

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Punto 4 (b) del programa

CX/FAC 05/37/4
Marzo de 2005

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

37ª reunión

La Haya, Países Bajos, 25 – 29 de abril de 2005

MEDIDAS NECESARIAS A CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTA DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS

1. El presente documento resume las medidas requeridas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos a consecuencia del cambio en el estado de la ingesta diaria admisible (IDA) de aditivos de los alimentos u otras recomendaciones toxicológicas relacionadas con elementos y contaminantes naturales de los alimentos, según lo propuso el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en su 63ª reunión (Ginebra, 8-17 de junio de 2004) y en su 64ª reunión (Roma, 8-17 de febrero de 2005).^{1,2}
2. En su 63ª reunión, el JECFA recomendó modificar las IDA vigentes y establecer IDA nuevas o temporales, o hizo otras recomendaciones toxicológicas para aditivos e ingredientes de los alimentos, según figuran en el cuadro 1 adjunto. El CCFAC debería decidir y ponerse de acuerdo sobre cualquier medida que pudiera ser necesaria con relación a estos cambios.
3. En su 63ª reunión, el JECFA también evaluó un gran número de aromatizantes utilizando el procedimiento de evaluación de la inocuidad de los aromatizantes. Dado que el JECFA concluyó que estas sustancias "no son motivo de preocupación en materia de inocuidad", con base en la ingesta actual (con excepción del d-Limonene, para el cual se mantuvo la IDA "no especificada" previa), no figuran en el cuadro 1 adjunto.
4. Además, en su 63ª reunión, el JECFA también evaluó un elemento natural de los alimentos, el ácido glicirricínico, y la conclusión toxicológica figura en el cuadro 2.
5. En su 64ª reunión, el JECFA evaluó una serie de contaminantes de los alimentos: acrilamida, cadmio, etil carbamato, estaño inorgánico, éteres difenil polibrominados e hidrocarburos aromáticos policíclicos. Las evaluaciones y las recomendaciones figuran en el cuadro 3. El CCFAC debería decidir y ponerse de acuerdo sobre cualquier medida que pudiera ser necesaria con relación a estas recomendaciones.

¹ Véanse el resumen y las conclusiones de la 63ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, (s/n, punto 4a del programa) para obtener más detalles.

² Véanse el resumen y las conclusiones de la 64ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, (s/n, punto 4a del programa) para obtener más detalles.

Cuadro 1. Aditivos de los alimentos evaluados toxicológicamente en la 63ª reunión del JECFA

Número del SIN	Aditivo de los alimentos	Ingesta diaria tolerable diaria (IDT) y otras recomendaciones toxicológicas	Medidas recomendadas por el CCFAC
928	Peróxido de benzoilo	El tratamiento del suero con peróxido de benzoilo a una concentración máxima de 100 mg/kg no representa un problema para la inocuidad de los alimentos.	Considerar la elaboración de un proyecto de entrada en la NGAA o clasificar esta sustancia como auxiliar en la elaboración.
-	α -ciclodextrina	La α -ciclodextrina no representa un problema para la inocuidad de los alimentos en los niveles de uso propuestos ³ y en el consumo consiguiente previsto como ingrediente y aditivo de alimentos. Se mantuvo la IDA "no especificada" previamente establecida para utilizarse como soporte y estabilizador de aromas, colorantes y edulcorantes, como solubilizador de agua para ácidos grasos y algunas vitaminas, como modificador del aroma en la leche de soya, y como absorbente en confitería.	No se requiere medida alguna.
-	Hexosa oxidasa del <i>Chondrus crispus</i> expresada en <i>Hansenula polymorpha</i>	No se especifica	i) Determinar si la sustancia es un aditivo de los alimentos o un coadyunvante de elaboración. ii) Si es un aditivo alimentario incluirlo en la NGAA.
-	Luteína de <i>Tagetes erecta</i> L.	0–2 mg/kg pc (grupo IDA para la luteína y la seaxantina) ⁴	Proceder a considerar proyectos de entradas en la NGAA Considerar la asignación de un número del SIN

³ Los niveles previstos de uso del nuevo uso propuesto de la α -ciclodextrina como ingrediente en diversos productos alimentarios oscila de un máximo de 10g/kg en las bebidas no alcohólicas a un máximo de 100 g/kg en los productos de panadería.

⁴ Este grupo de IDA no se aplica a otros extractos que contengan xantófilos con luteína o zeaxantina, cuyo contenido sea inferior al citado en las especificaciones (no inferior al 80% del total de carotenoides, no inferior al 70% de luteína).

