

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 4a

CRD17

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

Forty-Ninth Session

Macao SAR, China, 20-24 March 2017

AGENDA ITEM 4A ENDORSEMENT AND/OR REVISION OF MAXIMUM LEVELS FOR FOOD ADDITIVES AND PROCESSING AIDS IN CODEX STANDARDS

Comments of Cameroon, El Salvador and Indonesia

Cameroon

Observations: Toutes les procédures ont été respectées en ce qui concerne les avant-projets d'annexes et de normes régionales conformément au Manuel de Procédure du Codex.

Position: Le Cameroun propose que le Comité confirme les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par:

- le CCPFV28
- le CCASIA20
- le CCLAC20

El Salvador

ANTECEDENTES.

2. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración de normas del Codex que figuran a continuación se presentaron para su aprobación después de la 48.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y se enumeran en el siguiente orden:

- i) función tecnológica, número del SIN y nombre del aditivo alimentario;
- ii) dosis propuesta;
- iii) IDA (mg del aditivo/kg de peso corporal al día), y
- iv) notas.

El Salvador apoya el orden presentado para incluirse en las tablas de la NGAA que se presenta en el párrafo número 2.

3. Se utilizaron las siguientes abreviaturas en la preparación de este documento:

SIN Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios. La intención del SIN es constituir un sistema de denominación armonizado para aditivos alimentarios como alternativa al uso del nombre específico.

IDA Ingesta diaria aceptable. Estimación de la cantidad de una sustancia determinada presente en los alimentos o el agua potable, expresada sobre la base del peso corporal, que se puede ingerir a diario sin riesgos apreciables (persona común = 60 kg)². La IDA se presenta en mg/kg de peso corporal.

IDA "no especificada". Término aplicable a las sustancias alimentarias de toxicidad muy baja cuya ingesta dietética total, de acuerdo con la información disponible (química, biológica, toxicológica y de otros tipos), en virtud de su uso en las cantidades necesarias para obtener un efecto previsto y a partir de sus antecedentes aceptables en los alimentos, no representa, a juicio del JECFA, un peligro para la salud.

IDA "no limitada". El JECFA ya no utiliza este término, que significa lo mismo que la IDA "no especificada"

IDA temporal. Término utilizado por el JECFA cuando los datos son suficientes para concluir que el uso de una sustancia es inocuo durante el período de tiempo relativamente corto que es necesario para generar y evaluar más datos sobre la inocuidad, pero son insuficientes para concluir que el uso de esa sustancia es inocuo durante toda la vida.

IDA condicional. El JECFA ya no utiliza este término, que significa una serie de “IDA incondicionales” que pueden representar una ingesta aceptable cuando se tienen en cuenta problemas especiales, pautas diferentes de ingesta alimentaria y grupos especiales de la población que pueden necesitar consideración².

IDA no asignada. Existen diversas razones para no asignar una IDA, que van desde la falta de información hasta la disponibilidad de datos sobre los efectos negativos, que indican que un aditivo alimentario o medicamento veterinario no se deberá utilizar en absoluto. Deberá consultarse el informe para conocer las razones por las cuales no se asignó una IDA.

Aceptable

Aromatizantes: Se refiere a los aromatizantes cuyo uso no plantea problemas de inocuidad en los niveles de ingesta actuales y en informes posteriores de reuniones sobre aditivos alimentarios. Si se ha asignado una IDA al aromatizante, se mantiene a menos que se indique otra cosa.

Preparados enzimáticos: Se refiere a las enzimas obtenidas de tejidos comestibles de animales o plantas comúnmente utilizadas como alimentos, o derivados de microorganismos que por costumbre se aceptan como componentes de alimentos o se utilizan de forma habitual en la preparación de alimentos. Estos preparados enzimáticos se consideran aceptables siempre y cuando se puedan establecer especificaciones químicas y microbiológicas satisfactorias.

