

# 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 7 (b) del programa

FAC 04/36/6  
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

### ANTEPROYECTO DE PREÁMBULO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

### INFORME DE LA LABOR REALIZADA POR EL GRUPO DE TRABAJO CON RESPECTO AL PREÁMBULO DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen presentar observaciones sobre el tema que se indica a continuación quedan invitados a hacerlo **antes del 16 de febrero de 2004** a las direcciones siguientes: Punto de Contacto del Codex de los Países Bajos, Ministerio de Agricultura, Gestión de la Naturaleza y Calidad de los Alimentos, P.O. Box 20401, 2500 EK La Haya, Países Bajos (telefax No. + 31.70.378.6141; correo electrónico: [info@codexalimentarius.nl](mailto:info@codexalimentarius.nl), con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Telefax: +39.06.5705.4593; correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)).

## INTRODUCCIÓN

1. En su 35ª reunión (Arusha, Tanzania, 17 al 21 de marzo de 2003), el Comité del Codex para los Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) acordó establecer un Grupo de Trabajo<sup>1</sup> con los miembros siguientes: Suiza (Presidencia), Australia, Dinamarca, Francia, Japón, Nueva Zelanda, los Estados Unidos de América, la Comisión Europea (CE), el Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar (CEFS), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Unión Internacional de Zumos (Jugos) de Fruta (IFU).
2. En vista de la división en el Grupo de Trabajo, el Presidente del Grupo decidió elaborar este documento de examen en base a los puntos de vista expuestos en las observaciones recibidas de la mayoría de los miembros del Grupo de Trabajo (Dinamarca, Francia, Suiza, la Comisión Europea, CEFS e IFU). Los miembros siguientes concretamente expresaron su desacuerdo con las conclusiones y recomendaciones: Australia, Nueva Zelanda y EE.UU.

<sup>1</sup> ALINORM 03/12A, párrafo 47

**MANDATO Y PUNTOS DE AVERIGUACIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO (párrafos 47 y 48, ALINORM 03/12A)**

3. Al Grupo de Trabajo se le encargó el mandato siguiente:

- examinar el Preámbulo de la NGAA para eliminar las incoherencias con los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios (Codex Alimentarius, Volumen 1A, Sección 5.1) y el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, en particular en lo referente a las Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales (página 94-100), incluido el examen de las dosis máximas de uso de los aditivos alimentarios propuestos por los Comités sobre Productos;
- elaborar un documento complementario de la NGAA que describa los procedimientos técnicos utilizados por el CCFAC para desarrollar la NGAA, más definiciones y terminología, y un enfoque gradual del uso de la NGAA;
- y examinar la política para seleccionar las dosis máximas de uso para su inclusión en la NGAA como asunto de la máxima prioridad.

4. El Comité acordó que en la revisión del Preámbulo debían tenerse en cuenta el párrafo 100 del documento CX/FAC 03/6, las deliberaciones mantenidas en su 35ª Reunión en torno al tema, y las observaciones presentadas por escrito (documentos CX/FAC 03/6-Add. 1 y CRD 5)<sup>2</sup>.

5. Suiza preparó un primer Proyecto de Documento de Examen (con fecha del 5.8.2003) que se remitió a todos los miembros del Grupo de Trabajo para que presentaran observaciones.

6. El Grupo de Trabajo apoya plenamente la elaboración de la NGAA por el CCFAC, lo cual es parte de la orientación general del Codex Alimentarius para la elaboración de Normas Horizontales. También es de aceptación general que la NGAA, una vez terminada, contribuirá a lograr los objetivos del Codex de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas comerciales leales. Igualmente se reconoce que la identificación de incoherencias en las recomendaciones relativas a aditivos alimentarios entre la NGAA y las Normas del Codex para Productos ha dado lugar al estado actual de confusión con respecto a las recomendaciones actuales para aditivos del Codex. Se reconoció que esa falta de coherencia en relación con los aditivos alimentarios provocaría confusión entre los Interesados del Codex, pues podían remitirse a dos listas de aditivos alimentarios del Codex totalmente diferentes, la NGAA y las listas de aditivos de las Normas del Codex para Productos. Las discrepancias resultantes podían desacreditar al Codex y sus años de labor dedicados a elaborar normas para los alimentos.

7. La protección de los consumidores también podía verse afectada por la falta de un método armonizado en el Codex. Vale la pena cuestionar por qué la NGAA y las normas del Codex para productos tienen aditivos totalmente diferentes para productos alimentarios normalizados, como la mantequilla o los zumos (jugos) de fruta. En el caso de la **mantequilla**, la Norma para la mantequilla tiene **10** aditivos alimentarios, mientras que la NGAA tiene **111**. El nuevo Proyecto de Norma para el **Zumo (Jugo) de Fruta y Néctares** (que actualmente estaba en el trámite 7) preveía solamente **17** aditivos alimentarios, mientras que la NGAA preveía **96** aditivos para esta misma categoría de alimentos. Está claro que el método para asignar aditivos alimentarios y sus dosis máximas (DM) de los Comités del Codex y la NGAA es diferente.

8. El Manual de Procedimiento del Codex establece el Formato de las Normas del Codex para Productos y tiene también una sección sobre las Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales en la que se especifica el procedimiento del Codex con respecto a los aditivos alimentarios. Se ha establecido que los Comités del Codex para Productos consideren la necesidad de utilizar aditivos alimentarios en un producto alimentario específico o relacionado en base a una clara justificación tecnológica y, a partir de ahí, le asignen la DM de uso. El CCFAC ratifica esos aditivos alimentarios tras garantizar su inocuidad.

---

<sup>2</sup> Observaciones fueron presentadas por Japón, EE.UU., la CE, ELC, IFAC, IFU e ISDC.

9. Por otra parte la NGAA fue elaborada para que incluyera alimentos normalizados y no normalizados, y partió de un método totalmente diferente para la asignación de aditivos alimentarios. Los miembros y Observadores del Codex entregaron al CCFAC directamente listas de aditivos alimentarios y sus DM para que los incluyera directamente en la NGAA. Este método se utilizó tanto para los productos normalizados como no normalizados. En el caso de dosis máximas diferentes, se mantuvo la DM más elevada recomendada.

## **ESTRUCTURA DEL PRESENTE DOCUMENTO**

10. El presente documento está dividido en tres secciones que están basadas en el mandato indicado anteriormente.

**SECCIÓN 1:** Examen del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios para eliminar las incoherencias con los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios y el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, en particular en lo referente a las Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales.

**SECCIÓN 2:** El documento complementario de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (2.1 procedimientos técnicos utilizados en la elaboración de la NGAA, 2.2. Definiciones y terminología, y 2.3 enfoque gradual del uso de la NGAA).

**SECCIÓN 3:** Examen de la política para seleccionar las dosis máximas de uso para su inclusión en la NGAA.

## **SECCIÓN 1: EXAMEN DEL PREÁMBULO DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

11. En base al mandato encargado, en esta sección se propone hacer un examen del Preámbulo de la NGAA para eliminar las incoherencias con los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios (Codex Alimentarius, Volumen 1A, Sección 5.1) (1.1) y el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius<sup>3</sup>, especialmente con respecto a las relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales (páginas 96- 97), incluido el examen de las dosis máximas de uso para aditivos alimentarios propuestas por los Comités del Codex sobre Productos (1.2). Al final del examen se da una serie de recomendaciones (1.3).

## **PREÁMBULO DE LA NGAA**

12. El primer anteproyecto del Preámbulo fue publicado en 1992<sup>4</sup> y fue aprobado como texto definitivo en 1995. Desde entonces, el Preámbulo ha sido revisado en tres ocasiones. La última revisión se llevó a cabo en el año 2001. El Preámbulo es de importancia vital para la elaboración de la NGAA porque ofrece su ámbito de aplicación y los principios básicos utilizados para su elaboración.

---

<sup>3</sup> La 13ª edición puede obtenerse electrónicamente en las páginas Web del Codex: [http://www.codexalimentarius.net/index\\_en.stm](http://www.codexalimentarius.net/index_en.stm)

<sup>4</sup> CL 1992/18-FAC, julio de 1992, Anteproyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA)

## 1.1 PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

### (Sección 3 del Preámbulo)

13. Cabe recordar que existen dos grupos de Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios. El primero se encuentra en una sección propia del Codex Alimentarius, Volumen 1A – Revisado 1999, Sección 5 Aditivos Alimentarios, bajo la Sección 5.1 titulada “Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios” y el segundo en el Codex Alimentarius, Volumen 1A – Revisado 1999, Sección 5 Aditivos Alimentarios, Sección 5.2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, en el Preámbulo de la NGAA, bajo el Párrafo 3 titulado “Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios”. Originariamente los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios<sup>5</sup> se adoptaron como texto consultivo, en el Noveno Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en 1972 (véase el Preámbulo, nota a pie de página número 6)<sup>6</sup>. En dicha nota dice que “las partes pertinentes del texto (Sección 5.1 – Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios) se han incorporado ahora como parte integrante de esta Norma, habiéndose efectuado las modificaciones convenientes, según fueran necesarias, respetando el contexto actual”. El Párrafo 3.2 (a) – (d) del Preámbulo ofrece un buen ejemplo de esta incorporación ya que contiene el mismo texto encontrado en el Punto 5 (a) – (d) de los Principios Generales.

