se comprometieron a informarse de la marcha de los trabajos y notificarlo al CCFAC en su siguiente reunión. A la espera de esta información, el Comité mantuvo estos contaminantes en la lista de prioridades.

163. Se consideró que los tricotecenos eran importantes contaminantes y que el JECFA debía examinarlos tan pronto se dispusiera de datos pertinentes. Canadá estaba llevando a cabo un estudio a largo plazo sobre el deoxinivalenol (DON, vomitoxina) en ratones. Se decidió mantener los tricotecenos en la lista de prioridades a la espera de los resultados de dicho estudio.

164. El Comité acordó añadir el éster glicérido de la colofonia de madera y la polidextrosa (sólo para especificaciones), a petición de la delegación de los Estados Unidos de América, y los ésteres de sacarosa de ácidos grasos, a petición de la delegación de Japón.

165. Teniendo en cuenta el debate que se había mantenido en el tema 16 del programa (párrs. 114-123), el Comité acordó añadir las aflatoxinas B<sub>1</sub> y M<sub>1</sub> a la lista de prioridades. El Cosecretario de la FAO del JECFA informó al Comité de que en el programa de la 44<sup>a</sup> reunión del JECFA se incluirían las especificaciones para todas las sustancias que se habían clasificado dentro de la Categoría III (Apéndice VI) en esa reunión del CCFAC. Además, también se incluirían en el programa, para que se examinaran las especificaciones, algunas sustancias que se habían clasificado en la Categoría III en anteriores reuniones del CCFAC y otras cuyo examen se había pedido directamente a la FAO.

166. El representante de la Unión Europea, señaló que en el programa de la 44<sup>a</sup> reunión del JECFA figuraba el aceite mineral (de calidad alimentaria) y propuso que también se realizara la evaluación toxicológica de la cera microcristalina y de la gelatina de petróleo, dos sustancias que figuraban en el programa sólo para especificaciones, debido a su estrecha relación con el aceite mineral. El Cosecretario de la OMS del JECFA convino en que esta adición estaba justificada, puesto que las sustancias en cuestión constituían un conjunto único y que, por tanto, la Secretaría del JECFA estudiaría esa posibilidad.

167. Dado que la FAO y la OMS habían previsto convocar a partir de 1995 una reunión anual del JECFA para los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos, y teniendo en cuenta el reducido número de aditivos alimentarios que figuraban en la lista de prioridades, la Secretaría del JECFA animó a las delegaciones a que presentasen nuevos aditivos alimentarios para ser examinados con carácter prioritario en las siguientes reuniones del CCFAC.

168. El Comité estuvo de acuerdo con la lista prioritaria que figura en el Apéndice VI del presente informe.

### **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS** (Tema 19 del programa)

#### Objetivos a plazo medio y programa de trabajo para el futuro

169. Se informó al Comité de que la Comisión había pedido a todos los Comités del Codex que examinaran sus objetivos a plazo medio como tema permanente del programa (párrs. 75-79, ALINORM 93/40), y que se presentara periódicamente al Comité Ejecutivo un informe sobre la situación de los trabajos del Comité (véase Anexo 1), para que se revisara teniendo en cuenta los objetivos a plazo medio.

170. El Comité estuvo de acuerdo con la sugerencia de la Secretaría de que el objetivo a plazo medio del CCFAC relativo al "Establecimiento de procedimientos generales para el examen de los niveles de contaminantes en los alimentos" debía modificarse, a fin de reflejar los trabajos que llevaba a cabo el Comité en relación con la creación de una norma general para los contaminantes.

#### Trabajos futuros

171. El Comité decidió que en su 27ª reunión examinaría las siguientes cuestiones:
- Anteproyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios;
  - Anteproyecto de Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos;
  - Ratificación y/o revisión de los niveles máximos para aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos estipulados en las Normas del Codex;
  - Medidas requeridas como resultado de los cambios del estado de tramitación de las IDA o de otras recomendaciones toxicológicas;
  - Examen de especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios;
  - Examen de los métodos de análisis aplicables a los aditivos alimentarios presentes en los alimentos;
  - Enmiendas propuestas en relación con el Sistema Internacional de Numeración;
  - Enmiendas propuestas en relación con el inventario de coadyuvantes de elaboración;
  - Examen del proyecto de nivel máximo para la aflatoxina M<sub>1</sub> presente en la leche;
  - Examen de los niveles de aflatoxinas y planes de muestreo;
  - Examen de la ocratoxina A y los tricotecenos presentes en los alimentos;
  - Examen del cadmio y el plomo presentes en los alimentos;
  - Código de Prácticas para la reducción de las aflatoxinas presentes en las materias primas y los piensos suplementarios;
  - Código de Prácticas sobre medidas para reducir en el origen la contaminación de los productos alimenticios;

- Examen de BPC, BPB, tetraclorobenziltolueno, dioxinas, hidrocarburos aromáticos policíclicos, cianuro de hidrógeno, ftalatos y etilcarbamato;
- Procedimientos para la evaluación de los datos sobre ingestión de alimentos utilizados en el análisis de riesgos;
- Examen de la justificación y la necesidad tecnológicas de la utilización de aditivos alimentarios;
- Propuestas para someter a la evaluación del JECFA, con carácter prioritario, aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos.

**FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION** (Tema 21 del programa)

172. Se informó al Comité de que su 27<sup>a</sup> reunión se celebraría del 20 al 24 de marzo de 1995 en los Países Bajos, en el entendimiento de que el Grupo de Trabajo sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios se reuniría el viernes, 17 de marzo, y el Grupo de Trabajo sobre Especificaciones, el sábado 18 de marzo.

**COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS  
Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

**Situación actual de los trabajos**

<b>ASUNTO</b>	<b>TRAMITE</b>	<b>ENCOMENDADO A:</b>	<b>DOCUMENTO DE REFERENCIA</b>
Proyecto Revisado de Preámbulo para la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	8	Comisión del Codex Alimentarius (21° período de sesiones)	Apéndice II, ALINORM 95/12
Anteproyecto de Preámbulo para la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos	5	41ª EXEC Gobiernos 27a CCFAC	Apéndice III, ALINORM 95/12
Especificaciones recomendadas para su adopción como especificaciones orientativas del Codex	8	Comisión del Codex Alimentarius (21° período de sesiones)	Apéndice IV, ALINORM 95/12
Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración	8	Comisión del Codex Alimentarius (21° período de sesiones)	Apéndice V, ALINORM 95/12
Proyecto de nivel máximo para la aflatoxina M1 presente en la leche	7	27ª CCFAC	párrs. 119, ALINORM 95/12
Listas 1 y 2 y Anexo A revisados del Anteproyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios	2, 3	Gobiernos EE.UU./ Secretaría Gobiernos 27ª CCFAC	párrs. 39-47, ALINORM 95/12
Estudio de la justificación y necesidad tecnológicas de la utilización de aditivos alimentarios	2	Islandia/Nueva Zelandia 27ª CCFAC	párr. 43, ALINORM 95/12
Procedimientos para la evaluación de los datos sobre consumo de alimentos empleados en el análisis de riesgos	2, 3	Reino Unido Gobiernos 27ª CCFAC	párr. 30, ALINORM 95/12
Anteproyecto de Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (excluido el Preámbulo)	2, 3	Países Bajos/ Dinamarca Gobiernos 27ª CCFAC	párrs. 103-110, ALINORM 95/12
Estudio de métodos de análisis para la determinación de los aditivos alimentarios empleados en los alimentos	2, 3	Canadá 27ª CCFAC 20ª CCMAS	párrs. 82-83, ALINORM 95/12
Anteproyecto de Código de	2, 3	Suecia Gobiernos	párrs. 137-140.

prácticas sobre medidas para reducir en el origen la contaminación de los productos alimenticios		27 <sup>a</sup> CCFAC	ALINORM 95/12 párrs. 128-130, ALINORM 95/12
Anteproyecto de Código de prácticas para la reducción de las aflatoxinas presentes en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche	2, 3	Canadá Países Bajos Tailandia Gobiernos 27 <sup>a</sup> CCFAC	párrs. 128-130, ALINORM 95/12
Información sobre los niveles de aflatoxina y los planes de muestreo en todos los productos alimenticios	3	Gobiernos 27 <sup>a</sup> CCFAC	párrs. 124-126, ALINORM 95/12
Información sobre la ocratoxina A y los tricotecnos	3	Gobiernos Suecia 27 <sup>a</sup> CCFAC	párrs. 131-133, ALINORM 95/12
Documento de debate sobre el plomo	2, 3	Suecia/Dinamarca Gobiernos 27 <sup>a</sup> CCFAC	párrs. 141-145. ALINORM 95/12
Documento de debate sobre el cadmio	2, 3	Francia 27 <sup>a</sup> CCFAC	párrs. 146-150, ALINORM 95/12
Documento de debate sobre los BPC y las dioxinas	2, 3	Países Bajos 27 <sup>a</sup> CCFAC	párr. 151, ALINORM 95/12
Información sobre el plomo, cadmio, BPC, BPB, tetraclorobenziltolueno, dioxinas, hidrocarburos aromáticos policíclicos, cianuro de hidrógeno, ftalatos y etilcarbamato presentes en los alimentos	3	Gobiernos 27 <sup>a</sup> CCFAC	párrs. 150, 154 y 156, ALINORM 95/12
Enmiendas al Inventario de coadyuvantes de elaboración	3	Gobiernos Alemania 27 <sup>a</sup> CCFAC	párrs. 73-75, ALINORM 95/12
Aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos propuestos para ser sometidos a la evaluación prioritaria del JECFA	3	Gobiernos 27 <sup>a</sup> CCFAC	Apéndice VI, ALINORM 95/12



LIST OP PARTICIPANTS\*  
LISTE DES PARTICIPANTS\*  
LISTA DE PARTICIPANTES\*

Chairman of the Session: Mrs. C.G.M. KLITSIE  
Président de la Session: Deputy Director  
Presidente de la Reunión: Department for the Environment, Quality and Nutrition  
Ministry of Agriculture, Nature Management & Fisheries  
Bezuidenhoutseweg 73  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
The Netherlands

