



## PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### Cuadragésima octava reunión

Xi'an, China, 14-18 de marzo de 2016

### DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE ADITIVOS SECUNDARIOS

Preparado por un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) bajo la dirección de la Unión Europea

integrado por los miembros siguientes: Argentina, Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, China, España, Estados Unidos de América, Federación de Rusia, India, Indonesia, Irán, Irlanda, Japón, Kenya, Malasia, Nueva Zelandia, Reino Unido, República Checa, República de Corea, Singapur, Suiza, la Asociación de Fabricantes y Formuladores de Productos Enzimáticos (AMFEP), el Consejo para el Control de Calorías (CCC), las Industrias Europeas de Ingredientes de Alimentos Especializados (ELC), FoodDrinkEurope (FDE), la Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (ICMA), la Asociación Internacional de Chicle (ICGA), la Alianza Internacional de Asociaciones de Suplementos Dietéticos/Alimenticios (IADSA), el Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA), el Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), el Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA), la Organización Internacional de la Industria del Sabor (IOFI), las Industrias Internacionales de Alimentos para Regímenes Especiales (ISDI) y Nutrición Especializada de Europa (SNE)

#### Información general

1. En la 45.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA45), la delegación de la Unión Europea expresó su reserva sobre las referencias a los aditivos alimentarios utilizados en aditivos alimentarios (aditivos alimentarios secundarios) en las especificaciones derivadas de la 76.<sup>a</sup> reunión del JECFA. La delegación estimó que el Comité, en su calidad de gestor de riesgos, debía considerar en primer lugar la forma de abordar el uso de aditivos alimentarios en aditivos alimentarios y si debían elaborarse criterios para su uso. La delegación de la Unión Europea acordó preparar un documento de debate para la 46.<sup>a</sup> reunión del Comité ([REP13/FA](#), párrs. 121-122).
2. En el documento de debate ([CX/FA 14/46/18](#)) se indicaba que los aditivos secundarios se incorporaban normalmente en las preparaciones de aditivos alimentarios, enzimas, aromatizantes y nutrientes, y se señalaba que no existía ninguna fuente de información consolidada sobre aditivos secundarios ni principios ni normas armonizados con respecto a cómo tratarlos.
3. En CCF46 las delegaciones reconocieron la importancia del tema y que podían desarrollarse principios y criterios para ayudar a clarificar cómo tratar mejor los aditivos secundarios. Sin embargo, hubo opiniones divergentes sobre la forma de continuar y también se mencionaron otros aspectos pertinentes. Por consiguiente, el Comité acordó establecer un GTE para elaborar una definición de aditivos secundarios y analizar la cuestión de los aditivos secundarios y, en su caso, formular recomendaciones sobre posibles formas de avanzar ([REP14/FA](#), párrs. 126-128).
4. El documento de debate ([CX/FA 15/47/19](#)) de la CCFA47 invitaba al Comité a respaldar la definición elaborada por el GTE y considerar las recomendaciones sobre las posibles formas de avanzar, tal como se formulaba en la recomendación 2 (es decir, abordar el uso de aditivos secundarios dentro de la NGAA (i) mediante la creación de una nueva categoría, o (ii) mediante el uso de notas), la recomendación 3 (si la recomendación 2 se apoyaba, considerar si era necesario hacer cambios en el preámbulo de la NGAA) y la recomendación 4 (elaboración de una directriz sobre aditivos alimentarios secundarios).
5. La CCFA47 acordó abordar el tema de los aditivos alimentarios secundarios en tres fases: (i) considerar detalladamente la definición propuesta con miras a tener en esta fase una definición de trabajo que facilitara el entendimiento de la cuestión; (ii) analizar más el preámbulo de la NGAA y ver si todos los aspectos de la definición de trabajo ya estaban cubiertos, y (iii) analizar el impacto de cualquiera de estas posibles lagunas para la NGAA ([REP15/FA](#), párr. 145). En esa reunión, el Comité abordó el punto (i) y respaldó la definición de trabajo de aditivos alimentarios secundarios.

