



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

## COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

50.<sup>a</sup> reunión

## DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE "ESTRATEGIAS FUTURAS PARA EL CCFA"

Respuestas a la carta circular CL 2017/92-FA de Costa Rica, Ecuador, Federación de Rusia, AMFEP, BEUC, CCC, CEFA, EU Specialty Food Ingredients, Food Drink Europe, IACFO, IACM, ICA, ICBA, ICGA, ICGMA, FIL, IFAC, IFU, IOFI, ISA, ISDI y NATCOL

## Costa Rica

**Recomendación 1:** Costa Rica apoya esta recomendación.

**Recomendación 2:** Costa Rica apoya la Opción 3.

**Justificación:** el CCFA no ha podido llegar a consenso sobre la Nota 161. En este sentido, Costa Rica considera que la Opción 3, que sigue un enfoque similar al del CCPR, podría ofrecer una salida; por lo tanto, apoya el siguiente texto propuesto:

*"El CCFA reconoce que determinados factores considerados por miembros individuales del Codex al determinar si el uso de un aditivo alimentario proporciona una ventaja o engaña al consumidor, son de naturaleza regional y, pese a su legitimidad al establecer la legislación nacional, pueden no ser aplicables en general o pertinentes en todo el mundo. En situaciones en que el CCFA está de acuerdo con los demás criterios enumerados en la Sección 3.2, pero no pudo llegarse a un acuerdo que el uso ofrece una ventaja o en las que no se puede aceptar que el uso proporcione una ventaja o no induce a error al consumidor, las reservas se registran en el informe del comité y pueden ser referenciadas por el año de adopción de la disposición".*

**Justificación:** Costa Rica considera que la falta de progresos en la ejecución del proyecto de disposiciones para los colorantes ya ha causado que algunos países prohíban el uso de estos aditivos alimentarios porque no hay disposiciones del Codex. En ese sentido, tratar de definir "ventaja" o "no engaña al consumidor" afronta los mismos juicios de valor que han conducido a la falta de consenso, por lo tanto, sería mejor reconocer las diferencias de pensamiento existentes para avanzar en este tema. El enfoque de consenso aplicado por el CCPR se ha utilizado durante muchos años y puede servir como ejemplo a considerar. Según la nota 9 de CX/FA 18/50/13 Rev1., "La propuesta para el uso de reservas en el informe para registrar preocupaciones regionales se basa en la práctica actual en el CCPR para llegar a un consenso sobre los límites máximos de residuos para plaguicidas (LMR) cuando se llega a acuerdo sobre cuestiones que podrían requerir el examen del grupo de expertos (JMPP) pero hay desacuerdo sobre otros factores (esos factores tienen a menudo una base regional). En tales casos la reserva del miembro de Codex se registra, con una breve descripción de la base de la reserva, en el informe del Comité del CCPR. Sin embargo, la reserva no está asociada con el LMR en la base de datos de LMR y, por lo tanto, no es una barrera para alcanzar consenso sobre el LMR".

**Recomendación 3:** Costa Rica considera que las tres opciones deben combinarse en un formato único, de manera que se permita considerar varias opciones según la situación.

Respecto a la Opción 1: Mientras las ONG internacionales de la industria entienden mejor la utilización efectiva de los aditivos alimentarios en los productos que representan, señalamos que algunas ONG son de índole o mentalidad regional y no siempre representan por completo las pautas generales de uso.

**Recomendación 4:** Costa Rica apoya la adición de la frase en negritas "**o no están incluidos en la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)**".

**Justificación:** Hay aditivos que todavía no se incorporan en la NGAA, pero tienen un SIN asignado.

**Recomendación 5:** Costa Rica apoya los textos en negritas.

**Justificación:** Proporcionar más aclaraciones.

**Recomendación 6:** Costa Rica apoya esta recomendación y la propuesta de las prioridades.

**Recomendación 7:** Costa Rica apoya la continuación del actual enfoque de priorizar las evaluaciones de aromatizantes, con un procedimiento basado en consultas con la industria (IOFI) y la Secretaría del JECFA, que ha permitido convenir en el calendario para las evaluaciones del JECFA cada dos años.

Además, Costa Rica desea señalar que las evaluaciones de los aromatizantes por el JECFA son importantes y deben mantenerse como prioridad ya que no existe otra lista positiva en el Codex. También señalamos que cualquier duda sobre la inocuidad basada en nuevos datos sobre un aromatizante ya evaluado, deberá tener prioridad.

En el mismo sentido, recomendamos considerar un enfoque similar para el tratamiento de los coadyuvantes de elaboración, que no figuran en la NGAA.

**Recomendación 8:** Costa Rica apoya esta recomendación con las opciones 1 y 2.

**Justificación:** Desde nuestro punto de vista, mientras más orientación se proporcione, más fácil será juzgar la prioridad e integridad de los datos disponibles que permiten un proceso de evaluación más eficiente.

**Recomendación 9:** Costa Rica apoya esta recomendación. Consideramos prioritario terminar los trabajos relacionados con los proyectos de disposiciones, antes de iniciar nuevas actividades relativas al mantenimiento de la NGAA.

**Recomendación 10:** Costa Rica apoya la adopción de las opciones 1 y 2 de esta recomendación.

**Justificación:** La base de datos de los coadyuvantes de elaboración constituye una valiosa referencia sobre los usos actuales de los mismos y su mantenimiento tendrá importantes repercusiones en el cumplimiento del objetivo del Codex Alimentarius. Una vez que las actuales prioridades de los trabajos se hayan finalizado, será importante promover nuevos trabajos para considerar la revisión de las Directrices.

**Recomendación 11:** Costa Rica apoya que se siga debatiendo un enfoque más sistemático para determinar las prioridades de los trabajos, pero la prioridad debe ser terminar el análisis de las disposiciones pendientes de la NGAA antes de empezar a trabajar en nuevos temas, tales como los coadyuvantes de elaboración.

**Justificación:** La creación de un enfoque de priorización sistemática para el CCFA deberá tener en cuenta el elemento del riesgo para la salud pública en la fuerza de los criterios científicos, además del posible alcance geográfico de la cuestión.

## Ecuador

**I. Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA): Principios y procedimientos para la revisión de las disposiciones que actualmente están en el proceso de los trámites.**

Ecuador acepta la Recomendación 1, que se expone en el documento.

**Disposiciones sobre colorantes y edulcorantes/disposiciones con la Nota 161 – El Ecuador estaría de acuerdo con la Opción 3, ya que las realidades regionales son distintas, pero aquí se recomienda considerar que los objetivos legítimos de cada país en la misma región tienden a ser diferentes y puede haber dificultades para llegar al consenso en las diferentes regiones.**

**II. Armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos y la NGAA:** El Ecuador considera que las tres opciones serían válidas, ya que puede haber casos en los que una opción sea aplicable y en otros no, así como otros casos en los que se puedan usar las tres para generar eficiencia en el trabajo de armonización.

**III. Sistema internacional de numeración (SIN):** El Ecuador está de acuerdo con las recomendaciones 4 y 5 de este punto.

**IV. Evaluación del JECFA y reevaluación de aditivos alimentarios:** El Ecuador considera el siguiente orden de prioridades:

- (1) reevaluación de un aditivo, sobre la base de una preocupación por la inocuidad que se haya indicado;
- (2) evaluación de un cambio en las especificaciones, inclusive, pero no solo la adición de una sustancia, una nueva sustancia básica, una nueva forma de una sustancia química, un cambio en un método analítico, un cambio en el límite de tolerancia y un examen de las propiedades fisicoquímicas, tales como el punto de fusión.
- (3) evaluación de un nuevo aditivo para incorporarlo en la NGAA;

**V. Coadyuvantes de elaboración:** El Ecuador apoya la Opción 2, a fin de que la revisión y modificación de las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010) se lleve a cabo en el momento oportuno.

**VI. Priorización de los futuros trabajos del CCFA:** Ecuador coincide con las cuestiones propuestas en este punto.

## Federación de Rusia

### I. Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA):

**Principios y procedimientos para el examen de las disposiciones que se encuentra en el proceso de los trámites.**

#### Recomendación 1:

La Federación de Rusia no está de acuerdo con la propuesta de que, en el nuevo proceso, las disposiciones que entraron en el proceso de los trámites al trámite 2 automáticamente se distribuyan para que el siguiente GTe sobre la NGAA recoja observaciones en el trámite 3. Creemos que el GTe debería formular recomendaciones y la reunión del CCFA aprobar la transición del trámite 2 al 3. Esta transición es un paso muy importante, que requiere el más amplio debate por todos los países miembros de la Comisión del Codex Alimentarius.

También creemos que el proceso necesita más debate de los trámites 4, 6 y 7.

#### 1.2 Disposiciones sobre colorantes y edulcorantes / disposiciones con la Nota 161

La Federación de Rusia está de acuerdo en que la Nota 161 refleja la diferencia de pensamientos regionales sobre cómo deberían utilizarse los aditivos alimentarios y la diferencia de opiniones entre los países miembros del Codex.

Al mismo tiempo, creemos que esa diferencia de opiniones está permitida en el Acuerdo de la OMC sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias (Acuerdo MSF). El Artículo 1, 1994" (En. Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures Major Decisions and Documents. 2011 September. p.1-14). El Acuerdo MSF de la OMC permite a los Estados miembros introducir nuevas medidas sanitarias y fitosanitarias que garanticen mayor protección sanitaria y fitosanitaria que la lograda mediante medidas basadas en las normas internacionales, directrices y recomendaciones pertinentes, siempre que haya un razonamiento científicamente justificado.

Cabe señalar también que la norma *Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos*, (CXG 20-1995) contiene el requisito de que los indicadores de calidad e inocuidad de los alimentos (incluidos los aditivos alimentarios) **deben cumplir con los documentos legislativos y reglamentarios del Estado, de cuyo territorio los productos están en circulación.**

De conformidad con la Sección 3.2 de la NGAA, los principios enumerados en la Sección 3.2 del Preámbulo: "El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, no induce a error a estos, y cumple una o más de las funciones tecnológicas establecidas por el Codex y los requisitos que se indican a continuación en los apartados a) a d), y únicamente cuando estos fines no pueden alcanzarse por otros medios que son factibles económica y tecnológicamente", son los principales fundamentos del uso de aditivos alimentarios. Sin embargo, en las distintas regiones puede haber interpretaciones muy diferentes de los términos "ventaja", "induce a error al consumidor".

En relación con lo anterior, la Federación de Rusia considera que, a fin de unificar estos términos en los países miembros del Codex es necesario aprobar la Opción 1 (Recomendación 2): Definir "ventaja" y "no induce a error al consumidor".

### II. Armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos y la NGAA

La Federación de Rusia considera que el desempeño del CCFA aumentará considerablemente en el caso de adoptar dos opciones de la Recomendación 3:

Opción 2: Hacer participar a otro país como copresidente del grupo de trabajo sobre armonización;

Opción 3: Enfoque de colaboración del CCFA con los comités de productos.

La adopción de estas opciones podría ayudar a reducir la carga sobre los países que habitualmente llevan la presidencia de los GTe y atraer a expertos calificados de los comités de los productos.

### III. Sistema internacional de numeración (INS)

Para los fines de una mejor reglamentación de los aditivos alimentarios, la Federación de Rusia considera la Recomendación 4 que debería adoptarse con la redacción: "Que el Comité considere la adición del siguiente texto en negritas en la sección de información general del SIN con el fin de aclarar la relación entre el SIN y

la NGAA: El Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) está concebido como un sistema de nomenclatura armonizada para los aditivos alimentarios como opción al uso de nombres específicos, que pueden ser largos. La incorporación en el SIN no supone la aprobación del Codex para el uso como aditivos alimentarios. ~~La lista puede incluir los aditivos que no han sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) o que no figuran en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995)~~

La presencia de un aditivo alimentario en la lista positiva que no ha sido evaluado por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) a menudo confunde a los productores acerca de la posibilidad de su uso en la industria alimentaria. La misma situación sería en el caso de los aditivos alimentarios que no figuren en la *Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)*.

La Federación de Rusia está plenamente de acuerdo con la Recomendación 5, que considera la adición del siguiente texto en negritas en el Anexo 1 y Anexo 2 de CXG 36-1989.

#### **IV. Evaluación y reevaluación de aditivos alimentarios por el JECFA**

##### **1. Priorización de las solicitudes al JECFA**

La Federación de Rusia considera que la priorización de las peticiones al JECFA de evaluación y reevaluación de aditivos alimentarios es una cuestión de gran importancia. Apoyamos la Recomendación 6: El Comité considera el siguiente sistema de clasificación de las solicitudes de inclusión en la lista de prioridades, en orden de mayor (1) a menor (3) prioridad:

- (1) reevaluación de un aditivo, con base en una preocupación de inocuidad señalada;
- (2) evaluación de un nuevo aditivo destinado a incorporarse en la NGAA;

Métodos analíticos más específicos, un cambio a un límite de tolerancia, estos indicadores que aseguran ambos un alto grado de inocuidad de los aditivos alimentarios.

- (3) la evaluación de un cambio en las especificaciones, incluida, aunque no solo, la adición de una sustancia, una nueva sustancia de base, una nueva forma química de una sustancia, un cambio en un método analítico, un cambio a un límite de tolerancia y una revisión de una propiedad fisicoquímica, como el punto de fusión.

##### **2. Solicitudes para las sustancias que no se incluirán en la NGAA**

La Federación de Rusia está plenamente de acuerdo con la Opción 1 de la Recomendación 7: no asignar una clasificación de prioridad a los aditivos alimentarios no destinados a ser incluidos en la NGAA.