- \* The Heads of Delegations are listed first: Alternates, Advisers and Consultants are listed in alphabetical order.
- \* Les Chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.
- \* Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones, los Supletes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

MEMBER COUNTRIES  
PAYS MEMBRES  
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA  
ARGENTINE

C.L. CAAMANO  
Funcionario Inst. Argentino de Sanidad  
y Calidad Vegetal  
Prolongación Avda. Belgrano Digue II  
Lado Este  
Argentina

Mrs. G.G. DE PALMA  
Embassy of Argentina  
Javastraat 20  
2585 AN  
The Hague The Netherlands

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

L.J. ERWIN  
Principal Executive Officer  
Office of Food Safety  
Department of Primary Industries and  
Energy  
P.O. Box 858  
Canberra ACT 2601  
Australia

Dr. S. BROOKE-TAYLOR  
Director, Food Safety Section  
National Food Authority  
G.P. O. Box 7186  
Canberra Mail Centre ACT 2610  
Australia

AUSTRIA  
AUTRICHE

Dr. E. PLATTNER  
Federal Ministry of Health, Sports and  
Consumer Protection  
Radetzkystrasse 2  
A-1030 Vienna  
Austria

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

Ch. CREMER  
Inspecteur Principal Chef de Service  
Ministère de la Santé  
Inspection denrées Alimentaires  
Cité Administrative de l'Etat  
Quartier Vésale  
B-1010 Brussels  
Belgium

H. GHEYSENS  
Inspecteur des denrées Alimentaires  
Ministère de la Santé  
Cité Administrative de l'Etat  
Quartier Vésale  
B-1010 Brussels  
Belgium

J. GIELEN  
Secretary General  
F.I.E.B.  
Av. Général de Gaulle 51  
(Bte 5)  
B-1050 Brussels  
Belgium

Dr. G. KAYAERT  
European Regulatory and  
Environmental Affairs Manager  
Nestlé Coordination Centre  
Birminghamstraat 221  
B-1070 Brussels  
Belgium

Mrs. H. VAN GERWEN  
Advisor Food Law  
FIA/LVN  
Kortenberglaan 172 B 7  
B-1040 Brussels  
Belgium

#### CANADA

Dr. B.L. HUSTON  
Chief, Chemical Evaluation Division  
Bureau of Chemical Safety  
Food Directorate  
Health Protection Branch  
Health and Welfare Canada  
Banting Building, 4th Floor East  
Tunney's Pasture,  
Ottawa, Ontario KIA 0L2  
Canada

J.A. DRUM  
Industry Adviser  
Delegation of Canada  
c/o Coca Cola Limited  
42 Overlea Blvd  
Toronto, Ontario, M4H 1B8  
Canada

#### CHINA CHINE

Luo XUEYUN  
Director  
Institute of Food Safety Control and  
Inspection  
Ministry of Public Health  
7 Panjia Yuan Nanli  
Beijing, 10021  
P.R. China

Mrs. CHEN BI FANG  
Deputy Director  
National Inspection Centre for Feed  
Quality  
30 Baishi Qiao Rd.  
Beijing, 100081, P.R.  
China

Wang ZHUTIAN  
Assistant Researcher  
Institute of Food Safety Control and  
Inspection  
Ministry of Public Health  
7 Panjia Yuan Nan Li  
Beijing, 100021  
P.R. China

#### CUBA

A. CASTRO  
Funcionario  
Ministry of Public Health  
23 # 201 Vedado  
Habana 8  
Cuba

#### DENMARK DANEMARK DINAMARCA

Dr. T. BERG  
Scientific Officer  
Food Law Administration  
National Food Agency  
Morkhej Bygade 19  
DK 2860 Søborg  
Denmark

Mrs. B. FABECH  
Scientific Adviser, M.Sc.  
Food Law Administration  
National Food Agency  
Morkhøj Bygade 19  
DK 2860 Søborg  
Denmark

Mrs. B. BILDE  
Head of Department  
National Food Agency of Denmark  
Morkhøj Bygade 19  
DK 2860 Søborg  
Denmark

S. CLEMMENSEN  
Head of Department  
Confederation of Danish Industries  
DK-1787 Copenhagen  
Denmark

H.G. JENSEN  
Head of Department  
National Food Agency of Denmark  
Morkhej Bygade 19  
DK 2860 Søborg  
Denmark

Mrs. L. LUNDBY  
Food Scientist  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé 22  
DK 8000 Århus C  
Denmark

Mrs. I. MEYLAND  
Scientific Adviser, M.Sc.  
National Food Agency  
Central Laboratory, Division A  
Morkhøj Bygade 19  
DK 2860 Søborg  
Denmark

EGYPT  
EGYPTE  
EGIPTO

A.A. GABALLA  
Scientific & Regulatory Affairs Manager  
Atlantic Industries Ltd.  
Nasr City, Public Free Zone  
P.O. Box 7052  
Cairo  
Egypt

FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

Mrs. H. WALLIN  
Senior Research Scientist  
VTT Biotechnology and Food Research  
P.O. Box 1500  
FIN-02044 VTT  
Finland

Dr. A. HALLIKAINEN  
Senior Scientific Officer, PhD  
National Food Administration  
P.O. Box 5  
FIN-00531 Helsinki  
Finland

S. HEISKANEN  
Assistant Manager  
Finnish Food Industries' Federation  
P.O. Box 115  
00241 Helsinki  
Finland

E. NIEMI  
Head of Food Additive Section  
Finnish Customs Laboratory  
Tekniikantie 13  
02150 Espoo  
Finland

V. TUOMAALA  
General Secretary  
Ministry of Trade and Industry  
Advisory Committee on Foodstuffs  
Aleksanterinkato 4  
00170 Helsinki  
Finland

FRANCE  
FRANCIA

Mrs. C. SERVOZ  
Inspecteur  
D.G.C.C.R.F.  
Bureau H2, Télédéc 051-59  
Bd Vincent Auriol  
75001 Paris  
France

B. ANDRE  
D.G.C.C.R.F.  
59, Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
France

J.M. FREMY  
Head of Unit  
Ministry of Agriculture  
CNEVA/LCHA  
43, Rue de Dantzig  
75014 Paris  
France

Mrs. A. LOC'H  
Responsable Service Legislation  
Branche Biscuits BSN  
6 Rue E. Voillent  
91201 Athes-Mons  
France

Ph. MOUTON  
Vice-President European Affairs  
Pernod Ricard  
40, Avenue de Trèves  
B-1040 Brussels  
Belgium

Mrs. A. PASTERNAK  
Vétérinaire Inspecteur  
Bureau Reglementation  
DGAL Ministère de l'Agriculture  
et de la Forêt  
175 Rue de Chevaleret  
75013 Paris  
France

J. RIBAUT  
Secrétaire Générale  
41 Bis Bld. Latour Maubourg  
75007 Paris  
France

Mrs. B. RICO  
Ministère de l'Agriculture  
D.G.AI.  
175 Rue de Chevaleret  
75013 Paris  
France

M. ROUGE  
Ingénieur Sanitaire  
Ministère délégué à la Santé  
Direction Générale de la Santé  
1 Place de Fontenoy  
75350 Paris 07 SP  
France

Mrs. F. VERWAERDE  
Regulatory Affairs  
Roquette Frères  
62 136 Lestrem  
France

GABON

Dr. NZOUZI NETTI  
Médecin Hygiéniste à la Direction du  
Génie Sanitaire et de l'Hygiène Publique  
Ministère de la Santé Publique  
B.P. 3172 Libreville  
Gabon

GERMANY  
ALLEHAGNE  
ALEMANIA

P. KUHNERT  
Regierungsdirektor  
Bundesministerium für Gesundheit  
Postfach 17 02 08  
53028 Bonn  
Germany

Dr. D. ARNOLD  
Director, Centre for Surveillance and  
Health  
Evaluation of Environmental  
Contaminants  
Werner Voss Damm 62  
12101 Berlin  
Germany

Mrs B. GROTHE  
Südzucker AG  
Winkelsweg 2  
D-53175 Bonn  
Germany

Dr. W. KOCH  
Advisor  
Ladenburg GmbH  
Dr. Albert-Reimann-Strasse 2  
68526 Ladenburg  
Germany

Dr. R. LANGLAIS  
Coca-Cola GmbH  
Director Scientific Regulatory Affairs  
Frankenstr. 348  
D-45133 Essen  
Germany

Mrs. B. MUERMANN  
Scientific Co-Worker  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde  
Godesberger Allee 157 53175 Bonn  
Germany

H.E. MUERHANN  
Geschäftsführer  
Verband der Deutschen  
Essenzenindustrie e.V.  
Meckenheimer Allee 87  
53115 Bonn  
Germany

L. SÄTTLER  
Referatsleiter, Ref. 223  
Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
Rochusstrasse 1  
53123 Bonn  
Germany

Mrs. C. TOUSSAINT  
Wissenschaftliche Mitarbeiterin  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde e.V.  
Godesberger Allee 157  
53175 Bonn  
Germany

Dr. R. WEBER  
Wissenschaftlicher Direktor  
Max von Pettkofer-Institut  
des Bundesgesundheitsamtes  
Unter den Eichen 82-84  
12205 Berlin  
Germany

GREECE  
GRECE  
GRECIA

D. GERAKOPOULOS  
Standardization - Quality Control Dept.  
Ministry of Agriculture  
2 Acharnon Str.  
10176 Athens  
Greece

Dr. D. CRYSSAFIDIS  
Chemist  
Chemical Laboratory of the Greek State  
An. Tsocha 16  
GR-11521 Athens  
Greece

HUNGARY  
HONGRIE  
HUNGRIA

Dr. Judit SOHAR  
Head  
Department of Toxicological Chemistry  
National Institute of Food  
Hygiene & Nutrition H-1476, P.O. Box  
52  
Budapest  
Hungary

ICELAND  
ISLANDS  
ISLANDIA

J. GISLASON  
Director  
Environmental and Food Agency  
P.O. Box 8080  
128 Reykjavik  
Iceland

Mrs. A. SIGURDARDOTTIR  
Chief of Division  
Office of Food and Hygiene  
Environmental and Food Agency  
P.O. Box 8080  
128 Reykjavik  
Iceland

