

# 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 del programa**

**CX/FAC 06/38/3**

**Marzo de 2006**

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

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

**38º período de sesiones**

**La Haya, Países Bajos, 24 – 28 de abril de 2006**

#### **INFORMACIÓN DE ASUNTOS DE INTERÉS PLANTEADOS POR LA FAO Y LA OMS**

1. Este documento destaca las actividades en curso de la FAO y la OMS relacionadas con recomendaciones formuladas en el 65º período de sesiones del JECFA sobre la elaboración de principios para la evaluación de riesgos, así como sobre la publicación y actualización de los resultados obtenidos por el JECFA, en particular la actualización del compendio de especificaciones de aditivos alimentarios y la metodología analítica para los aditivos alimentarios.

Además se proporciona información sobre las actividades de la FAO y la OMS en materia de suministro de asesoramiento científico al Codex y a los países miembros, de importancia para el CCFAC.

#### *Agentes aromatizantes*

2. En su 65º período de sesiones, el JECFA evaluó un gran número de agentes aromatizantes utilizando el Procedimiento para la evaluación de la inocuidad de los aromatizantes. Se debatió y se examinó en la reunión la mejor forma de determinar y evaluar aquellos agentes aromatizantes cuya ingesta estimada (ingesta diaria maximizada derivada de encuestas [MSDI]) que se usa en el Procedimiento pudiera no ser suficientemente moderada. El Comité anticipó que casi de todos los agentes aromatizantes presentados al JECFA para examen, los datos existentes bastarían para establecer la inocuidad de las sustancias correspondientes en la exposición estimada, aunque pudiera ser más elevada que la ingesta diaria maximizada derivada de encuestas. Con todo, el JECFA recomendó que la Secretaría conjunta organizara un pequeño grupo de trabajo para tratar los motivos de preocupación formulados en el 65º período de sesiones, así como en el taller reciente de la FAO y la OMS sobre evaluaciones de la exposición alimentaria y en diversas publicaciones recientes, a fin de examinar ulteriormente todos los aspectos pertinentes de la introducción de un método de cribado adicional basado en el nivel de uso, como complemento del procedimiento que utiliza actualmente el JECFA para estimar la ingesta de los agentes aromatizantes.

Se estableció el grupo de trabajo, que consta de dos partes: un grupo de redacción encargado de preparar un documento conciso de trabajo de conformidad con las atribuciones asignadas, y un grupo de examen que haga observaciones sobre el documento de trabajo. El JECFA estableció en su recomendación las atribuciones para este trabajo, mismas que refinó la Secretaría, y son:

- someter a examen las repercusiones de los diferentes métodos para estimar la exposición alimentaria en la evaluación de la inocuidad de los agentes aromatizantes, de acuerdo al Procedimiento en vigor;
- investigar la viabilidad de elaborar un conjunto de criterios para determinar los agentes aromatizantes para los cuales el enfoque utilizado actualmente por el JECFA (ingesta diaria maximizada derivada de encuestas) para evaluar la ingesta pudiera no ser suficientemente moderado;
- elaborar un enfoque antes de la reunión, basado en la ingesta diaria maximizada derivada de encuestas y en estimaciones de la exposición alimentaria derivadas de los niveles, a fin de determinar los agentes aromatizantes que requieren consideración especial en futuras reuniones del JECFA;

- revisar, si fuera adecuado y en la medida necesaria, la sección sobre exposición alimentaria del Procedimiento para la evaluación de la inocuidad de los aromatizantes;
- considerar un enfoque para estimar la exposición alimentaria conjunta de un grupo de sustancias, por ejemplo mediante modelos de regímenes alimentarios basados en la concentración.

Los resultados y las conclusiones del grupo de trabajo se presentarán y debatirán en el 67º período de sesiones del JECFA, en junio de 2006.

3. Además, en su 65º período de sesiones, el JECFA concluyó que la evaluación de los agentes aromatizantes debería basarse en información completa y al día sobre el peso y las concentraciones de uso exactos. La evaluación de una serie de agentes aromatizantes, de los cuales sólo se proporcionarían pesos aproximados, se definió condicional y el Comité concluyó que estas evaluaciones se revocarían si para fines de 2007 no se proporcionaban pesos o niveles de uso exactos. El Comité decidió asimismo que esto se aplicaría a todos los agentes aromatizantes anteriormente evaluados, de los cuales sólo se haya proporcionado un peso previsto. En el informe resumido se publicó una lista de todos los aromas a los que esto se aplica, y se proporcionó específicamente a la industria de los aromas. Además, la Secretaría del JECFA está coordinada con la industria para dar seguimiento a los estudios que las organizaciones de la industria de los aromas propusieron emprender, con el objetivo de garantizar que la información que se presente en el futuro sea adecuada para la evaluación de los agentes aromatizantes.