14. Como el Preámbulo, al igual que los Cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA, fueron elaborados de acuerdo con una filosofía diferente a la que se especifica en los Principios Generales, el resultado es que el Preámbulo no puede ser totalmente coherente con todos los principios expuestos en los Principios Generales. Es más, los Principios Generales se elaboraron en 1972, cuando las recomendaciones del Codex sobre aditivos alimentarios eran muy restrictivas, lo cual se ilustra claramente en el Punto 6, letra (a) del texto de los Principios Generales (Sección 5.2 Aditivos Alimentarios) que dice que la “inclusión de un aditivo alimentario en una lista consultiva o en una norma para alimentos debía estar limitada en lo posible a alimentos específicos con fines específicos y bajo condiciones específicas”.

15. Debido a las siguientes razones, durante la elaboración de la NGAA se adoptó un método diferente: el ámbito de aplicación de la NGAA es mucho más amplio pues está destinada a alimentos normalizados y no normalizados, los alimentos afines han sido agrupados en la misma categoría del Sistema de Clasificación de Alimentos y además, los aditivos alimentarios con una IDA de grupo se han incluido bajo un solo nombre químico, p.ej. el listado de fosfatos incluye 25 formas de fosfatos; y por último, la función tecnológica específica de un aditivo alimentario en un alimento determinado ha dejado de indicarse.

16. En el anteproyecto de la versión de 1992 del Cuadro<sup>7</sup>, los antioxidantes y conservantes con IDA de grupo (ascorbatos, ésteres de ascorbilo, benzoatos, etc.) se habían incorporado a la misma lista. A pesar de que las Normas del Codex sobre Productos recomendaban sólo el uso de uno o dos de los aditivos del grupo, el proyecto de Cuadro permitía el uso de todos los aditivos del grupo. Algunos ejemplos en que se daba esta situación en que se empleaban todos los ascorbatos son la mayonesa (Codex STAN 168-1989 incluye sólo el ácido ascórbico), el cóctel de fruta enlatada (Codex STAN 78 – 1981 incluye solamente el ácido ascórbico) y el uso de todos los benzoatos en el chutney de Mango (Codex STAN 160 – 1987 incluye solamente los benzoatos de sodio y potasio). Sin embargo, para algunos renglones decía que solamente estaba permitido el empleo de uno de los aditivos del grupo indicados, por ejemplo para las patatas fritas de congelación rápida, el ácido ascórbico solamente (de Codex STAN 114-1981).

17. Es evidente que la recomendación de los Principios Generales de que la incorporación de un aditivo alimentario a una lista consultiva o una norma para alimentos debía limitarse en lo posible a alimentos específicos, para fines específicos y bajo condiciones específicas, no podría haberse seguido cuando se decidió elaborar los Cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA en su formato actual.

<sup>5</sup> Codex Alimentarius, Volumen 1A-1999, Sección 5 Aditivos Alimentarios, Sección 5.1, página 101

<sup>6</sup> Nota a pie de página número 6, página 2 del Preámbulo de la NGAA, 2001

<sup>7</sup> CL 1992/18-FAC, julio de 1992, Anteproyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA)

18. El resultado de la decisión de elaborar la NGAA en su formato actual es que ahora las recomendaciones del Codex sobre aditivos alimentarios son más amplias de lo que hubieran sido si se hubieran seguido todos los principios compendiados en los Principios Generales.

## 1.2 Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius

19. En el Manual<sup>8</sup> de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius se describe la relación de trabajo entre los Comités del Codex sobre Productos, los Comités de Asuntos Generales y las responsabilidades de cada uno. La relación entre los Comités del Codex sobre Productos y el CCFAC se encuentra en las páginas 96 – 97, y en el primer y segundo párrafo de la página 97 se expone el siguiente procedimiento de trabajo específico:

“Cuando ya exista un Comité sobre productos en funciones, las propuestas para el uso de aditivos en cualquier norma para productos que se esté examinando, deberán ser preparadas por el Comité pertinente, y deberán remitirse al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para su ratificación. Si el Comité Sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos decide no ratificar determinadas disposiciones relativas a los aditivos (uso del aditivo, o dosis en el producto final), deberán exponerse claramente las razones de esta decisión. La sección que se esté examinando deberá devolverse al Comité interesado si se requiere más información, o para información si el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos decide enmendar la disposición.” (Manual de Procedimiento, 13ª edición, página 97, 1er párrafo).

“Cuando no exista ningún comité sobre productos en funciones, las propuestas respecto de nuevas disposiciones sobre aditivos, o de enmienda de disposiciones vigentes, deberán ser remitidas directamente por los países miembros al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.” (Manual de Procedimiento, 13ª edición, página 97, 2er párrafo).

20. En el Manual de Procedimiento del Codex se especifica también el formato que deben tener las Normas del Codex sobre Productos. En una sección se establecen los requisitos para la incorporación de aditivos alimentarios a la Norma del Codex y dice: “esta sección debe incluir los nombres de los aditivos permitidos y, cuando proceda, la cantidad máxima permitida en el alimento” (Manual de Procedimiento, 13ª Edición, página 91).

21. El anteproyecto de versión del Preámbulo de 1992 no presentaba incoherencias con las secciones de aditivos alimentarios del Manual de Procedimiento. Sin embargo, como en el texto se hicieron modificaciones, se borraron párrafos y partes del texto se colocaron en párrafos diferentes, el Preámbulo y el procedimiento utilizado para elaborar la NGAA ya no eran de acuerdo con el Manual de Procedimiento.

22. La terminología que se había utilizado originariamente con un sentido, terminó interpretándose con otro significado. En la Sección 4 del proyecto de Preámbulo original “Base para Establecer Disposiciones para Aditivos Alimentarios para la Norma” dice que

“(a) las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las Normas del Codex para Productos serán incluidas en las disposiciones de esta Norma y *reemplazadas* por ellas”.

23. En el proyecto del texto original el uso de la palabra “reemplazadas” implica que una vez las disposiciones para aditivos se hubieran transferido de las Normas del Codex sobre Productos a la NGAA, sólo tendría que consultarse la NGAA para los listados de aditivos, lo cual no implicaría que las recomendaciones de Estados Miembros o de ONG en calidad de Observadores tendrían prioridad sobre las recomendaciones de los Productos del Codex. En un Memorándum<sup>9</sup> del Grupo de Trabajo de 1991 había un esquema de cómo se elaboraría la NGAA en el que se ilustraba un procedimiento conforme al Manual de Procedimiento.

<sup>8</sup> Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Decimotercera Edición, 2003.

<sup>9</sup> Memorándum N° 1 del Grupo de Trabajo, FDA, R.J. Ronk, D.F. Dodgen, 17 de septiembre de 1991

24. En este mismo párrafo del proyecto original de Preámbulo, el subpárrafo (c) dice que el Anexo A (“Directrices para el Uso de Aditivos Alimentarios en Alimentos No Normalizados”) se utilizaría para asignar aditivos a los productos no normalizados. El Anexo A empieza con la Directriz número 1 que dice que las recomendaciones sobre aditivos para productos normalizados deben considerarse como apropiadas para productos no normalizados dentro de la misma categoría de alimentos<sup>10</sup>.

25. Por tanto, en conjunto, los subpárrafos (a) y (c) del párrafo 4 ofrecen los procedimientos para incorporar aditivos y sus DM a la NGAA para los alimentos normalizados y no normalizados.

26. Sin embargo, en la 25ª Reunión del CCFAC en 1993<sup>11</sup>, el párrafo 4 fue suprimido y los subpárrafos cambiados. El subpárrafo 4 (a) con la referencia “incluidos y sustituidos” fue trasladado al párrafo 1.2 “Alimentos en los que pueden utilizarse aditivos”. La parte del subpárrafo 4 (c) que se refiere a “las disposiciones establecidas en el Anexo A” se colocó también en el Párrafo 1.2, como última oración. Pero se decidió modificar el Anexo A y suprimir la referencia a alimentos “no normalizados” haciendo menos obvio que este Anexo debía utilizarse al examinar el uso de aditivos en alimentos no normalizados.

27. Por tanto, el Párrafo 1.2 “Alimentos en los que los Pueden Utilizarse Aditivos” que originariamente decía:

“En esta Norma se establecen las condiciones bajo las cuales se pueden emplear aditivos alimentarios permitidos en los alimentos cubiertos por las Normas del Codex sobre Productos, y proporciona directrices para su uso en los alimentos no normalizados.”