INDONESIA  
INDONESIE

Mrs. INDRAWATI S. ZA  
Head  
Subdirector of Food Standardization  
Directorate of Food Control  
D.G. of Drug & Food Control  
Ministry of Health  
J1. Percetakan Negara 23  
Jakarta  
Indonesia

W. SUGIYANTO  
Agricultural Attach  
Indonesian Mission to the Uni Europe  
Bid de la Woluwe 38  
1200 Brussels  
Belgium

Mrs. E.E. KARAMOY  
Head, Section of Food Legislation  
Directorate of Drug & Food Control  
Ministry of Health  
J1. Percetakan Negara 23  
Jakarta  
Indonesia

S. MARTOKUSUMO  
Counsellor  
Indonesian Embassy  
8, Tobias Asserlaan  
2517 KC The Hague  
The Netherlands

IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA

Dr. J. FLEMING  
Department of Agriculture, Food and  
Forestry  
Agriculture House  
Kildare Street  
Dublin 2  
Ireland

ITALIA  
ITALIE  
ITALIA

Mrs. A. BOCCA  
Direttore Rep.  
Alimenti Lipidici  
Istituto Superiore della Sanita  
Viale Regina Elena 299  
00161 Roma, Italy

Dr. E. DELL'ACQUA  
Chemist  
SOLCHEM  
Palazzo E/2  
Milano Fiori  
20090 Assago  
Milano, Italy

Dr. F. FILIPPINI  
Food Technologist  
Federchimica-assochemica  
Via Accademia 33  
20131 Milano, Italy

Dr. G. PORCELLI  
I. Dirigente Chimico  
Ministero della Sanita  
Piazza G. Marconi 25  
00144 Rome, Italy

JAPAN  
JAPON

Dr. K. KIMURA  
Deputy Director, Food Sanitation  
Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki  
Chiyoda-ku  
Tokyo 100 45, Japan

T. MURAKAMI  
Deputy Director  
Food Chemistry Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki  
Chiyoda-ku  
Tokyo 100 45, Japan

T. AKIYAMA  
Technical Adviser  
Japan Food Hygiene Association  
261, Jingumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150  
Japan

K. ISHI1  
Technical Adviser  
Japan Food Hygiene Association  
Food Hygiene Center  
261, Jingumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150  
Japan

N. FUKUE  
Technical Adviser  
Japan Food Hygiene Association  
261, Jingumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150  
Japan

#### LEBANON

Dr. I. EL HAJJ  
Directeur de la Prevention  
Ministère de la Santé Publique  
Avenue Fouad I<sup>er</sup>  
Beyrouth  
Lebanon

#### MALAYSIA MALAISIE MALASIA

Thin Sue TANG  
Senior Research Officer PORIM  
No. 6 Persiaran Institusi  
43650 Bandas Barn Bangs  
Selangor  
Malaysia

Wong Soo KHWAN  
Lembaga Pendaftaran & Pelesenan  
Minyak Kelapa Sawit (PORLA)  
Lot 6, SS 6, Jalan  
Perbandaran 47301  
Kelana Jaya Selangor Darul Ehsan  
Malaysia

Bahar AHMAD  
Minister Counsellor  
Malaysian High Commission  
17 Curzon Street  
London W1Y 7FE  
United Kingdom

Mrs. Marni SAPAR  
Biochemist  
Veterinary Public Health Laboratory  
Department of Veterinary Services  
46630  
Persiaran Barat  
Petaling Jaya  
Malaysia

#### MEXICO MEXIQUE

Mrs. Elvira ESPINOSA GUTIERREZ  
Directora de Normalización  
Secretaria de Salud  
Donceles 39  
Centro C.P. 06010  
México D.F., Mexico

Mrs. Dilery HERNANDEZ SANCHEZ  
Jefe de Departamento  
Secretaria de Salud  
Donceles 39  
Centro C.P. 06010  
México D.F., Mexico

#### MOROCCO MAROC MARRUECOS

M. MAJDI  
Chef du service de Réglementation  
Division de la Répression des Fraudes  
D.P.V.C.T.R.F.  
Ministère de l'Agriculture  
25 Avenue les Alaouites  
B.P. 4495 Rabat  
Marocco

N. DOUBIANI  
Technical Manager,  
SRA  
Director  
T.C.C.E.C.  
P.O.  
Box  
8062, Casa Oasis  
Casablanca  
Morocco

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES-BAJOS

R. TOP  
Ministry of Welfare, Health and Cultural  
Affairs  
Nutrition and Product Safety Affairs  
P.O. Box 3008  
2280 MK Rijswijk (ZH)  
The Netherlands

Dr. H.J. BIXLER  
Managing Director  
Shemberg USA  
P.O. Box 252  
Searsport, HE 04974  
U.S.A.

R.G. Borillo  
Commercial Attach é  
Philippine Mission to the U.N.  
47 Avenue Blanc  
Geneva  
Switzerland

Ms. J.L. DEMETERIO  
Agricultural Attach é  
Embassy of The Philippines  
85 Rue Washington  
1050 Brussels  
Belgium

Dr. Q. KINTANAR  
Director, Bureau of Food & Drugs  
Department of Health Compound  
Alabang, Metro Manila  
Philippines

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

Dr. K. KARLOWSKI  
Head of Laboratory  
National Institute of Hygiene  
Department of Food Research  
Chocimska 24 str.  
00-791 Warsaw, Poland

Mrs. J. SWIECKA  
Deputy Director  
Ministry of Foreign Economic Relations  
Quality Inspection Office  
32/34 Zurawia Str.  
00-950 Warsaw  
Poland

Mrs. B. SZTEKE  
Chief of Department of Food Analysis  
Institute of Biotechnology of the  
Agriculture and Food Industry  
36, Rakowiecka St.  
02-532 Warsaw  
Poland

SLOVENIA, REPUBLIC OF  
SLOVENIE, REPUBLIQUE DE  
ESLOVENIA, REPUBLICA DE

Dr. Marusa ADAMIC  
Head Dept. of Nutrition  
Institute of Public Health of the Republic  
of Slovenia  
Trubarjeva 2,  
61000 Ljubljana  
Slovenia

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPANA

A. CARBAJO  
Técnico  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Subdirección de Higiene de los  
Alimentos  
Paseo del Prado 18-20  
Madrid 28014  
Spain



J. CAMPOS AMADO  
Técnico  
Ministerio de Agricultura, Pesca y  
Alimentación  
Paseo Infanta Isabel No. 1  
Madrid  
Spain

SWEDEN  
SUEDA  
SUECIA

Dr. S.A. SLORACH  
Deputy Director General National Food  
Administration  
Box 622  
S-75126 Uppsala, Sweden

Mrs. I. BERGMAN  
Principal Administrative Officer  
Food Standards Division  
National Food Administration  
Box 622  
S-75126 Uppsala, Sweden

Mrs. A. JANELM  
Principal Administrative Officer  
Food Standards Division  
National Food Administration  
Box 622  
S-75126 Uppsala, Sweden

A. GRUNDSTR ö M  
Quality Manager  
Semper  
AB S-10546 Sweden

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

P. ROSSIER  
Head Codex Alimentarius Section  
Federal Office of Public Health  
Haslerstrasse 16  
CH-3000 Berne 14  
Switzerland

B. A. GUBLER  
Vice President  
Product Safety and Quality Assurance  
Givaudan-Roure Flavors Ltd.  
Veberlandstr. 138  
CH-8600 Dübendorf  
Switzerland

Mrs. G. HUMBERT  
Kraft Jacobs Suchard Rue des Usines  
90 CH-2003  
Neuchatel Switzerland

Dr. M. LÜTZOW Regulatory Affairs  
Manager  
Hoffmann-La Roche  
AG CH-4002 Basel  
Switzerland

Mrs. D. MAGNOLATO  
Regulatory Affairs Manager  
Nestec Ltd. 55 Av.  
Nestlé CH-1800 Vevey Switzerland

Dr. W. STEINER  
Section Head  
Migros Cooperative Laboratories  
P.O. Box 266  
CH-8031 Zurich  
Switzerland

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Dr. P. POTHISIRI  
Inspector General  
Office of Permanent Secretary  
Ministry of Public Health  
Samsen Rd.  
Bangkok 10200  
Thailand

P. BORIBOON  
Medical Scientist  
Division of Food Analysis  
Department of Medical Sciences  
Ministry of Public Health  
YOD-SE  
Bangkok 10100  
Thailand

V. CHIRAVATCHARATIKUL  
Scientific Regulatory Affairs Manager  
The Coca-Cola Corporation  
20th Floor, Regent House  
183 Rajdamri Road  
Pathumwan  
Bangkok 10330  
Thailand

Mrs. C. KEAWKUNGWAL  
Second Secretary Royal Thai Embassy  
Buitenweg 1 2517 KD  
The Hague The NetherlandsMrs.

S. PRUENGKARN  
Expert  
Division of Biological Science  
Department of Science Service  
Ministry of Science Technology and  
Environment  
Rama VI Road  
Bangkok 10400 Thailand

Mrs.O. SILAPANAPAPORN  
Standards Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Road  
Bangkok 10400  
Thailand

Mrs. N. THONGTAN  
Director and Scientist  
Level 8 Agricultural Chemistry Division  
Department of Agriculture  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Chatuchuck Bangkok  
Thailand

TURKEY  
TURQUIE  
TURQUIA

Mrs. S. KILICBAY  
Director, Food Control & Nutrition  
Department Ministry of Health Ankara  
Turkey

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

Miss B.J. RICHARDS  
Head of Food Additives Branch  
Chemical Safety of Food Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
R. 505 Ergon House c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR, U.K.

Dr. M. BRIGGS  
Food Science Division Ministry of  
Agriculture,  
Fisheries and Food  
R. 239c Ergon House, c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P, 3JR, U.K.