## Mandato del GTE

6. Para continuar su labor sobre este tema (es decir, la fase ii y iii arriba indicadas), el Comité acordó establecer un GTE, liderado por la Unión Europea, abierto a todos los miembros y observadores, y trabajando solamente en inglés, para:

- (i) comparar la definición de trabajo con la sección 4 del preámbulo de la NGAA; y si el análisis bajo (i) establecía que la Sección 4 no aborda adecuadamente todos los aspectos de la definición
- (ii) analizar cuál sería el impacto de la definición en la NGAA.

El informe del GTE será examinado por la 48.<sup>a</sup> reunión del CCFA, que decidirá sobre cómo avanzar ([REP15/FA](#), párrs. 148-149).

## Debate por el GTE

7. En el GTE se mantuvieron dos rondas de consultas. En la primera ronda se encargó al GTE comparar la definición de trabajo con la sección 4 del preámbulo de la NGAA basándose en el análisis esbozado en la primera circular. El análisis se centró en (a) si el preámbulo aborda y cómo aborda las preparaciones de aditivos alimentarios, enzimas, aromatizantes, nutrientes o sustancias con efecto fisiológico que están formuladas especialmente para uso comercial (en adelante "preparaciones") enumeradas en la definición; y b) cómo se relaciona el uso de aditivos secundarios con los principios sobre cómo se justifican actualmente las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA y si el preámbulo (y la sección 4 en particular) proporciona alguna indicación con respecto a cómo tratar los aditivos alimentarios secundarios en la NGAA.

8. En la segunda ronda se pidió a los miembros del GTE considerar el impacto de la definición en la NGAA sobre la base del análisis en la primera circular y las observaciones recibidas de los miembros del GTE. Considerando las observaciones, en la segunda circular se describieron tres opciones y se pidió a los miembros del GTE que expresaran su opinión sobre la idoneidad y el impacto de esas opciones.

9. Las siguientes partes del documento de debate resumen el contenido de las dos circulares y las observaciones presentadas por los miembros del GTE.

## La primera ronda de la consulta

### Relación del principio de transferencia con la definición de aditivos alimentarios secundarios

10. La transferencia es un amplio término para describir la transferencia de un aditivo desde las materias primas o ingredientes de los alimentos si el aditivo es o no funcional en el alimento al que se transfiere. El significado del término "aditivo alimentario secundario" se explica en su definición, que aclara que los aditivos secundarios son aditivos alimentarios que ejercen una función tecnológica en las preparaciones y no tienen una función tecnológica en el alimento en que esas preparaciones tienen una función. Hay que señalar que los aditivos secundarios están presentes en los alimentos como resultado de la transferencia de las preparaciones.

11. La CCFA47 acordó la siguiente definición de trabajo de aditivos alimentarios secundarios ([REP15/FA](#), párr. 147):

*"Aditivo alimentario secundario es todo aditivo alimentario que: (i) se utiliza en preparaciones de aditivos alimentarios, enzimas, aromatizantes, nutrientes o sustancias con efecto fisiológico que se formulan para uso comercial en particular; (ii) ejerce una función tecnológica en esas preparaciones (por ejemplo, facilita su almacenamiento, normalización, dispersión, dilución o disolución); y (iii) no tiene una función tecnológica en el alimento en que estas preparaciones tienen una función. El término no incluye coadyuvantes de elaboración que no tienen ninguna función tecnológica en las preparaciones ni en el alimento en que las preparaciones tienen una función."*

12. Los miembros del GTE ofrecieron algunas observaciones<sup>1</sup> sobre la definición de trabajo, que podrían merecer mayor reflexión; sin embargo, teniendo en cuenta que la definición fue debatida ampliamente y acordada en la CCFA47, y que esta cuestión no formaba parte del mandato del GTE, no se consideraron ulteriormente.