28. Después de la 25ª Reunión de 1993 del CCFAC se convirtió en:

“La presente Norma establece las condiciones en que los aditivos alimentarios permitidos pueden emplearse en todos los alimentos, hayan sido éstos normalizados o no anteriormente por el Codex. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las Normas del Codex para Productos están incluidas en las disposiciones de esta Norma y serán reemplazados por ellas. Las bases para estas disposiciones se exponen en el Anexo A.”

29. En el proyecto de versión de 1995 del Anexo A (en el trámite 5)<sup>12</sup>, figura todavía la Directriz número 1. Tal como se ha indicado anteriormente, esta Directriz decía que los aditivos utilizados en los alimentos normalizados debían considerarse como apropiados para utilizar en alimentos no normalizados que estuvieran en la misma categoría. En el período de sesiones de 1995 de la Comisión del Codex Alimentarius se aprobó<sup>13</sup> el Preámbulo haciendo referencia al Anexo A y sus Directrices.

30. A instancia del Comité del Codex sobre Principios Generales en 1995<sup>14</sup>, era necesario que en el marco de la NGAA se hiciera una aclaración en torno a la interacción entre el CCFAC y los Comités del Codex sobre Productos. Esta cuestión se debatió en la 28ª Reunión del CCFAC de 1996<sup>15</sup> y se acordaron los párrafos relativos a la relación entre el CCFAC y los Comités del Codex sobre Productos, que se hallan impresos en la versión actual del Manual de Procedimiento del Codex. En su 28ª reunión, el CCFAC también tomó nota de la confirmación de la Comisión que “la sección de aditivos debía incorporarse como parte integrante de las Normas del Codex hasta que la NGAA estuviera terminada”<sup>16</sup>.

---

<sup>10</sup> CL 1992/18-FAC, Anexo A, Directriz 1, página 24

<sup>11</sup> ALINORM 93/12A, párrs. 27 – 50, Apéndice II

<sup>12</sup> Apéndice III, ALINORM 95/12A. 27ª Reunión del CCFAC

<sup>13</sup> Informe del 21º Período de Sesiones de la CAC, julio de 1995, Apéndice 4, Normas Aprobadas y Textos Afines en el Trámite 8

<sup>14</sup> ALINORM 95/33, párr. 49

<sup>15</sup> CX/FAC 96/3 y ALINORM 97/12, párrs. 22 – 25, Apéndice III

<sup>16</sup> ALINORM 97/12, párr. 22

31. En la 28ª Reunión del CCFAC se decidió redactar de nuevo el Anexo A, a la luz de las deliberaciones relativas a la evaluación de la exposición<sup>17</sup>. Los documentos resultantes<sup>18</sup> abordaban la necesidad de redactar nuevamente el Anexo A original porque una serie de principios fundamentales había cambiado. Uno de los principios que había cambiado era que las Normas del Codex tenían prioridad sobre cualquier otra norma nacional o regional. En vista de que se había decidido que ya no seguiría siendo así, la Directriz número 1 había perdido la relevancia y era necesario suprimirla.

32. Debido a la gran revisión del Anexo A, era necesario revisar el Preámbulo y en la 29ª Reunión del CCFAC en 1997 se propuso en el Trámite 8<sup>19</sup> la siguiente Sección 1.2 del Preámbulo:

“La presente Norma establece las condiciones en que los aditivos alimentarios permitidos pueden emplearse en todos los alimentos, hayan sido éstos normalizados o no anteriormente por el Codex. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos están incluidas en las disposiciones de esta Norma y serán reemplazados por ellas. Estas disposiciones también cumplen los demás requisitos establecidos en el Preámbulo”.

33. Esta versión del Párrafo 1.2 fue aprobada en el 22º Período de Sesiones de la CAC y sigue siendo la versión actual del Preámbulo.

34. Además, el 2º apartado del Párrafo 1.4 del Preámbulo de la NGAA dice que:

“Los aditivos alimentarios regulados por la presente Norma y sus dosis máximas de uso se basan en parte en las disposiciones sobre aditivos alimentarios establecidas en anteriores normas del Codex para productos o en peticiones de los gobiernos, tras someter las dosis máximas propuestas a un método apropiado que permite verificar la compatibilidad de la dosis máxima propuesta con la IDA”.<sup>20</sup>

35. Como la NGAA abarca el uso de aditivos alimentarios en productos del Codex normalizados y no normalizados, y se había decidido que el uso de aditivos de Normas del Codex no prevalecería sobre los productos no normalizados, **se pidió a los Estados Miembros del Codex que entregaran listas de aditivos alimentarios y sus dosis máximas de uso para los productos no normalizados.**

36. Con respecto a los productos normalizados, las recomendaciones relativas a aditivos alimentarios fueron transferidas de las normas existentes del Codex a la NGAA. **Sin embargo, los Estados Miembros incorporaron a sus listas de aditivos recomendaciones para productos no normalizados, recomendaciones sobre aditivos para productos normalizados del Codex y éstas también fueron incorporadas al Cuadro 1 y 2 de la NGAA,** con el resultado de que el uso de aditivos alimentarios y las dosis máximas recomendadas por los Estados Miembros ahora *reemplazan* a los estipulados en las Normas del Codex para Productos.

37. Esto ha dado lugar a discrepancias en los aditivos alimentarios y dosis máximas de uso recomendadas en el Codex para los mismos productos al comparar la NGAA y las Normas del Codex para Productos. Tal como se indica en el cuadro siguiente, es bastante sorprendente observar que el número de recomendaciones relativas a aditivos encontrado en las Normas del Codex para Productos para Zumos (Jugos) de Fruta y Néctares (Trámite 7, Comisión del Codex Alimentarius 2003) y Mantequilla (CODEX STAN A-1-1971, Rev. 1) es mucho más reducido que el que se propone en la NGAA. Si se analizan las fuentes de las recomendaciones relativas a aditivos para estos productos dentro de la NGAA, queda claro que muchas de las recomendaciones fueron presentadas por un Estado Miembro del Codex sólo o por una ONG en calidad de Observador, y no por dos Estados Miembros tal como reza el requisito para incluir un aditivo en la NGAA.

<sup>17</sup> párr. 39 ALINORM 97/12

<sup>18</sup> CX/FAC 97/5, octubre de 1996, y CX/FAC 97/9, octubre de 1996

<sup>19</sup> Apéndice III, ALINORM 97/12A

<sup>20</sup> 2º apartado de la Sección 1.4 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, CODEX STAN 192-1995, (Rev 3 – 2001)

38. Si se hubiera seguido la política establecida para aceptar recomendaciones relativas a aditivos en la NGAA (la petición de incorporar el aditivo alimentario tienen que hacerla dos Estados Miembros por lo menos), la lista de aditivos de la NGAA de uso en los Zumos (Jugos) de Fruta y Néctares sería de 39 aditivos, veintidós más que los que figuran en el proyecto de Norma para Productos. Para el producto mantequilla, el número total de recomendaciones para aditivos hechas por dos Estados Miembros es por lo menos de 29, sólo 19 más que en la norma adoptada para la mantequilla.

**Cuadro n° 1**

Recomendaciones sobre aditivos de los <b>Comités del Codex para Productos</b>	<b>Zumos (Jugos) y néctares de fruta</b>  <b>Aditivos en la NGAA</b>	<b>TFFJ:</b> Número <b>total</b> de aditivos en el <b>Proyecto de Norma Gen. para Zumos (Jugos) y Néctares de Fruta</b> (Trámite 7):  <b>17</b>	<b>Mantequilla</b>  <b>Aditivos en la NGAA</b>	<b>CCFO:</b> Número <b>total</b> de aditivos en la <b>Mantequilla</b> (CODEX STAN A-1-1971, Rev 1-1999)  <b>10</b>
Categorías de Alimentos de la NGAA para los mismos productos Recomendaciones sobre aditivos en la NGAA <b>presentadas por:</b>	14.1.2 – 14.1.3.4		02.2 – 02.2.1.1	
• 2 ó más MS <sup>1</sup> , ó 1 MS y el Codex	39		29	
• 1 MS	30 <sup>2</sup>		14	
• 1 MS y 1 Observador	3		7	
• Observador (es) solo	1		58 <sup>3</sup>	
• Los datos no elaborados de 2000 no tienen información sobre la fuente	23		3	
	Número <b>total</b> de aditivos para <b>Zumos (jugos) y néctares de fruta</b> en la NGAA:  <b>96</b>		Número <b>total</b> de aditivos para la <b>Mantequilla</b> en la NGAA:  <b>111</b>	

<sup>1</sup> Estado Miembro

<sup>2</sup> La mayoría de estos renglones fueron presentados por uno de tres países

<sup>3</sup> La mayoría de las entregas eran para la categoría 2.0 – grasas y aceites y emulsiones grasas, ó 2.2 – emulsiones grasas principalmente del tipo de agua en aceite, pero en la NGAA se incorporaron explícitamente a la categoría para la mantequilla



39. Una de las recomendaciones hechas por el CCFAC a los Comités del Codex para Productos durante la modificación o finalización de las normas existentes para productos es que sólo se incorporara la función tecnológica del aditivo alimentario y no todos los aditivos específicos. Esta recomendación tiene fundamento ya que como la investigación y el desarrollo de alimentos continúa, se darán situaciones en las que un aditivo alimentario diferente con la misma función tecnológica pueda ser más efectivo en condiciones ligeramente diferentes o en otras situaciones en que el mismo aditivo alimentario pueda ser utilizado para funciones tecnológicas diferentes. Es más, la estructura del Cuadro 1 de la NGAA permite agrupar aditivos alimentarios relacionados bajo el mismo nombre de aditivo alimentario, dificultando así especificar el aditivo exacto que está permitido.

