



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

45ª reunión

Beijing, China, 18-22 de marzo de 2013

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA 76ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA)

1. Este documento proporciona información sobre las actividades de la FAO y la OMS en la esfera de la prestación de asesoramiento científico al Codex y a los países miembros, así como de otras actividades que son de interés para el CCFA.

Asuntos que se presentan como información de la 76ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

2. Los resultados de la 76ª reunión del JECFA sobre aditivos alimentarios ya están disponibles.¹ El informe de la reunión (OMS, Serie de Informes Técnicos N.º 974, 2012) y las monografías toxicológicas (OMS, Food Additive Series N.º 67, 2012) se pueden consultar a través del sitio web del JECFA/OMS: <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/en/index.html>. Las monografías de las especificaciones (Monografías del JECFA/FAO 13, 2012) están disponibles en la página web del JECFA/FAO (http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/JECFA_Monograph_13.pdf). Todas las monografías de especificaciones de los aditivos alimentarios se encuentran disponibles en la versión actualizada en línea de la base de datos en el sitio web del JECFA/FAO: <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html>. Las especificaciones de los aromatizantes se introducirán en su momento en la base de datos que se encuentra en: <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-flav/search.html>.

Publicaciones y otras prestaciones de asesoramiento científico de la FAO y la OMS

3. Las dietas de grupos de consumo del SIMUVIMA/Alimentos se basan en datos de la FAO sobre el suministro de alimentos y corresponden al consumo medio per cápita. La OMS encargó una actualización de los grupos sobre la base de una técnica estadística más precisa, así como de los datos más recientes de la FAO (de 2002 a 2007). El nuevo análisis produjo 17 grupos de dietas que están disponibles en el sitio web de la OMS para utilizarse cuando sea necesario para la evaluación de la exposición alimentaria. <http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/index1.html>.

4. La FAO y la OMS publicaron conjuntamente en 2012 tres documentos clave destinados a fortalecer la prevención y la respuesta en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos:

a) *Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos*, 2010,

inglés: http://www.who.int/entity/foodsafety/publications/fs_management/ERb1_E_L_101012.pdf

francés: <http://www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf>

español: http://www.who.int/entity/foodsafety/publications/fs_management/Er1_S_101018_L.pdf

b) *Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos*, 2011, ISBN: 978 92 4 150247 4

inglés: http://whqlibdoc.who.int/publications/2011/9789241502474_eng.pdf

francés: http://www.who.int/iris/bitstream/10665/78041/1/9789242502473_fre.pdf

español, http://www.who.int/iris/bitstream/10665/78042/1/9789243502472_spa.pdf

¹ Véase el informe de la 76ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, se puede encontrar en: http://www.who.int/iris/bitstream/10665/77752/1/WHO_trs_eng.pdf.

c) *Guía de la FAO/OMS para desarrollar y mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos*, 2012, ISBN: 978 92 4 150479 9.

inglés: http://www.who.int/iris/bitstream/10665/77746/1/9789241504799_eng.pdf

francés, http://www.who.int/iris/bitstream/10665/78040/1/9789242504798_fre.pdf

español, http://www.who.int/iris/bitstream/10665/78039/1/9789243504797_spa.pdf

Medidas necesarias a consecuencia de los cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas del JECFA

4. En su 76ª reunión, el JECFA evaluó la inocuidad del difosfato diácido de magnesio, el aceite mineral (de media y baja viscosidad) clases II y III, y tres enzimas: 3-fitasa de *Aspergillus niger* expresada en *Aspergillus niger*, proteasa de serina (quimotripsina) de *Nocardiaopsis prasina* expresada en *Bacillus licheniformis*, proteasa de serina (tripsina) de *Fusarium oxysporum* expresada en *Fusarium venenatum*. En el Cuadro 1 adjunto se presentan las recomendaciones toxicológicas y otras recomendaciones científicas para estos aditivos alimentarios. El CCFA deberá decidir y aceptar toda medida que pueda ser necesaria después de las evaluaciones de estos aditivos alimentarios.

Cuadro 1: Los aditivos alimentarios evaluados toxicológicamente en la 76ª reunión del JECFA