<sup>1</sup> Las observaciones comprendieron:

- Sugerencia de añadir las preparaciones de coadyuvantes de elaboración a la definición,
- Indicar que la "intención" de los aditivos alimentarios secundarios es tener una función en las preparaciones de aditivos alimentarios,
- Modificar la definición para expresar que los aromatizantes se consideran aditivos alimentarios (es decir, modificar el texto de la definición del modo siguiente...*(i) se utiliza en preparaciones de aditivos alimentarios (incluidos aromatizantes), enzimas,...*).
- Cambiar la redacción "nutrientes o sustancias con efecto fisiológico..." por "nutrientes y otras sustancias con efecto fisiológico..." teniendo en cuenta que los nutrientes son sustancias con efecto fisiológico también o referirse sólo a "sustancias nutritivas" teniendo en cuenta que el término "sustancias con efecto fisiológico" no está reconocido en otros textos del Codex,
- Solicitar aclaración de la redacción "...se formulan para uso comercial en particular" y
- Solicitar aclaración del ámbito de aplicación de la definición con respecto a las enzimas.

13. Un miembro del GTE señaló que ciertas clases funcionales (es decir, colorantes, acentuadores del sabor y edulcorantes) no deben incluirse en los usos de aditivos alimentarios secundarios porque no cumplen con la definición (no ejercen una función tecnológica en las preparaciones). Otro miembro del GTE opinaba que debía aclararse qué clases funcionales es necesario utilizar en preparaciones. Se observó que los aditivos alimentarios secundarios se utilizan más en general como sustancias inertes y que los aditivos del Cuadro 3 incluirían la gran mayoría de los usos de los aditivos alimentarios en las preparaciones.

14. La sección 4 del preámbulo de la NGAA explica el principio de transferencia de aditivos alimentarios en los alimentos. Tiene las tres partes siguientes:

#### **4.1 Condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios desde los ingredientes y las materias primas a los alimentos**

*Aparte de por adición directa, los aditivos pueden estar presentes en un alimento como resultado de la transferencia a partir de materias primas o ingredientes utilizados para producirlo, con sujeción a las siguientes condiciones:*

- a) *El uso del aditivo es aceptable en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) de acuerdo con la presente norma;*
- b) *Que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada en la presente Norma;*
- c) *Que el alimento al que se transfiera el aditivo no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría como resultado del empleo de las materias primas o los ingredientes en condiciones tecnológicas o prácticas de fabricación apropiadas, en consonancia con las disposiciones de la presente Norma.*

#### **4.2 Condiciones especiales aplicables al uso de aditivos alimentarios no autorizados directamente en los ingredientes y en las materias primas de los alimentos**

*Un aditivo podrá utilizarse o añadirse a una materia prima u otro ingrediente si la materia prima o ingrediente se utiliza exclusivamente en la preparación de un alimento que se ajuste a las disposiciones de esta norma, y que no exceda cualquier dosis máxima aplicable al alimento.*

#### **4.3 Alimentos en los que es inaceptable la transferencia de aditivos alimentarios**

*La transferencia de aditivos alimentarios a partir de materias primas o ingredientes es inaceptable en aquellos alimentos pertenecientes a las siguientes categorías, a menos que en los cuadros 1 y 2 de esta Norma figure una disposición sobre aditivos alimentarios para la categoría especificada.*

- a) 13.1 - *Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.*
- b) 13.2 - *Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños.*

#### **Interpretación de la sección 4.1**

15. La sección 4.1 se refiere explícitamente al uso de aditivos alimentarios secundarios en preparaciones de aditivos alimentarios (véase el texto "*incluidos los aditivos alimentarios*"). La interpretación de la frase "*otros ingredientes*" es crucial para considerar si el principio de transferencia también abarca otros tipos de preparaciones que figuran en la definición. Solo si hay un criterio común de que "*otros ingredientes*" abarcan otros tipos de preparaciones, el principio de transferencia sería aplicable en general a todos los ingredientes utilizados en los alimentos, incluidas las preparaciones de enzimas y nutrientes o sustancias con efecto fisiológico.