40. Sin embargo, esta recomendación hecha por el CCFAC no se ha puesto en práctica en la NGAA. La labor del Comité del Codex para la Leche y Productos Lácteos (CCMMP) proporciona un buen ejemplo al respecto<sup>21</sup>. El CCMMP siguió la recomendación del CCFAC durante la elaboración de la Norma del Codex para Leches Fermentadas<sup>22</sup>, sin embargo entre las funciones de aditivos recomendadas en esta Norma y la NGAA todavía hay discrepancias. La Norma para Leches Fermentadas no permite el uso de colores y edulcorantes en las leches naturales fermentadas, mientras que la NGAA permite el uso de varios edulcorantes y dos colores de caramelo en la categoría de alimentos de leches naturales fermentadas<sup>23</sup>.

#### Cuadro n° 2

Clase de aditivo	Leches Fermentadas <u>Naturales</u>		Leches Fermentadas <u>Naturales</u> Termotratadas después de la Fermentación	
	Norma del Codex (adoptada en el Trámite 8, 26° CAC, 2003)	NGAA 01.2.1, 01.2.1.1	Norma del Codex (adoptada en el Trámite 8, 26° CAC, 2003)	NGAA 01.2.1, 01.2.1.2
Colores	-	X (adoptado 1999)	-	X (adoptado 1999)
Edulcorantes	-	X	-	X
Emulsionantes	-	X	-	X
Acentuadores del sabor	-	-	-	-
Ácidos	-	-	X	X
Reguladores de la acidez	-	X	X	X
Estabilizantes	X <sup>1</sup>	X	X	X
Espesantes	X <sup>1</sup>	X	X	X
Conservantes	-	-	-	-
Gases de envasado	-	X	X	-

<sup>1</sup> El uso está restringido a la reconstitución y recombinación, y si está permitido por la legislación nacional en el país de venta al consumidor final.

<sup>21</sup> CX/FAC 03/5, ratificación y/o revisión de las dosis máximas de aditivos alimentarios en las Normas del Codex, página 6, Proyecto Revisado de Norma para las Leches Fermentadas en el Trámite 8 (Apéndice III).

<sup>22</sup> Basada en las Normas para yogures, CODEX STAN A-11-(a)-1975, CODEX STAN A-11(b)-1976.

<sup>23</sup> Cuadro 2, proyecto de NGAA versión de marzo de 2002, SCA 01.2.1 y SCA 01.2.1.2.

41. Cabe observar que los Comités del Codex para Productos que siguen la recomendación del CCFAC de incluir solamente la función tecnológica necesaria, no cumplen el Manual de Procedimiento que dice que la sección de aditivos alimentarios en las Normas del Codex debe tener los nombres de los aditivos permitidos y cuando proceda la cantidad máxima permitida en los alimentos. Tampoco cumplen las recomendaciones hechas por el CCGP en 1996 de que los Comités del Codex sigan incorporando aditivos alimentarios por el nombre y DM hasta que la NGAA esté terminada.

### **1.3 RECOMENDACIONES**

#### **Recomendación N° 1**

42. El CCFAC debe pedir a la Comisión del Codex Alimentarius que esclarezca la relación entre el CCFAC y los Comités del Codex para Productos con respecto a la asignación de aditivos alimentarios para alimentos normalizados. Dicho esclarecimiento debe realizarse como una cuestión de prioridad ya que este paso se considera fundamental para solucionar las incoherencias entre la NGAA y la asignación de aditivos alimentarios en las Normas del Codex para Productos.

#### **Recomendación N° 2**

43. En base al objetivo dual del Codex, a saber la protección de la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos y como orientación general para todos los usuarios de las Normas del Codex, se recomienda que el Párrafo 6 de los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios (Sección 5.1., Codex Alimentarius, Vol. 1A-Revisado 1999) se incorpore a la Sección 1.2 del Preámbulo de la NGAA.

#### **Recomendación N° 3**

44. Se recomienda que el CCFAC tome nota correspondiente de la recomendación que le hizo la Comisión del Codex Alimentarius en su 23° Período de Sesiones (1999), que dice que “antes de su publicación, la Norma General debía tener en cuenta las disposiciones relativas a aditivos alimentarios que se encuentran en las Normas del Codex para Productos”<sup>24</sup>.

---

<sup>24</sup> Comisión del Codex Alimentarius, Informe del Veintitrés Período de Sesiones, Roma 28 de junio – 3 de julio de 1999, párr. 109.

## **SECCIÓN 2: DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

### **2.1 PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA NGAA**

#### **Origen de la NGAA**

45. Esta visión de conjunto del origen y ámbito de aplicación de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios ofrece un resumen de las decisiones y procedimientos principales utilizados en la elaboración de la NGAA. Para una relación histórica pormenorizada de la elaboración de la NGAA, consúltese el documento del Codex CX/FAC 03/6, noviembre de 2002.

46. Desde su comienzo en 1962, el Codex Alimentarius ha elaborado más de 240 normas para productos o normas verticales, a través de la labor de Comités del Codex especializados, como por ejemplo el Comité del Codex para la Leche y Productos Lácteos, el Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales, el Comité del Codex sobre Fruta Elaborada y Hortalizas, etc. Esas normas fueron elaboradas en base al “Formato de las Normas del Codex para Productos” que figura en el Manual de Procedimiento del Codex (véanse las páginas 90 a 93 de la decimotercera edición). El formato prevé las secciones siguientes: Nombre de la Norma, Ámbito de Aplicación, Descripción, Composición Esencial y Factores de Calidad, Aditivos Alimentarios, Contaminantes de los Alimentos, Higiene, Pesos y Medidas, Etiquetado y Métodos de Análisis, y Muestreo. Las secciones del Formato necesarias para terminar una norma del Codex son sólo aquellas disposiciones que son convenientes para el producto alimentario en cuestión.

47. A finales de los años ochenta se dieron cuenta que las recomendaciones del Codex serían más uniformes y para los usuarios de dichas Normas sería más fácil si se elaboraran normas horizontales sobre temas comunes a todas las Normas para Productos<sup>25</sup>.

48. En relación con los aditivos alimentarios se tuvieron en cuenta varias cuestiones al evaluar la forma más conveniente de elaborar una norma del Codex horizontal que los regulara. Un aspecto clave para la protección de los consumidores era el cálculo de la ingestión del aditivo alimentario. En vista de que las Normas del Codex sólo regulan una selección de alimentos que se consumen mundialmente, los cálculos sobre la ingestión de aditivos que se basaban sólo en recomendaciones del Codex para aditivos sólo eran completos en parte. A fin de lograr una estimación más exacta de la ingestión de aditivos alimentarios, era aconsejable que el Codex estableciera recomendaciones para el uso sin riesgos de aditivos en alimentos no normalizados.

49. En su 21ª Reunión (1989), el CCFAC debatió el “Documento de Denner”<sup>26</sup> el cual presentaba una evaluación de la situación vigente entonces y un conjunto de recomendaciones. Durante la elaboración de la NGAA, el CCFAC siguió varias de las recomendaciones de dicho documento.

50. En su 23ª Reunión (1991), el CCFAC decidió establecer un grupo<sup>27</sup> especial de redacción con el mandato de que preparara un proyecto del conjunto de Principios Generales para la NGAA e hiciera propuestas de proyectos de listas de antioxidantes y conservantes. El documento resultante<sup>28</sup> tenía un anteproyecto del Preámbulo, Lista 1 con usos de antioxidantes y conservantes (que posteriormente se convertiría en el Cuadro 1), y varios de los Anexos que ahora forman parte del Preámbulo.

---

<sup>25</sup> CX/FA 85/16

<sup>26</sup> CX/FAC 89/16

<sup>27</sup> Australia, Bélgica, Canadá, Dinamarca, Finlandia, Francia, Alemania, Italia, Japón, Países Bajos, Noruega, España, Suecia, Suiza, Tailandia, Reino Unido, Estados Unidos de América, CEE, IOCU, IFAC, ILSI, IDF, CIAA, e IFGMA.