Dr. C. FISHER  
Head of Food Additives and Risk  
Assessment Unit  
Food Science Division Ministry of  
Agriculture, Fisheries and Food  
R. 239 Ergon House, c/o Nobel House  
17 Smith Square London SW1P 3J,  
U.K.

Dr. A. GLEADLE  
Food Contaminants Branch  
A  
Food Science Division  
Ministry of Agriculture,  
Fisheries and Food  
R. 239a, Ergon House, c/o  
Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR. U.K.

N. TOMLINSON  
Head of Chemical Food Contamination  
Branch  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
R. 425 Ergon House c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR, U.K.

Dr. D.H. WATSON  
Food Science Division I  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
R.242 Ergon House c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR. U.K.

Mrs. A.J. HARDINGE  
Regulatory Affairs Manager  
Quest International  
Ashford Kent TN24 OLT, U.K.

J.C.N. RUSSELL  
Marketing Service Manager  
Kelco International Ltd.,  
Westminster Tower  
3, Albert Embankment  
London SE1 7RZ, U.K.

G. TELLING  
Product Safety Consultant  
Food and Drink Federation  
6 Catherine Street  
London WC2B 5JJ, U.K

M. WEBB  
Tech. Development  
Pfizer Ltd.  
10 Dover Road  
Sandwich, Kent  
U.K.

Dr. C. FISHER  
Head of Food Additives and Risk  
Assessment Unit  
Food Science Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
R. 229 Ergon House, c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3J, U.K.

UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDO DE AMERICA

R.J. RONK  
Director, Product Policy Staff  
U.S. Food and Drug Administration  
200 C Street S.W.  
Washington D.C. 20204  
U.S.A.

D.F. DODGEN  
Coordinator, International Regulatory  
Affairs  
Office of Premarket Approval (HFS-200)  
Centre for Food Safety and Applied  
Nutrition  
U.S. Food and Drug Administration  
200 C Street S.W.  
Washington D.C. 20204  
U.S.A.

Ms. R.S. NALLY  
Executive Officer for Codex Alimentarius  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
14th and Independence Ave., S.W.  
Washington D.C. 20250, U.S.A.

R.H. BARRET  
Office of Food Safety and Technical  
Services  
Foreign Agriculture Service  
U.S. Department of Agriculture  
14th and Independence Ave. S.W.  
Washington D.C. 20250, U.S.A.

Ms. J.A. SPRINGER  
Director, Division of Mathematics HFS-  
705  
C.F.S.A.N.  
U.S. Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington D.C.20204, U.S.A.

Dr. T.C. TROXELL  
Director, Div. of Programs &  
Enforcement Policy  
Office of Plant & Dairy Foods &  
Beverages  
Center for Food Safety & Applied  
Nutrition HFS-305  
U.S. Food and Drug Administration 200  
C Street,  
S.W.  
Washington D.C. 20204, U.S.A.

Dr. T.B. WHITTAKER  
U.S. Department of Agriculture  
Agriculture Research Service  
North Carolina State University  
Box 7625  
Raleigh. North Carolina 27695-7625  
U.S.A.

Dr. S.W. BIGELOW  
Associate Director,  
Safety & Regulatory Affairs  
Pfizer, Inc., Food Science R&D  
235 E. 42nd Street  
New York, NY 10017-5755  
U.S.A.

K.D. BRENNER  
Corn Refiners Association Inc.  
Vice-President  
1701 Pennsylvania Ave., N.W.  
Washington DC 20006  
U.S.A.

Ms. F.J. BROULIK  
Director, Regulatory Affairs  
McNeil Specialty Products Co.  
P.O. Box 2400  
New Brunswick, NJ 08903-2400  
U.S.A.

Dr. O.D. EASTERDAY  
Vice President and Chief  
Product Safety Assurance Officer  
International Flavors & Fragrances, Inc.  
1515 State Highway  
No. 36 Union Beach,  
New Jersey 07735-3597  
U.S.A.

Ms. C. HOF LAND  
Marketing Director  
National Sunflower Association  
4023 State Street  
Bismarck, North Dakota 58501  
U.S.A.

Mrs. J.C. HOWELL  
Director, Regulatory Submissions  
The Coca Cola Company  
310 North Avenue  
Atlanta, Georgia 30301  
U.S.A.

Dr. F.N. JOHNSON  
Study Director, Food Chemicals Codex  
National Academy of Sciences  
2101 Constitution Ave. , N.W.  
Washington, D.C. 20418  
U.S.A.

Dr. M.E. KLAUS  
Director, Regulatory Affairs  
The Nutra Sweet Co.  
P.O. Box 730  
1751 Lake Cook Rd.  
Deerfield IL 60015-5239  
U.S.A.

W.K. MILLER  
Director of International and Regulatory  
Programs  
North American Expert Grain  
Association  
1300 L Street, NW Washington, D.C.  
20005  
U.S.A.

Dr. J.P. MODDERMAN  
Senior Scientist  
Keller & Heckman  
1001 G Street, NW  
Suite 500 West  
Washington D.C. 20001-4545  
U.S.A.

G. YINGLING  
Attorney  
Enzyme Technical Association  
McKenna & Cuneo  
1575 Eye Street, N.W.  
Washington, D.C. 20005  
U.S.A.

OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES

CZECH REPUBLIC  
REPUBLIQUE TCHEQUE  
REPUBLICA CHECA.

B.TUREK  
Chief  
National Reference Centrum for Toxic  
Substances in Food  
National Institute of Public Health  
Srobárova 48  
100 42 Praha 10 Czech Republic

J. KODL  
Head, Reference Laboratory for Food  
Additives  
National Institute of Public Health  
Srobárova 48  
100 42 Praha 10 Czech Republic

SLOVAK REPUBLIC  
REPUBLIQUE SLOVAQUE  
REPUBLICA ESLOVACA

Mrs. T. SINKOVA  
Research Worker  
Food Research Institute  
Priemyselna 4  
820 06 Bratislava  
Slovak Republic

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES  
INTERNACIONALES

(AFCA) SPANISH ASSOCIATION OF  
FOOD ADDITIVES MANUFACTURERS

R. XALABARDER  
Presidente AFCA  
Bruch 74  
08009-Barcelona  
Spain

(AIIBP) ASSOCIATION  
INTERNATIONALE DE L'INDUSTRIE  
DES BOUILLONS ET POTAGES

E.G. RAPP  
Ernest Claeslaan 4  
B-3080 Tervuren  
Brussels  
Belgium.

(AMFEP) ASSOCIATION OF  
MICROBIAL FOOD ENZYME  
PRODUCERS

J.L. MAHLER  
Vice President of External Affairs  
Novo Nordisk A/5  
Bio Industrial Group  
Novo Alié  
DK 2880 Bagsvaerd  
Denmark

Mrs. D.P. PRAANING-VAN DALEN  
Regulatory Affairs Manager  
Gist Brocades N.V.  
P.O. Box 1  
2600 MA Delft  
The Netherlands

(AOAC INTERNATIONAL)  
ASSOCIATION OF  
OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS

Mrs. M. LAUWAARS  
European Representative  
AOAC International  
P.O. Box 153 6720 AD Bennekom  
The Netherlands

BIOPOLYMER INTERNATIONAL

J.C. ATTALE  
President

Miss. A. HADJIYIANI  
European Regulatory  
Affairs Manager FMC Corporation/Food  
Ingredients Division  
480 Av. Louise 1050 Brussels Belgium

(CCEFIC) EUROPEAN COUNCIL OF  
CHEMICAL MANUFACTURERS'  
FEDERATION

Dr. U.J. SALZER  
Chairman  
Haarmann & Reimer GmbH  
Postfach 1253  
D-37601 Holzminden  
Germany

(CIAA) CONFEDERATION DES  
INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES  
DE LA CEE

Mrs. M. CIARDELLI  
Assistant Manager Food Technology  
and Scientific Affairs  
74, Rue de la Loi 74  
B-1C40 Brussels  
Belgium

Dr. D. TAEYMANS  
Manager Food Technology &Scientific  
Affairs  
CIAA  
Rue de la Loi 74  
B-1040 Brussels  
Belgium

(CIMSCEE) COMITE DES  
MAYONNAISES ET SAUCES  
CONDIMENTAIRES DE LA  
COMMUNAUTE ECONOMIQUE  
EUROPEENNE

J. HALLAERT  
Scientific and Technological Adivser  
CIMSCEE  
Av. de Cortenbergh 172  
B-1040 Bruxelles  
Belgium

Mrs. I. TIESINGA  
National Secretary  
Nederlandse Vereniging van  
Mayonnaiseen Slasausfabrikanten  
Bankastraat 131 - Bus C  
2585 EL The Hague  
The Netherlands

(COFAG) COMITE DES FABRICANTS  
D'ACIDE GLUTAMIOUE DE LA CEE

Yannick Yuichi O'HARA  
Scientific Representative  
16, Rue Ballu  
F-75009 Paris  
France

COUNCIL OF EUROPE

L.SIVONEN  
Administrative Officer  
Partial Agreement in the Social  
andPublic Health Field  
Council of Europe  
F-67075 Strasbourg Cedex  
France

(EFEMA) EUROPEAN FOOD  
EMULSIFIER MANUFACTURERS'  
ASSOCIATION

Mrs. J. THESTRUP  
Legislation Advisor  
Grindsted Products  
Edwin Rahrs Vej 38  
DK-8220 Brabrand  
Denmark

(EFFA) EUROPEAN FLAVOUR AND  
FRAGRANCE ASSOCIATION

Dr. B. EVENHUIS  
Director  
Product Safety Assurance  
International Flavours & Fragrances  
E.A.M.F.  
Liebergerweg 72-98  
1221 JT Hilversum

EUROPEAN ECONOMIC  
COMMUNTTY

Dr. W. PENNING  
Principal Administrator  
Directorate General for Internal Market  
and Industrial Affairs  
Rue de la Loi 200  
B-1049 Brussels  
Belgium

J. HOWLETT  
Principal Administrator  
Director General for Internal Market and  
Industrial Affairs  
Rue de la Loi 200  
B-1049 Brussels  
Belgium