##### **3. Información de apoyo de las solicitudes de inclusión en la Lista de prioridades**

La Federación de Rusia apoya la Opción 2 de la Recomendación 8 y la revisión de todos los criterios del Anexo 1 "Criterios para la inclusión de sustancias en la Lista de prioridades".

##### **4. Reevaluación de mantenimiento de aditivos de la NGAA**

La Federación de Rusia apoya la Recomendación 9.

#### **V. Coadyuvantes de elaboración**

Debido a que no se pudo terminar la evaluación de riesgos y la compilación de la lista de coadyuvantes de elaboración autorizados para la industria alimentaria en el futuro próximo, consideramos oportuno adoptar la Opción 2 Recomendación 10: Como prioridad futura que no se terminará ahora, examinar/modificar las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CXG 75-2010)*.

La adopción de esta opción permitiría unificar, ampliar y fortalecer los requisitos de los procedimientos para evaluar los riesgos de los coadyuvantes de elaboración en diferentes países. Debe prestarse especial atención a la descripción del procedimiento para evaluar el riesgo de los preparados enzimáticos y las cepas de microorganismos productores de estas enzimas, ya que más del 90% de esos productos se obtienen con microorganismos modificados genéticamente.

#### **VI. Establecimiento de prioridades en el trabajo futuro del CCFA**

La Federación de Rusia podría no estar de acuerdo con el proyecto de criterios para la priorización de los trabajos del CCFA en lo que respecta a algunas cuestiones, ya que no se toman en cuenta todos los principios de la utilización de aditivos alimentarios indicados en el punto 3.2 del Preámbulo de la NGAA y debatidos en otras partes de este documento.

En particular, no estamos de acuerdo con la recomendación de que los presidentes de los GTe deberían ser los que den derecho a priorizar los temas. Esta es una prerrogativa exclusiva de la reunión del CCFA.

### Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products (AMFEP)

La AMFEP coincide con las observaciones presentadas por EU Specialty Food Ingredients, con un fuerte apoyo en particular a las "Recomendaciones" 7 y 10, que son de importancia para la industria de las enzimas, como se muestra a continuación.

**Recomendación 7:** Aunque no está prevista la incorporación de las enzimas alimentarias en la NGAA, la aprobación de su uso, no obstante, es importante para mejorar los procesos de los alimentos *en todo el mundo*. Por lo tanto, deseamos recalcar que las evaluaciones del JECFA son importantes para las enzimas porque representan evaluaciones internacionales, que facilitan su aceptación por las autoridades nacionales que no hacen sus propias evaluaciones (que son la mayoría). Si el CCFA no da prioridad a las evaluaciones de las enzimas por el JECFA, esto podría representar un obstáculo al comercio y limitar la innovación que aportan al mercado estas sustancias con beneficios para la sociedad. Señalamos que la evaluación de enzimas puede requerir otros tipos de conocimientos especializados en el JECFA que la pericia necesaria para la evaluación de los aditivos alimentarios. Por lo tanto, una prioridad junto con otros aditivos alimentarios (Opción 2) puede no ser viable ya que se pueden requerir ajustes considerables para que el JECFA organice el grupo de expertos.

En nuestra opinión, un enfoque en el que las enzimas se evalúen por lotes puede ser una solución interesante. Esto debería basarse en una evaluación de riesgos reconociendo el bajo perfil de riesgo de las enzimas utilizadas en el procesamiento de alimentos debido a la baja exposición como coadyuvantes de elaboración combinada con un bajo perfil de toxicidad de la enzima (como lo demuestra que las 70 enzimas evaluadas hasta ahora por el JECFA hayan adquirido una "IDA no especificada"). Se recomienda además que podría contemplarse un enfoque expedito de evaluación del JECFA, que tomara en cuenta las evaluaciones nacionales de los países y que éstas se reconocieran mutuamente.

La AMFEP está trabajando estrechamente con la ETA, la asociación técnica de enzimas de los EE. UU., en una propuesta para afrontar la evaluación de riesgos de las enzimas en el JECFA.

**Recomendación 10:** Estamos de acuerdo en que los coadyuvantes de elaboración no son una prioridad inmediata. No obstante, reconocemos el valor de la base de datos que se utiliza como importante punto de referencia para las autoridades nacionales en todo el mundo y apoyamos la Opción 1 de mantener la base de datos de coadyuvantes de elaboración, así como la Opción 2. La frase "*no puede completarse en este momento*" puede requerir mayor precisión, por ejemplo, que en términos de estrategia futura se establezca una cronología para volver a ver este tema, por ej.: Los coadyuvantes de elaboración (base de datos, la directriz CXG 75-2010) se revisarán para un posible establecimiento de prioridades en la 54.<sup>a</sup> reunión del CCFA, por ejemplo.

### Bureau Européen des Unions de Consommateurs (BEUC)

#### **Posición del BEUC sobre las opciones propuestas para la Nota 161:**

El BEUC **no puede apoyar ninguno de los tres enfoques señalados para tratar el asunto de la Nota 161**, por las siguientes razones:

- *Opción 1:* teniendo en cuenta la falta de acuerdo actual respecto al uso de la Nota 161, consideramos muy poco probable que los miembros del CCFA puedan llegar a un acuerdo sobre una definición de "ventaja" y "no induce a error al consumidor".
- *Opción 2:* el BEUC se opone firmemente a la eliminación de los criterios de "ventaja" y "no induce a error al consumidor" de la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA. Como se explica más adelante, los consumidores europeos esperan que los aditivos alimentarios se autoricen únicamente si son inocuos, se necesitan tecnológicamente y su uso presenta beneficios para el consumidor. Desde la óptica de los consumidores europeos, los criterios únicos de la inocuidad y la función tecnológica, si bien necesarios, son una base insuficiente para aprobar nuevos usos de aditivos. Esta expectativa se refleja en la legislación de la UE en materia de aditivos alimentarios.
- *Opción 3:* por claridad, estamos de acuerdo en registrar la preocupación de algunos miembros del Codex en torno a ciertas disposiciones sobre aditivos alimentarios, en relación con los criterios de "ventaja" y "no induce a error al consumidor", en forma de nota incorporada en la NGAA misma, al lado de cada disposición pertinente.

De esta manera, el BEUC apoya firmemente **que se mantenga la Nota 161 como está actualmente**. De otra manera, recomendaríamos que la 50.<sup>a</sup> reunión del CCFA acepte reanudar el debate de las recomendaciones preparadas por un grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por el Reino Unido sobre la *Nota 161: Aplicación de otra nota a las disposiciones sobre edulcorantes (CX/FA 15/47/13)*<sup>1</sup>. El

<sup>1</sup> [http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCFA/CCFA47/fa47\\_13s.pdf](http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCFA/CCFA47/fa47_13s.pdf)

BEUC podría estar de acuerdo en que se sustituyera la Nota 161 por otras notas más específicas, que establecieran las restricciones para el uso de edulcorantes en las diversas categorías de alimentos.

### **Información general**

En general, el uso de aditivos alimentarios es una causa cada vez mayor de preocupación entre muchos consumidores de la Unión Europea<sup>2</sup>. En una encuesta de 2012 a consumidores<sup>3</sup>, el 77% de los que respondieron afirmaron querer alimentos sin aditivos. El estudio también reveló que el 72% de los consumidores estaría dispuesto a pagar más por alimentos sin aditivos.

Varias organizaciones miembros del BEUC han creado bases de datos<sup>4</sup> que informan a los consumidores sobre los aditivos alimentarios que conviene evitar por razones de salud (p. ej., el riesgo de superar la ingesta diaria aceptable en algunos grupos de la población, alergenicidad) o su potencial de conducir a error a los consumidores.

La Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA establece que el uso de aditivos alimentarios deberá justificarse "únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, no induce a error a éstos, y cumple [una o más funciones tecnológicas]". En la UE hay disposiciones análogas, en las que el Artículo 6 del Reglamento 1333/2008 de la CE sobre aditivos alimentarios establece que un aditivo alimentario solo se autoriza si es inocuo en el nivel de uso propuesto, si hay "una necesidad tecnológica razonable que no puede ser satisfecha por otros medios económica y tecnológicamente practicables" y si "su uso no induce a error al consumidor" y tiene "ventajas y beneficios para el consumidor".

Respecto a los pigmentos para los alimentos, las organizaciones miembros del BEUC han criticado su uso como frecuentemente innecesario<sup>5,6</sup>, e incluso a veces engañoso cuando tiene la finalidad de encubrir la falta de un ingrediente de calidad en el alimento (p. ej., la fruta en los yogures o los huevos en las mayonesas).

Respecto a los edulcorantes, los criterios o requisitos arriba mencionados se traducen en la necesidad de asegurar una significativa reducción de calorías siempre que se utilicen estos aditivos en productos alimentarios por sus propiedades edulcorantes, o por lo menos una sustitución total de los azúcares añadidos (Artículo 7 del Reglamento 1333/2008). Hasta ahora, en la UE se ha aceptado en general que una reducción de la energía del 30% se consideraría "*significativa*". El BEUC no admite este planteamiento. Los edulcorantes, efectivamente, incluso los no calóricos, tienen el potencial de reforzar el apego del consumidor a lo dulce. Las organizaciones de consumidores de toda la UE, por lo tanto, tienden a recomendar que la gente debe tratar de consumir menos alimentos dulces (p. ej., no añadir azúcar ni edulcorantes al café o yogur, beber más agua, etc.)<sup>7,8</sup>

Agradeceríamos que la 50.<sup>a</sup> reunión del CCFA considerase nuestros comentarios.

### **Calorie Control Council (CCC)**

El CCC es una asociación internacional de fabricantes y usuarios finales de ingredientes, alimentos y bebidas con un contenido bajo o reducido o sin calorías, y tiene la condición de observador no gubernamental en el Codex Alimentarius.

El CCC apoya los esfuerzos para hacer el trabajo del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) más eficiente y eficaz, en la medida de lo posible. Aunque estamos interesados en varios temas del documento de debate, nuestra máxima prioridad se refiere a la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) y a la Recomendación 2, sobre la Nota 161.

El CCC aprecia los esfuerzos por poner al día la NGAA. Sin embargo, la Nota 161 ha representado un obstáculo significativo para el adelanto de las disposiciones sobre los edulcorantes y otras clases funcionales en el proceso de la NGAA. El CCC respalda los trabajos para resolver los problemas de la Nota 161, inclusive a través de la Recomendación 2 del documento de debate, y facilitar la aprobación de las disposiciones sobre edulcorantes en la NGAA.

El CCC apoya la Opción 3 del documento de debate. Como los conceptos de "ventaja" y "no induce a error al consumidor" son importantes en el contexto de la NGAA, es importante que no se quiten del Preámbulo de la

<sup>2</sup> [Special Eurobarometer 354](#) sobre los riesgos relacionados con los alimentos (2010): "*Concerns have increased regarding the lack of freshness of foods (9%, +3 points vs. 2005) and food additives, colours and preservatives (9%, +2 points vs. 2005)*".

<sup>3</sup> [Encuesta](#) realizada por la empresa de investigación del mercado e-Research24.de en nombre de Kampffmeyer Food Innovation en ocho países europeos.

<sup>4</sup> Véase por ejemplo la [base de datos](#) de la organización belga de consumidores Test Achats y la [base de datos](#) de la organización italiana de consumidores Altroconsumo.

<sup>5</sup> Test-Achats. *Colorants: un arc-en-ciel sur votre assiette*. Test Santé November/December 2010. Véase también [aquí](#).

<sup>6</sup> Organización consumidores y Usuarios (2016). *Colorants: aditivos estéticos pero innecesario*. Véase [aquí](#).

<sup>7</sup> UFC – Que Choisir. *Edulcorants: juste une illusion*. Diciembre de 2014 Véase [aquí](#).

<sup>8</sup> Test-Achats. *Edulcorants: omniprésents dans les sodas*. Test Santé 140. Agosto de 2017.

NGAA. Además, como el CCC está de acuerdo en que el obstáculo para el consenso respecto al uso de edulcorantes y otros aditivos de la NGAA tiene más que ver con "una diferencia fundamental entre las filosofías regionales en cuanto a cómo debe utilizarse este tipo de aditivos" en lugar de un desacuerdo sobre la función tecnológica o la inocuidad, no creemos que el CCFA pueda llegar a un consenso sobre las definiciones de estos conceptos.

La Opción 3 permitiría señalar las reservas cuando el CCFA está de acuerdo con otros criterios de la Sección 3.2, pero no se pone de acuerdo sobre si el uso de un aditivo ofrecería una ventaja o no induce a error al consumidor. Esta parece ser la mejor opción disponible para resolver las cuestiones de la Nota 161.

El CCC agradece la oportunidad de comentar esta CL y se propone participar activamente en esta cuestión en el CCFA. Si hubiera preguntas, sírvanse comunicarse conmigo.

### Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar (CEFA)

#### **Recomendación 2: Disposiciones sobre colorantes y edulcorantes / disposiciones con la Nota 161**

En términos generales, acogemos con beneplácito las observaciones para hacer la NGAA el único punto de referencia autorizado para el uso de aditivos alimentarios. También acogemos con beneplácito las consideraciones con el fin de mejorar la forma en que se elabore la NGAA, especialmente si se tiene la intención de acelerar el trabajo.

Sin embargo, el Preámbulo de la NGAA (incl. los PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS) es la más importante fuente de referencia por la que se establecen los principios y los factores legítimos que deberán utilizarse en la elaboración de los cuadros I a III de la NGAA. El Preámbulo se acordó por consenso.