Núm. del SIN	Aditivo alimentario	Ingesta diaria admisible (IDA) u otras recomendaciones toxicológicas	Medidas recomendadas por el CCFA
450 (ix)	Difosfato diácido de magnesio	<p>El Comité evaluó el difosfato diácido de magnesio para uso como acidificante, estabilizador y leudante. El uso se propone como alternativa a los acidificantes y leudantes a base de sodio, sobre todo en las harinas, fideos (estilo oriental), productos para rebozar y cereales elaborados.</p> <p>El Comité llegó a la conclusión de que los niveles de uso propuestos y las categorías de alimentos producen una exposición alimentaria estimada al difosfato diácido de magnesio que puede ser motivo de preocupación.</p> <p>El Comité destacó que en la evaluación individual de aditivos alimentarios que contengan fosfatos es necesario que se evalúe el total de la exposición alimentaria al fósforo.</p> <p>El Comité recomendó que se evalúe el total de la exposición alimentaria al magnesio a través de los aditivos alimentarios y de otras fuentes de la alimentación.</p> <p>[...] el Comité recomendó que se revise la base toxicológica de la IDTM para las sales de fosfato expresada como fósforo.</p>	<p>La ingesta puede ser motivo de preocupación.</p> <p>Considerar si-</p> <ul style="list-style-type: none"> - hacer una revisión crítica de los niveles de uso propuestos y las categorías de alimentos para este aditivo alimentario - pedir al JECFA que ofrezca nuevas orientaciones sobre la ingesta total de magnesio y fósforo a partir del uso del aditivo alimentario.
905a	Aceite mineral (media y baja viscosidad) clases II y III	<p>El Comité señaló que la IDA de grupo temporal para el aceite mineral (media y baja viscosidad) clases II y III se estableció en 1995 y que se ha ampliado en varias ocasiones. Como no se han presentado datos que apoyen el establecimiento de una IDA plena, se retiró la IDA temporal de grupo previamente establecida.</p>	<p>Se retiró la IDA temporal.</p> <p>No es necesario tomar medidas si no hay entradas pendientes para la NGAA.</p>
	3-fitasa de <i>Aspergillus niger</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>El Comité evaluó un preparado enzimático de 3-fitasa (3-fitasa: <i>mio</i>-inositol hexakisfosfato 3-fosfohidrolasa; número asignado por la Comisión de Enzimas 3.1.3.8), que se usa como aditivo alimentario en la elaboración de alimentos con gran contenido de fitatos, tales como los cereales y las leguminosas, y como suplemento dietético, para consumo conjunto con alimentos de gran contenido de fitatos.</p> <p>El Comité asignó una IDA "no especificada" al preparado enzimático 3-fitasa de <i>A. niger</i> expresado en <i>A. niger</i>, utilizado en las aplicaciones especificadas y de acuerdo con buenas prácticas de fabricación.</p>	<p>IDA no especificada.</p> <p>Considerar si:</p> <ul style="list-style-type: none"> - agregar a la lista de coadyuvantes de elaboración
	Serina proteasa (quimotripsina) de <i>Nocardiosis prasina</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>El Comité evaluó un preparado enzimático de proteasa serina (quimotripsina: número asignado por la Comisión de Enzimas 3.4.21.1), que se utiliza como aditivo alimentario para producir parcialmente o ampliamente proteínas hidrolizadas de origen vegetal y animal. Estas proteínas hidrolizadas pueden utilizarse para diversas aplicaciones como ingredientes en alimentos y/o bebidas.</p> <p>El Comité asignó una IDA "no especificada" al preparado enzimático de serina proteasa (quimotripsina) de <i>N. prasina</i> expresada en la cepa de producción <i>B. licheniformis</i>, utilizado en las aplicaciones especificadas y de acuerdo con buenas prácticas de</p>	<p>IDA no especificada.</p> <p>Considerar si:</p> <ul style="list-style-type: none"> - agregar a la lista de coadyuvantes de elaboración

Núm. del SIN	Aditivo alimentario	Ingesta diaria admisible (IDA) u otras recomendaciones toxicológicas	Medidas recomendadas por el CCFA
		fabricación.	
	Serina proteasa (tripsina) de <i>Fusarium oxysporum</i> expresada en <i>Fusarium venenatum</i>	<p>El Comité evaluó un preparado enzimático de serina proteasa (tripsina: número asignado por la Comisión de Enzimas 3.4.21.4), que se utiliza como aditivo alimentario en la fabricación de proteínas parcial o ampliamente hidrolizadas para aplicaciones en alimentos y bebidas, para fortalecer las proteínas y para emulsificación o para acentuar el aroma.</p> <p>El Comité asignó una IDA "no especificada" al preparado enzimático de serina proteasa (tripsina) de <i>F. oxysporum</i> expresado en la cepa de producción <i>F. venenatum</i>, utilizado en las aplicaciones especificadas y de conformidad con buenas prácticas de fabricación.</p>	<p>IDA no especificada.</p> <p>Considerar si:</p> <ul style="list-style-type: none"> - agregar a la lista de coadyuvantes de elaboración

^a IDA "no especificada" se usa para referirse a una sustancia presente en los alimentos, de muy baja toxicidad que, sobre la base de los datos disponibles (químicos, bioquímicos, toxicológicos y otros) y el total de la exposición alimentaria a la sustancia debido a su utilización en las dosis necesarias para obtener los efectos deseados y por sus antecedentes de niveles aceptables en los alimentos, a juicio del Comité no representa un peligro para la salud. Por esa razón, y por los motivos expuestos en las evaluaciones individuales, no se considera necesario el establecimiento de una IDA numérica. Los aditivos que satisfagan este criterio deberán usarse con los límites de las buenas prácticas de fabricación, es decir, deberán ser tecnológicamente eficaces y deberán usarse con la dosis más baja necesaria para conseguir el efecto deseado, no deberá encubrir alimentos de calidad inferior ni alimentos adulterados, y no deberá crear un desequilibrio nutricional.