Aditivos alimentarios: Se utilizan en ocasiones cuando los usos actuales no presentan problemas toxicológicos o cuando la ingesta se autolimita por razones tecnológicas u organolépticas.

Dosis de tratamiento aceptable. Las IDA se expresan en mg por kg de peso corporal al día. Sin embargo, en algunos casos los aditivos alimentarios se limitan más adecuadamente por sus dosis de tratamiento.

Esta situación se produce con mayor frecuencia con los agentes para el tratamiento de las harinas.

Cabe señalar que la dosis de tratamiento aceptable se expresa como mg/kg del producto. Esto no se debe confundir con una IDA².

Buenas prácticas de fabricación (BPF) en el uso de aditivos alimentarios quiere decir que:

- la cantidad de aditivo añadida al alimento no excede la cantidad razonablemente necesaria para lograr el efecto físico, nutricional o técnico que se trata de obtener en el alimento;
- la cantidad de aditivo que pasa a formar parte del alimento como consecuencia de su empleo en la fabricación, elaboración o envasado del alimento, y que no tiene por objeto causar ningún efecto físico o tecnológico en el mismo, se reduce al máximo razonablemente posible, y
- el aditivo es de calidad alimentaria apropiada y se prepara y manipula de la misma forma que un ingrediente alimentario. La calidad alimentaria se consigue ajustándose a las especificaciones en su conjunto y no simplemente a criterios individuales sobre inocuidad.

El Salvador apoya las abreviaturas mencionadas en el párrafo número 3.

Tema 4 a) RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

Se invita al Comité a que considere la posibilidad de aprobar las disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el Anexo 1) derivadas de:

I. La 28.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV28) (REP17/PFV) relacionadas con:

- Anteproyecto de anexo sobre las piñas en conserva (para su inclusión en la Norma para algunas frutas en conserva (CODEX STAN 319-2015) (en el trámite 5/8)

- Anteproyecto de anexos para hortalizas congeladas rápidamente y Métodos de análisis para hortalizas congeladas rápidamente (para su inclusión en la Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CODEX STAN 320-2015)) (en el trámite 5/8)

- Anexo I: Brécoles
- Anexo II: Coles de Bruselas
- Anexo III: Coliflores
- Anexo IV: Patatas (papas) fritas

- Anexo V: Frijoles Verdes y Frijolillos
- Anexo VI: Guisantes
- Anexo VII: Espinacas

El Salvador apoya los Métodos de Análisis para hortalizas congeladas rápidamente (para su inclusión en la Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CODEX STAN 320-2015)) (en el trámite 5/8)

La 20.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (REP17/ASIA) relacionadas con:

- Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma regional para los productos de soja no fermentados (CODEX STAN 322R-2015)
- Anteproyecto de norma regional para productos a base de alga nori (en el trámite 5/8). La 20.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC20) relacionadas con:
- Anteproyecto de norma regional para el yacón (en el trámite 5/8)

El Salvador apoya que continúe el proceso para aprobación de las normas en mención.

Indonesia

CCPFV28

Proposed Draft Annex on Canned Pineapple (for Inclusion in the *Standard for Certain Canned Fruits (Codex Stan 319-2015)*) (at Step 5/8)

Comment:

Indonesia would like to propose the use of Calcium alginate and Mono- and di-glycerides of fatty acids as food additives in food category 04.1.2.4 (Canned or bottled (pasteurized) fruit)

Proposed Draft Annexes for Certain Quick Frozen Vegetables (for Inclusion in the *Standard for Quick Frozen Vegetables (Codex Stan 320-2015)*) (at Step 5/8)

Annex IV: French Fried Potatoes

Comment:

Indonesia supports the proposal to add sequestrant function for malic acid DL- (INS 296) in the GSFA.

CCASIA20

Amendments to Food Additive Provisions in the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products (Codex Stan 322r-2015)*

4.2.2 Composite/ flavoured Soybean Beverages and Soybean-based Beverages

Comment:

Indonesia supports the additional of tocopherols at maximum level of 200 mg/kg as antioxidant for this product.