Eliminar o modificar sustancialmente los principios básicos consagrados en el Preámbulo de la NGAA, en retrospectiva después de haberse elaborado partes sustanciales de la norma, podría debilitar el valor y la utilidad de la NGAA como punto de referencia internacional único para el uso de aditivos alimentarios. Esto puede provocar el fortalecimiento de normas nacionales o regionales para aditivos alimentarios.

Contra este telón de fondo, la Recomendación 2, en el párrafo 18, parece demasiado restrictiva en cuanto a los posibles resultados de la revisión prevista según lo establecido en CX/FA 18/50/13 Rev. 1. Si una mayoría de los Estados miembros del Codex considera que se debe revisar el Preámbulo, esto deberá debatirse abiertamente y sin restringir los resultados previstos a las 3 opciones que figuran en la Recomendación 2 solo al párrafo 18.

### Federation of European Specialty Food Ingredients Industries (EU Specialty Food Ingredients)

**Recomendación 1:** EU Specialty Food Ingredients en general apoya esta recomendación, ya que su objetivo es avanzar con el proyecto de disposiciones de forma más eficiente. Sin embargo, tememos que este enfoque podría aumentar el número de proyectos de disposiciones que el grupo de trabajo presencial (GT) tendría que examinar en su próximo período de sesiones, una vez establecido este enfoque. También prevemos que el proceso se demore, debido al escaso tiempo disponible para el GT.

**Recomendación 2:** Apoyamos esa recomendación y recomendamos la aplicación de la Opción 3 para resolver el problema.

**Recomendación 3:** Apoyo las opciones 1 y 2. En nuestra opinión, la utilización de trabajo preparatorio realizado por los expertos de asociaciones de la industria, podría ser un medio útil para hacer uso de los recursos limitados. Como se menciona en el párrafo 25 del documento de debate,<sup>9</sup> el grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre la armonización puede verificar ampliamente y validar este trabajo preparatorio. El uso de trabajo preparatorio también es aconsejable ya que la información de los expertos de la industria es necesaria tanto en el CCFA como en los comités de productos. Aunque esta aportación también sería necesaria en la Opción 3, existe el riesgo de que el enfoque de colaboración entre el CCFA y los comités de productos pudiera retrasar el proceso de adopción. Por otro lado, la Opción 2, en combinación con la Opción 1, parece ser una forma eficaz de avanzar.

**Recomendación 4:** Apoyamos plenamente la Opción 1 y el texto adicional propuesto en cursivas del recuadro de la Recomendación 4. A nuestro juicio, esta adición es muy útil para los operadores comerciales, así como para los reguladores.

**Recomendación 5:** Además de la propuesta de la Recomendación 4, también apoyamos la enmienda de los anexos I y II de la circular (CL) que se refiere a *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989). Somos de la opinión de que las recomendaciones 4 y 5 ayudan a asegurar un enfoque coherente para el trabajo relacionado con el sistema internacional de numeración (SIN).

<sup>9</sup> Véase el documento [CX/FA 18/50/13 Rev.1](#).

**Recomendación 6:** Estamos en principio a favor de un sistema de clasificación. Mientras que las cuestiones relacionadas con la inocuidad de una sustancia deberán recibir la máxima prioridad, consideramos que los demás criterios tendrían que considerarse cuidadosamente para establecer una clasificación.

Con respecto a la priorización entre la evaluación de un nuevo aditivo y la revisión de las especificaciones de un aditivo ya autorizado, observamos que se indica en el párrafo 40 (ii) del documento de debate que "es razonable proponer que a las solicitudes de nuevos aditivos se dé mayor prioridad que a las solicitudes de cambios a las especificaciones de un aditivo que ya está en la NGAA". Nos gustaría expresar nuestro desacuerdo con esta declaración ya que creemos que ambos son igualmente importantes.

Los nuevos aditivos tienen la finalidad de asegurar el comercio mundial y el negocio en una fecha futura; la perspectiva es de mediano a largo plazo. La revisión de una especificación, por otro lado, es de inmediata importancia para el comercio mundial ya que es un factor determinante decisivo si es posible ingresar o no en el mercado de un país. Las solicitudes de revisión de una especificación suelen necesitarse por las dos razones siguientes: el parámetro de la monografía del JECFA no es determinable porque el método propuesto para su utilización no es adecuado y, por lo tanto, una determinación de cumplimiento con la monografía del JECFA no es posible. En segundo lugar, un parámetro no es en absoluto adecuado para describir el material de cualquier fabricante que actualmente se encuentre en el comercio. La demostración de cumplimiento con una monografía del JECFA es, sin embargo, frecuentemente necesaria en los procesos de registro para entrar en el mercado de un país, por lo tanto, tiene la mayor importancia para la industria.

La referencia a métodos inadecuados o la presencia de parámetros no aplicables en las monografías del JECFA puede obedecer a una falta de diálogo entre un fabricante que inicialmente propusiera una especificación y los expertos del JECFA. En apoyo a nuestro argumento, quisiéramos referirnos a este reciente ejemplo concreto: un candidato propuso en la respuesta a la petición de datos del JECFA una prueba de identificación en la que era necesario utilizar "cubetas de vidrio" para una medición. Esa propuesta de especificación, sin embargo, se modificó para usar cubetas desechables de plástico. Más tarde, en la práctica resulta que el analito es fuertemente absorbido en la superficie de plástico de la cubeta y debido a esto deja de estar disponible para la prueba de identificación, lo que condujo a un resultado completamente falso. Un resultado equivocado cuando se utiliza el método prescrito en las monografías del JECFA significa que un producto no cumple los requisitos para fines de registro. Esto repercute directamente en el comercio internacional de alimentos en todos los países donde el cumplimiento del Codex es un requisito. Podrían mencionarse otros ejemplos para demostrar cómo ingresan errores involuntarios en las monografías del JECFA, incluidos el ejemplo del punto de fusión en el punto 3 de la Recomendación 6 del documento de debate, que parece a primera vista marginal, pero tiene un impacto sustancial en el comercio mundial.

Para concluir, quisiéramos recomendar que la priorización entre una evaluación del JECFA de un nuevo aditivo o la revisión de unas especificaciones se trate caso por caso. También queremos subrayar que la revisión de unas especificaciones es poco probable que consuma tantos recursos del JECFA como una evaluación completa de la inocuidad.

**Recomendación 7:** Aunque no está prevista la incorporación de las enzimas alimentarias en la NGAA, la aprobación de su uso, no obstante, es importante para mejorar los procesos de los alimentos en todo el mundo. Por lo tanto, deseamos recalcar que las evaluaciones del JECFA son importantes para las enzimas porque representan evaluaciones internacionales, facilitan su aceptación por las autoridades nacionales que no hacen sus propias evaluaciones (la mayoría). Si el CCFA no da prioridad a las evaluaciones de las enzimas por el JECFA, esto podría representar un obstáculo al comercio y limitar la innovación que aportan al mercado estas sustancias con beneficios para la sociedad. Señalamos que la evaluación de las enzimas puede requerir otros tipos de conocimientos especializados en el JECFA que la pericia necesaria para la evaluación de los aditivos alimentarios. Por lo tanto, la priorización junto con otros aditivos alimentarios (Opción 2) puede no ser viable ya que se pueden requerir ajustes considerables para que el JECFA organice el grupo de expertos. En nuestra opinión, un enfoque en el que las enzimas se evalúen por lotes puede ser una solución interesante. Esto debería basarse en una evaluación de riesgos que reconociera el bajo perfil de riesgo de las enzimas utilizadas en el procesamiento de alimentos debido a la baja exposición como coadyuvantes de elaboración combinada con un bajo perfil de toxicidad de las enzimas (como lo demuestra que las 70 enzimas evaluadas hasta ahora por el JECFA hayan adquirido una "IDA no especificada"). Se sugiere además que podría contemplarse un enfoque rápido de evaluación del JECFA, que tomara en cuenta las evaluaciones nacionales de los países y que se reconocieran mutuamente.

**Recomendación 8:** Consideramos que es realmente decisivo que el CCFA tenga información suficiente de las solicitudes presentadas en respuesta a la carta circular (CL) relativa a la evaluación del JECFA, a fin de evaluar estas peticiones y establecer la lista de prioridades. Si el CCFA determina la necesidad de formar un grupo de trabajo por medios electrónicos para revisar el contenido de la CL, somos de la opinión de que la Opción 1 sería totalmente suficiente. El esfuerzo invertido en esto debería ser proporcional y reflejar la necesidad, especialmente si el Anexo 2 de la CL no se presenta sistemáticamente con información insuficiente, inadecuada. Señalamos que podría hacerse más explícito en la CL que los criterios mencionados



en el Anexo 1 de la CL deberán tenerse en cuenta debidamente al presentar el Anexo 2, a la vez que se tenga presente proporcionar una información breve, como se menciona en el Anexo 2. En general, nos preguntamos si es necesario un grupo de trabajo por medios electrónicos para abordar el problema de la insuficiente información para el CCFA/JECFA.

**Recomendación 9:** Apoyamos plenamente esta recomendación. Si bien, por supuesto, estamos a favor de un uso continuo e inocuo de los aditivos alimentarios, no obstante, pensamos que el actual régimen de establecimiento de prioridades es suficiente para hacer frente a cualquier nuevo problema de inocuidad que pudiera surgir (véase la Recomendación 6). También señalamos que este Comité podría contemplar en forma parecida un sistema basado en los órganos científicos acreditados, como el elaborado por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU). Ese enfoque permitiría al CCFA aprobar evaluaciones recientes de la inocuidad realizadas por cualquier órgano científico acreditado, cuya aceptabilidad decidiera el CCFA.

**Recomendación 10:** Estamos de acuerdo en que los coadyuvantes de elaboración no son una prioridad inmediata. No obstante, reconocemos el valor de la base de datos que se utiliza como importante punto de referencia para las autoridades nacionales en todo el mundo y apoyamos la Opción 1 de mantener la base de datos de coadyuvantes de elaboración, así como la Opción 2. La frase "no puede completarse en este momento" puede requerir mayor precisión, por ejemplo, que en términos de estrategia futura se establezca una cronología para volver a ver este tema, como: los coadyuvantes de elaboración (base de datos, *Directrices CXG 75-2010*) se revisarán, para un posible establecimiento de prioridades, en la 54.ª reunión del CCFA, por ejemplo.

**Recomendación 11:** Estamos de acuerdo con un sistema de clasificación para ayudar a establecer las prioridades del trabajo del CCFA. En cuanto a las preguntas 3 a 5, somos de la opinión de que la pregunta 5 debe ser rebajada a 5 puntos. Hacer la NGAA el único punto de referencia es un esfuerzo noble y honorable. Sin embargo, desde un aspecto muy práctico en relación con el papel y la importancia del Codex para la salud pública y el comercio internacional, este objetivo probablemente solo tenga una importancia secundaria.

Por último, como es probable que se mencione correctamente en el párrafo 3 del documento de debate, se recibieron 15 respuestas durante la consulta previa a este documento de estrategia futura, y la nota de pie de página 5 muestra solo 14 de ellos. La que realmente falta en la nota 5 de la preconsulta es la contribución de esta nuestra organización: EU Specialty Food Ingredients

EU Specialty Food Ingredients quiere agradecer a los autores del documento de debate y espera que nuestros puntos se tengan en cuenta a la hora de preparar los debates en relación con el tema 8 del programa de la 50.ª reunión del CCFA.

### Food Drink Europe

Además de nuestras observaciones sobre las recomendaciones sobre las futuras estrategias del CCFA, otra observación es que sería conveniente aclarar que los ingredientes de los alimentos se pueden utilizar con el propósito primario de impartir color, y que dicha utilización no convierte un ingrediente alimentario en un aditivo alimentario. Proponemos que se aborde esta situación con lo siguiente:

Observaciones: Proponemos que se agregue al documento de estrategia otra aclaración, por ejemplo, por medio de una nota de pie de página o una frase que diga que "El SIN no incluye los ingredientes de los alimentos que se utilizan para impartir color y que no se hayan sometido a una extracción selectiva física o química".

#### **Recomendación 1:**

A favor de la recomendación y limitar el espacio de tiempo entre los trámites. Al mismo tiempo, sería útil tener un conjunto de directrices, teniendo en cuenta la información que se debe proporcionar con el fin de rellenar la plantilla.

#### **Recomendación 2:**

En primer lugar, quisiéramos comenzar con la observación de que tan importante documento no fue elaborado por un GTe.

La redacción del texto conduce a la Opción 3, que refleja el estado actual.

#### **Recomendación 3:**

En favor de la Opción 1, en combinación con la Opción 2.

#### **Recomendación 4:**

A favor de la recomendación.

**Recomendación 5:**

Apoyo como una consecuencia lógica de los párrafos anteriores.

**Recomendación 6:**

Apoyo

**Recomendación 7:****Recomendación 8:**

Ambas opciones se ven como independientes y pueden combinarse.

**Recomendación 9:**

Apoyo

**Recomendación 10:**

En favor de la Opción 1, es decir, *mantener la base de datos de los coadyuvantes de elaboración como referencia actualizada sobre el uso de los coadyuvantes de elaboración*. Además, ha de quedar claro que esta base de datos sirve como guía y no es un documento aprobado por el Codex.

**Recomendación 11:**

A favor de esta recomendación. El grupo deberá reflexionar sobre quién está llevando a cabo este trabajo y la forma en que el trabajo se realizará.