16. La gran mayoría de los miembros del GTE era de la opinión que "*otros ingredientes*" abarcan todas las preparaciones que figuran en la definición, sin embargo, que ese criterio no es evidente y que puede ser necesario modificar la sección 4.1 para aportar mayor claridad y evitar confusiones. Un miembro del GTE señaló que para la interpretación de dicho término de la sección 4 podría aplicarse la definición<sup>2</sup> de ingrediente del párrafo 2 de la *Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados* ([CODEX STAN 1-1985](#)).

---

<sup>2</sup> "Ingrediente", cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

17. La mayoría de los miembros del GTE reconoció que en la NGAA existe una laguna puesto que, según la sección 4.1, un aditivo puede estar presente en un alimento como resultado de la transferencia de una materia prima o ingrediente utilizado para elaborar el alimento, siempre que: a) el uso del aditivo en las materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) sea aceptable según esta norma. Se señaló que el actual sistema de clasificación de alimentos no contiene ninguna categoría de alimentos para preparaciones, que pudiera legitimar el uso de aditivos alimentarios secundarios. Por lo tanto, algunos miembros del GTE sugirieron considerar la opción 1 de la recomendación 2 propuesta en [CX/FA 15/47/19](#) (es decir, la creación de una nueva categoría de alimentos sobre preparaciones) para cubrir la laguna.

18. Otros miembros del GTE opinaron que en la NGAA no hay ninguna laguna. En su opinión, los aditivos del Cuadro 3 podían utilizarse en preparaciones (en el Cuadro 3 figuran los aditivos cuyo uso está permitido en los alimentos en general, con la excepción de los alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3) y las disposiciones para aditivos con IDA numérica podían abordarse a través del principio de transferencia inverso establecido en la sección 4.2, es decir, un aditivo puede utilizarse o agregarse a una materia prima u otro ingrediente si la materia prima o ingrediente se utiliza exclusivamente en la preparación de un alimento que cumpla con las disposiciones de la presente norma, incluyendo que no se exceda ninguna dosis máxima aplicable al alimento.

19. Un miembro del GTE sugirió que la historia de la redacción del preámbulo debe tenerse en cuenta para interpretar la intención de la sección 4. Según dicho miembro del GTE, en [CX/FA 11/43/14](#)<sup>3</sup> se sugiere que los aditivos transferidos al alimento acabado que no son funcionales en él no requieren una disposición en la NGAA. Sin embargo, parece que la frase<sup>4</sup> en [CX/FA 11/43/14](#) se refiere sólo a un alimento compuesto y no a los ingredientes de donde se transfieren los aditivos y para lo cual se precisaría la autorización de acuerdo con la sección 4.1.

20. Otro miembro del GTE, cuya opinión era compartida por otros dos miembros del GTE, era de la opinión que los aditivos alimentarios secundarios no son aditivos alimentarios y, por lo tanto, no deben tratarse en la NGAA. Hay que señalar que tal opinión contradice la definición de trabajo acordada por el Comité (es decir, "aditivo alimentario secundario significa *cualquier aditivo alimentario...*") y la redacción de la sección 4.1 que se refiere explícitamente al uso de aditivos alimentarios en aditivos alimentarios según la norma.

#### Interpretación de la sección 4.2

21. Sobre la pertinencia de la sección 4.2 para los aditivos alimentarios secundarios se expresaron opiniones divergentes. Algunos miembros del GTE consideraron que la sección 4.2 sólo puede tratar parcialmente algunos usos de los aditivos alimentarios secundarios - es decir, los casos en los que el uso de un aditivo alimentario está autorizado y es necesario en los alimentos que recaen bajo las categorías 1-16 es necesario al mismo tiempo utilizarlo como aditivo alimentario secundario en preparaciones añadidas a esos alimentos.

22. Otros miembros del GTE opinaron que la sección 4.2 es aplicable / debía utilizarse para abordar el uso de aditivos alimentarios en preparaciones.