#### *Compendio de especificaciones para los aditivos alimentarios*

4. En su 65ª reunión, el JECFA concluyó que era necesario poner al día la recopilación del JECFA de especificaciones y métodos analíticos para los aditivos alimentarios utilizados en el análisis de la identidad y pureza de los aditivos alimentarios. La primera edición del Compendio de especificaciones para los aditivos alimentarios se publicó en 1992, y desde entonces se han publicado anexos al Compendio. El Compendio original y los anexos sucesivos están publicados en la serie Estudio FAO: Alimentación y nutrición, núm. 52, y los métodos analíticos figuran en la misma serie, en el número 5. La FAO ha preparado una actualización, y un nuevo Compendio conjunto sustituye la edición anterior e incorpora todas las adiciones y revisiones realizadas desde 1992, hasta e incluidas las que contiene el anexo 13 del Estudio FAO: Alimentación y nutrición núm. 52. Se publica como primer documento de una nueva serie de publicaciones, las Monografías del JECFA publicadas por la FAO. Se prevé la publicación de los primeros tres volúmenes para mayo de 2006, y el cuarto volumen para julio de 2006.

Muchas especificaciones de aditivos se han revisado dos o más veces, conforme lo exigen las circunstancias o nueva información. Las especificaciones contenidas en este Compendio conjunto son la versión o revisión más reciente de cada aditivo. Además, en la introducción de cada especificación, para mayor facilidad o como referencia, se incluye información sobre la reunión exacta del JECFA en la que se establecieron o modificaron las especificaciones, así como las conclusiones del JECFA respecto a las IDA. Este nuevo Compendio conjunto figura en los siguientes cuatro volúmenes:

- Volumen 1: Especificaciones para los aditivos alimentarios de la A a la D.
- Volumen 2: Especificaciones para los aditivos alimentarios de la E a la O.
- Volumen 3: Especificaciones para los aditivos alimentarios de la P a la Z.
- Volumen 4: Métodos analíticos, procedimientos de prueba y soluciones de laboratorio utilizadas y citadas en las especificaciones de los alimentos.

Las especificaciones del JECFA también están disponibles en línea en el portal del JECFA en la FAO: <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/database/cover.htm>. La edición en línea está poniéndose al día y en el curso de 2006 de presentará una versión de uso más accesible.

Este Compendio no incluye las especificaciones para los agentes aromatizantes, salvo aquellos que tienen otra función tecnológica adicional como aditivos alimentarios (por ejemplo, sustancias inertes para disolver). Sin embargo, seguirá siendo posible consultar en línea las especificaciones de los agentes aromatizantes, en una base de datos en la que es posible hacer búsquedas, en el portal de la FAO arriba señalado.

*Convocatoria de expertos para las listas del JECFA 2007 – 2011*

5. La FAO y la OMS han publicado una convocatoria de expertos para colaborar con el JECFA durante el período de 2007 a 2011. Los detalles sobre las competencias científicas necesarias para las actividades en las cuales el JECFA tiene el mandato de hacer evaluación de riesgos, y el procedimiento y forma de presentación de solicitudes, figuran en: [http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/experts\\_es.stm](http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/experts_es.stm).

*Suministro de asesoramiento científico*

6. La FAO y la OMS han proseguido sus actividades encaminadas a mejorar su labor de suministro de asesoramiento científico. Estas actividades se han concentrado en dos ámbitos principales:

- a) Continuar el trabajo para el marco de suministro de asesoramiento científico, que incluirá una recopilación de todos los procedimientos escritos seguidos por la FAO y la OMS en relación con el suministro de asesoramiento científico. Este documento se terminará en 2006.
- b) Del 12 al 15 de diciembre de 2005 se llevó a cabo en Belgrado una reunión técnica de la FAO y la OMS para indagar nuevos enfoques orientados a incrementar la participación de los expertos y el uso de información de los países en desarrollo. El informe de la reunión está en preparación y se presentará en [http://www.fao.org/ag/agn/proscad/index\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/proscad/index_en.stm). El objetivo de la reunión era ofrecer un plan exhaustivo para facilitar una mayor presencia de expertos científicos y la contribución de datos fidedignos de los países en desarrollo al programa de la FAO y la OMS sobre asesoramiento científico.

Se pospuso hasta 2006 la terminación del proceso de examen de la FAO y la OMS sobre el suministro de asesoramiento científico, ya que se necesita el apoyo y la participación de los países y miembros, así como recursos adicionales para satisfacer las previsiones del CAC y los países miembros.

*Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos*

7. Con la ratificación del Convenio en mayo de 2004, los países han iniciado actividades para reducir o eliminar el vertido al medio ambiente de 12 de los llamados contaminantes orgánicos persistentes (COP), incluidas las dioxinas, los dibenzofuranos y los policlorobifenilos (PCB). De acuerdo al artículo 16 del Convenio, pasados cuatro años de la entrada en vigor del mismo es necesario evaluar la eficacia del tratado en el cumplimiento de su objetivo, y la OMS colabora estrechamente con el PNUMA en la preparación de un estudio mundial de la presencia de los COP en la leche humana, que es una de las matrices de seguimiento. Ratificado por 120 países, es necesaria la colaboración entre los sectores nacionales de salud y el medio ambiente para proporcionar la información de base sobre la presencia de los COP en la leche humana, por motivos de salud, inocuidad de los alimentos y ambientales. Diríjase a [moyg@who.int](mailto:moyg@who.int) para obtener más información.

*Aplicación del análisis de riesgo a la presencia de metilmercurio en el pescado*

8. La OMS, en colaboración con la FAO y el PNUMA, está preparando un documento de orientación destinado a los responsables de la gestión de riesgos, para tratar el problema de la presencia de metilmercurio en el pescado, tomando en consideración la salud y otros beneficios del consumo de pescado. Este documento utiliza el paradigma del análisis de riesgos para ofrecer un enfoque estructurado que sitúa el riesgo sanitario en el contexto más amplio de los beneficios para la salud representados por los nutrientes que contiene el pescado, en particular para los países en desarrollo. A este respecto, se recomienda a las autoridades nacionales refinar sus estimaciones de la exposición al metilmercurio en esos pescados. Entre las opciones de gestión de riesgos, la comunicación de los riesgos a las mujeres gestantes es uno de los métodos más útiles para proteger al grupo más vulnerable, a saber, el feto en desarrollo. Hay un proyecto de documento disponible para recabar observaciones, pero el documento final también tendrá en cuenta las consideraciones sobre el metilmercurio del 67º período de sesiones del JECFA, de junio de 2006, así como todas las recomendaciones de este Comité. Diríjase a [moyg@who.int](mailto:moyg@who.int) para obtener más información.

*Cuarto curso de capacitación y taller internacional sobre el estudio de la alimentación integral*

9. La OMS, en colaboración con la FAO y los Centros Chinos para el Control de Enfermedades, patrocinará del 16 al 27 de octubre en Beijing el cuarto curso de capacitación y taller internacional de estudios de alimentación integral [TDS]. Los estudios de alimentación integral están considerados uno de los métodos más eficaces desde el punto de vista del costo para garantizar en general la inocuidad del suministro de alimentos respecto a la presencia de contaminantes químicos, así como la ingesta básica de los nutrientes. El curso de capacitación, de cinco días de duración, está abierto a la participación de todos los países. Del 23 al 27 de octubre, un taller internacional sobre estudios de alimentación integral tratará los acontecimientos más recientes en los países, los métodos y tecnologías más avanzados y se debatirán cuestiones recientes y nuevas. Diríjase a [moyg@who.int](mailto:moyg@who.int) para obtener más información.

*INFOSAN y Red de Emergencia de INFOSAN*

10. Desde 2000, la Asamblea Mundial de la Salud ha adoptado diversas resoluciones sobre el tema de la inocuidad de los alimentos. Los países miembros han pedido a la OMS un mayor dinamismo en la comunicación sobre inocuidad de los alimentos. También se pidió a la OMS que proporcione instrumentos y apoyo a los países miembros para que incrementen su capacidad de respuesta ante emergencias sanitarias planteadas por contaminación natural, accidental e intencional de los alimentos. Además, el reciente informe de la OMS sobre las amenazas terroristas contra los alimentos determinó que una de las medidas básicas de prevención necesarias es la formación de una red de emergencia de inocuidad de los alimentos.

En vista de la necesidad de todos los países de promover el intercambio de información sobre inocuidad de los alimentos e incrementar la colaboración nacional e internacional entre las autoridades de inocuidad de los alimentos, la OMS ha creado una nueva Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN). La red de emergencia sobre inocuidad de los alimentos (Red de Emergencia de INFOSAN) formará parte integral de INFOSAN. El objetivo de la red de emergencia sobre inocuidad de los alimentos es complementar y apoyar la Red mundial de alerta y respuesta ante brotes epidémicos ([GOARN](#)), que tiene una sección de actividades de alerta y respuesta. Si desea más información, sírvase dirigirse a [fontannazf@who.int](mailto:fontannazf@who.int).