**Asociación Internacional de Organizaciones de Alimentos para el Consumidor (IACFO)****Norma general para los aditivos alimentarios: Disposiciones sobre colorantes y edulcorantes / disposiciones con la Nota 161**Posición de la IACFO**Los usos de aditivos alimentarios no deben inducir a error**

Como organización internacional de consumidores, la IACFO está familiarizada con las prácticas que inducen a error a los consumidores y hacen que sea más difícil para éstos, tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo, seguir las recomendaciones de alimentación de la Organización Mundial de la Salud y otras autoridades de comer más fruta, hortalizas y cereales enteros, y reducir el consumo de azúcares agregados.

Si bien en la Sección 3.2 del Preámbulo se señalan claramente las circunstancias limitadas en las que es aceptable el uso de aditivos, a menudo se utilizan colorantes, muchas veces en combinación con edulcorantes (tanto nutritivos como no nutritivos), para inducir a error a los consumidores y reducir intencionalmente la calidad nutricional de los alimentos. Esto ocurre tanto sustituyendo ingredientes nutritivos y más caros, como frutas, hortalizas o huevos, como disfrazando su ausencia. Por ejemplo, el Tropicana Twister Cherry Berry Blast, a pesar de su nombre y una etiqueta con imágenes de cerezas y bayas, no tiene zumo (jugo) de cereza ni de bayas.<sup>10</sup> Gran parte de su color rojo oscuro viene del rojo allura (Rojo 40), y tiene más jarabe de maíz de alta fructosa que incluso concentrado de zumo de manzana y de uva. Asimismo, la mezcla para pastel de zanahoria de Betty Crocker<sup>11</sup> no tiene zanahorias. En su lugar, tiene "trozos con sabor a zanahoria" de jarabe de maíz, harina, cereal de maíz, semillas de algodón parcialmente hidrogenadas y/o aceite de soya, una pequeña cantidad de "polvo de zanahoria", colorantes artificiales no especificados, y amarillo ocaso (amarillo 6) y rojo allura (rojo 40), que juntos imparten el color deseado. Hay muchos otros ejemplos, como los panqués,<sup>12</sup> panqueques,<sup>13</sup> y cereales<sup>14</sup> de arándanos que no contienen arándanos, solo mezclas azules endulzadas hechas para parecer arándanos, y los fideos de huevo con colorante amarillo para simular la presencia de más yema de huevo.<sup>15</sup> Los pigmentos alimentarios, por su naturaleza y finalidad, inducen a error a los consumidores sobre el carácter de los alimentos; son el equivalente químico de etiquetas y publicidad engañosas.

<sup>10</sup> <http://www.tropicana.com/products/trop-twister/cherry-berry-blast>

<sup>11</sup> <https://www.bettycrocker.com/products/betty-crocker-baking-and-cake-mixes/carrot#!>

<sup>12</sup> [http://www.iiffymix.com/product.php/27/Blueberry\\_Muffin\\_Mix](http://www.iiffymix.com/product.php/27/Blueberry_Muffin_Mix) y <https://www.pillsburybaking.com/products/muffin-mix/blueberry> son dos ejemplos

<sup>13</sup> Por ejemplo: <https://krusteaz.com/products/pancakes-waffles/blueberry-pancake-mix>

<sup>14</sup> Por ejemplo: <http://smartlabel.kelloggs.com/Product/Index/00038000576249#ingredients>

<sup>15</sup> Por ejemplo: <http://tiptopnoodles.com/egg-noodles.html>

## **El Codex no debe adelantar normas para usos engañosos de aditivos alimentarios**

A pesar de los ejemplos que parecen violar el Preámbulo de una o más formas, algunos participantes del Comité parecen decididos a forjar un consenso eliminando o exponiendo con detalle una terminología problemática, o pasando por alto el consenso, en definitiva.

Pero para ser coherentes con el *Manual de procedimiento* del Codex, que dispone: (1) la importancia de lograr un consenso en cada trámite de elaboración de las normas y de conseguir que los proyectos de normas se sometan en principio a la Comisión con vistas a su adopción tan solo después de que se haya alcanzado un consenso en el plano técnico;<sup>16</sup> y (2) que las normas del Codex deberán considerar únicamente aquellos factores que deben ser aceptados mundialmente, el Comité también debería considerar simplemente dejar de trabajar en esos colorantes y edulcorantes que carecen de consenso y no adoptar normas del Codex para ellos. **Especialmente en el caso de los colorantes, que se añaden por razones cosméticas únicamente y no tienen ventajas nutricionales o de salud, no parece existir una desventaja significativa para los consumidores que no se adopten normas del Codex para estos aditivos y desalentar su uso, especialmente cuando ese uso sustituye, simula la presencia o encubre la ausencia de ingredientes saludables tales como frutas, hortalizas y huevos.**

## **Podrían examinarse definiciones; el CCFA no es el órgano apropiado para elaborar definiciones ampliamente aplicables**

De las tres opciones presentadas, la IACFO solo admite que se siga considerando la Opción 1, para definir "ventaja" y "no induce a error al consumidor", y se opone firmemente a las opciones 2 y 3, como se explica a continuación.

Además, en relación con la Opción 1, la IACFO cree que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) no es el órgano adecuado para explicar qué se entiende por "no induce a error al consumidor". Se trata de un importante y trascendental concepto general no específico de los aditivos alimentarios que, por lo tanto, va más allá del ámbito del CCFA. Además, en relación con el término "ventaja", cabe aclarar para quién es la ventaja. La IACFO mantiene que las ventajas para los consumidores deben considerarse explícitamente y recibir prioridad por encima de otras ventajas para los fabricantes u otros miembros de la industria alimentaria.

El documento afirma que, sobre la base de un debate anterior en el CCFA, las expectativas de los consumidores son inherentemente regionales (por ejemplo, en qué aditivos se prevé que contengan determinados alimentos) y varían en todo el mundo y que, por lo tanto, es poco probable que el CCFA llegue a un acuerdo sobre definiciones de aceptación mundial (Opción 1). **Sin embargo, nada demuestra esta afirmación.**

Además, la noción de que no se deben establecer normas que pudieran inducir a error al consumidor es un *precepto universalmente aceptado* y está en conformidad con los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, que identifica el propósito de los trabajos de esta como "proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos". No inducir a error a los consumidores es esencial para asegurar prácticas equitativas. La IACFO cree que todos los consumidores estarían de acuerdo en que el uso de aditivos alimentarios debe justificarse y estar autorizado solo cuando ese uso es inocuo y no conduce a error. No es una coincidencia que la Nota 161 corresponda a los colorantes y edulcorantes y no a otros aditivos. Esto es porque los colorantes y los edulcorantes artificiales tienen un gran y amplio impacto en el aspecto y el sabor de los productos, en comparación con otros aditivos. Se utilizan específicamente para hacer más atractivos los productos de lo que serían de otra forma, lo cual puede dar por resultado conducir a error a los consumidores.

## **Las opciones 2 y 3 no deberán considerarse**

La IACFO se opone firmemente a la Opción 2. La IACFO está de acuerdo con la Sección 3.2 del Preámbulo, en que el uso de un aditivo se justifica solo cuando tal uso es inocuo, no induce a error al consumidor, tiene una función tecnológica y ofrece una ventaja. Estos son conceptos esenciales y fundamentales para la protección de los consumidores, que han resistido la prueba del tiempo. Su posible eliminación parece servir el único propósito de eliminar una barrera al consenso.

La IACFO también discrepa de la Opción 3, que requeriría que el CCFA insertara texto en la Sección 3.2 del Preámbulo para indicar que los factores considerados al determinar la "ventaja" e "induce a error al consumidor" pueden ser de carácter regional, e incluir un mecanismo para registrar las preocupaciones de los miembros del Codex sobre estos factores de manera que no se cree una barrera para el consenso. Ese mecanismo podría entrañar que las reservas de los miembros del Codex quedaran registradas en el informe de la reunión, y no en las normas. La Opción 3 es defectuosa y no va de acuerdo con el espíritu, si no la letra, del *Manual de procedimiento* del Codex, como se ha descrito anteriormente, y se traduciría en menos

<sup>16</sup> *Manual de procedimiento*, Comisión del Codex Alimentarius, 24.ª edición, p. 104, <http://www.fao.org/3/a-i5079s.pdf>.

protección a los consumidores en algunos países. En efecto, elimina la necesidad de consenso, a fin de llegar al consenso. Cabe señalar también que no todos los países, especialmente los países en desarrollo, pueden estar presentes en la reunión para dejar constancia de sus inquietudes.

### **Consideraciones sobre el etiquetado**

En los casos en que los consumidores no esperan que determinados aditivos, tales como los colorantes, estén presentes, si esos usos se permiten, deberán estar acompañadas por declaraciones destacadas en el frente de los paquetes. Esto va de acuerdo con las "Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores", tal como figura en el *Manual de procedimiento* del Codex.<sup>17</sup>

### **Armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA**

#### Posición de la IACFO

La IACFO se opone enérgicamente a la Opción 1 (es decir, utilizar el trabajo preparatorio realizado por la asociación de la industria) y no tiene objeción a las opciones 2 y 3.

Si bien las organizaciones observadoras del Codex, incluidas las asociaciones industriales, deben seguir pudiendo participar como miembros de los grupos de trabajo del Codex, la IACFO considera inadecuado que las asociaciones de la industria dirijan los trabajos normalmente realizados por los miembros del Codex, aunque el grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la armonización los verifique y valide integralmente antes de presentarlos al Comité. Dependiendo de la discreción de las asociaciones de la industria y de los expertos financiados por ésta, que sean observadores reconocidos oficialmente o no, introduce conflictos de intereses en el proceso de formulación de políticas públicas.

### **Priorización de las solicitudes al JECFA**

#### Posición de la IACFO

La IACFO coincide en que debe darse la máxima prioridad a los aditivos cuando se identifique un problema de inocuidad. Sin embargo, el documento de debate no define lo que es un problema de inocuidad, ni comenta cómo son o cómo deberán determinarse las preocupaciones en materia de inocuidad. (El papel no establece en la nota 8 que la "inocuidad" se cumple si un aditivo tiene una evaluación del JECFA pertinente y la evaluación de la exposición).

En opinión de la IACFO, el JECFA mismo, o un miembro, observador, o grupo de trabajo del CCFA puede indicar los problemas de inocuidad y posteriormente transmitirlos al Comité al JECFA. Una preocupación de inocuidad generalmente es resultado de nueva información o comprensión en relación con el peligro de o la exposición al aditivo, incluida una evaluación por parte de un gobierno miembro u otro órgano autorizado (por ejemplo, la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC)), o un trabajo publicado en la bibliografía científica, que indique que un aditivo puede representar un peligro o un riesgo.

La IACFO también considera que se debe dar prioridad a los aditivos a los que los consumidores puedan tener una exposición relativamente elevada (p. ej., los edulcorantes, los sustitutos de las grasas).

La posición de la IACFO es que estos criterios deberán aplicarse independientemente de si se tiene previsto incorporar los aditivos en la NGAA o no.

La IACFO también aprovecha esta oportunidad para recomendar que el JECFA también considere la adopción de criterios para evaluar de manera sistemática y transparente la calidad de la evidencia científica, y que el JECFA transmita información sobre este sistema en general, y específicamente de cada aditivo, al CCFA. Señalamos que la Organización Mundial de la Salud utiliza el sistema GRADE (*Grading of Recommendations Assessment, Development and Evaluation* [Estimación, elaboración y evaluación de la clasificación de recomendaciones]).

---

<sup>17</sup> Estas declaraciones de principios, una de las tres decisiones generales de la Comisión que figuran en el Apéndice del *Manual de procedimiento* del Codex, dice: 1. Las normas alimentarias, directrices y otras recomendaciones del Codex Alimentarius se basarán en el principio de un análisis y datos científicos sólidos, que comporte el examen exhaustivo de toda la información pertinente, a fin de que las normas aseguren la calidad e inocuidad de los suministros alimentarios. 2. En la elaboración de las normas alimentarias y la adopción de decisiones al respecto, el Codex Alimentarius tendrá en cuenta, cuando corresponda, otros factores legítimos que atañen a la protección de la salud de los consumidores y al fomento de prácticas equitativas en el comercio de alimentos. 3. A este respecto, se señala que el etiquetado de los alimentos desempeña una importante función en la promoción de estos objetivos. 4. Si se plantea la situación de que los miembros del Codex están de acuerdo sobre el grado de protección de la salud pública que se necesita, pero tienen opiniones diferentes sobre otros aspectos, los miembros podrán abstenerse de aceptar la norma en cuestión, sin que ello impida necesariamente al Codex adoptar su decisión.

### International Association of Color Manufacturers (IACM)

La IACM aprecia y apoya que muchos países en desarrollo, así como países que están revisando su legislación alimentaria, busquen orientación en las normas del Codex. Sin embargo, no todos los aditivos, inclusive muchos colorantes que están aprobados en países como los Estados Unidos y la Unión Europea, han superado el proceso de los trámites del Codex para su inclusión en la NGAA. Recientemente hay la tendencia de que los países, en la elaboración o revisión de su legislación alimentaria, tengan en cuenta los cuadros de la NGAA (solo aditivos aprobados) como una lista positiva. Debido a la paralización de los trabajos relacionados con las disposiciones sobre aditivos colorantes, en espera de una resolución sobre la Nota 161, esta tendencia se está traduciendo en esencia en una prohibición de algunos aditivos colorantes que están ampliamente aprobados y son de uso común mundialmente, y se crea una barrera comercial ya que las empresas de alimentos se ven obligadas a sacar de estos mercados productos que de otra forma tendrían una amplia distribución.