23. Mientras que otros eran de la opinión que la sección 4.2 no es aplicable a los aditivos alimentarios secundarios. Señalaron que hay inconsistencias entre la definición de aditivos alimentarios secundarios y la sección 4.2 (es decir, la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios secundarios no se basa en los alimentos finales, sino en la naturaleza de las preparaciones comerciales) y que siguiendo la lógica de la sección 4.2 sería demasiado complicado ya que requeriría que los aditivos alimentarios secundarios se permitieran en todos los alimentos finales en los que se utilizan preparaciones.

#### Interpretación de la sección 4.3

24. Aparte de un miembro del GTE, que cuestionó todo el concepto de aditivos secundarios, y otro miembro del GTE que pidió más investigación y debates con respecto a la aplicabilidad de la sección 4.3 a los aditivos secundarios, todos los demás miembros del GTE estuvieron de acuerdo en que los usos de los aditivos alimentarios secundarios tienen que cumplir los requisitos de la sección 4.3 (es decir, los usos de los aditivos alimentarios en las preparaciones deben figurar en los Cuadros 1 y 2 para las categorías de alimentos 13.1 y 13.2).

25. Algunos miembros del GTE destacaron que existe una necesidad legítima para algunos usos de los aditivos alimentarios secundarios en las preparaciones que se añaden a los alimentos de las categorías 13.1 y 13.2, y que los aditivos permitidos actualmente en esas categorías no abarcan todos esos usos. Dos miembros del GTE señalaron que podría ser necesaria una revisión para permitir la transferencia para los aditivos alimentarios secundarios. Se debe señalar que el trabajo sobre la NGAA no ha sido finalizado y, por lo tanto, las categorías de alimentos mencionadas podrían no incluir todos los aditivos alimentarios para los cuales existe una necesidad tecnológica legítima.

<sup>3</sup> [Documento de debate sobre las revisiones de la sección 4 del preámbulo de la NGAA](#)

<sup>4</sup> "Se señaló que si un aditivo no tenía un efecto funcional en un alimento compuesto, su presencia no necesita autorización y, si tiene efecto, su uso en ese alimento debe ser autorizado." Véase [CX/FA 11/43/14, párr. 8](#)

### Preocupaciones expresadas en las observaciones a la primera circular

26. Pese a que el análisis de la repercusión en la NGAA estaba previsto abordarlo en la segunda circular, algunos miembros del GTE proporcionaron sus observaciones ya en la respuesta a la primera. En su opinión, la exposición a los aditivos alimentarios secundarios es muy baja y no deben tratarse en la NGAA porque no son aditivos alimentarios, su función tecnológica no forma parte de la NGAA y varias de las preparaciones indicadas en la definición no recaen bajo la NGAA. Consideraron que un criterio común sobre la aplicación del preámbulo de la NGAA a los aditivos alimentarios secundarios debía desarrollarse en directrices siguiendo el enfoque de *las Directrices para el uso de aromatizantes* ([CAC/GL 66-2008](#)).

### **La segunda ronda de la consulta**

27. El análisis realizado en la primera circular y las observaciones de los miembros del GTE indicaron determinados puntos de vista sobre la relación entre la sección 4 y el uso de aditivos alimentarios en las preparaciones. Esos puntos de vista fueron formulados en las opciones A, B y C siguientes. En la segunda circular se pidió a los miembros del GTE considerar la pertinencia y el impacto de dichas opciones. Hay que señalar que las opciones eran similares a la recomendación 2 y 4 de CX/FA 15/47/19.

- A) La redacción de la sección 4 implica que se necesita una categoría de alimentos "Preparaciones" - es decir, la opción 1 de la recomendación 2 propuesta en CX/FA 15/47/19.
- B) Aparte de los aditivos del Cuadro 3 (que pueden utilizarse en preparaciones de acuerdo con la NGAA) los aditivos con IDA numérica deben abordarse en el actual sistema de clasificación de alimentos 1-16 añadiendo notas - es decir, la opción 2 de la recomendación 2 propuesta en CX/FA 15/47/19.
- C) Los aditivos alimentarios secundarios no son aditivos alimentarios y su uso no forma parte de la NGAA. Deben abordarse en directrices diferentes siguiendo el enfoque de CAC/GL 66-2008.