<sup>28</sup> CL 1992/18-FAC

51. En marzo de 1991 se celebró una Conferencia de la FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio de Alimentos para revisar aspectos de la labor y procedimientos del Codex, y examinar los controles a la importación y la exportación que dificultaban el comercio internacional de los alimentos<sup>29</sup>. La Conferencia, que había sido convocada conjuntamente por los Directores Generales de la FAO y la OMS, en colaboración con el Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio (GATT), respaldó enérgicamente el uso de un método “horizontal” como estrategia principal para el control de aditivos en los alimentos, y recomendó, entre otras cosas, que la Comisión del Codex Alimentarius siguiera el mismo método horizontal en otros ámbitos, por ejemplo en relación con las sustancias químicas y los contaminantes microbiológicos, y métodos de análisis y muestreo<sup>30</sup>, lo cual se consideraba necesario porque las normas del Codex tenían que abarcar todos los alimentos vendidos en el comercio internacional. Además, un método horizontal daría orientación general y recomendaciones para el fomento del manipulado y procesado de alimentos inocuos.

### **Procedimientos utilizados en la elaboración de la NGAA**

52. En su 24ª Reunión (1992)<sup>31</sup> y 29ª Reunión (1997)<sup>32</sup>, el CCFAC decidió que:

- la NGAA agruparía las recomendaciones de aditivos para productos del Codex normalizados y no normalizados,
- a la NGAA solamente se incorporarían aditivos evaluados por el JECFA y que éste había determinado que eran inocuos,
- el formato de la NGAA estaría basado en las clases funcionales de aditivos estipuladas en el Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios (SIN), y en categorías de alimentos basadas en el Sistema de Clasificación de Alimentos,
- se permitiría el uso de aditivos a los que el JECFA les hubiera asignado una IDA “no especificada” según Buenas Prácticas de Fabricación (BPF),
- para ciertos alimentos solamente se permitiría el uso de un número restringido de aditivos.

### Sistema de Clasificación de Alimentos (SCA)

53. En su 24ª Reunión (1992), el CCFAC acordó que un sistema de clasificación (denominado también “categorización”) de alimentos para la NGAA se basaría en el sistema de la CIAA<sup>33</sup> que se había elaborado para utilizar en la Unión Europea. El Comité reafirmó que el sistema de clasificación debía incluir todos los alimentos del comercio internacional y pidió que se hicieran recomendaciones específicas para modificar el sistema de clasificación de los alimentos de la CIAA en consonancia con ello. El sistema original fue ampliado para que incluyera las categorías de alimentos que se consumen y se comercializan mundialmente.

54. A fin de ayudar a los usuarios a clasificar un alimento en el SCA, se preparó un documento de examen<sup>34</sup> para que fuera examinado en la 34ª Reunión del CCFAC, en el cual había una descripción completa de las categorías de alimentos de la NGAA y ejemplos de uso.

### Preámbulo

55. El Preámbulo proporciona el ámbito de aplicación de la NGAA y los principios básicos utilizados para su elaboración. El primer anteproyecto fue publicado en 1992<sup>35</sup> y fue adoptado en 1995 como texto definitivo.

<sup>29</sup> Informe de la Conferencia de la FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y el Comercio de Alimentos en Colaboración con el GATT, 1991 Roma.

<sup>30</sup> Conferencia de la FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio de Alimentos, Apéndice I, página 43, recomendaciones 2(i) y 2 (ii).

<sup>31</sup> ALINORM 93/12

<sup>32</sup> ALINORM 97/12A

<sup>33</sup> Confederación de Industrias Agroalimentarias de la Unión Europea – Confédération des industries Agro-alimentaires de l’Union européenne

<sup>34</sup> CX/FAC 02/6

56. En su 28ª Reunión (1996), el CCFAC aceptó la oferta hecha por la Delegación de Bélgica, en colaboración con la CIAA, de hacer propuestas de enmiendas al Preámbulo para describir más detalladamente los principios y la aplicación del sistema de clasificación de alimentos.

57. En su 29ª Reunión (1997), el CCFAC ratificó las revisiones del Preámbulo<sup>36</sup> para que incluyera los principios y la aplicación del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA. Esas revisiones fueron adoptadas después por la Comisión del Codex Alimentarius en su 22º Período de Sesiones celebrado en 1997.

58. El Preámbulo fue modificado una segunda vez en 1999 insertando una nota a pie de página que era necesaria para la elaboración de la NGAA. La última modificación que se ha llevado a cabo hasta la fecha se hizo en el 2001 y ha dado lugar a la versión actual del Anexo A.

#### Datos para la NGAA (Cuadros 1 y 2)

59. Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen la lista de aditivos alimentarios cuyo uso está permitido en condiciones específicas en determinadas categorías de alimentos o alimentos individuales, así como sus dosis máximas de uso recomendadas. Las categorías de alimentos incluyen alimentos normalizados y no normalizados. El Cuadro 1 está dispuesto alfabéticamente por aditivo y el Cuadro 2 numéricamente de acuerdo con los números de clasificación del SCA. El uso de aditivos y las dosis máximas de uso que se encuentran en ambos Cuadros proceden de Normas del Codex para Productos existentes y de las propuestas hechas por los Estados Miembros del Codex.

60. En 1992, al principio de la elaboración de dichos Cuadros, se recopilaron los aditivos y las dosis máximas para los antioxidantes y conservantes a partir de las Normas<sup>37</sup> del Codex para Productos ya existentes. A través de cartas circulares<sup>38</sup>, el CCFAC recopiló y publicó<sup>39</sup> de manera sistemática propuestas de los Estados Miembros para el uso de aditivos en productos normalizados y no normalizados.

61. Dicha aceptación de recomendaciones de aditivos de los Estados Miembros para productos normalizados ha dado lugar a discrepancias entre las recomendaciones sobre aditivos del Codex encontradas en la NGAA y las Normas del Codex para Productos. En muchos casos, las recomendaciones relativas a aditivos de los Estados Miembros para alimentos normalizados reemplazaron a las disposiciones sobre aditivos alimentarios que había en las Normas del Codex adoptadas.

62. A la NGAA solamente se han incorporado los aditivos alimentarios que han sido evaluados por el JECFA y cuyo uso en los alimentos se consideraba aceptable. En el Cuadro 1, los aditivos con una IDA de grupo (p.ej. benzoatos) se han insertado juntos. Por tanto, la lista de “benzoatos” incluye los aditivos siguientes: ácido benzoico, benzoato de sodio, benzoato de potasio y benzoato de calcio. Para los aditivos que tienen varias funciones tecnológicas no se indica su uso en un alimento específico. Por ejemplo, los monoglicéridos y diglicéridos pueden utilizarse como agente antiespumante, aumentador del volumen, emulsionante, estabilizante y espesante. Sin embargo, no se hace ninguna referencia a la función tecnológica que deben cumplir en los alimentos en que se utilizan.

63. Como la cantidad de datos iba aumentando, existía preocupación sobre la enorme cantidad de información que había en las “hojas de trabajo fuente” ya que tenían más de 23.000 renglones. Era evidente que había que encontrar una forma de condensar las dosis máximas de uso presentadas para seguir elaborando la norma. En relación con la dosis de uso que debía darse (la dosis mínima de uso comunicada, una dosis media, o la dosis máxima de uso comunicada) fueron expuestos varios puntos de vista.

---

<sup>35</sup> CL 1992/18-FAC, julio de 1992, Anteproyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA)

<sup>36</sup> CX/FAC 97/6

<sup>37</sup> CL 1992/18-FAC, julio de 1992

<sup>38</sup> CL 1994/11-FAC, CL 1995/15-FAC, CL 1996/14-FAC, CL 1997/9-FAC

<sup>39</sup> CX/FAC 96/8, CX/FAC 97/8, CX/FAC 98/8

64. En su 27ª Reunión (1995), el CCFAC acordó que la siguiente versión del anteproyecto de norma incluiría la gama de dosis de uso comunicada para un aditivo en cualquier categoría dada de alimentos. La Delegación de Estados Unidos, en calidad de presidente del Grupo de Trabajo de la NGAA, se ofreció como voluntaria para revisar las hojas de trabajo de acuerdo con los siguientes principios generales<sup>40</sup>:

- Eliminar las referencias a la fuente de información, es decir, los nombres de los Estados Miembros,
- Combinar los renglones idénticos, y
- Conservar la dosis máxima de uso más baja y más alta comunicada para una categoría de alimentos. Sin embargo, al final solamente se conservó la dosis máxima de uso con el fin de evitar cualquier restricción para el comercio.