También señalamos que la mayoría de los colorantes en debate ya están aprobados en varios países miembros del Codex sobre la base de las evaluaciones de la inocuidad del JECFA. Mientras que los demás países esperan la decisión del Codex, la falta de armonización dificulta aún más el comercio internacional ya que las empresas deben afrontar barreras comerciales artificiales que se traducen en rechazos de registro de productos y costosas reformulaciones regionales de productos.

Por lo tanto, la IACM alienta enérgicamente al Comité a concentrarse en comenzar con las recomendaciones de la primera sección del documento de debate sobre la NGAA, y principalmente en resolver las disposiciones sobre colorantes y edulcorantes y las disposiciones con la Nota 161 como prioridades. Si este problema no se resuelve en el corto plazo, la NGAA seguirá perdiendo valor como norma mundial.

Si bien la IACM apoyará cualquier opción propuesta razonable que permita la solución, de las opciones presentadas, la IACM considera que la Opción 3 tiene la mayor posibilidad de lograr un consenso. Esta opción permitirá el reconocimiento de las diferencias regionales sin permitir que esas diferencias se interpongan para seguir adelante. La IACM también reconoce que hay preferencia por la Opción 3, ya que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) utiliza un enfoque análogo cuando hay desacuerdo regional para alcanzar un consenso sobre los límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR). Esta opción también mitigaría la necesidad de reconsiderar las disposiciones ya aprobadas con la Nota 161, que atrasaría más los trabajos del Comité.

La IACM apoya asimismo el nuevo procedimiento por el cual las disposiciones insertadas en el Trámite 2 del procedimiento de trámites sean distribuidas automáticamente para formular observaciones en el Trámite 3 por el posterior GTe sobre la NGAA, como se propone en la Recomendación 1. Esta recomendación permitirá establecer una protección adicional para evitar en el futuro situaciones en que los proyectos de disposiciones se retengan por un tiempo ilimitado debido a las reservas expresadas por uno o más de los miembros del Codex.

### International Confectionery Association (ICA)

Párr.	Redacción	Observaciones
<b>Principios y procedimientos para la revisión de las disposiciones que actualmente están en el procedimiento de trámites</b>		
6	Como se señala en el "Documento de debate sobre la gestión del trabajo del CCFA" (CX/FA 17/49/14), se espera que el CCFA pueda terminar su trabajo sobre las restantes disposiciones anteriores de las que no se hayan señalado "cuestiones pendientes" en su 52. <sup>a</sup> reunión (2020).	<p>De las tres cuestiones pendientes enumeradas en el Documento de debate sobre la gestión del trabajo del CCFA (CX/FA 17/49/14) que deben resolverse antes de que se pueda terminar el trabajo sobre las disposiciones que están detenidas en diferentes etapas del proceso de aprobación, destaca el tema de los colorantes y edulcorantes porque obstruye aproximadamente 1200 de 2000 disposiciones detenidas en diferentes trámites. Cuestionamos la importancia de las otras dos cuestiones enumeradas como obstáculos para las disposiciones de la NGAA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Problema 1: el uso de aditivos del Cuadro 3 en la producción de vinos se aplica solo a dos subcategorías del sistema de clasificación de los alimentos;</li> <li><input type="checkbox"/> Problema 2: las disposiciones actuales sobre los nitritos y nitratos representan menos del 2% de todas las disposiciones detenidas en los trámites.</li> </ul>

Párr.	Redacción	Observaciones
		<p>Al mismo tiempo, la cuestión de los colorantes y edulcorantes no se ha formalizado en los documentos del CCFA. El documento de debate sostiene que muchos de los colorantes y edulcorantes no han sido aprobados debido a una controversia asociada con el uso de la Nota 161. Sin embargo, no se explica por qué determinadas disposiciones sobre colorantes se aprobaron en el Trámite 8 en los últimos años (más recientemente en 2017) y la razón por la que la mayoría de las disposiciones sobre colorantes que no tienen la Nota 161 están detenidas desde 2009.</p> <p>En este sentido, la propuesta de terminar el trabajo de las restantes disposiciones antiguas para las que la 52.<sup>a</sup> reunión (2020) del CCFA no haya encontrado "cuestiones pendientes" no podía ser aceptada antes de que la cuestión de la utilización de los colorantes y edulcorantes está claramente formulada, debatida y ojalá se resuelva en la CCFA50.</p>
6 (i-v).	Presentación del nuevo proceso de aprobación de las disposiciones de la NGAA	Creemos que la menor modificación propuesta para el actual proceso podría aumentar la eficacia del trabajo de la NGAA. Sin embargo, el proceso aún carece de claridad sobre las acciones asociadas con las disposiciones que se encuentran en los trámites 4, 6 y 7. Se trata de un tema crítico si se tiene en cuenta que la mayoría de los proyectos de disposiciones actuales de la NGAA se han detenido en los trámites 4 y 7 por períodos prolongados de tiempo.
<b>Disposiciones sobre colorantes y edulcorantes/disposiciones con la Nota 161</b>		
8	De anteriores debates en el CCFA se entiende que la barrera para el consenso sobre el uso de estos aditivos no es un desacuerdo sobre la función tecnológica o inocuidad. Más bien, la barrera es una diferencia fundamental de pensamientos regionales en cuanto a cómo deberán utilizarse estos tipos de aditivos.	Este es el punto crítico del debate y no está claro por qué las diferencias de pensamientos regionales deberían detener la aprobación de disposiciones de la NGAA. Las Directrices del Codex CXG 36-1989 <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> ofrecen definiciones sencillas de las clases de aditivos, lo que permite el uso de un considerable número de aditivos alimentarios de manera segura como colorantes y edulcorantes en todo el mundo, de conformidad con las disposiciones de la NGAA. Creemos que el CCFA no debería estar debatiendo cómo deberán utilizarse los colorantes y edulcorantes fuera del procedimiento de los trámites.
10	Cualquier enfoque para abordar los colorantes y edulcorantes deberá afrontar esta dicotomía y ser lo suficientemente amplio para permitir su aplicación a las disposiciones sobre aditivos con cuestiones similares, independientemente de su clase funcional.	<p>No estamos de acuerdo con la aplicación de este enfoque a las disposiciones detenidas en el trámite 7. Antes de llegar al trámite 7, las disposiciones de la NGAA se evalúan a través de los seis trámites del debate por el CCFA (precedidos por la evaluación del JECFA) para permitir un consenso sobre la mayoría de los aspectos de la utilización de los aditivos, incluida la justificación tecnológica, la inocuidad y la salud de los consumidores. La propuesta de hacer frente a la dicotomía de las interpretaciones regionales del Preámbulo de la NGAA y la necesidad de documentos del Codex mundialmente reconocidos para las disposiciones detenidas en el trámite 7 demuestra la ineficacia del proceso de aprobación y no podía ser aceptado.</p> <p>También señalamos que la mayoría de los colorantes y edulcorantes en debate ya están aprobados en varios países miembros del Codex sobre la base de las evaluaciones de la inocuidad del JECFA. Mientras que los demás países esperan la decisión del Codex, la falta de armonización dificulta aún más el comercio internacional ya que las empresas deben afrontar barreras comerciales artificiales que se traducen en rechazos de registro de productos y costosas reformulaciones regionales de productos.</p>

Párr.	Redacción	Observaciones
12	De estos criterios, solo "ventaja" y "no induce a error al consumidor" no están definidos	Creemos que los términos "ventaja" y "no induce a error al consumidor" se explican solos y no deberían afectar a la cuestión "pendiente" de los colorantes y los edulcorantes. No obstante, si el Comité está dispuesto a embarcarse en la larga discusión de las definiciones de "ventaja" y "no induce a error al consumidor", se propone revisar las disposiciones pendientes relacionados con los colorantes y edulcorantes, especialmente los que están detenidos en el Trámite 7, y liberar los que no están asociados con la Nota 161 para su aprobación.

### Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas Refrescantes (ICBA)

El Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas Refrescantes (ICBA) representa los intereses de la industria mundial de bebidas no alcohólicas. Los miembros del ICBA incluyen asociaciones nacionales y regionales de bebidas y las asociaciones internacionales de las empresas de bebidas que operan en más de 200 países y territorios, y producen, distribuyen y venden una gran variedad de bebidas carbonatadas (espumosas) y sin gas, como los refrescos, bebidas para deportistas, bebidas energéticas, aguas embotelladas, aguas aromatizadas y mejoradas, té y cafés listos para el consumo, zumos 100% de fruta u hortalizas, néctares y bebidas de zumos, así como bebidas lácteas.

#### Recomendación 1:

**El ICBA apoya** la propuesta de nuevos procesos, como se propone en la Recomendación 1.

#### Recomendación 2:

**El ICBA considera que la Opción 3 que sigue el enfoque adoptado por el CCPR ofrecería una forma de avanzar y apoya que se siga examinando el proyecto de texto sugerido:**

El ICBA observa que la falta de progreso en la finalización del proyecto de disposiciones para los colorantes ya ha causado que algunos países propongan la prohibición de esos aditivos alimentarios a falta de disposiciones aprobadas del Codex. Creemos que tratar de definir "ventaja" o "no induce a error al consumidor" tendría que enfrentar juicios de valor similares que han llevado a la falta de consenso hasta ahora. Sería mejor reconocer las diferencias de pensamiento que existen con el fin de avanzar en este aspecto. El enfoque de consenso aplicado por el CCPR se ha utilizado durante muchos años y puede servir como ejemplo a considerar. Según la nota 9 de [CX/FA 18/50/13 Rev1](#), "La propuesta para el uso de reservas en el informe para registrar preocupaciones regionales se basa en la práctica actual en el CCPR para llegar a un consenso sobre los límites máximos de residuos para plaguicidas (LMR) cuando se llega a acuerdo sobre cuestiones que podrían requerir el examen del grupo de expertos (JMPR) pero hay desacuerdo sobre otros factores (esos factores tienen a menudo una base regional). En tales casos la reserva del miembro de Codex se registra, con una breve descripción de la base de la reserva, en el informe del Comité del CCPR. Sin embargo, la reserva no está asociada con el LMR en la base de datos de LMR y, por lo tanto, no es una barrera para alcanzar consenso sobre el LMR".

#### Recomendación 3:

**El ICBA considera que las tres opciones deben combinarse en un único formato que permita considerar múltiples opciones en función de la situación.** Respecto a la Opción 1, señalamos que mientras que las ONG internacionales de la industria entienden mejor la utilización efectiva de los aditivos alimentarios en los productos que representan, algunas ONG internacionales son de índole o mentalidad regional y no siempre representan por completo las pautas generales de uso.

#### Recomendación 4:

**El ICBA apoya** el proyecto de texto en negritas ya que señala el hecho de que hay aditivos que todavía no se han incluido en la NGAA pero que ya tienen un número del SIN.

#### Recomendación 5:

En general, **el ICBA apoya** los textos propuestos en negritas para proporcionar claridad.

#### Recomendación 6:

**El ICBA apoya** esta recomendación y la propuesta de clasificación de prioridades.

#### Recomendación 7:

**El ICBA apoya que se prosiga con el enfoque actual, dando prioridad a las evaluaciones de aromatizantes**, con un procedimiento basado en consultas con la industria de los aromatizantes (IOFI) y la

Secretaría del JECFA, que ha dado por resultado la programación de las evaluaciones de los aromatizantes por el JECFA cada dos años, con un calendario acordado. El ICBA observa que las evaluaciones del JECFA de los aromatizantes son importantes y deben mantenerse como prioridad ya que los aromatizantes no figuran en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios. También señalamos que toda cuestión relacionada con la inocuidad que se base en datos nuevos sobre un aromatizante ya evaluado, deberá recibir prioridad.

El ICBA observa que se podría considerar un enfoque similar para los coadyuvantes de elaboración, por ejemplo, las enzimas, que no figuran en la NGAA.

Respecto a los aditivos alimentarios (no aromatizantes ni coadyuvantes de elaboración) no destinados a incluirse en la NGAA, debería apoyarse la Opción 2.

### **Información de apoyo a las solicitudes de inclusión en la Lista de prioridades**

#### **Recomendación 8:**

**El ICBA apoya la recomendación y alienta a considerar ambas opciones**, puesto que, en nuestra opinión, mientras más orientación se proporcione, más fácil será juzgar la prioridad y lo completo de los datos disponibles, lo que permitirá que el proceso de evaluación sea más eficiente. Sin embargo, es importante señalar que, en relación con la Opción 2, el ICBA recomienda que las preguntas que figuran en el Anexo 2 se "aclaren" en la medida en que se armonicen con los criterios señalados en el Anexo 1. Podrían agregarse cuestiones sobre criterios que no figuran actualmente como preguntas en el Anexo 2. Ninguna de las preguntas que figuran en el Anexo 2, sin embargo, deberá eliminarse.

#### **Recomendación 9:**

**El ICBA apoya** esta recomendación. Creemos que deberá darse prioridad a la finalización de los trabajos relacionados con el proyecto de disposiciones antes de embarcarse en un nuevo trabajo relacionado con el mantenimiento o la reevaluación de la NGAA.

#### **Recomendación 10:**

**El ICBA apoya** la adopción de ambas opciones de esta recomendación. La base de datos de los coadyuvantes de elaboración es una valiosa referencia sobre los usos actuales de estas sustancias y su mantenimiento repercutirá en el cumplimiento del cometido del Codex Alimentarius. Tras la conclusión de las actuales prioridades de trabajo, será importante el nuevo trabajo de considerar la posibilidad de revisar y posiblemente modificar las *Directrices*, a fin de llevar adelante el cometido del Codex Alimentarius.