### Impacto de la opción A en la NGAA

28. La opción A recibió un importante apoyo de los miembros del GTE. Incluso los miembros del GTE que prefirieron la opción C reconocieron que la opción A es la opción menos perjudicial si el Comité decide abordar los aditivos alimentarios secundarios dentro de la NGAA.

29. Las observaciones sobre el impacto de la opción A comprendieron:

- (+) Cubriría la laguna en cuanto a la utilización de aditivos en preparaciones en línea con el preámbulo de la NGAA y los principios para el uso de aditivos alimentarios según lo establecido en el Manual de procedimiento.
- (+) Sería la opción más pragmática que la opción B - con respecto al uso de aditivos alimentarios secundarios para las preparaciones y la necesidad de abordar solo aditivos alimentarios con IDA numérica (es decir, en comparación con la opción B no requiere la inclusión de aditivos del Cuadro 3 utilizados en preparaciones en las categorías de alimentos que figuran en el anexo al Cuadro 3).
- (-) Sería necesario hacer cambios significativos en la NGAA - la creación de una nueva categoría de alimentos que sería demasiado amplia, aumento del número de nuevas disposiciones que deben incluirse, ampliación del ámbito de aplicación de la NGAA.
- (-) No es proporcional al menor riesgo de exposición asociado con el uso de aditivos secundarios.

### Impacto de la opción B en la NGAA

30. Si bien la opción B se formuló sobre la base de las observaciones recibidas en la primera circular, esta opción no fue apoyada en respuesta a la segunda circular. Cabe señalar que esta opción se siguió en el pasado, cuando en la NGAA se incluyeron algunos usos de los aditivos alimentarios secundarios mediante las notas 12, 65 y 131.

31. Las observaciones sobre el impacto de la opción B comprendieron:

- (+) Fue seguida por el CCFA en el pasado.
- (+) Salvo modificación fundamental de la sección 4.3 del preámbulo tendrá que ser seguida por las categorías 13.1 y 13.2 de todos modos.
- (-) El uso de aditivos alimentarios secundarios está relacionado con preparaciones, no directamente con los alimentos en las categorías de alimentos 1-16.
- (-) Demasiado compleja en comparación con la opción A dando lugar a la proliferación innecesaria de las disposiciones y notas.

### Impacto de la opción C en la NGAA

32. La opción C recibió un importante apoyo, en especial de los observadores del Codex. Sin embargo, la mayoría de los miembros del GTE a favor de esta opción, era de la opinión que los aditivos alimentarios secundarios son aditivos alimentarios y su uso forma parte de la NGAA.

33. Las observaciones sobre el impacto de la opción C comprendieron:

- (+) Enfoque pragmático utilizando la experiencia de CAC/GL 66-2008 y tiene un bajo impacto en la NGAA (no amplía su ámbito de aplicación) y en los recursos del CCFA.
- (+) Posibilidad de abordar todas las cuestiones relativas a los aditivos secundarios (por ejemplo, ámbito de aplicación, condiciones de uso, las clases funcionales pertinentes, exposición) en las directrices que podrían reconocer y legitimar su uso.
- (-) No apropiada - la utilización de aditivos en preparaciones debe tratarse de la misma manera que cualquier otro uso de aditivos, de lo contrario los principios sobre aditivos alimentarios en el Manual de procedimiento se verían socavados.
- (-) En conflicto con varias secciones del preámbulo (p. ej. la sección 1.2 que indica que la NGAA debe ser el único punto de referencia para los aditivos alimentarios; la sección 4.1 en lo que se refiere explícitamente al uso de aditivos alimentarios en aditivos de acuerdo con la norma).

### **Consideraciones finales**

34. Los miembros del GTE expresaron opiniones divergentes en cuanto a la relación de la definición de trabajo con la interpretación de la sección 4 y en cuanto a las repercusiones de las distintas opciones sobre la manera de abordar el uso de aditivos en preparaciones.