G.VERARDI  
Principal Administrator  
Directorate General Agriculture  
Rue de la Loi 200  
B-1049 Brussels  
Belgium

EUROPEAN COUNCIL

B. MEJBORN  
Secretariat of the Council of the  
European Union  
170 Rue de la Loi  
1048 Brussels  
Belgium

(FIVS) FEDERATION

INTERNATIONALE DES INDUSTRIES  
ET DU COMMERCE EN GROS DES  
VINS. SPIRITUEUX. EAUX-DE VIE ET  
LIQUEURS

Ph. MOUTON  
Vice-President European Affairs  
Pernod Ricard  
40, Rue de Trèves  
1040 Bruxelles  
Belgium

(ICC) INTERNATIONAL ASSOCIATION  
FOR CEREAL SCIENCE AND  
TECHNOLOGY

W .J. de KOE  
Hartensweg 40  
6705 BK Wageningen  
The Netherlands

(IDF) INTERNATIONAL DAIRY  
FEDERATION

Dr. C.A.L. BERCHT  
Dutch Dairy Association Bleiswijkseveg  
35  
2712 F.B. Zoetermeer  
The Netherlands

R.W. MAEIJER  
Nestlé Nederland B.V.  
Walstraat 17  
8011 NR  
Zwolle  
The Netherlands

(IDF) INTERNATIONAL DIABETIC  
FEDERATION

J. BYRNE  
1 Allée du Herisson  
1070 Brussels  
Belgium

(IEIP) INSTITUT EUROPEEN DES  
INDUSTRIES DE LA PECTINE

Dr. C.D. MAY  
Chief Scientist  
Citrus Colloids Ltd.  
Grimmer Road  
Hereford HR4 0DW  
U.K.

(IFAC) INTERNATIONAL FOOD  
ADDITIVES COUNCIL

Dr. A.G. EBERT  
Executive Director  
International Food Additives Council  
5775 G Peachtree-Dunwoody Road  
Atlanta, Georgia 30342-1558  
U.S.A.

Dr. R.J.H. GRAY  
Manager Regulatory Affairs  
Hercules Incorporated  
11333 SE Hercules Plaza  
Wilmington DE 19894  
U.S.A.

(IFG) INTERNATIONAL FEDERATION  
OF GLUCOSE INDUSTRIES

C. HEIDEMAN  
Food Safety Coordinator  
Cargill B.V.  
Lelyweg 31  
4612 PS Bergen op Zoom  
The Netherlands

Ms. I. AXIOTIADES  
Advisor  
AAC  
Avenue de la Joyeuse Entre 1  
B-1040 Brussels  
Belgium

Dr. G. HORELLE  
Food Law Expert  
AMYCORN.V.  
Coordination Centre of the AMYLUM  
Group  
Burchtstraat 10  
B-9300 Aalst  
Belgium

(IFGMA) INTERNATIONAL ASSEMBLY  
OF GROCERY MANUFACTURERS  
ASSOCIATIONS

Gloria BROOKS-RAY  
Director, Regulatory Affairs and  
Nutritional Sciences  
CPC International Inc.  
Box 8000, International Plaza  
Englewood Cliffs, NJ 07632  
U.S.A.

S. GARDNER  
Director  
International Federation of Grocery  
Manufacturers Associations  
5504 Goldsboro Road  
Bethesda, MD, 20817  
U.S.A.

(IFMA) INTERNATIONAL  
FEDERATION OF MARGARINE  
ASSOCIATIONS

Dr. A. LEON  
Rue de la Loi 74  
1040 Brussels  
Belgium

(ILSI) INTERNATIONAL LIFE  
SCIENCES INSTITUTE

F. J. van der MEER  
ILSI  
Chaussée de Mons 1424  
1070 Brussels  
Belgium

C. AMBROGGI  
110 Peascod Street  
Windsor SL4 1TE  
U.K.

(INEC) INSTITUT EUROPEEN DES  
INDUSTRIES DE LA GOMME DE  
CAROUBE

Mrs. J. THESTRUP  
Grindsted Products  
Edwin Rahrs Vej 38  
DK-8220 Brabrand  
Denmark

(IOFI) INTERNATIONAL  
ORGANIZATION OF THE FLAVOUR  
INDUSTRY

Dr. F. GRUNDSCHÖBER  
Scientific Adviser  
8 Rue Charles Humbert  
CH-1205 Geneva  
Switzerland

(IPF) INTERNATIONAL PEANUT  
FORUM

Mrs. J.G. ADAMS  
Director European Operations  
National Peanut Council of America  
Regent Arcade House  
19-25 Argyll Street  
London W1V 1AA, U.K.

(IPPA) INTERNATIONAL PECTIN  
PRODUCERS ASSOCIATION

Prof. Dr. W. PILNIK  
Advisor  
Boeslaan 5  
6703 EN Wageningen  
The Netherlands

(ISO) INTERNATIONAL  
ORGANIZATION FOR  
STANDARDIZATION

Mrs. I.M.F. RENTENAAR  
Senior Standardization Consultant  
Food and Agriculture  
Nederlands Normalisatie Instituut  
Kalfjeslaan 2  
P.O. Box 5059  
2600 GB Delft

(ITTC) INTERNATIONAL  
TOXICOLOGY INFORMATION  
CENTRE

Dr. G. VETTORAZZI  
Director  
International Toxicology Information  
Centre  
Paseo Ramón María de Lili, 1,4-D  
E-20002 San Sebastián  
Spain



(MARINALG INTERNATIONAL)  
WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED  
PROCESSORS

J.J. PIOT  
Counseiller/Advisor (Marinalg  
International)  
85 Blvd. Haussmann  
75008 Paris  
France

W.J. SANDER  
President  
85 Blvd. Haussmann  
Paris 75008  
France

A.G. ANDERSEN  
Technical Product Manager,  
Carrageenan  
Copenhagen Pectin  
DK 4623 Lille Skensved  
Denmark

(OFCA) ORGANIZATION OF  
MANUFACTURERS OF CELLULOSE  
PRODUCTS FOR FOODSTUFFS IN  
THE EEC

Dr. E. IZEMBOUD  
Secretary General  
OFCA  
P.O. Box 661  
2280 AR Rijswijk

UNESDA/CESDA

R. LAKGLAIS  
CESDA/UNESDA  
35, Bvd. Louis Schmidt  
B-1040 Bruxelles  
Belgium

WORLD HEALTH ORGANIZATION

Dr. David A. JONAS  
Head of Biotechnology & Novel Foods  
Branch  
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food  
R204 Ergon House, c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
U.K.

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS  
PROGRAMME COMMITTEE  
SECRETARIAT:

D. BYRON  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

S. DOYRAN  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy

HOST GOVERNMENT COMMITTEE  
SECRETARIAT

Ms. L. ROBROCH  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management and Fisheries  
Department for the Environment, Quality  
and Nutrition  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
The Netherlands

Ms. S. CIERE  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management and Fisheries  
Department for the Environment, Quality  
and Nutrition  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
The Netherlands

Dr. D.A. TOET  
Hercules B.V.  
Postbus 5822  
2280 HV Rijswijk  
The Netherlands

Mrs. M.A.T. KERKHOFF  
Unilever Research  
Postbus 114  
3130 AC Vlaardingen

Mrs. A.B. MORTENSEN-VAN DER  
VEEN  
Executive Officer for Codex Alimentarius  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management and Fisheries  
Department for the Environment, Quality  
and Nutrition  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
The Netherlands

FAO PERSONNEL:

Dr. J. PAAKKANEN  
FAO Joint Secretary of JECFA  
Food Policy and Nutrition Division  
FAO  
Via delle Tenne di Caracalla  
00100 Rome  
Italy

WHO PERSONNEL :

Dr. J.L. HERRMAN  
WHO Joint Secretary of JECFA  
International Programme on Chemical  
Safety  
World Health Organization  
1211 Gen è ve 27  
Switzerland

**PROYECTO DE PREÁMBULO PARA LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA  
LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(En el trámite 8)

**1. ÁMBITO DE APLICACION**

**1.1 Aditivos alimentarios permitidos**

De acuerdo con las disposiciones de esta Norma, en los alimentos sólo podrán emplearse los aditivos alimentarios citados en la misma <sup>1</sup> En la presente Norma figuran únicamente los aditivos alimentarios que han sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y considerados aceptables para su empleo en los alimentos.

**1.2 Alimentos en los que pueden emplearse aditivos**

En la presente Norma se exponen las condiciones en que pueden emplearse los aditivos alimentarios permitidos en todos los alimentos, hayan sido normalizados o no anteriormente en el Codex. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos quedarán incluidas en las disposiciones de esta norma y serán reemplazadas por ellas. En el Anexo A se expone el fundamento de esas disposiciones.

**1.3 Alimentos en los que no pueden emplearse aditivos**

En la presente norma se definen las categorías de alimentos o los productos alimenticios individuales en los que no se permite o se restringe el uso de aditivos alimentarios.

**1.4 Niveles de empleo permitidos para los aditivos alimentarios**

El objetivo principal de establecer niveles permitidos para el empleo de aditivos alimentarios en diversos grupos de alimentos es garantizar que la ingesta de aditivos no supere la ingesta diaria admisible.

Los aditivos alimentarios regulados mediante la presente norma y sus niveles máximos de empleo ya estaban contemplados en parte en las disposiciones sobre aditivos alimentarios establecidas en anteriores normas del Codex para productos, o bien se han incluido en respuesta a peticiones de los Gobiernos, tras someter los niveles máximos sugeridos a un método apropiado para determinar la ingesta dietética y verificar la compatibilidad del nivel máximo propuesto y la IDA<sup>2</sup>.

Como primera medida, puede utilizarse en este sentido el método del presupuesto danés. Conviene también favorecer la presentación de datos sobre el consumo real de alimentos.

<sup>1</sup> Esta disposición no se aplica a las clases de aditivos alimentarios no incluidas en el actual proyecto de Norma general. La frase se refiere sólo a los antioxidantes y conservantes.

<sup>2</sup> "Consensus Document on the Danish Budget Method", Grupo de Trabajo Nórdico sobre Toxicología de los Alimentos y Evaluación de Riesgos, Informe No. 4/90.