Número del SIN	Aditivo de los alimentos	Ingesta diaria tolerable diaria (IDT) y otras recomendaciones toxicológicas	Medidas recomendadas por el CCFAC
-	Soluciones antimicrobianas peroxiácidas que contienen ácido 1-hidroxietilideno-1,1-difosfonato (HEDP) <i>Que contengan HEDP y tres o más de los siguientes elementos: ácido peroxiacético, peróxido de hidrógeno, ácido octanoico y ácido peroxioctanoico.</i>	Los elementos peróxidos de estas soluciones (peróxido de hidrógeno, ácido peroxiacético y ácido peroxioctanoico) se descomponen en ácido acético y ácido octanoico, y la presencia en los alimentos de pequeñas cantidades residuas de estos ácidos a la hora del consumo no repercuten en la inocuidad del alimento. El HEDP no plantea un riesgo para la inocuidad en niveles de residuos como los previstos en los alimentos a la hora del consumo.	Considerar si se trata de un coadyuvante en la elaboración o de un aditivo alimentario y decidir las medidas de seguimiento correspondientes.
-	Glicósidos esteviol	0–2 mg/kg pc (temporal)	No se toman medidas.
-	D-Tagatosa	No se especifica	Considerar la elaboración de un proyecto de asiento en la NGAA.
-	Xilanasa de <i>Bacillus subtilis</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	No se especifica	i) Determinar si la sustancia es un aditivo alimentario o un coadyuvante en la elaboración. ii) Si es un aditivo alimentario incluirlo en la NGAA.
-	Xilanasa (resistente al inhibidor de la xilanasa) del <i>Bacillus subtilis</i> que contiene un gen modificado de la xilanasa del <i>Bacillus subtilis</i>	No se especifica	i) Determinar si la sustancia es un aditivo alimentario o un coadyuvante en la elaboración. ii) Si es un aditivo alimentario incluirlo en la NGAA
-	Zeaxantina (sintética)	0–2 mg/kg pc (IDA del grupo para la luteína y la zeaxantina) ⁵	Proceder a considerar proyectos de entrada en la NGAA Considerar la asignación de un número del SIN

⁵ Este grupo de IDT no se aplica a otros extractos que contengan xantófilas cuyo contenido de luteína o zeaxantina sea inferior al citado en las especificaciones (no debe ser inferior al 96%)

Cuadro 2. Elemento natural evaluado toxicológicamente en la 63ª reunión del JECFA

Contaminante	Ingesta tolerable y otras recomendaciones toxicológicas	Medidas recomendadas por el CCFAC
Ácido glicirricínico	La información disponible indica que una ingesta de 100 mg al día es poco probable que produzca efectos negativos en la mayoría de los adultos. En algunas personas muy susceptibles podrían producirse efectos fisiológicos con niveles de exposición levemente inferiores a esta cifra. Los datos de la ingesta indican que los consumidores que consumen una gran cantidad de dulces de regaliz o té de hierbas con regaliz pueden estar expuestos al ácido glicirricínico en más de 100 mg al día.	El JECFA no recomendó alguna medida. Posible debate sobre el seguimiento.

Table 3. Contaminantes evaluados toxicológicamente en la 64ª reunión del JECFA

Contaminante	Ingesta tolerable y otras recomendaciones toxicológicas	Medidas recomendadas por el CCFAC
Acrilamida	Véase el informe resumido en el tema 4 (a) del programa	Considerar la elaboración de un código de prácticas para reducir las concentraciones de acrilamida en los productos alimentarios.
Cadmio, evaluación de las repercusiones de distintos niveles máximos	El Comité concluyó que el efecto de distintos NM en la ingesta general de cadmio sería muy reducido. Con los NM propuestos por el Codex, la ingesta media de cadmio se reduciría aproximadamente un 1% de la ISTP. Véase el resumen en el tema 4 (a) del programa	Considerar interrumpir la reflexión sobre niveles máximos para el cadmio en algunos o en todos los productos.
Etilcarbamato	Véase el informe resumido en el tema 4 (a) del programa	Considerar la elaboración de un código de prácticas para reducir el etilcarbamato en las bebidas alcohólicas, en particular en los brandis de fruta de hueso.
Estaño inorgánico	El Comité reiteró que el estaño inorgánico en concentraciones de >150 mg/kg en las bebidas en lata o de 250 mg/kg en los alimentos en lata podía producir manifestaciones de irritación gástrica aguda en algunas personas. Por lo tanto, la ingestión de porciones moderadas en concentraciones equivalentes a la norma propuesta para las bebidas en lata (200 mg/kg) puede producir reacciones negativas. Véase el informe resumido en el tema 4 (a) del programa	Considerar la modificación de los niveles máximos para el estaño inorgánico en las bebidas en lata en el trámite 4.
Éteres difenil polibrominados	El Comité señaló que a pesar de que los datos sobre la toxicidad y la ingesta son insuficientes, existe cierta seguridad de que la ingesta de PBDE probablemente no sea un problema importante para la salud. Véase el informe resumido en el tema 4 (a) del programa	No se recomiendan medidas
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	El Comité concluyó que el efecto crítico de los HPA es la carcinogenicidad. El Comité decidió aplicar un enfoque sustitutivo a la evaluación, en la cual se utilizara benzo[<i>a</i>]pireno como marcador de la exposición a, y de los efectos de, los 13 HPA genotóxicos y carcinogénicos. El Comité concluyó que las ingestas estimadas de HPA eran de escaso motivo de preocupación para la salud humana. Véase el resumen en el tema 4 (a) del programa	Considerar medidas apropiadas dirigidas a la fuente para reducir la contaminación con HPA durante los procedimientos de secado y ahumado.