35. Hubo un consenso del GTE en que la redacción de la sección 4.3 debe ser respetada y que todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios (es decir, incluidas las disposiciones para la utilización de aditivos alimentarios en las preparaciones) para las categorías de alimentos 13.1 y 13.2 deben incluirse en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA. Por lo tanto, debían adoptarse medidas y debía seguirse la opción B para esas categorías de alimentos.

36. No hubo consenso del GTE en cuanto al enfoque general sobre el uso de aditivos alimentarios en preparaciones. Un grupo considerable de los miembros del GTE apoyó la creación de una nueva categoría de alimentos "Preparaciones" y abordar el uso de aditivos secundarios en la NGAA de acuerdo con los principios relativos a la utilización de aditivos alimentarios tal como se establece en el preámbulo de la NGAA y en el Manual de procedimiento. Otro grupo importante de los miembros del GTE apoyó el desarrollo de directrices y abordar el uso de aditivos secundarios fuera de la NGAA siguiendo el enfoque de las *Directrices para el uso de aromatizantes*.

37. Seguir opciones diferentes tendría consecuencias diferentes en lo que respecta a las modificaciones necesarias en el preámbulo de la NGAA y a las consecuencias para las disposiciones para los aditivos alimentarios secundarios, tanto aprobados como en el procedimiento de trámites.

### **Recomendaciones**

#### **Recomendación 1**

38. Se invita al Comité a seguir la **opción B**, es decir, abordar el uso de aditivos secundarios mediante el uso de notas dentro del actual sistema de clasificación de alimentos de la NGAA, para las categorías de alimentos que figuran en la sección 4.3 (ej. 13.1 - Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes, y 13.2 - Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños).

#### **Recomendación 2**

39. En función del resultado de los debates en el GTE, se invita al Comité a debatir y considerar ulteriormente cómo abordar el uso de aditivos alimentarios secundarios sobre la base de las siguientes opciones:

##### **Opción A**

Creación de una nueva categoría en el sistema de clasificación de alimentos de la NGAA para abordar el uso de aditivos secundarios.

Esta opción requeriría un nuevo trabajo sobre la creación de la categoría de alimentos "Preparaciones". Las disposiciones adoptadas para los aditivos alimentarios secundarios (4 disposiciones - una asociada con la nota 12 y tres con la nota 131) serían revocadas. Las disposiciones en el procedimiento de trámites serían automáticamente cubiertas por la creación de la nueva categoría de alimentos (usos de aditivos del Cuadro 3 en preparaciones que actualmente se propone incluir en las categorías de alimentos que figuran en el anexo al Cuadro 3) o sería necesario incluirlas en la nueva categoría (aditivos alimentarios con IDA numérica).

### **Opción C**

Desarrollo de directrices específicas para el uso de aditivos secundarios siguiendo el enfoque de CAC/GL 66-2008.

Esta opción requeriría un nuevo trabajo sobre la creación de las directrices. Además, podría ser necesario también hacer cambios en el preámbulo de la NGAA (en particular en la sección 4). Las disposiciones adoptadas para aditivos secundarios serían revocadas y las disposiciones en el procedimiento de trámites suspendidas.

### **Recomendación 3**

40. En caso de que no se llegue a un consenso sobre el enfoque general para el uso de aditivos alimentarios secundarios (recomendación 2) se invita al Comité a seguir abordando este problema siguiendo el criterio adoptado en el pasado (**opción B**), es decir, abordar el uso de aditivos secundarios mediante el uso de notas dentro del actual sistema de clasificación de alimentos de la NGAA.

41. Para esta opción no se necesitaría nuevo trabajo. Las disposiciones adoptadas para los usos de aditivos alimentarios secundarios se mantendrían. Disposiciones en el procedimiento de trámites serán examinadas por el CCFA e incluidas en el actual sistema de clasificación de alimentos 1-16 de la NGAA asociadas con las notas pertinentes.