#### **Recomendación 11:**

**El ICBA apoya que se siga debatiendo** con un enfoque más sistemático la priorización de sus trabajos, pero señala que la prioridad debe ser terminar el proyecto de disposiciones de la NGAA antes de abordar otros temas, como el de los coadyuvantes de elaboración. El ICBA también señala que, en el examen de la creación de un enfoque de priorización sistemática para el CCFA, el elemento de riesgo para la salud pública y la inocuidad se clasifique en la fuerza de los criterios científicos además del potencial del ámbito geográfico de la cuestión.

### **International Chewing Gum Association (ICGA)**

La ICGA considera que las recomendaciones incluidas en el documento de debate ofrecen interesantes nuevas maneras de tratar los aspectos de procedimiento de los trabajos del CCFA. Sin embargo, la ICGA no cree que el documento de trabajo vaya suficientemente lejos porque parece haber limitado sus aspiraciones en relación con algunos aspectos importantes para mejorar la transparencia y la inclusividad.

La ICGA cree también que la función de cualquier órgano auxiliar del Codex es centrarse en su mandato sin intentar resolver problemas polémicos y retrasar el trabajo básico de ese órgano auxiliar. En otros aspectos, el ICGA cree que la tarea principal (y la más importante) del CCFA es examinar todos los proyectos pendientes de niveles máximos permitidos, independientemente de la sustancia de que se trate. No hay razón sustantiva para que el CCFA siga debatiendo disposiciones pendientes fundamentales de los cuadros 1 y 2 de la NGAA (véase el documento CCFA50 INF01)<sup>18</sup>, estancadas en los trámites 4 o 7 desde hace varios años, si no es que decenios, especialmente las disposiciones sobre colorantes en la categoría de alimentos 05.3 Goma de mascar, así como en otras categorías de confitería, a saber: 05.1.4, 05.2, y 05.4, **ninguna de las cuales está asociada con la Nota 161 ni está cubierta por alguna norma para productos** (entonces, no hay trabajo adicional de armonización).

La ICGA alienta al CCFA a reanudar su trabajo de las disposiciones sobre colorantes pendientes **desde 2018, posiblemente empezando por las que figuran en las categorías de alimentos 05.1.4, 05.2, 05.3 y 05.4.**

<sup>18</sup> Véase <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/es/?meeting=CCFA&session=50>.



Esto sería sin perjuicio para otros debates sobre aspectos más amplios que pueden tratarse en otras nuevas propuestas de trabajos, o como parte de la revisión de las formas de trabajo del CCFA o diferirse en el tiempo o considerarse a la luz de los debates celebrados en otros órganos internacionales competentes de las Naciones Unidas. La ICGA desearía señalar a la atención del Comité en su informe de la CCFA49 respecto a las cuestiones comerciales que no están cubiertas de forma suficientemente explícita en el presente documento de debate.<sup>19</sup> La ICGA observa que todas las disposiciones pendientes de los colorantes de estas categorías de alimentos han sido evaluadas, y en algunos casos recientemente reevaluadas por el JECFA, sin preocupaciones relativas a la inocuidad. La ICGA espera que la CCFA50 tome decisiones acertadas en el examen de esas disposiciones en las atribuciones de 2018 del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA, **del tema 5 del programa** de la CCFA50.

### **Observaciones específicas de la ICGA sobre cada recomendación**

**Observaciones de la ICGA sobre la R#1:** La ICGA cree que esta recomendación va en la dirección correcta. Sin embargo, la ICGA recomienda un proceso aún más automático para esas disposiciones que sirvieron de base para las evaluaciones del JECFA.

La ICGA afirma que cualquier disposición propuesta (es decir, nivel de uso máximo previsto), que haya figurado inicialmente en la solicitud del CCFA de evaluación de la inocuidad por el JECFA, una vez que la evaluación del JECFA regrese al CCFA para su examen en relación con el tema 3 del programa:

- (i) se incluya automáticamente en la NGAA en el trámite 2 y se asigne de inmediato al mandato del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA de la misma reunión del CCFA, donde las recomendaciones del GTe se examinarían en la siguiente reunión inmediata del CCFA (y en su grupo de trabajo presencial anterior a la reunión), y
- (ii) se utilice la carta circular anual sobre *disposiciones nuevas y revisadas* para examinar *otras* disposiciones, que figuraban en el examen del JECFA del expediente del solicitante. En caso de que el último conjunto de disposiciones se incluyera en el trámite 2 en el año n+1 CCFA, entonces esas disposiciones podrían estar sujetas a la petición de observaciones por CL en el trámite 3, o bien, incluirse en el mandato del año n+1 del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA para su examen por la plenaria n+2 del CCFA.

**Justificación de la ICGA sobre la R#1:** La Recomendación 1 es esencialmente un regreso a las prácticas del pasado, en las que, tras el examen del JECFA de nuevos aditivos alimentarios, se emitía una carta circular en la que se pedían los niveles de uso de esa sustancia (independientemente de lo que examinara el JECFA respecto a los usos previstos). Esta modalidad de buscar observaciones a menudo condujo a la inclusión de cientos de disposiciones que se encontraban en el Trámite 3 en el proyecto de los cuadros 1 y 2, y es uno de los motivos por los cuales el Comité afrontaba prolongados debates antes de la creación de la Nota 161.

La propuesta de la ICGA es que se garantice que cuando el JECFA ha examinado la inocuidad de una sustancia determinada y sus usos previstos en el expediente de solicitud, esos usos previstos se consideren automáticamente para debate en el GTe sobre la NGAA, de modo que las observaciones (en el Trámite 3) serían las realizadas automáticamente dentro de ese grupo de trabajo por medios electrónicos y sobre el limitado número de disposiciones que aprobadas por el CCFA en el examen de esa lista de uso previsto en la asignación del trabajo al JECFA. Otros usos previstos estarían sujetos al procedimiento normal de usos nuevos o revisados. Entonces, la revisión normal por el CCFA de esas disposiciones adicionales para su inclusión en el Trámite 2 se llevaría a cabo y, si el CCFA está de acuerdo en su inclusión en el Trámite 2, una CL específica podría recoger observaciones en el Trámite 3, conforme a la Recomendación 1.

**Observaciones y justificación de la ICGA sobre la R#3:** La ICGA cree que toda armonización debe producirse en el momento de la aprobación por el CCFA de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en todas las normas para productos. Por lo tanto, cuando un comité de productos decida sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios pertinentes a ciertos alimentos normalizados, esas disposiciones deberían ser revisadas por el CCFA en la fase de aprobación e inmediatamente reflejarse en las correspondientes categorías de alimentos y en las notas asociadas de los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA. En ese momento, el CCFA debería informar al comité de productos pertinente que esas disposiciones sobre aditivos alimentarios se han adoptado debidamente en la NGAA y el comité de productos deberá, a su vez, hacer la referencia cruzada a la NGAA, como se indica en el *Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius. En otras palabras, las disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios no deberían permanecer en las normas del Codex una vez realizada la armonización. Para lograr este objetivo, podría recomendarse una Opción 4 que combinara las opciones 1 a 3 y redactarse de conformidad con lo antes indicado sobre nuevas formas de llevar a cabo la armonización entre la NGAA y las normas del Codex para productos.

<sup>19</sup> Véase en particular el párr. 135, puntos (ix), x) y xi) en REP17\_FA, en <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/archives/es/?y=2017&mf=07>

**Observaciones de la ICGA sobre la R#4:** La ICGA apoya esta recomendación, siempre que se haga el siguiente cambio en la última oración (marcado en negritas subrayadas): "El lista del **SIN** puede incluir los aditivos que no han sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) o se están incluidos en la última versión publicada de la Norma general para los aditivos alimentarios (192-1995-) (CXS 192, enmendada), o que figuran como aditivos alimentarios permitidos en más de un país.

**Justificación de la ICGA sobre la R#4:** Los cambios pretenden indicar que el trabajo de la NGAA y el JECFA no es exhaustivo y puede evolucionar en el futuro. También hay que recordar que la lista del SIN inicialmente provenía de una unificación de los reglamentos sobre aditivos alimentarios de muchos países los reglamentos, que no necesariamente siempre habían sido examinados por el JECFA o CCFA. Por lo tanto, su presencia en la lista del SIN todavía tiene sentido, incluso sin examen del JECFA o de disposiciones adoptadas o presentes en el proceso de los trámites de la NGAA.

**Observaciones de la ICGA sobre la R#5:** La ICGA apoya el primer cambio recomendado para esta recomendación. Si bien se apoya en principio el segundo cambio indicado en la recomendación, la ICGA recomienda el siguiente cambio en la última parte: Las propuestas de eliminación de entradas del SIN no pueden presentarse a esta carta circular si hay disposiciones vigentes (adoptadas o en el procedimiento de trámites) sobre el aditivo en la Norma general para los aditivos alimentarios (Codex Stand 192-1995) (Codex Stand 192, modificada) o si existen disposiciones adoptadas para ese aditivo en más de un país.)

**Justificación de la ICGA sobre la R#5:** Como se menciona en la Recomendación 4, el propósito original de la lista constituida del SIN fue reflejar de la forma más completa posible todos los aditivos alimentarios permitidos en muchos países de todo el mundo, independientemente de si esos aditivos alimentarios habían sido revisados por el JECFA o por el CCFA para incorporarlos en la NGAA. El cambio pretende reflejar estos orígenes y explicar más la presencia de algunas sustancias que figuran en el SIN del Codex, y no está necesariamente relacionado con su aprobación internacional.

**Observaciones de la ICGA sobre la R#6:** La ICGA apoya firmemente esta recomendación.

**Justificación de la ICGA sobre la R#6:** La ICGA sostiene que la máxima prioridad del trabajo del JECFA debería darse a la evaluación de la inocuidad y a la creación de especificaciones para nuevos aditivos alimentarios, e igualmente a la reevaluación de aditivos alimentarios, en caso de que se encontrara y caracterizara algún problema de inocuidad.

**Observaciones de la ICGA sobre la R#7:** La ICGA apoya la Opción 2.

**Justificación de la ICGA sobre la R#7:** La ICGA considera que la clasificación de prioridades siempre debería depender de (i) la cantidad de prioridades indicadas, y (ii) las prioridades relativas entre las diferentes solicitudes sobre la base de criterios y una clasificación por definirse. La ICGA piensa que a menos que surja un nuevo problema de inocuidad alimentaria, debería darse prioridad a los nuevos aditivos alimentarios o extractos de alimentos. La ICGA también piensa que, dado que la NGAA es la prioridad, el trabajo del JECFA asignado por el CCFA debería ser únicamente para aditivos alimentarios, y no para enzimas u otros productos químicos destinados a su uso como coadyuvantes de elaboración. Una vez que la NGAA se considere sustancialmente completa, podrán asignarse otros trabajos al JECFA.

**Observaciones de la ICGA sobre la R#8:** La ICGA apoya la Opción 1. Sin embargo, la ICGA se pregunta si un grupo de trabajo por medios electrónicos es la manera más adecuada de examinar este nuevo trabajo, que normalmente figuraría en un documento de proyecto adecuado para un trabajo nuevo y, a continuación, se sometería a la aprobación formal de la Comisión del Codex Alimentarius. Quizás las secretarías del JECFA y el CCFA podrían preparar un documento de debate para examen en la reunión del próximo del CCFA, antes de hacer cualquier cambio en el Anexo 2.

**Justificación de la ICGA sobre la R#8:** El principal escollo para los solicitantes que recomiendan nuevas prioridades en los trabajos en respuesta a la carta circular anual es más bien evaluar cuál es el nivel de detalle necesario para responder a la pregunta que aparece en la lista.

**Observaciones de la ICGA sobre la R#9:** La ICGA apoya esta propuesta. Sin embargo, cabe señalar que el CCFA ya creó una herramienta de este tipo en el pasado, con base en el trabajo dirigido por el Canadá para los colorantes, con una lista detallada de preguntas y criterios y un sistema asociado de clasificación o ponderación para determinar el orden en el que los aditivos alimentarios podían considerarse para la reevaluación por el JECFA. La ICGA considera que esta herramienta creada para los colorantes puede ser pertinente para otros aditivos alimentarios, y que podría probarse para otras sustancias, como los conservantes. Por lo tanto, es menos el proceso o herramienta por definir, que establecer un nuevo grupo de trabajo por medios electrónicos para aplicar la herramienta de selección ya existente, y hacer recomendaciones en cada plenaria sobre la base de la selección y la relativa carga de trabajo del JECFA con los nuevos aditivos alimentarios, a falta de problemas de inocuidad.

**Observaciones de la ICGA sobre la R#10:** Si bien se apoya la Opción 1, la ICGA recomienda que el CCFA no trabaje sobre los coadyuvantes de elaboración hasta que la principal parte del trabajo sobre aditivos alimentarios se considere próxima a su finalización (excepto por los nuevos aditivos alimentarios que son independientes de los casos pendientes).

**Justificación de la ICGA sobre la R#10:** La ICGA recomienda que China y Nueva Zelanda sigan "dando mantenimiento" a la base de datos de los coadyuvantes de elaboración, pero la ICGA espera el debate de la CCFA50 para obtener más aclaraciones sobre cómo realizar el mantenimiento (quien decide la inclusión y sobre qué bases específicas y bajo la supervisión de quién, etc.) y en qué forma los grupos de la industria, como la ICGA, puede llegar a presentar nuevas propuestas en las categorías de alimentos que todavía no están comprendidas en la base de datos. La organización de un evento paralelo por China y Nueva Zelanda sería muy útil para preparar el debate sobre esta recomendación.

### Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA)

El Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA) es una organización no gubernamental que representa a los fabricantes de alimentos y de productos de consumo empaquetados en todo el mundo. El ICGMA promueve la armonización de las normas y políticas sobre alimentos con base en la ciencia y apoya resueltamente al Codex Alimentarius. El ICGMA también trabaja para facilitar el comercio internacional de productos alimentarios mediante la eliminación de obstáculos al comercio y considera que la armonización mundial de las normas alimentarias con base en la ciencia es importante para lograr ese objetivo.

El ICGMA apoya decididamente los esfuerzos por evaluar y mejorar la eficiencia, la eficacia y el proceso del CCFA. Pensamos que el documento de debate, de excelente redacción y reflexivo, es un paso crucial hacia el logro de mejoras en el CCFA.

#### Observaciones generales:

En general apoyamos las recomendaciones presentadas en el documento de debate. Confiamos en que el Comité aborde las recomendaciones como puntos de partida para un debate ulterior más que como prescriptivas.

También queremos reconocer la mesura con que el documento de debate enfoca las consideraciones asociadas con el uso de la Nota 161. Abajo proporcionamos observaciones adicionales sobre la Nota 161, pero aplaudimos este enfoque sistemático que presenta una gran promesa para avanzar con una barrera fundamental para el progreso a largo plazo en el CCFA. Aunque todas las cuestiones señaladas en el presente documento son significativas para el CCFA, el ICGMA considera que los progresos ulteriores con la Nota 161 (por ejemplo, la Recomendación 2) es la clara prioridad para el Comité.

A continuación, presentamos información adicional sobre las recomendaciones en las que nos parece que se requiere una mayor consideración. Esperamos con interés un vigoroso debate en Xiamen.

Dado el mandato del CCFA y la importancia de promover la NGAA como norma única de referencia autorizada para los aditivos alimentarios, el ICGMA alienta al CCFA a dar prioridad a la consideración de los problemas indicados y las recomendaciones proporcionadas en esta sección del documento. Si el CCFA determinara que se necesitarán varias reuniones para trabajar en todas las cuestiones y recomendaciones señaladas en el documento de debate, el ICGMA alienta al Comité a dar la sección sobre la NGAA la máxima prioridad y examinar primero las cuestiones relacionadas con la NGAA.

**Recomendación 1:** Esta recomendación está destinada principalmente a abordar una situación anticipada que afrontará el CCFA una vez que la acumulación de disposiciones en espera de incorporación en la NGAA se despeje. El ICGMA es extremadamente favorable a eliminar el atraso y está de acuerdo con el enfoque presentado en los párrafos 5-7 y esta recomendación. Adoptar el proceso esbozado brindará previsibilidad y aumentará la transparencia para las partes interesadas, como el ICGMA, que han apoyado o propuesto disposiciones para incorporación en la NGAA.

**Recomendación 2:** El ICGMA considera que tratar las cuestiones relativas a la Recomendación 2 está entre las tareas más fundamentales e importantes que afronta el CCFA. Como se señaló anteriormente en CX/FA 18/50/13 Rev1, en el documento de debate se espera que, para la CCFA52 en 2020, "el CCFA pueda terminar su labor sobre las disposiciones históricas restantes sobre las cuales no se han identificado 'cuestiones pendientes'". Las consecuencias de esta declaración son serias. Si el CCFA no avanzara hacia la solución de estos "asuntos pendientes", el trabajo más importante del CCFA, la NGAA, básicamente se paralizaría en un par de años. Por lo tanto, es absolutamente indispensable avanzar en esta recomendación en la CCFA50.

El ICGMA está de acuerdo con la evaluación de que las "cuestiones pendientes" señaladas con las disposiciones sobre colorantes y edulcorantes son principalmente resultado de "diferencia fundamental entre las filosofías regionales en cuanto a cómo debe utilizarse este tipo de aditivos". Apoyamos un enfoque que permita que las diferencias regionales se señalen y se registren, pero resulta inaceptable que las

disposiciones de una norma mundial se obstruyan debido a diferencias de pensamiento regionales. El Codex y las normas que produce son normas mundiales. Las regiones y los distintos países pueden tener diferentes enfoques, pero sus intereses regionales o nacionales no debe impedir al Codex proporcionar normas mundiales de tal importancia. Por último, también estamos de acuerdo en que cualquier solución a las "cuestiones pendientes" debe ser lo suficientemente amplia para abordar cualquier tipo de aditivo y no debe centrarse solo en los colorantes y edulcorantes.

Aunque en el Preámbulo de la NGAA no expone una definición específica o tácita de "ventaja" y "no induce a error al consumidor", los conceptos siguen siendo importantes para muchos de los miembros del Codex, incluido el ICGMA. También es importante que las consideraciones del consumidor y la aceptación de este no se excluyan de las decisiones del CCFA. Cuando las tendencias de los consumidores o las pautas de estos son uniformes a escala mundial y los participantes del CCFA están de acuerdo en general sobre las mismas, constituyen una consideración legítima para una norma mundial.

Sin embargo, coincidimos con el comentario del párr. 14 que sería difícil de definir estos términos dada la experiencia del CCFA con la gran diferencia con que algunas regiones definen esos términos. En consecuencia, no podemos apoyar la Opción 1 de la Recomendación 2. Sencillamente no creemos que sería una utilización productiva del tiempo y dudamos seriamente de que podría llegarse a una definición de consenso. Además, como estos conceptos siguen siendo importantes para muchos de los miembros del Codex, incluido el ICGMA, no creemos que la Opción 2 sea viable.

En consecuencia, el ICGMA puede apoyar la Opción 3 propuesta en la Recomendación 2 como punto de partida para este debate tan importante. Si se puede convenir en que las opciones 1 y 2 no son viables, recomendamos que el CCFA trabaje hacia el consenso de la redacción del texto propuesto en el párrafo 18 como próximo paso inmediato. Alentamos también al Comité a ponderar mucho cualquier cambio en el Preámbulo de la NGAA. Obtener el consenso sobre la redacción como se propone en el párr. 18 debe ser el foco inicial y principal, mientras que dónde se registre esa redacción es una preocupación secundaria en esta etapa.

El mecanismo de procedimiento previsto por la recomendación logra un compromiso eficaz y daría mayor claridad a los conceptos del Preámbulo. También proporcionaría un mecanismo de reservas indelebles a grabarse sin obstruir el consenso cuando se cumplan todas las demás condiciones para la inclusión en la NGAA. De hecho, esta propuesta es similar a la actual práctica utilizada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas a fin de llegar a un consenso sobre los niveles máximos de residuos de plaguicidas (LMR) cuando se llega a un acuerdo sobre cuestiones que requerirían el examen de un grupo de expertos (JMPPR) pero hay desacuerdo sobre otros factores. Como se señaló en la nota 9 de CX/FA 18/50/13 Rev1, estos "otros factores" muchas veces son regionales y puede se pueden registrar con una breve descripción de la base de reserva, y permitir que proceda el LMR sin obstruir el consenso general.

Cualquier texto de consenso debe reconocer claramente la realidad que el CCFA ha afrontado desde hace muchos años: puede haber diferencias regionales sobre el uso de determinados aditivos en ciertos alimentos. Aunque tales diferencias son legítimas para la reglamentación nacional o regional dadas las diferencias en las pautas de aceptación del consumidor, que suelen ser locales o incluso hiperlocales, no se deben usar para obstaculizar el consenso en una norma mundial cuando se ha determinado que esos aditivos son inocuos, se justifican tecnológicamente y otros miembros del CCFA han indicado su apoyo para incorporarlos en la NGAA.

Es importante señalar que esta opción permite que el Comité considere los criterios de "ventaja" y "no induce a error al consumidor" al examinar una propuesta de disposición de la NGAA, sin permitir que un solo país o región defina estos criterios con base en sus circunstancias específicas. Si existe un consenso generalizado de que un aditivo no proporciona una ventaja o que induce a error a los consumidores sobre una base mundial, la disposición no sería aprobado.

El ICGMA cree que esta solución ofrece la mejor perspectiva para lograr varios objetivos muy importantes y pragmáticos para el CCFA y es congruente con las prácticas utilizadas por otros comités del Codex, cuando afrontan a similares diferencias regionales. En primer lugar, proporcionar una solución para hacer frente a esas disposiciones sobre colorantes y edulcorantes que han languidecido debido a los desacuerdos acerca de la Nota 161, esto va a afrontar de inmediato los obstáculos comerciales en los países que adoptan la NGAA, pero no permite el uso de colorantes y edulcorantes importantes que están atorados en el proceso de los trámites. Segundo, esto proporcionará una vía para que el trabajo continúe después de 2020 sobre el producto más importante del CCFA: la NGAA. Por último, garantizará la inocuidad del suministro mundial de alimentos a la vez que proporcione un medio constructivo para que ciertos países o regiones indiquen cuando tengan una diferencia de opinión o un enfoque diferente del uso de un determinado aditivo en su situación geográfica específica.

Por estas razones, el ICGMA apoya la promoción de la Opción 3 de la Recomendación 2 y alienta al Comité a iniciar el examen de la propuesta de texto tan pronto como sea posible. Si se llega a un consenso sobre la

redacción, el Comité puede determinar cómo y dónde registrar el texto. Una vez que se alcance el consenso, es de vital importancia que el CCFA comience inmediatamente a examinar las disposiciones sobre los colorantes y edulcorantes atoradas en los casos pendientes de la NGAA. Entendemos que este retraso está causando dificultades y repercute negativamente en el comercio, especialmente para los productos que contengan ciertos colorantes atorados en el proceso de de los trámites. Por lo tanto, adelantar estos casos pendientes de disposiciones sobre colorantes y edulcorantes debería considerarse una prioridad inmediata para el Comité.

La reconsideración de las disposiciones adoptadas a la que se haya aplicado la Nota 161 deberá ser solamente después de que las disposiciones de los colorantes y edulcorantes atoradas en el proceso de los trámites se revisen y se resuelva el atraso restante. El ICGMA no está dispuesto a formular observaciones en este momento sobre si apoyaríamos la reevaluación de esas disposiciones que actualmente incluyen la Nota 161, pero estamos de acuerdo en que deberían considerarse como la prioridad más baja.

**Recomendación 3:** El ICGMA valora la cantidad de trabajo que el presidente y copresidente del GTe sobre la armonización dedican regularmente a esta actividad. Las tres opciones que se presentan en esta recomendación no parecen ser mutuamente excluyentes, y el ICGMA alienta al Comité a considerar las tres. En particular, apoyamos firmemente la Opción 1 de la Recomendación 3, ejemplificada por los esfuerzos de la Federación Internacional de Lechería (FIL). Alentamos al CCFA a adoptarla como solución, pero teniendo en cuenta que no puede ser la única solución ya que habrá productos para los que los grupos de la industria no estén de acuerdo, haya diferencias de opinión entre los grupos, o no pueda ser viable participar para los miembros de la industria. En consecuencia, recomendamos una solución que combine las opciones 1 y 2 de la Recomendación 3, en la que sea apropiado o factible incluir la participación de la industria, pero se puede invitar a otros países a compartir el trabajo del GTe.

Somos menos optimistas sobre la viabilidad de la Opción 3 de la Recomendación 3, que recomienda que se aliente a los comités de productos al menos a tratar de armonizar sus normas con la NGAA. Lamentablemente, la experiencia ha demostrado que los comités de productos tienen una capacidad limitada para realizar la compleja tarea de armonización, y nos sigue preocupando que el CCFA tenga que duplicar sus esfuerzos.

Además, observamos una posible omisión de esta sección del documento y creemos que los autores han perdido una oportunidad de mejorar la eficiencia y el proceso del trabajo de armonización. Aunque el ICGMA está de acuerdo en que establecer disposiciones sobre aditivos alimentarios para las normas para productos debería corresponder al comité de productos apropiado, el árbol de decisiones de la armonización (véase el apéndice V de REP12/FA) no dice nada sobre cómo debería el CCFA examinar las propuestas (o los actuales proyecto de disposiciones que están en el proceso de los trámites) para incorporar en la NGAA para los aditivos destinados a alimentos comerciales que no figuran en la norma pertinente para productos.

El precedente del CCFA dicta que la disposición se refiere al correspondiente comité de productos para un nuevo examen si ese comité está activo. Sin embargo, no hay un mecanismo claro para que el CCFA considere una propuesta relativa a una nueva disposición sobre un aditivo alimentario para uso en alimentos comerciales, cuando un comité de productos ha suspendido sus actividades. Si bien la mayoría está de acuerdo, y hay precedentes de que el CCFA tiene autoridad para actualizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios por los comités suspendidos, hay muchas dudas de que el CCFA adopte cualquier uso nuevo de un aditivo alimentario en alimentos comerciales, aunque se justifique la adopción.

Algunas normas para productos fueron elaboradas hace muchos años por comités de productos que o bien están suspendidos sin plazo o solo se reúnen por correspondencia sobre cuestiones específicas. Todos los días se producen avances en la tecnología de los alimentos y la velocidad de reformulación solo se acelera como aumenta la sensibilización de los consumidores y las compañías buscan nuevos aditivos aceptables para los consumidores. En unos pocos casos puede haber innovaciones y nuevos materiales que justifiquen su uso en alimentos comerciales y debe haber un proceso claro para que el CCFA revise sistemáticamente y llegue a consenso en estos casos limitados.

