

comisión del codex alimentarius S



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

Tema 4 b) del programa

**CX/FAC 04/36/3
Diciembre de 2003**

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

**36ª reunión
Rotterdam, Países Bajos, 22 – 26 de marzo de 2004**

**MEDIDAS NECESARIAS COMO CONSECUENCIA DE CAMBIOS EN LA SITUACIÓN
DE LAS IDA Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS**

1. En este documento se resumen las medidas que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos habrá de adoptar como consecuencia de cambios en la situación de las IDA de los aditivos alimentarios y otras recomendaciones toxicológicas relativas a los contaminantes, tal como se propuso en la 61ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (Roma, 10-19 de junio de 2003).¹
2. El JECFA, en su 61ª reunión, recomendó cambios en las IDA vigentes y/o estableció IDA nuevas o temporales u otras recomendaciones toxicológicas como se indica en el Cuadro adjunto. El CCFAC deberá decidir y llegar a un acuerdo sobre cualesquiera medidas que podrían requerirse con respecto a esos cambios.
3. El JECFA, en su 61ª reunión, evaluó también un amplio número de aromatizantes utilizando el Procedimiento para la evaluación de la inocuidad de los aromatizantes. Como el JECFA llegó a la conclusión de que “no existía motivo de preocupación respecto de la inocuidad” respecto de estas sustancias considerando las dosis de ingestión actuales, no se han incluido en el Cuadro adjunto.
4. El JECFA, en su 61ª reunión, recomendó que no se efectuaran cambios en la ingestión semanal tolerable provisional (ISTP) vigente para el cadmio y estableció una nueva ISTP para el metilmercurio, tal como se indica en el Cuadro adjunto. El CCFAC deberá decidir y acordar las posibles medidas que se requieran en relación con estos cambios.

¹ Véase el Resumen y Conclusiones de la 61ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, (Sin número, tema 4ª) del programa) para mayor información.

1. Aditivos alimentarios evaluados en función de su toxicidad

N° SIN	Aditivo alimentario	Ingestión diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas	Medidas recomendadas por el CCFAC
160b	Extracto de bija (bixina extraída mediante disolventes)	0 – 7 mg/kg de pc (temporal); para preparados que contengan un 85% como mínimo de pigmento (como bixina que contiene como máximo un 2,5% de norbixina)	No se requieren medidas. Pendiente de un nuevo examen de la IDA temporal por el JECFCA .
160b	Extracto de bija (norbixina extraída mediante disolventes)	0 – 0,4 mg/kg de pc (temporal); para preparados que contengan un 85% como mínimo de pigmento (como norbixina)	No se requieren medidas. Pendiente de un nuevo examen de la IDA temporal por el JECFCA
160b	Extracto de bija (suspensión de bixina elaborada con aceite)	No se ha establecido una IDA, al no disponer de información sobre su toxicidad	No se requieren medidas.
160b	Extracto de bija (bixina elaborada con agua)	0 – 4 mg/kg de pc (temporal); para preparados que contengan, un 25% como mínimo de pigmento (como bixina que contiene como máximo un 7% de norbixina)	No se requieren medidas. Pendiente de un nuevo examen de la IDA temporal por el JECFCA
160b	Extracto de bija (norbixina elaborada con álcalis)	0 – 0.4 mg/kg de pc (temporal); para preparados que contengan, al menos, un 35% de pigmento (como norbixina)	No se requieren medidas. Pendiente de un nuevo examen de la IDA temporal por el JECFCA
160b	Extracto de bija (norbixina elaborada con álcalis no precipitada con ácido)	No se ha establecido una IDA, al no disponer de información sobre su toxicidad	No se requieren medidas.
100i	Curcumina	0 – 3 mg/kg de pc	Examinar proyectos de entradas en los cuadros 1 y 2, de la NGAA, en el Trámite 6.