**2. DEFINICION DE LOS TERMINOS EMPLEADOS EN ESTA NORMA**

a) Por aditivo alimentario se entiende cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con un

fin tecnológico (incluso organoléptico) en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o conservación de ese alimento resulta, o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El término no comprende los "contaminantes" ni las sustancias añadidas a los alimentos para preservar o aumentar sus cualidades nutricionales<sup>3</sup>

b) La ingesta diaria admisible (IDA) es una estimación efectuada por el JECFA de la cantidad de aditivo alimentario, expresada respecto al peso corporal, que una persona puede ingerir diariamente durante toda la vida sin riesgos apreciables para su salud (se refiere normalmente a una persona de 60 kg)<sup>4</sup>

c) El término ingesta diaria admisible "no especificada" (NE) se aplica a las sustancias alimenticias de muy baja toxicidad que, a juzgar por los datos disponibles (químicos, bioquímicos, toxicológicos y de otro tipo), y considerando la ingesta alimentaria total de la sustancia que cabe deducir de su empleo a los niveles necesarios para conseguir el efecto deseado y del contenido habitual aceptable de la misma en los alimentos, no representa, en opinión del JECFA, un riesgo para la salud. Por ese motivo, así como por las razones expuestas en las evaluaciones individuales del JECFA, este organismo no considera necesario asignar un valor numérico a la ingesta diaria admisible. Cualquier aditivo que satisfaga este criterio deberá ser empleado conforme a las buenas prácticas de fabricación definidas más adelante en el apartado 3.3.

### **3. PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**<sup>5</sup>

#### **3.1 Evaluación de la inocuidad**

a) Únicamente se aprobarán e incluirán en esta norma los aditivos alimentarios que, a juzgar por los datos de que dispone actualmente el JECFA, no conllevan riesgos para la salud del consumidor a las dosis de empleo propuestas.

b) Los aditivos alimentarios serán incluidos en esta norma tras tener en cuenta todos los valores obtenidos, por la fuente que fuere, sobre su ingesta diaria admisible, o variable similar, y su ingesta diaria probable<sup>6</sup> Cuando el aditivo alimentario deba ser utilizado en alimentos ingeridos por grupos específicos de consumidores, se tendrá en cuenta la ingesta diaria probable del aditivo alimentario entre los consumidores de esos grupos.

<sup>3</sup> Codex Alimentarius, 2ª Ed. (1992), Vol. I (Requisitos Generales), pág. 11.

<sup>4</sup> Principios para evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios y contaminantes en los alimentos, Organización Mundial de la Salud. Criterios de salud ambiental de la OMS, n° 70, pág. 111 (1987).

<sup>5</sup> Los Principios generales para el uso de aditivos alimentarios fueron aprobados originalmente en la novena reunión del Codex Alimentarius en forma de texto consultivo del Codex (párr. 295 de ALINORM 72/35) y se incluyeron más tarde en la segunda edición del Codex Alimentarius, vol. 1 (Requisitos generales) págs. 49-51 (1992). Los párrafos pertinentes del texto han sido incluidos ahora como parte integrante de esta norma, con las modificaciones oportunas para adecuarlos al presente contexto.

<sup>6</sup> "En las Directrices para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios," CAC/VOL. XIV Ed. 1, Suplemento 2 (1989), se exponen los métodos de cálculo de la ingesta diaria máxima teórica (IDMT) y la ingesta diaria admisible (IDA) de aditivos alimentarios. Pueden emplearse también otros procedimientos para calcular la IDMT y la IDE.

#### **3.2 Necesidad tecnológica v justificación del uso de aditivos**

El empleo de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello conlleva alguna ventaja para el consumidor, no presenta riesgos para su salud y no le induce a equivoco, y si se cumple uno o más de los fines o requisitos (a) a (d) señalados a

continuación, y sólo cuando estos fines no puedan alcanzarse por otros medios factibles económica y tecnológicamente:

- a. conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencionada en la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias indicadas en el subpárrafo (b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal;
- b. proporcionar ingredientes o constituyentes necesarios para los alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales;
- c. aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que esta dosis no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor;
- d. proporcionar ayuda en la fabricación, elaboración preparación, tratamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento del alimento a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.

### **3.3 Buenas prácticas de fabricación (BPF)<sup>7</sup>**

Todos los aditivos alimentarios regulados mediante las disposiciones de esta norma se emplearán respetando las condiciones de una buena práctica de fabricación, que son las siguientes:

- a. la cantidad de aditivo añadido al alimento se limitará al mínimo necesario para obtener el efecto deseado;
- b. la cantidad de aditivo que llega a formar parte del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tiene por objeto obtener ningún efecto físico o técnico en el mismo alimento, se reduce al máximo razonablemente posible;
- c. el aditivo está preparado y manipulado de la misma forma que un ingrediente alimentario.

### **3.4 Especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios**

Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con la presente norma deberán poseer la calidad alimentaria adecuada y satisfacer en todo momento las especificaciones para la identidad y pureza aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius<sup>8</sup>, o bien, en ausencia de tales especificaciones, las especificaciones oportunas elaboradas por los organismos nacionales e internacionales responsables. Para conseguir la calidad alimentaria exigida es preciso satisfacer el conjunto de las especificaciones y no simplemente criterios individuales relacionados con la inocuidad.

<sup>7</sup> Comisión del Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento, 7ª Ed. (1989), pág. 128

## **4. TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS A LOS ALIMENTOS**<sup>9</sup>

### **4.1 Conformidad con el Principio de transferencia**

Aparte de por adición directa, los aditivos pueden transferirse a los alimentos a través de uno de sus ingredientes, con las siguientes condiciones:

- a. se permite el aditivo en la materia prima u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) conforme a la presente Norma general;
- b. la cantidad de aditivo en la materia prima u otro ingrediente (incluidos aditivos alimentarios) no sobrepasa la cantidad máxima así permitida;
- c. la cantidad de aditivo transferido no es mayor que la que resulta de las buenas prácticas tecnológicas y/o de fabricación, y
- d. el aditivo transferido está presente en una concentración que no es funcional, es decir, en una concentración significativamente menor que la normalmente requerida para conseguir una función tecnológicamente eficaz por sí mismo en el alimento.

#### **4.2 No conformidad con el Principio de transferencia**

Un aditivo transferido a un alimento particular en una cantidad significativa o en una cantidad suficiente para realizar una función tecnológica en dicho alimento como resultado del uso de materias primas o de otros ingredientes en los que este aditivo se usó, deberá ser tratado y considerado como aditivo de dicho alimento, y deberá estar regulado de acuerdo con los principios generales de la presente norma.

<sup>8</sup> Las especificaciones sobre aditivos alimentarios ratificadas por la Comisión del Codex Alimentarius figuran en el "Compendio de especificaciones sobre aditivos alimentarios", del JECFA, volúmenes 1 y 2 (1992), y en los correspondientes addenda, publicados por la FAO.

<sup>9</sup> El principio de transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos ("Principios de transferencia") se refiere a los aditivos presentes en los alimentos de resultados del empleo de materiales primas o de otros ingredientes en que se han usado esos aditivos. La Comisión del Codex Alimentarius aprobó en su 17° período de sesiones (1987) una definición revisada del principio en forma de texto consultivo del Codex. El texto se reproduce en su totalidad en el Codex Alimentarius, 2ª Ed., Vol. 1 (Requisitos generales), págs. 85-87), 1992. El principio de transferencia se aplica a todos los alimentos regulados en las normas del Codex, a menos que en ellas se indique lo contrario.

#### **5. FORMATO DE LA NORMA**

Los aditivos alimentarios incluidos en las listas han sido clasificados conforme a las 23 clases funcionales principales del Sistema Internacional de Numeración de Aditivos del Codex<sup>10</sup>. En la lista 1 de esta norma se especifica, para cada uno de los aditivos alimentarios (o grupos de aditivos alimentarios) de las principales clases funcionales, los alimentos en los que pueden emplearse esos aditivos, así como sus niveles máximos de empleo.

La Lista 2 de esta norma contiene básicamente la misma información que la facilitada en la Lista 1. pero organizada por las categorías de alimentos de la CIAA<sup>11</sup>; se especifican en ella los aditivos alimentarios que pueden utilizarse en los alimentos incluidos en cada categoría, así como los niveles máximos y las condiciones de empleo de cada uno.

A menos que se indique lo contrario, los niveles máximos de aditivos alimentarios se refieren al producto final, no a las cantidades presentes en los ingredientes.

#### **6. EXAMEN Y REVISION DE LA NORMA**

Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la presente norma serán examinadas regularmente y revisadas si hiciera falta a la luz de las revisiones de las ingestas diarias admisibles efectuadas por el JECFA o de las nuevas necesidades tecnológicas o justificaciones de empleo.

<sup>10</sup> Aunque la Norma General, en el estado de proyecto en que se halla, abarca sólo los antioxidantes y los conservantes, una vez completa regulará también los aditivos alimentarios de todas las otras clases funcionales del SIN; véase Codex Alimentarius, 2ª Ed. (1992), Volumen I (Requisitos generales), Sección 5.1.

<sup>11</sup> En un principio, cada una de las normas del Codex para productos se asignó a una de las categorías o subcategorías de alimentos del sistema creado por la Confederation des Industries Agro-Alimentaires de la CEE (CIAA). Cabe esperar que este sistema de clasificación de la CIAA sirva de base al nuevo sistema de clasificación de alimentos que, con el tiempo, se someterá a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción. En el Anexo B aparecen las firmas de las normas del Codex (SNCX), acompañadas de los correspondientes nombres de las normas del Codex para productos y las categorías y subcategorías de la CIAA en que se han clasificado las normas del Codex.

