

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 5(a) and 5(c)

CRD 25

Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

Fiftieth Session

Comments of Peru

Item 5a

Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA): Informe del GTE sobre la NGAA

Disposiciones relacionadas con la categoría de alimentos 01.1.1

OBSERVACIONES GENERALES:

En el Perú no se tiene evidencia que el uso del aditivo citrato trisódico, SIN 331(iii) genere algún problema en salud, es de resaltar el hecho que en las disposiciones para su uso en las diversas categorías de alimentos tiene una dosis máxima determinada por las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

Es de precisar que su uso depende de las características de la materia prima, que es afectada por diversos factores, en consecuencia su uso recaerá en lo necesario para obtener el efecto deseado.

No obstante se considera que el uso de aditivos debe estar claramente definido, en ese sentido se tiene la necesidad de circunscribir el uso del aditivo citrato trisódico, SIN 331(iii).

Propuesta final del GTe:

“Adoptar según BPF; añadir la Nota 227 “solo para uso en leches esterilizadas y UHT”; la nueva nota “solo para usos como emulsionante/estabilizador”

Posición País

Perú apoya la propuesta del Grupo Técnico electrónico que propone mantener el uso del aditivo citrato trisódico, SIN 331(iii) según BPF y añadir la Nota 227 que establece “solo para uso en leches esterilizadas y UHT”, asimismo añadir una nueva nota que diga “solo para usos como emulsionante / estabilizador” en la categoría de alimentos 01.1.1 (leche líquida (natural/simple)

Item 5c

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE NITRATOS (SIN 251, 252) Y NITRITOS (SIN 249, 250)

OBSERVACIONES GENERALES:

El Perú reconoce el trabajo realizado por el Grupo de Trabajo por medios electrónicos (GTe) presidido por la Unión Europea y los Países Bajo; y agradece la oportunidad de referir los siguientes comentarios:

El país considera importante y necesario que el Comité debata con base en evidencia científica actualizada sobre el uso de nitratos y nitritos en los alimentos, y se considere la evaluación sobre la dosis adecuadas, así como los beneficios y riesgos de su uso; asuntos que se relacionan con la gestión de riesgos y evaluación de riesgo.;

Es importante mencionar que la disponibilidad tardía de la publicación del documento CX/FA 18/50/9 (publicado en febrero de 2018 en idioma inglés y recién el 07 de marzo de 2018 en idioma español), no ha permitido, como hubiéramos deseado, contar con el tiempo suficiente para examinar a fondo estos temas, y así formular posiciones en cada una de las recomendaciones planteadas en el documento.

Se debe tener en cuenta que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, así como los demás Comités del Codex, deben aplicar los procedimientos establecidos en el “Manual de procedimiento” de la COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS, en lo que respecta a la disponibilidad puntual de documentos y los idiomas oficiales del Codex (por lo menos dos meses antes de que comience la reunión); y que sobre todo se respeten dichas disposiciones.

En ese sentido, el Comité debe considerar la pertinencia de debatir el documento CX/FA 18/50/9 y tomar acuerdos definitivos en la 50.ª Reunión del CCFA, pese a la vulneración de lo establecido en el Manual de procedimiento.

Sin perjuicio de lo antes referido, respecto a las recomendaciones presentadas en el documento elaborado por el GTe, se realiza los siguientes comentarios.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS:

Recomendación 1:

El país considera que para que el Comité tome una decisión sobre el tema, es necesario tener un nuevo dictamen científico respecto a las siguientes preguntas, que plantea el GTe:

*PI ¿Cuál expresión de los NM (es decir como ingesta o residuales o ambos) se sustenta con los datos disponibles, teniendo en cuenta la relación entre las cantidades de ingesta y residuales, en relación con la protección de la salud humana, es decir, el efecto inhibitor de bacterias (especialmente *Cl. botulinum*), la formación de nitrosaminas en todas las vías y la Ingesta Diaria Admisible (IDA)?*

PII ¿La exposición a los nitritos y nitratos supone un riesgo para la salud? ¿Cuáles son las exposiciones recientes de todas las fuentes y usos de aditivos alimentarios? ¿Cuál es la contribución relativa de la exposición alimentaria de los usos al aditivo alimentario en relación con la exposición de otras fuentes (frutas, hortalizas y agua potable)?