N° SIN	Aditivo alimentario	Ingestión diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas	Medidas recomendadas por el CCFAC
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos del glicerol (DATEM)	0 – 50 mg/kg de pc	Examinar proyectos de entradas en los cuadros 1 y 2, de la NGAA. en el Trámite 6.
-	Alfa-amilasa del <i>Bacillus licheniformis</i> que contiene un gen de alfa-amilasa obtenido por técnicas genéticas a partir del <i>B. licheniformis</i>	No especificada	i) Determinar si la sustancia es un aditivo alimentario ² o un coadyuvante de elaboración; ii) si es un aditivo alimentario, incluirlo en el Cuadro 3 de la NGAA. iii) examinar si esta enzima debe incluirse en el n° 1100 del SIN.
-	Lacasa de <i>Myceliophthora thermophila</i> expresada en <i>Aspergillus oryzae</i>	No especificada	i) Determinar si la sustancia es un aditivo alimentario ³ o un coadyuvante de elaboración; ii) si es un aditivo alimentario, incluirlo en el Cuadro 3 de la NGAA.
-	Preparado a base de enzimas de xinalasa y beta glucanasa, producido por una cepa de <i>Humicola insolens</i>	No especificada	i) Determinar si la sustancia es un aditivo alimentario ³ o un coadyuvante de elaboración; ii) si es un aditivo alimentario, incluirlo en el Cuadro 3 de la NGAA.
-	Xinalasa de <i>Thermomyces lanuginosus</i> expresada en <i>Fusarium venenatum</i>	No especificada	i) Determinar si la sustancia es un aditivo alimentario ³ o un coadyuvante de elaboración; ii) si es un aditivo alimentario, incluirlo en el Cuadro 3 de la NGAA.
961	Neotame	0 – 2 mg/kg de pc	Solicitar datos sobre los usos propuestos para su inclusión en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, en el Trámite 3.

² El Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios incluye las amilasas (n° 1100 del SIN) únicamente como agentes de tratamiento de las harinas. El CCFAC podrá examinar otros usos de dichos aditivos que puedan clasificarse más adecuadamente como funciones de coadyuvantes de elaboración.

³ La lacasa, la xinalasa y la beta glucanasa no están actualmente incluidas, en el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios.

Nº SIN	Aditivo alimentario	Ingestión diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas	Medidas recomendadas por el CCFAC
	Alcohol polivinílico	0–50 mg/kg de pc	i) Solicitar datos sobre los usos propuestos para su inclusión en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, en el Trámite 3; ii) Examinar el establecimiento de un número del SIN.
999	Extracto de quillay (Tipo 1)	0 – 5 mg/kg de pc	Comprobar que los anteproyectos de entradas en los cuadros 1 y 2 de la NGAA sean compatibles con los productos que satisfagan la especificación del Tipo 1.
-	Extracto de quillay (Tipo 2)	No se ha establecido una ADI debido a la limitada información disponible sobre la composición cualitativa y cuantitativa	No se requieren medidas. Pendiente de un nuevo examen por el JECFCA.
-	D-Tagatosa	0 – 125 mg/kg de pc (temporal)	No se requieren medidas. Pendiente de un nuevo examen de la IDA temporal por el JECFCA.

2. Contaminantes evaluados en función de su toxicidad

Contaminante	Ingestión tolerable y otras recomendaciones toxicológicas	Medidas recomendadas por el CCFAC
Cadmio	Ingestión semanal tolerable provisional (PTWI) de 7 µg/kg de pc (mantenida)	Continuar examinando los límites máximos para el cadmio en diversos productos básicos en el Trámite 3. El Comité proporcionó también asesoramiento sobre los productos básicos que contribuyen en mayor medida a la exposición general al cadmio en la alimentación, tal como se solicitó en la 35ª reunión del CCFAC.
Metilmercurio	Ingestión semanal tolerable provisional (PTWI) de 1.6 µg/kg de pc	El CCFAC podrá examinar tal vez los niveles de referencia CAC/GL 7-191 para el metilmercurio en el pescado, a la luz de la nueva ISTP.