## **ALINORM 95/12**

### **APENDICE III**

## **ANTEPROYECTO DE PREAMBULO PARA LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS**

(En el Trámite 5)

### **INTRODUCCION**

Esta Norma se ha elaborado teniendo en cuenta los precedentes documentos de examen, en los que se planteaban los problemas y se formulaban los criterios y procedimientos del Codex para abordar los contaminantes presentes en los alimentos. Para una descripción más detallada de las razones que determinaron las decisiones adoptadas, se hace referencia a esos documentos, que figuran en la Sección 1.7, así como a los informes de las reuniones del Codex en las que se examinaron esos documentos y se adoptó esa línea de conducta. A fin de ofrecer una visión de conjunto de las cuestiones de que se trata, se indican, de forma breve y sistemática, todos los principios y aspectos considerados en el planteamiento del Codex de la cuestión de los contaminantes, haciendo referencia, cuando es preciso, a los Anexos y otros documentos donde puede hallarse una descripción más pormenorizada.

### **I. PREAMBULO**

#### **I.1 AMBITO DE APLICACION**

La presente Norma contiene los principios y procedimientos aplicados y recomendados por el Codex Alimentarius en relación con los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos; se indican también los niveles máximos de los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales presentes en los alimentos y piensos que, por recomendación de la Comisión del Codex, deben aplicarse a los productos que circulan en el comercio internacional.

#### **I.2 DEFINICION DE LOS TERMINOS**

##### **I.2.1 Consideraciones de carácter general**

A los efectos del Codex Alimentarius, las definiciones que pueden aplicarse a esta NGC son las que figuran en el Volumen 1 y sólo se repiten aquí las más importantes. Se presentan algunas definiciones nuevas cuando se considera que ello ofrece garantías de obtener la mayor claridad posible. Cuando se hace referencia a alimentos, ello vale también para los piensos destinados a los animales, en los casos en que convenga.

##### **I.2.2 Contaminante**

Con arreglo a la definición que figura en el Volumen 1 del Codex Alimentarius, contaminante es: "Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas".

La presente norma se aplica a todo contaminante que se ajuste a la definición de contaminante del Codex, incluidos los contaminantes presentes en los piensos destinados a los animales productores de alimentos, con excepción de:



- 1) Los contaminantes presentes en los alimentos que son importantes únicamente desde el punto de vista de la calidad del alimento, pero no de la salud pública.
- 2) Los residuos de plaguicidas, con arreglo a la definición del Codex, que sean competencia del CCPR. En el caso de los residuos de plaguicidas cuyo uso no esté asociado a la producción de alimentos, se podrá considerar su inclusión en la Norma General para los Contaminantes cuando el CCPR no se haya ocupado de ellos.
- 3) Los residuos de medicamentos veterinarios, con arreglo a la definición de Codex, que son competencia del CCRVDF.
- 4) Las toxinas microbianas, como la toxina botulínica y la enterotoxina del estafilococo, que son producidas por microorganismos que son competencia del CCFH.
- 5) Los coadyuvantes de elaboración (que, por definición, se añaden intencionadamente a los alimentos).

### **1.2.3 Toxinas naturales incluidas en la presente norma**

La definición del Codex de contaminante incluye implícitamente las sustancias tóxicas naturales producidas por determinados microhongos en forma de metabolitos tóxicos que no se añaden intencionadamente a los alimentos (micotoxinas).

En la presente Norma se incluyen también las toxinas microbianas producidas por algas que pueden acumularse en organismos acuáticos comestibles, por ejemplo, los moluscos (ficotoxinas). Las micotoxinas y las ficotoxinas son dos subclases de contaminantes.

Las sustancias tóxicas naturales inherentes que son componentes intrínsecos de los alimentos y proceden de un gen, especie o cepa que habitualmente produce metabolitos tóxicos en cantidades peligrosas, es decir, las fitotoxinas, no se consideran, en general, dentro del ámbito de aplicación de la presente Norma. No obstante, estas sustancias son competencia del CCFAC y se tratarán caso por caso.

### **1.2.4 Nivel máximo v expresiones afines**

El **nivel máximo del Codex (NM)** para un contaminante o toxina natural presente en un producto alimenticio o forrajero es la concentración máxima de esa sustancia que la Comisión del Codex Alimentarius recomienda se permita legalmente en dicho producto. El NM tiene por objeto asegurar la libre circulación de alimentos en el comercio internacional.

El **nivel de referencia del Codex (NR)** es el nivel máximo de una sustancia presente en un producto alimenticio o forrajero que la Comisión del Codex Alimentarius recomienda para que se consideren aceptables los productos que circulan en el comercio internacional. Cuando se rebasan esos niveles, los gobiernos deben decidir si los alimentos pueden o no distribuirse en su territorio o jurisdicción<sup>1</sup> (Ref. 18° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius).

<sup>1</sup> Puesto que la Comisión ha decidido que el formato preferido de una norma del Codex en el sector de los alimentos y los piensos sea el límite máximo, habrá que revisar los niveles de referencia vigentes o propuestos con miras a su posible conversión a un límite máximo.

### **I.3 PRINCIPIOS GENERALES PARA LOS CONTAMINANTES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS**

#### **I.3.1 Consideraciones de carácter general**

Tanto los alimentos como los piensos pueden contaminarse por varias causas y procesos. Por regla general, la contaminación tiene repercusiones negativas en la calidad del alimento o del pienso y puede entrañar peligros para la salud de las personas o los animales, razón por la cual es preciso evitarla o reducirla lo más posible.

Los niveles de los contaminantes presentes en los alimentos deben ser lo más bajos que razonablemente sea posible. Las medidas que se proponen a continuación pueden servir para reducir la contaminación de alimentos y piensos:

- evitar la contaminación de los alimentos en la fuente, por ejemplo, reduciendo la contaminación del medio ambiente,
- aplicar tecnologías apropiadas en la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y envasado de los alimentos,
- aplicar medidas encaminadas a descontaminar los alimentos o piensos contaminados y medidas para impedir que se comercialicen alimentos o piensos contaminados para el consumo.

Con el fin de garantizar que se toman las medidas adecuadas para reducir la contaminación de alimentos y piensos, se elaborará un Código de Prácticas que incluya medidas destinadas a reducir la contaminación en el origen y buenas prácticas de fabricación, así como buenas prácticas agrícolas en relación con el problema específico de la contaminación.

El nivel de contaminación de alimentos y piensos, así como el efecto obtenido con las medidas adoptadas para reducir la contaminación, se evaluará mediante programas de seguimiento y evaluación y, si fuera necesario, mediante programas de investigación más especializados.

Cuando haya señales de que el consumo de alimentos contaminados puede entrañar un peligro para la salud, es preciso hacer una evaluación del peligro. Si llegaran a confirmarse las preocupaciones en materia de salud, deberán aplicarse medidas de gestión de riesgos para combatir ese peligro, sobre la base de una evaluación completa de la situación. Con arreglo a la evaluación de los problemas y de sus posibles soluciones, puede ser necesario establecer límites máximos o bien adoptar otras medidas para controlar la contaminación de los alimentos. En casos especiales, habrá que considerar también la conveniencia de formular recomendaciones de carácter alimentario, cuando la adopción de otras medidas resulte insuficiente para eliminar la posibilidad de que se produzca un riesgo para la salud.

Las medidas nacionales que se adopten contra la contaminación de los alimentos deben evitar la creación de obstáculos innecesarios al comercio internacional de productos alimenticios o forrajeros. La finalidad de la Norma General del Codex para Contaminantes presentes en los Alimentos consiste en orientar sobre el enfoque que puede adoptarse frente al problema de la contaminación, promoviendo al mismo tiempo la armonización internacional mediante recomendaciones que puedan contribuir a evitar que se creen obstáculos al comercio.

Para todos los contaminantes que puedan estar presentes en más de un producto alimenticio o forrajero, se aplicará un enfoque general, teniendo en cuenta

todas las informaciones pertinentes de que se disponga, a fin de evaluar el peligro, hacer recomendaciones y adoptar medidas, incluido el establecimiento de niveles máximos.

### **I.3.2 Principios para establecer niveles máximos en alimentos v piensos**

Deberán establecerse niveles máximos solamente para aquellos alimentos en que el contaminante pueda hallarse en cantidades tales que puedan resultar importantes para el cómputo de la exposición total del consumidor. Deberán fijarse de tal forma que el consumidor resulte suficientemente protegido. Al mismo tiempo, deberán tenerse en consideración las posibilidades tecnológicas que permitan atenerse a los niveles máximos. Deberán aplicarse los principios de las buenas prácticas de fabricación, las buenas prácticas veterinarias y las buenas prácticas agrícolas. Los niveles máximos se basarán en principios científicos sólidos que conduzcan a niveles aceptables en todo el mundo, con el fin de facilitar el comercio internacional de los alimentos en cuestión. Los niveles máximos estarán definidos claramente con respecto al estado de tramitación y al uso previsto.

### **I.3.3 Criterios específicos**

A la hora de hacer recomendaciones o adoptar decisiones en relación con la Norma General del Codex para los Contaminantes Presentes en los Alimentos deberán considerarse los siguientes criterios (sin perjuicio de la aplicación de otros criterios pertinentes): (En el Anexo I se ofrece más información sobre estos criterios)

#### **Información toxicológica**

- identificación de las sustancias tóxicas
- metabolismo de los seres humanos y los animales, según convenga
- toxicocinética y toxicodinámica
- información sobre la toxicidad aguda y a largo plazo
- asesoramiento toxicológico integrado de expertos respecto de la aceptabilidad e inocuidad de los niveles de ingestión de contaminantes, incluida la información sobre todo grupo de población que sea especialmente vulnerable.

#### **Datos de los análisis**

- datos cualitativos y cuantitativos validados sobre muestras representativas
- procedimientos apropiados de muestreo

#### **Datos de ingestión**

- la presencia en alimentos de importancia dietética para la ingestión de contaminantes
- la presencia en alimentos de consumo generalizado
- datos de ingestión de alimentos en grupos de consumidores de exposición media y máxima
- resultados de estudios sobre la dieta total
- datos sobre ingestión de contaminantes, obtenidos a partir de modelos de consumo de alimentos

### **Consideraciones de comercio equitativo**

- problemas ya existentes o posibles en el comercio internacional
- aumentos objeto de contaminación que circulan en el comercio internacional
- información sobre las reglamentaciones nacionales, en particular sobre los datos y las consideraciones en que se basan dichas reglamentaciones.