65. En su 30ª Reunión (1998) y debido a la disparidad de opiniones entre los Estados Miembros, el CCFAC acordó el siguiente procedimiento para solucionar cuestiones relacionadas con la justificación tecnológica y la necesidad de utilizar aditivos alimentarios en la NGAA:

- Establecer que dos Estados Miembros del Codex por lo menos tenían que permitir el uso del aditivo hasta la dosis máxima propuesta en los Cuadros 1 y 2, en los alimentos representativos de la categoría. Esto determina que el alimento que contiene el aditivo puede comercializarse.
- Determinar si la dosis máxima propuesta se limita a un alimento indistinto o no representativo. De ser así, deberá considerarse reconocer ese alimento y la dosis de uso del aditivo como un renglón específico de la NGAA, e identificar una dosis más representativa para la categoría como totalidad.
- Utilizar “corchetes” cuando proceda, para que los Estados Miembros del Codex sigan expresando su preocupación sobre las dosis máximas propuestas.

66. En su 34ª Reunión (2002), el CCFAC acordó que como cuestión de principio, los aditivos alimentarios a los que el JECFA les hubiera asignado una IDA numérica debían tener una limitación numérica sobre su uso en la NGAA. Teniendo esto en cuenta, el comité acordó retener en los Trámites 3 ó 6 todas las disposiciones de BPF para estos aditivos (es decir, con IDA numéricas) para que pudieran aportarse dosis de uso numéricas específicas antes de su 35ª reunión en 2003. El comité convino que todas las dosis máximas de BPF para los aditivos con IDA numéricas se suprimirían del proyecto de NGAA si esa información no se aportaba antes de su 35ª reunión. También acordó que en una reunión futura<sup>41</sup> examinaría la aplicación de estos principios a las disposiciones sobre aditivos ya adoptadas.

67. Aunque en su 35ª reunión (2003) el CCFAC reconfirmó que a pesar de que en general se hubiera aceptado que a los aditivos a que el JECFA les hubiera asignado una IDA numérica se les debían asignar dosis máximas de uso numéricas en la NGAA, se permitirían algunas excepciones en los casos en que el CCFAC hubiera convenido hacer una excepción específica en base a caso por caso<sup>42</sup>.

### Cuadro 3 y Anexo 1 al Cuadro 3

68. Desde el comienzo de la NGAA se decidió que en la mayoría de alimentos se permitiría el uso de los aditivos alimentarios a que el JECFA les hubiera asignado una Ingestión Diaria Aceptable (IDA) “No Especificada” de acuerdo con Buenas Prácticas de Fabricación (BPF). La definición del Codex de esta expresión es la siguiente:

---

<sup>40</sup> CX/FAC 96/7

<sup>41</sup> ALINORM 03/12, párr. 60

<sup>42</sup> ALINORM 03/12A, párr. 44.

“La expresión IDA “no especificada” (NE) es una expresión que se aplica a las sustancias alimentarias de muy baja toxicidad que, teniendo en cuenta los datos (químicos, bioquímicos, toxicológicos y de otro tipo) disponibles, la ingestión alimentaria total de la sustancia que deriva de su uso en las dosis necesarias para conseguir el efecto deseado y de su concentración admisible anterior 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 distintas evaluaciones del JECFA, este organismo no considera necesario asignar un valor numérico a la ingestión diaria admisible. Todo aditivo que satisfaga este criterio deberá emplearse conforme a las buenas prácticas de fabricación que se definen más adelante en el apartado 3.3.”<sup>43</sup>

69. Los aditivos alimentarios cuyo uso está permitido en la NGAA de acuerdo con las BPF están recopilados en el Cuadro 3.

70. También se decidió que la NGAA definiría las categorías de alimentos o alimentos individuales en que el uso de aditivos alimentarios no está permitido o está restringido. Esta restricción era aplicable al uso de aditivos según BPF (Cuadro 3) de forma no regulada. Los alimentos individuales o categorías de alimentos sujetos a esta restricción son, en general, alimentos crudos o sin elaborar o de escasa elaboración, y alimentos para lactantes y niños pequeños. No obstante, el uso de aditivos incorporados según BPF está permitido en los alimentos que figuran en el Anexo 1 al Cuadro 3, pero tiene que regularse introduciendo una referencia específica en los Cuadros 1 y 2.

### Formato actual de la NGAA

71. El Preámbulo comprende 7 párrafos:

1. El **Ámbito de aplicación** indica los aditivos alimentarios y los alimentos que están regulados por la NGAA.
2. La **Definición de los términos empleados** comprende las definiciones de “Aditivo Alimentario”, “Ingestión Diaria Aceptable” e “Ingestión Diaria Aceptable “No Especificada””.
3. Los **Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios** indican qué aditivos pueden utilizarse, por qué y el concepto de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF). Esta sección se basa en parte en el documento del Codex ya existente “Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios”.
4. Se explica el concepto de **Transferencia** de aditivos alimentarios.
5. Una explicación del **Sistema de Clasificación de Alimentos** utilizado para facilitar la asignación de aditivos alimentarios en la NGAA.
6. El **Formato de la Norma** describe las distintas partes (Cuadros) en que está dividida la NGAA.
7. El **Examen y Revisión de la Norma** expone el procedimiento que debe seguirse al incorporar nuevos aditivos alimentarios a la NGAA o al revisar los apartados relativos a los aditivos alimentarios ya existentes.

72. El Anexo A es un documento orientativo para seleccionar propuestas de uso de aditivos, basadas en la consideración de su dosis máxima de uso y el límite fisiológico superior en relación con la cantidad de alimentos y bebidas que pueden consumirse cada día. La intención del Anexo no es asignar disposiciones sobre el uso de un aditivo y no puede utilizarse para calcular ingestiones precisas de aditivos.

---

<sup>43</sup> Codex Alimentarius, Vol. 1A-1999, Sección 5 Aditivos Alimentarios, Preámbulo de la NGAA, Sección 2 (c)

73. El Anexo B comprende el Sistema de Clasificación de Alimentos (SCA) que es una herramienta para la adjudicación de usos de aditivos alimentarios autorizados en la NGAA. El SCA tiene vigencia para todos los alimentos, incluidos los alimentos en que no está permitido utilizar aditivos. El sistema es jerárquico, en el sentido de que cuando el uso de un aditivo está permitido en una categoría general está permitido automáticamente en todas sus subcategorías, salvo que se especifique lo contrario. Del mismo modo, cuando un aditivo está permitido en una subcategoría, su uso también está permitido en cualquier otra subcategoría y alimentos individuales indicados en una subcategoría.
74. El Anexo C al Preámbulo de la NGAA es la lista de alimentos regulados por las normas del Codex para productos con referencias cruzadas en relación con su categoría dentro del SCA. Este Anexo está estructurado primero por el número de Norma del Codex, seguido de una estructuración alfabética por el Título de Norma del Codex, con una lista final por Número de Categoría de Alimentos.
75. Las listas A y B son las listas de aditivos alimentarios aprobados por el JECFA que se utilizan en la NGAA. Los aditivos de estas listas, que han sido evaluados y aprobados por el JECFA como de uso inocuo en los alimentos, son los únicos cuyo uso está permitido en la NGAA. Solamente se incluyen aditivos adicionales después de que el JECFA haya realizado una evaluación completa.
76. Tal como se indica en la versión electrónica de la NGAA que se encuentra en las páginas Web del Codex, las Listas A y B se han insertado como parte del Anexo C.
77. Lista A – Anexo C son los aditivos alimentarios aprobados por el JECFA con IDA, números de SIN y sinónimos que se utilizan normalmente. Los aditivos están estructurados primero por orden alfabético y después numéricamente según el Sistema Internacional de Numeración.
78. Lista B – Anexo C comprende los aditivos alimentarios aprobados por el JECFA con IDAS, números de SIN y el año de la reunión del JECFA en que se debatió el aditivo. Los aditivos están estructurados primero por orden alfabético y después numéricamente según el Sistema Internacional de Numeración.
79. El Cuadro 1 comprende los aditivos cuyo uso está permitido bajo condiciones específicas en determinadas categorías de alimentos o alimentos individuales.
80. El Cuadro 2 comprende las categorías de alimentos o alimentos individuales en que se permiten aditivos alimentarios en condiciones específicas.
81. El Cuadro 3 comprende los aditivos cuyo uso está permitido en los alimentos en general, salvo que se especifique lo contrario, de acuerdo con las BPF. Se trata de aditivos con IDA no numéricas.
82. El Anexo al Cuadro 3 comprende las categorías de alimentos o alimentos individuales excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3. El uso de aditivos del Cuadro 3 en las categorías de alimentos contenidas en este Anexo se rige por las disposiciones de los Cuadros 1 y 2.

