



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

51.^a reunión

ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES

ASUNTOS DERIVADOS DEL 41.^o PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC)

A. Asuntos que se presentan a título informativo

Normas y textos afines aprobados por la Comisión¹

1. La CAC, en su 41.^o período de sesiones aprobó lo siguiente:
 - Enmiendas a la *Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios* (CXM 6);
 - Disposiciones sobre los aditivos alimentarios de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) (CXS 192-1995) con las enmiendas propuestas;
 - Revisión del documento *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989);
 - Revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de los anexos para mangos, peras y piñas en conserva de la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015) y 14 normas para pescado y productos pesqueros; y
 - Revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015) y las normas para: *salmón en conserva* (CXS 3-1981); *camarones o langostinos en conserva* (CXS 37-1991); *atún y bonito en conserva* (CXS 70-1981); *carne de cangrejo en conserva* (CXS 90-1981); *sardinias y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981); *pescados en conserva* (CXS 119-1981); *pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae* (CXS 167-1989); *aletas de tiburón secas* (CXS 189-1993); *galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos* (CXS 222-2001); *anchoas hervidas secas saladas* (CXS 236-2003); *arenque del Atlántico salado y espadín salado* (CXS 244-2004); *caviar de esturión* (CXS 291-2010); *salsa de pescado* (CXS 302-2011); *pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CXS 311-2013); *leches en polvo y la nata (crema) en polvo* (CXS 207-1999); *mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo* (CXS 251-2006), y *productos a base de caseína alimentaria* (CXS 290-1995)

Revocación de normas y textos afines del Codex vigentes²

2. La CAC, en su 41.^o período de sesiones, aprobó la revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y de varias normas del Codex propuestas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en su 50.^a reunión.

¹ REP18/CAC, párr. 45 y Apéndices III y VIII

² REP18/CAC, Apéndice V

Suspensión de trabajos³

3. La CAC, en su 41.º período de sesiones, aprobó la suspensión del anteproyecto y proyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA propuestos por el CCFA en su 50.ª reunión.

B. Asuntos que requieren la adopción de medidas

Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)⁴

4. En el 41.º período de sesiones de la CAC, un miembro manifestó su preocupación respecto de la justificación presentada en la 50.ª reunión del CCFA para la inclusión de rebaudiosida A de genes de varios donantes expresada en *Yarrowia lipolytica* [SIN 960b i]) en la NGAA y pidió que se aclarara el procedimiento a este respecto.

5. La CAC, en dicho período de sesiones, solicitó al CCFA que aclarara el procedimiento operativo para añadir o suprimir aditivos alimentarios concretos bajo el mismo apartado de grupo, en caso de que tales cuestiones se plantearan en este Comité.

6. **Se invita al Comité a examinar** la solicitud.

ASUNTOS DERIVADOS DE OTROS ÓRGANOS AUXILIARES

A. Asuntos que se presentan a título informativo

24.ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)

Integridad y autenticidad de los alimentos y fraude alimentario⁵

7. El CCFICS, en su 24.ª reunión, continuó las deliberaciones sobre el tema de la integridad y la autenticidad de los alimentos y el fraude alimentario, y señaló que la labor era amplia y podría superponerse con los mandatos de otros comités, y que el CCFICS podría considerar la posibilidad de solicitar asesoría a la Comisión y otros comités pertinentes.

8. El CCFICS, en su 24.ª reunión, acordó informar al Comité Ejecutivo, a la Comisión y a sus órganos auxiliares sobre las deliberaciones en curso referentes a este tema.

40.ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

Aditivos alimentarios – mecanismo/marco para evaluar la justificación tecnológica y otras cuestiones^{6,7}

9. El CCNFSDU, en su 40.ª reunión, acordó: i) seguir examinando el mecanismo/marco para evaluar la justificación tecnológica; ii) evaluar la necesidad tecnológica del uso propuesto para la goma xantana (SIN 415), la pectina (SIN 440) y la goma gellan (SIN 418) en la próxima reunión.

10. El CCNFSDU, en su 40.ª reunión, convino además en estudiar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del CCNFSDU con la NGAA en su próxima reunión.

B. Asuntos que requieren la adopción de medidas

75.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius

Directrices para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos⁸

³ REP18/CAC, Apéndice VII

⁴ REP18/CAC párrs. 40-46

⁵ REP19/FICS, párrs. 54-60

⁶ REP19/NFSDU, párr. 139

⁷ REP19/NFSDU, párr. 141

⁸ REP18/EXEC2-Rev.1, párrs. 9-11

11. El Comité Ejecutivo, en su 75.^a reunión, tomó nota del carácter transversal de la propuesta de nuevo trabajo del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) relativo a las Directrices para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos, y pidió a la Secretaría del Codex que informara a otros comités pertinentes del Codex y les solicitara que estos reflexionaran acerca de si era necesaria una orientación similar sobre las crisis o incidentes en materia de inocuidad alimentaria en sus respectivas esferas de trabajo; consideraría, según cuáles fuesen los comentarios recibidos de esos comités, si era necesario abordar la cuestión de una manera más integrada, y destacó que el proceso no debería impedir que el CCFH avanzara con el nuevo trabajo.

12. **Se invita** al Comité a **examinar** la solicitud.

Cuarta reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)

Orientación sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y el plan de armonización⁹

13. El CCSCH, en su 4.^a reunión, señaló que en las especias y hierbas culinarias solo pueden utilizarse antiaglutinantes y únicamente en su forma en polvo y, por lo tanto, se mostró de acuerdo en enviar la siguiente declaración genérica al CCFA para su aprobación:

“Pueden utilizarse antiaglutinantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).”

Justificación tecnológica para el uso de aditivos alimentarios¹⁰

14. El CCSCH, en su 4.^a reunión, acordó informar al CCFA de que en las hierbas aromáticas se utilizaban antiaglutinantes en su forma en polvo con el propósito de mantener su soltura natural y de que el estearato de magnesio (SIN 470 (iii)) y el dióxido de silicio amorfo (SIN 551) pueden utilizarse en su forma en polvo específicamente y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF).

15. **Se invita** al Comité a **examinar** las respuestas que figuran en los párrafos 13 y 14.

Anteproyecto de norma para el jengibre seco o deshidratado¹¹

16. El CCSCH, en su 4.^a reunión, convino en solicitar al CCFA que aclarara el modo en que se pueden tratar los coadyuvantes de elaboración en la Sección 4 "Aditivos alimentarios", de acuerdo con las disposiciones correspondientes del *Manual de procedimiento* del Codex.

17. **Se invita** al Comité a **examinar** la solicitud.

⁹ REP19/SCH, párr. 9

¹⁰ REP19/SCH, párr. 10

¹¹ REP19/SCH, párr. 40 iii)