### **Consideraciones tecnológicas**

- información sobre procesos de contaminación, posibilidades técnicas, prácticas de producción y fabricación y aspectos económicos relacionados con la gestión y el control del nivel de contaminantes.

### **Consideraciones sobre la gestión y evaluación de riesgos**

- evaluación de riesgos
- opciones y consideraciones sobre la gestión de riesgos
- examen de los posibles niveles máximos en los alimentos, teniendo en cuenta los criterios antes mencionados
- examen de soluciones alternativas

## **I.4 PROCEDIMIENTO DEL CODEX PARA EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS PARA LOS CONTAMINANTES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS**

### **I.4.1 Consideraciones de carácter general**

Se aplica el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, tal como figura en el Manual de Procedimiento. En este documento se indican otros detalles sobre el procedimiento que hay que seguir y los criterios que hay que tener presentes a la hora de adoptar decisiones, a fin de aclarar y facilitar el proceso de elaboración de normas del Codex para contaminantes.

### **I.4.2 Procedimiento para el examen preliminar sobre contaminantes en el ámbito del CCFAC**

Es posible que los delegados o la Secretaría propongan nuevos contaminantes o nuevas combinaciones de contaminantes/productos para su examen por parte del CCFAC y su inclusión en la NGC. Se podrá proceder a un examen inicial basado en intervenciones orales, aunque sería preferible que se basaran en una nota en la que figurara información pertinente y adecuada. Para realizar un examen preliminar satisfactorio, es esencial disponer de la información siguiente:

- (1) Identificación del contaminante y breve información sobre los antecedentes del problema.
- (2) Indicaciones sobre la disponibilidad de información toxicológica y datos analíticos y de ingestión, con sus referencias.
- (3) Indicaciones sobre los (posibles) problemas para la salud.
- (4) Indicaciones sobre los obstáculos al comercio internacional que ya existan o que se prevean.
- (5) Información sobre posibilidades tecnológicas y aspectos económicos relativos a las medidas para resolver el problema de los contaminantes presentes en los alimentos.

(6) De ser posible, propuestas de medidas que habría de adoptar el CCFAC.

#### **I.4.3 Procedimiento para adoptar decisiones de gestión de riesgos respecto de los contaminantes en el ámbito del CCFAC**

La evaluación que el JECFA haga de los aspectos toxicológicos y de otro tipo de un contaminante y las sucesivas recomendaciones que formule en lo que respecta a la ingestión admisible y los niveles máximos presentes en los alimentos habrán de constituir la base principal para las decisiones que el CCFAC deba examinar. A falta de recomendaciones del JECFA, el CCFAC podrá tomar decisiones cuando disponga de suficiente información procedente de otras fuentes y la cuestión se considere urgente.

En el Anexo II se describe más detalladamente el procedimiento del CCFAC para adoptar decisiones de gestión de riesgos (siguiendo las pautas establecidas en el documento CX/FAC 93/11, párr. 16-22).

#### **I.5. FORMATO DE LA NORMA PARA LOS CONTAMINANTES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS**

La Norma General para los Contaminantes Presentes en los Alimentos contiene dos tipos de presentación para las Normas: la Lista I, en la que las normas están indicadas por contaminante en las distintas categorías de alimentos, y la Lista II en la que las normas para contaminantes se presentan por alimentos (categorías).

Para el formato de la norma se han seguido las disposiciones descritas en el Manual de Procedimiento, en la medida en que resultan aplicables. A fin de obtener la mayor claridad posible, se añadirán notas explicativas donde convenga. El formato contiene todos los elementos necesarios para poder entender perfectamente el significado, los antecedentes, y el ámbito de aplicación de las normas, así como referencias a los documentos pertinentes e informes de los debates en los que se basa la norma.

En el Anexo III figura una descripción completa del formato.

La enumeración, en las normas del Codex, de los distintos contaminantes podrá realizarse conforme a un sistema de numeración para los contaminantes (véase la propuesta del Anexo IV). La lista de contaminantes aparece resumida en un índice, al que se añadirá una lista alfabética de los contaminantes para facilitar la consulta.

Para cada una de las reuniones del CCFAC se preparará un documento de trabajo en el que figurará una lista completa de las normas del Codex para los contaminantes presentes en los alimentos (tanto las propuestas como las aprobadas) en la forma de la Lista I.

La lista de normas del Codex para los contaminantes para cada uno de los alimentos o categorías de alimentos se presentará siguiendo un sistema acordado de clasificación de los alimentos. En el Anexo V se examinan algunas opciones.

#### **I.6. EXAMEN Y REVISION DE LA NORMA**

Las disposiciones sobre contaminantes de la presente Norma se examinarán periódicamente y se revisarán según sea necesario, a la luz de las revisiones que se deriven del asesoramiento toxicológico del JECFA o de los cambios de orientación en la gestión de riesgos, las posibilidades de gestión de los residuos, los conocimientos científicos u otros adelantos pertinentes importantes.

**Se dedicará atención específica al examen de los niveles máximos y los niveles de referencia vigentes, así como a su posible conversión en límites máximos.**

**I.7. REFERENCIAS**

- I.7.1. Comisión del Codex Alimentarius: Manual de Procedimiento, 8ª edición, 1993.
- I.7.2. Berg, Torsten and Kloet, David: Anteproyecto de Procedimientos Generales para establecer una Norma General para los Contaminantes Presentes en los Alimentos (CX/FAC 93/11, enero de 1993).
- I.7.3. Bal, Aat and Berg, Torsten: Contaminantes en los Alimentos: hacia un planteamiento del Codex (CX/FAC 92/10), diciembre de 1991.
- I.7.4. Mollenhauer, H.P.: Contaminantes en los Alimentos: planteamientos de los gobiernos y posibles medidas del CCFAC (CX/FAC 83/18, enero de 1983).

**ALINORM 95/12**  
**APENDICE IV**

**ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE DETERMINADOS**  
**ADITIVOS ALIMENTARIOS**  
**FORMULADAS EN LA 41ª REUNION DEL JECFA**

**Categoría I** (especificaciones recomendadas por la Comisión para su adopción)

Polifosfato amónico  
 $\beta$ -glucanasa de *Aspergillus niger*  
5'-guanilato disódico  
5'-inosinato disódico  
Pirofosfato disódico  
Galato de dodecilo  
Eritrosina  
Lecitina  
d-limoneno  
Alcohol ametilbencílico  
Galato de octilo  
Clorhidrato de quinina  
Sulfato de quinina  
Sacaralosa (triclorogalactosacarosa)  
Acetato isobutirato de sacarosa  
Pirofosfato tetrasódico  
Urea  
Goma xantán

**Categoría II** (especificaciones recomendadas para su adopción tras los oportunos cambios de redacción, incluidas las revisiones técnicas)

$\alpha$ -amilasa, a partir de *Bacillus estearothermophilus* (nomenclatura)  
 $\alpha$ -amilasa a partir de *Bacillus subtilis* (nomenclatura)  
2-etilhexanol (solubilidad)  
galato de propilo (N° CAS)

**Categoría III** (especificaciones remitidas al JECFA por requerir cambios sustanciales)

Acido algínico	(definición, peso fórmula, uso funcional, intervalo de pH, cenizas, criterios microbiológicos, límites para el plomo y metales pesados)
Alginato de amonio	(definición, peso fórmula, uso funcional, intervalo de pH, cenizas, criterios microbiológicos, límites para el plomo y metales pesados)
Alginato de calcio	criterios microbiológicos, límites para el plomo y metales pesados)
Carmín'	(número CAS, límite para metales pesados, método de ensayo, límite para el metanol)
Carotenos (algas)	para metales pesados, necesidad de distinguir entre carotenos procedentes de algas y de hortalizas)
Carotenos (hortalizas)	residuales, límites para metales pesados, necesidad de distinguir entre carotenos procedentes de algas y de hortalizas)

Extractos de cochinilla	contenido de metanol, límite para metales pesados)
Jarabe de maltitol	procedimiento de ensayo)
Alginato de potasio	criterios microbiológicos, límites para el plomo y metales pesados)
Alga Euchema elaborada (nombre, sinónimos, solubilidad, sulfato, materia insoluble en ácido,	criterio de pH, ensayo para la galactosa y la galactosa anhidra, límites para el cadmio, mercurio y plomo, metales pesados extraídos de E. spinosum, criterios microbiológicos)
Alginato de sodio	criterios microbiológicos, límites para el plomo y metales pesados)

**Categoría IV** (sustancias revisadas en las últimas reuniones del JECFA): Ninguna

**Categoría V** (especificaciones calificadas de provisionales)

Alfaamilasa y glucoamilasa de var. *Aspergillus oryzae*

$\beta$ -ciclodextrina

Harina konjac

Alginato de propilenglicol

EDTA de sodio y hierro.



**ALINORM 95/12**

**APENDICE V**

**ENMIENDAS PROPUESTAS EN RELACION CON EL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION**

El CCFAC acordó, en su 26ª reunión, asignar los siguientes números SIN para aditivos alimentarios, con miras a su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 21º período de sesiones.

**ADICIONES**

<u>Número</u>	<u>Aditivo alimentario</u>	<u>Funciones</u>
407a	Alga Euchema elaborada	espesante, estabilizante
956	Alitame	edulcorante

**ALINORM 95/12**

**APENDICE VI**

**ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS QUE EL CCFAC PROPONE PARA SOMETER CON CARÁCTER PRIORITARIO A LA EVALUACION DEL JECFA**

<u>Aditivos alimentarios</u>	<u>Propuesta de</u>
Ester de glicerol de la colofonia de madera	Estados Unidos
Polidextrosa (sólo para especificaciones)	Estados Unidos
Esteres de sacarosa de ácidos grasos	Japón
<u>Contaminantes</u>	<u>Propuesta de</u>
Aflatoxina B, y M,	CCFAC
Dioxinas y BPC similarse a la dioxina	CCFAC
Etilcarbamato	CCFAC
Ftalatos	Países Bajos
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Dinamarca
Tricotecenos	Países Bajos