## RECOMENDACIONES

### Recomendación N° 1

83. La primera recomendación guarda relación con la versión electrónica del Preámbulo que está disponible en las páginas<sup>44</sup> de Internet del Codex Alimentarius. A diferencia de la versión de papel de 1999, impresa en el Volumen 1A de 2000, la versión electrónica no tiene la indicación de “Preámbulo de la” que se indica en su título. Por razones de coherencia, **se recomienda que a la versión electrónica que está disponible en las páginas Web del Codex se añada la misma denominación al título, es decir, “Preámbulo de la”.**

<sup>44</sup> [http://www.codexalimentarius.net/index\\_en.stm](http://www.codexalimentarius.net/index_en.stm)



## Recomendación N° 2

84. Esta recomendación se refiere a la versión electrónica actual de la NGAA (CODEX STAN 192-1995, Rev. 3-2001). Los tres Anexos del Preámbulo tienen los títulos siguientes:

- Directrices para la Elaboración de Dosis Máximas de Uso de Aditivos Alimentarios con Ingestiones Diarias Aceptables Numéricas. *Anexo A a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA)*
- Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), Sistema de Clasificación de Alimentos de la NGAA - 33ª CCFAC (la referencia a que este es el Anexo B se encuentra solamente en el título de la página).
- Anexo C al Preámbulo de la NGAA
  - o Referencia cruzada de Alimentos del Codex Normalizados con el Sistema de Clasificación de Alimentos Utilizado para la Elaboración de la NGAA – Clasificado por N° de Norma del Codex.
  - o Referencia cruzada de Alimentos del Codex Normalizados con el Sistema de Clasificación de Alimentos Utilizado para la Elaboración de la NGAA – Clasificado por Título de la Norma del Codex.
  - o Referencia cruzada de Alimentos del Codex Normalizados con el Sistema de Clasificación de Alimentos Utilizado para la Elaboración de la NGAA – Clasificado por n° de Categoría de Alimentos.

85. De los títulos anteriores de los tres Anexos puede observarse que dichos títulos no se han asignado de forma coherente. Observamos que sólo el Anexo C hace referencia al Preámbulo de la NGAA, mientras que el título del Anexo A no hace referencia al Preámbulo sino a la NGAA, y por último, en el título del Anexo B no hay ninguna referencia ni al Preámbulo ni a la NGAA. **Por consiguiente se recomienda que junto a los títulos específicos del documento, se añada a los títulos de los Anexos A y B una denominación similar a la del Anexo C, es decir “Anexo A al Preámbulo de la NGAA” y “Anexo B al Preámbulo de la NGAA”.**

## Recomendación N° 3

86. En la versión electrónica de la NGAA y en ALINORM 99/12, Apéndice II, las Listas A y B tienen títulos que indican que son parte del Anexo C del Preámbulo. Sin embargo, en CX/FAC 03/6 la Lista A y la Lista B se separan en su propia sección titulada como “Índice”. Teniendo en cuenta que son listas de aditivos alimentarios aprobados por el JECFA, no parecen ser una subsección del Anexo C que es una referencia cruzada entre las Normas del Codex para Productos y el Sistema de Clasificación de Alimentos de la NGAA. **Se recomienda que se haga una aclaración sobre si las Listas A y B son subsecciones del Anexo C o si son textos independientes, y que se dé el título apropiado y correcto a ambas listas una vez se haya aclarado esta cuestión. Además, en la primera sección de la versión electrónica de la Lista A junto al nombre del aditivo faltan el SIN y las IDA.**

### 2.2 DEFINICIONES Y TERMINOLOGÍA UTILIZADA EN LA NGAA, Párrafo 2 del Preámbulo

87. En el párrafo 2 del Preámbulo se ofrecen las definiciones de tres conceptos básicos utilizados en la NGAA. Se trata de las definiciones de Aditivo Alimentario, Ingestión Diaria Aceptable (IDA) e Ingestión Diaria Aceptable “No Especificada” (NE).

88. Tal como se señaló en ALINORM 03/12A, en el párrafo 43, la expresión “**empleo generalizado**” debía definirse en el Preámbulo para que se interpretara de la misma forma dentro del Codex. Esta expresión fue cuestionada en varias ocasiones, cuando los Estados Miembros aconsejaron el uso de aditivos y dosis máximas en un producto cuya producción se limita al comercio regional o su volumen de producción es limitado. Uno de los criterios que figura en el Manual de Procedimiento de la Comisión para los Comités del Codex para Productos al examinar el uso de un aditivo y dosis máximas (DM) en un producto normalizado es “los aditivos que se consideren tecnológicamente necesarios o cuyo uso en el alimento, con sujeción a ciertas dosis máximas según sea necesario, esté generalmente permitido”<sup>45</sup>.

89. Además, parte del mandato del Grupo de Trabajo era que elaborara un documento complementario de la NGAA con las definiciones y la terminología utilizadas en la NGAA.

90. Existen tres posibilidades de modificación del párrafo 2 del Preámbulo para tener en cuenta los puntos de vista expuestos en la 35ª Reunión del CCFAC:

**Opción 1:** Modificar el Párrafo 2 de modo que tenga una definición de “empleo generalizado” y elaborar un documento complementario que contenga otras expresiones y definiciones utilizadas en la NGAA,

**Opción 2:** Modificar el Párrafo 2 de modo que incluya una definición de “empleo generalizado”, así como todas las demás expresiones y definiciones utilizadas en la NGAA,

**Opción 3:** Elaborar un documento complementario que tendría la definición de las expresiones utilizadas en la NGAA, incluidas las que se encuentran actualmente en la Sección 2, así como la expresión “empleo generalizado”. Suprimir la Sección 2 del Preámbulo.

## RECOMENDACIONES

91. La 2ª opción parece ser la más apropiada de las tres ya que todas las definiciones utilizadas en la NGAA estarían en el mismo documento. Como se ha reconocido que las definiciones son esenciales para el entendimiento de la NGAA, **recomendó que el Párrafo 2 del Preámbulo se modificara de forma que tuviera una definición de “empleo generalizado” así como todas las demás expresiones y definiciones utilizadas en la NGAA.**

### 2.3 ENFOQUE GRADUAL DEL USO DE LA NGAA

92. Para determinar qué aditivos alimentarios recomienda utilizar la NGAA en un producto alimentario debería utilizarse el procedimiento siguiente. Después de los cuatro pasos se ofrecen ejemplos de uso.

#### **Paso 1: Sistema de Clasificación de Alimentos (Anexo B)**

93. Localizar el producto en el Sistema de Clasificación de Alimentos (Anexo B) y tomar nota del número del SCA. Si no hay ningún renglón específico para su producto, seleccione el renglón que mejor describa su producto.

94. El Sistema de Clasificación de Alimentos ha sido elaborado para facilitar la asignación de aditivos alimentarios a los productos. El SCA es aplicable a todos los alimentos incluidos los alimentos en que no se permiten aditivos.

#### **Paso 2: Alimentos en los que no está permitido utilizar aditivos alimentarios de acuerdo con la dosis máxima de uso según BPF. (Anexo al Cuadro 3)**

95. Comprobar si el producto está en el Anexo al Cuadro 3.

---

<sup>45</sup> Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, página 84, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 12ª edición, 2001

96. Si la respuesta es **NEGATIVA**, significa que en ese producto en particular está permitido utilizar todos los aditivos que figuran en el Cuadro 3 (aditivos a los que se les ha asignado una IDA “no especificada”) de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF). El uso en el producto de aditivos con una IDA numérica, por tanto que no están en el Cuadro 3, estará permitido si figuran en el Cuadro 1 / Cuadro 2.

97. Si la respuesta es **AFIRMATIVA**, significa que todos los aditivos que está permitido utilizar en ese producto estarán incluidos en el Cuadro 1, por tanto no puede utilizarse ningún aditivo según las BPF sin consultar primero el Cuadro 1.

98. El Anexo al Cuadro 3 incluye las categorías de alimentos individuales excluidas de las condiciones generales del Cuadro 3. En general, se trata de productos en los que debía utilizarse un mínimo de aditivos alimentarios. Los productos incluidos son los que normalmente se consideran no elaborados, o sólo con un mínimo de elaboración o alimentos para grupos especiales de consumidores (p.ej. lactantes y niños pequeños).

### **Paso 3: Aditivos cuyo uso está permitido según BPF (Cuadro 3)**

99. El Cuadro 3 incluye los aditivos que han sido evaluados por el JECFA y que se les ha asignado una IDA “no especificada”. Esta designación ha sido utilizada para aditivos alimentarios de toxicidad muy baja o para los cuales la dosis de uso necesaria para lograr el efecto deseado no representa ningún peligro para la salud.

### **Paso 4: Aditivos cuyo uso está permitido bajo condiciones específicas en determinadas categorías de alimentos o alimentos individuales (Cuadro 1)**

100. El Cuadro 1 ofrece la información siguiente:

- Dosis máximas de uso de aditivos con IDA numéricas en todas las categorías de alimentos permitidas.
- Dosis máximas de uso de todos los aditivos (con y sin IDA) cuyo uso está permitido en las categorías indicadas en el Anexo al Cuadro 3.

### **Ejemplos**

101. Los dos productos siguientes de alimentos se utilizan como ejemplos de cómo utilizar el enfoque gradual para determinar los aditivos alimentarios que pueden utilizarse en alimentos específicos.

#### **Ejemplo 1: Postre de yogur aromatizado congelado**

**Paso 1:** Identificar (lo mejor posible) la categoría en el Sistema de Clasificación de Alimentos a que pertenece el producto.