PIII ¿La exposición a las nitrosaminas (exógenas y endógenas) supone un riesgo para la salud? ¿Cuáles son las exposiciones recientes de todas las fuentes y de los aditivos alimentarios a las nitrosaminas generadas durante: i) el proceso de producción de alimentos; ii) el tratamiento térmico en el ámbito doméstico; y iii) el tránsito gastrointestinal?

*PIV ¿Cuáles son los niveles adecuados (ingesta y residuales) necesarios para inhibir el *Cl. botulinum* en vista de las consideraciones de los riesgos (nitrosaminas, superación de la IDA) y los beneficios (inocuidad microbiológica), teniendo en cuenta otros factores que repercuten en la proliferación microbiana?*

PV ¿Hasta qué punto el uso de aditivos como el ácido ascórbico en conjunción con los nitratos y los nitritos reduce la formación de nitrosaminas y mitiga el riesgo potencial para la salud del uso de nitratos y nitritos? ¿Hay información disponible suficiente para permitir el uso seguro de los nitratos y nitritos en niveles más altos cuando se utilizan en conjunción con estos aditivos adicionales?

Recomendación 2:

Se reserva comentario sobre el particular.

Recomendación 3:

Consideramos que es pertinente que el Comité aborde (mediante GTe) las siguientes preocupaciones planteadas:

P1 ¿Cuál es el medio más adecuado de expresar los Niveles Máximos (NM) en relación con fines de control, comercio internacional, distintos procesos de producción?

P2 ¿Para qué tipos de productos o procesos de producción se utilizan los nitratos y nitritos, con qué finalidad y en qué dosis? ¿Cuáles NM expresados como cantidades de ingesta y residuales se necesitan para conservación y retención de color? ¿Existen opciones disponibles a los nitritos y nitratos disponibles?

Consideramos que entre las opciones brindadas por el GTe, como forma de avanzar sobre el tema, se adopte la **opción A**, la cual es:

“Opción A: Esperar el nuevo asesoramiento científico y abordar las preocupaciones TC¹ (y si es pertinente las preocupaciones AC² para las cuales no será necesario un nuevo asesoramiento científicos) sólo después, es decir, cuando el nuevo asesoramiento científico esté disponible”

Recomendación 4:

Consideramos pertinente el uso del cuadro propuesto por el GTe, para la recolección de información necesaria en cada una de las subcategorías de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

Cuadro propuesto por el Grupo de Trabajo Electrónico

¹ Comité

² Órgano de asesoramiento científico

Ejemplo de cómo podría recogerse la información pertinente para la P2 sobre el uso de nitritos en la categoría 08.2.1.1

08.2.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes

Tipos de productos o procesos de producción	Nivel de uso (ingesta o residual, de acuerdo a los datos disponibles)		¿Hay opciones disponibles al uso propuesto de nitritos?	¿Hay disponibles otros aditivos alimentarios que se utilicen en conjunción con los nitritos para inhibir la formación de nitrosaminas?
	Cantidad de ingesta en el contenido neto total del producto final expresado como ion NO ₂	Cantidad residual en el contenido neto total del producto final expresado como ion NO ₂		
<i>Indicar los tipos de productos o procesos de producción en los que se utilizan nitritos y por qué. Indicar la clase funcional (es decir, retención del color o conservante)</i>	<i>Indicar y justificar el nivel apropiado. Si está disponible, indicar la dosis mínima, típica y máxima de uso necesaria para lograr el efecto deseado</i>	<i>Indicar y justificar el nivel apropiado. Si está disponible, indicar la dosis mínima, típica y máxima de uso necesaria para lograr el efecto deseado</i>	<i>Considerar las opciones disponibles o indicar la razón por la que el objetivo no puede lograrse por otros medios que sean económica y tecnológicamente prácticos</i>	<i>Considerar los aditivos alimentarios disponibles e indicar cómo pueden utilizarse para inhibir la formación de nitrosaminas y si son tecnológicamente factibles</i>

Recomendación 5:

Se reserva comentario sobre el particular