Respuesta: 01.7 Postres lácteos (p.ej. bebidas a base de leche fría, pudines, yogur aromatizado o a base de fruta).

**Paso 2:** Figura la categoría 01.7 en el Anexo al Cuadro 3, es decir productos alimentarios restringidos.

Respuesta: No

**Paso 3:** En esta categoría de alimentos está permitido utilizar todos los aditivos que figuran en el Cuadro 3 (IDA = no especificada) según BPF.

**Paso 4:** Para los aditivos con IDA numérica que figuran en el **Cuadro 1**, comprobar aditivo por aditivo los que están permitidos en el producto alimenticio. Más fácil, el **Cuadro 2** que incluye el uso de aditivos por categoría de alimentos puede comprobarse en cuanto a aditivos permitidos, pero recuerde que **los aditivos según BPF del Cuadro 3** no están incluidos pero están permitidos.

102. También, como la NGAA es jerárquica, todo aditivo permitido en la categoría más grande de 01.0 Productos lácteos, está permitido en las subcategorías.

#### **Ejemplo 2: Zumo (jugo) de piña pasteurizado enlatado**

**Paso 1:** Identificar (lo mejor posible) la categoría en el Sistema de Clasificación de Alimentos a que pertenece el producto.

Respuesta: 14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas (pasteurizados), enlatados o embotellados.

**Paso 2:** Figura la categoría 14.1.2.1 en el Anexo al Cuadro 3, es decir productos alimentarios restringidos.

Respuesta: Sí

**Paso 3:** Como la categoría de alimentos 14.1.2.1 está incluida en el Anexo al Cuadro 3, los aditivos del Cuadro 3 no pueden utilizarse de acuerdo con las BPF sin corroborar además el Cuadro 1 y el Cuadro 2.

**Paso 4:** Utilice el Cuadro 1, aditivo por aditivo, o el Cuadro 2, buscando por número de categoría para ver todos los aditivos que pueden utilizarse en el zumo (jugo) de piña. Como se trata de un alimento restringido, el Cuadro 2 incluye todos los aditivos (incluidos los del Cuadro 3) que pueden utilizarse en este producto.

### **SECCIÓN 3: EXAMEN DE LA POLÍTICA PARA SELECCIONAR LAS DOSIS MÁXIMAS DE USO PARA SU INCLUSIÓN EN LA NGAA.**

#### **JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA Y DOSIS MÁXIMAS DE USO**

103. La justificación tecnológica y las dosis máximas de uso aceptadas de aditivos han sido el tema de numerosos documentos<sup>46</sup> del Codex. Los principios básicos relativos a la necesidad tecnológica y el uso han sido repetidos en varias ocasiones y parece que todos han aceptado, p.ej. que las necesidades tecnológicas para el uso de aditivos alimentarios difieren de país a país, debido en parte a la disponibilidad de materias primas, el clima, el adelanto de la tecnología de los alimentos utilizada en la producción, etc.

104. “Los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios”<sup>47</sup> así como el Preámbulo de la NGAA:<sup>48</sup> exponen principios similares (véase el párrafo 5 de los Principios Generales para el uso de aditivos alimentarios y el párrafo 3.2. del Preámbulo de la NGAA):

105. La Sección 3.2. del Preámbulo de la NGAA dice que:

“El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos para la salud del consumidor y no le induce a error o a engaño, y si desempeña una o más de las funciones establecidas por el Codex y los requisitos a) a d) señalados a continuación, y sólo cuando estos objetivos no puedan alcanzarse por otros medios que sean económica y tecnológicamente viables:

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 los 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 ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor;

d) proporcionar ayuda para la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, 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.”

106. En reuniones recientes del CCFAC, así como en reuniones de los Comités del Codex para Productos, se han mantenido algunos debates en relación con qué Comité dispone de la capacidad técnica para decidir qué aditivos alimentarios son necesarios en un producto alimentario y las dosis máximas de uso de esos aditivos en particular. Tampoco cabe duda que tanto los comités de productos horizontales (CCFAC) como verticales disponen de capacidad en el ámbito de los aditivos alimentarios. Sin embargo, el primer párrafo de la página 96 del Manual de Procedimiento, que guarda relación con los aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos, dice claramente:

“Los Comités del Codex sobre Productos deberán preparar una sección relativa a aditivos alimentarios en cada uno de los proyectos de normas para productos y dicha sección habrá de contener todas las disposiciones de la norma que se refieran a aditivos alimentarios. En esta sección se incluirán los nombres de los aditivos que se consideren tecnológicamente necesarios o cuyo uso en el alimento, con sujeción a ciertas dosis máximas según sea necesario, esté generalmente permitido”.

107. Por esta razón específica, para los alimentos normalizados la NGAA debía incluir solamente aquellos aditivos alimentarios cuyo uso esté recomendado por las Normas del Codex para Productos (p.ej. mantequilla, zumo (jugo) de fruta, etc.).

<sup>46</sup> ALINORM 72/35, párr. 295, CX/FAC 89/16, CX/FAC 95/5, CX/FAC 97/10, ALINORM 99/12, párr. 45-48

<sup>47</sup> Codex Alimentarius, Vol. 1A, Sección 5.1, Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios, Sección 5

<sup>48</sup> Preámbulo de la NGAA, Codex Stan 192-1995 (Rev. 2 – 1999), Sección 3.2

## RECOMENDACIONES

### Recomendación N° 1

108. El ejemplo de la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (Naturales) que fue adoptada recientemente por la Comisión del Codex Alimentarius en su 26° Período de Sesiones (julio de 2003), ilustra claramente las incoherencias actuales entre la NGAA y el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, en especial las disposiciones encontradas en el capítulo “Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales”. Teniendo en cuenta la capacidad de los Comités del Codex sobre Productos en relación con las necesidades tecnológicas de productos normalizados, y en base a las disposiciones del Codex encontradas en la Decimotercera Edición del Manual de Procedimiento del Codex (2003), **se recomienda que con respecto a los Productos Normalizados del Codex, la NGAA incluya solamente los aditivos alimentarios de las Normas del Codex en base a la ratificación de estos aditivos alimentarios por el CCFAC.**

109. Es más, el Manual de procedimiento dice que:

“Todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios habrán de ser ratificadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos teniendo en cuenta la justificación tecnológica sometida por los Comités sobre Productos, las recomendaciones del Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios relativas a la inocuidad en el uso alimentario (ingestión diaria aceptable (IDA) y otras restricciones), así como una estimación de la ingestión potencial y, cuando sea posible, efectiva de los aditivos alimentarios, a fin de garantizar la observancia de los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios.”<sup>49</sup>

110 Si se siguiera este procedimiento se obtendría coherencia total entre los aditivos incluidos en la NGAA para un alimento en particular y los aditivos incluidos en la Norma para Productos que regulaba ese producto en particular. Por tanto, no habría más confusión porque el Codex sería coherente en su enfoque relativo a los aditivos alimentarios necesarios manteniendo al mismo tiempo su credibilidad frente a la protección de los consumidores y garantizando buenas prácticas comerciales.

### Recomendación N° 2

111. En cuanto a productos no normalizados, el uso de aditivos alimentarios y las dosis máximas tienen que basarse en las recomendaciones de los Estados Miembros establecidas en el Manual de Procedimiento. Se ha reconocido por completo que las necesidades tecnológicas de aditivos alimentarios difieren de país a país dependiendo, entre otras cosas, de la disponibilidad de materias primas, el clima y la disponibilidad tecnológica. **Por tanto se recomienda que en el Preámbulo se inserte el texto siguiente:**

- i) **como punto de partida para las deliberaciones se toma la dosis más baja comunicada;**
- ii) **si un Miembro del Codex considera que una dosis máxima de uso propuesta de un aditivo alimentario es demasiado baja, entonces ese Miembro del Codex tendrá que proporcionar datos que demuestren que la DM de uso propuesta es tecnológicamente insuficiente y que dicha dosis no supondría ningún riesgo para la salud de los consumidores ni defraudaría al consumidor sobre la naturaleza del alimento. Deberá garantizarse que los datos se basan en alimentos que son idénticos o equivalentes.**

### Recomendación N° 3

112. A fin de distinguir, cuando sea posible, entre alimentos normalizados y alimentos no normalizados dentro del Sistema de Clasificación de Alimentos **se recomienda que el Sistema de Clasificación de Alimentos haga referencia a la Norma del Codex que regule los alimentos en particular.** Así los usuarios de Normas del Codex serán conscientes de la existencia de las dos listas de aditivos alimentarios, lo cual también estará en línea con la confirmación de la Comisión que “la sección de aditivos debía incluirse como parte integrante de las Normas del Codex hasta el momento en que la NGAA esté terminada”.<sup>50</sup>

<sup>49</sup> Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, Decimotercera Edición, página 96, 3er párrafo

<sup>50</sup> ALINORM 97/12, párr. 22