Si bien hay pocos precedentes de que el CCFA tenga autoridad para permitir el uso de aditivos nuevos o diferentes en alimentos comerciales de comités suspendidos, algunos casos anteriores han demostrado que la falta de un proceso obstaculiza la eficiencia. Alentamos al CCFA para que utilice esta revisión del trabajo de armonización y las estrategias futuras del CCFA como oportunidad para afrontar este vacío. Conforme suspendan sus actividades más comités de productos y prosiga la innovación en la tecnología alimentaria, el CCFA afrontará cada vez más situaciones como ésta.

**Recomendaciones 4 y 5:** Estas recomendaciones se refieren a una situación única en la que se presentaron propuestas para eliminar sustancias del SIN a causa de circunstancias únicas con esos materiales específicos. El ICGMA considera que fueron incidentes aislados y que es poco probable que haya futuras propuestas para sacar materiales del SIN. Sin embargo, el ICGMA puede admitir la adición propuesta en la sección de información general del SIN y en los anexos 1 y 2 de la circular. Ambas recomendaciones dejarán

en claro que la eliminación de la lista del SIN no se permite hasta que no se eliminen las disposiciones de la NGAA y que la eliminación del SIN no representa un recurso para negar disposiciones adoptadas en la NGAA.

**Recomendación 6:** El ICGMA puede apoyar la clasificación presentada en la Recomendación 6, como punto de partida para el debate, aunque tenemos algunas reservas. Estamos de acuerdo en que una preocupación por la inocuidad deba tener la máxima prioridad y que nuevos aditivos para incluirse en la NGAA también ameritan una elevada prioridad dado el cometido del CCFA. Para que avance este sistema de clasificación sería necesario definir claramente algunos de estos términos, a saber, lo que es una "preocupación de inocuidad identificada". Por ejemplo, un determinado problema de inocuidad no es lo mismo que un problema potencial de seguridad en función de la edad de una evaluación del JECFA.

También advertimos al CCFA que los cambios en las especificaciones no deben considerarse de baja prioridad. Siguen siendo importantes para el comercio mundial de alimentos y la innovación. También señalamos que los exámenes del JECFA para los cambios en las especificaciones generalmente requieren menos tiempo y recursos que los necesarios para una nueva evaluación, lo que puede justificarse teniendo en cuenta los recursos limitados del JECFA y las consecuencias en el comercio de los cambios en las especificaciones (o la falta de una especificación).

Por último, como se ha mencionado anteriormente, vemos una omisión, ya que no hay ningún orden de prioridad para las solicitudes para realizar reevaluaciones de los materiales para los cuales no se ha identificado un problema de inocuidad, pero cuya evaluación del JECFA puede ser vieja. Tomamos nota de que se han llevado a cabo reevaluaciones de algunas sustancias evaluadas por el JECFA en el decenio de 1960 y en otros casos se han propuesto. A falta de un determinado problema de inocuidad, estamos convencidos de que estas solicitudes deben recibir la prioridad más baja ya que esos materiales generalmente tienen varios decenios de uso común en los alimentos en apoyo de su inocuidad.

**Recomendación 7:** Muchos miembros del ICGMA formulan sus productos con ingredientes que pueden no cumplir los criterios para figurar en la NGAA. El ICGMA no está enterado de problemas creados por el actual enfoque de dar prioridad a las evaluaciones de aromatizantes, utilizando un procedimiento que se basa en consultas con la industria de los aromas (IOFI) y la Secretaría del JECFA. De hecho, señalamos que este proceso ha dado por resultado la programación de aromatizantes para evaluaciones del JECFA cada dos años de acuerdo con un calendario acordado. Las evaluaciones del JECFA de los aromatizantes son importantes y deben mantenerse como prioridad, ya que no existe otra lista positiva en el Codex.

También señalamos que toda cuestión relacionada con la inocuidad que se base en datos nuevos sobre un aromatizante ya evaluado deberá recibir prioridad. Como tal, estamos a favor de que se mantenga el actual proceso. Esto podría ser posible en el marco de la Opción 1, presentada en la Recomendación 7, pero esto requeriría un examen ulterior. El ICGMA observa que se podría considerar un enfoque similar para los coadyuvantes de elaboración, por ejemplo, las enzimas, que no figuran en la NGAA.

**Recomendación 8:** Apoyamos la recomendación general aquí de que se forme un GTe para estudiar los cambios al Anexo 2 de la circular. Apreciamos los problemas indicados en los párrafos 46-47 de CX/FA 18/50/13 Rev.1, y consideramos que sería en su beneficio que un GTe los estudiara ulteriormente. El ICGMA también se compromete a participar en este GTe y contribuir al debate. Dadas las otras apremiantes cuestiones señaladas en este documento de debate, puede no ser factible formar este grupo de trabajo para la CCFA51.

**Recomendación 9:** Al igual que otros miembros del CCFA, el ICGMA está de acuerdo en que el mantenimiento básico de la NGAA incluirá la reevaluación de determinados aditivos periódicamente si se demuestra que tal vez ya no se utilicen o sean necesarios. Sin embargo, apoyamos plenamente la recomendación de que esto sea una prioridad futura. En estos momentos, el CCFA tiene cuestiones mucho más urgentes que atender y debería revisar esta solo después de haber solventado el atraso de las disposiciones pendientes de incorporación en la NGAA.

**Recomendación 10:** En general, el ICGMA puede apoyar ambas opciones como se presentan. No parecen excluirse mutuamente. En cambio, la Opción 1 de la Recomendación 10 parece ser una acción inmediata, mientras que la Opción 2 presenta una prioridad futura. Como se señaló anteriormente, el CCFA tiene prioridades mucho más apremiantes que revisar ahora el documento CXG 75-2010. Una vez que se afronte el atraso de la NGAA y se examinen las recomendaciones presentadas anteriormente en este documento, podríamos apoyar la revisión de este caudal de trabajo.

**Recomendación 11:** El ICGMA apoya que se siga debatiendo el cuadro propuesto de toma de decisiones presentado en el párr. 62 y está de acuerdo en que se necesita un enfoque sistemático para evaluar los nuevos trabajos. Aunque, en general, estamos satisfechos con el cuadro, proponemos que el riesgo para la salud pública se clasifique en la fuerza de los criterios de base científica además del potencial alcance geográfico. El riesgo para la salud pública es de por sí una cuestión de demostración científica, y la fuerza de las pruebas, así como la aplicabilidad universal deberán considerarse.

También creemos que sería positivo delinear claramente un proceso para determinar una propuesta que tenga tan poca prioridad que no requiera trabajo, incluso si queda dentro del mandato del CCFA. Tal como está escrito, solo aquellas propuestas que no correspondan al mandato del CCFA se descartarían. Un componente importante de la priorización no es simplemente asignar las prioridades, sino también aclarar un mecanismo por el que una propuesta pueda definirse de prioridad baja y desecharse. Esto se podría lograr con un texto acompañante que estableciera una puntuación mínima para continuar con el trabajo.

Aunque se presente al final del documento, alentamos al CCFA a dar prioridad a la consideración de ese cuadro de adopción de decisiones como prioridad.

### **Conclusión**

El ICGMA es muy optimista sobre el potencial de este documento de debate para iniciar un diálogo productivo en la CCFA50 sobre los retos y oportunidades para que el Comité siga avanzando. El ICGMA pretende contribuir activamente a ese debate y espera con interés trabajar con todas las partes interesadas para promover nuestros objetivos comunes, mejorar la eficiencia del CCFA y asegurar que el Comité siga cumpliendo sus importantes mandatos.

## **Federación Internacional de Lechería (FIL)**

### **Recomendación 1**

La FIL apoya la recomendación. También creemos que se podrían obtener eficiencias adicionales en general si:

- la recomendación del JECFA fuera "IDA no especificada", entonces el aditivo alimentario se consideraría automáticamente para el Cuadro 3 de la NGAA en un nivel de BPF y entraría en el proceso de los trámites al trámite #5
- la recomendación del JECFA fuera "IDA especificada", y todas las demás condiciones del paso anterior (i) se cumplieran, entonces se podría distribuir en el trámite 3 para recibir observaciones.

La FIL también recomienda que los aditivos que están en el trámite se decidida retenerlos (ninguna delegación pide que se adelanten), se suspendan si la plenaria llega a consenso de hacerlo o se pase al proceso acelerado del trámite 5. Esto resolvería que muchas de disposiciones estén suspendidas en el proceso de los trámites durante mucho tiempo.

### **Recomendación 2**

El Comité ha intentado varias veces para llegar a un consenso sobre cómo resolver cuestiones no científicas y no técnicas que se definen de importancia en algunos países. Si bien ninguna de las opciones es probable que reciban el apoyo de todas las delegaciones y una opción podría ser la mejor solución, sobre la base de las tres opciones disponibles, sin embargo, la Opción 3 podría ser aceptable y está de conformidad con el enfoque adoptado por el CCPR. La Opción 3 es más probable que sea aceptable para un mayor número de delegaciones del CCFA.

### **Recomendación 3**

La FIL apoyaría las tres opciones, de acuerdo con el tema y propondría que esta fuera la "Opción 4". Como se ha señalado en el debate, ninguna de las opciones es excluyentes y, por lo tanto, escoger solo 1 de las 3 es muy restrictivo y puede obstaculizar el proceso de armonización, en lugar de acelerarlo. Por lo tanto, en nuestra opinión, la recomendación debería modificarse para añadir la "Opción 4" que sería "Todas las anteriores", con la única reserva de que nivel de conocimientos y pericia de las asociaciones de la industria y los comités del Codex para productos, se relacionaran con los procedimientos del CCFA para la adopción de aditivos alimentarios.

### **Recomendación 4**

La FIL apoya esta recomendación.

### **Recomendación 5**

La FIL apoya esta recomendación.

### **Recomendación 6**

La FIL considera que la lista de prioridades debería revisarse, ya que no proporciona suficiente detalle o cualificaciones relacionadas con las tres prioridades. Por ejemplo, el término de (1) . . . "identificó un problema de seguridad" no está definido ni calificado y puede crear estancamientos en la plenaria del CCFA si se aprueba con la redacción actual. Por lo tanto, respaldamos las recomendaciones en teoría, pero no podemos apoyar las recomendaciones de las prioridades con la redacción actual.

### Recomendación 7

La FIL apoya la Opción 1 como es en el momento actual, tanto el GT del CCFA sobre la NGAA, el JECFA y la plenaria del CCFA tienen una importante acumulación de aditivos alimentarios en el proceso de los trámites, que están pensados para ser incluidos en la NGAA. En algún momento en el futuro, cuando este retraso se haya resuelto, entonces la Opción 2 puede ser viable, pero no en este momento.

### Recomendación 8

La FIL apoya la Opción 1 como la más sencilla y menos perjudicial. La Opción 1 también evitará la posible incertidumbre y confusión sobre las cuestiones reales que se tienen que tratar de acuerdo con la circular, lo que podría ocurrir si se eligiera la Opción 2.

### Recomendación 9

La FIL considera que esta recomendación es prematura y la plenaria no debería dedicar tiempo del programa a este tema hasta que se traten más aditivos alimentarios que están en el proceso de los trámites y en examen, como los colorantes o edulcorantes. Asimismo, retomar este tema podría gravar ulteriormente el proceso establecido de deliberaciones del CCFA sobre los aditivos alimentarios. Los recursos que podría utilizar el CCFA para tratar este problema deberían invertirse en parar los aditivos alimentarios pendientes al Trámite 8 o sacarlos del sistema del Codex.

### Recomendación 10

Una vez más, estas 2 opciones podrían combinarse y aceptarse como una opción, es decir, (seguir) manteniendo la base de datos de los coadyuvantes de elaboración como una referencia actualizada y como una prioridad del futuro revisar/modificar las Directrices.

## Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC)

El IFAC es una asociación mundial que representa a fabricantes de ingredientes alimentarios y tiene la condición de observador no gubernamental en el Codex Alimentarius. El IFAC se esfuerza por promover normas basadas en la ciencia, las normas y especificaciones de los ingredientes de los alimentos en todo el mundo.

El IFAC apoya los esfuerzos por hacer el trabajo del CCFA más eficiente y eficaz, en la medida de lo posible. Agradecemos a los coautores por su trabajo en la elaboración del documento de debate sobre las estrategias futuras del CCFA y agradecemos la oportunidad de ofrecer las siguientes observaciones. Si bien el IFAC se interesa en general en la mayor parte de los temas y recomendaciones del documento de debate, el tema de mayor prioridad es la NGAA y la Recomendación 2.

El IFAC está muy a favor de los esfuerzos por actualizar la NGAA y aprecia el trabajo del CCFA en general y del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA, en particular, para hacer avanzar esta importante norma. La NGAA sigue siendo una de las principales prioridades del IFAC, y la Nota 161 sigue presente obstáculos para el adelanto de las disposiciones para varias clases funcionales de aditivos en el proceso de la NGAA. Por lo tanto, tratar lo referente a la Nota 161 de manera que facilite el adelanto en la NGAA y satisfaga las necesidades de todos los interesados, es vital.

Con respecto a la Recomendación 2, el IFAC está de acuerdo en que las cuestiones más importantes respecto a la Nota 161 se refieren a las disposiciones sobre los colorantes y los edulcorantes, y "que la barrera para el consenso sobre el uso de estos aditivos no es un desacuerdo sobre la función tecnológica o de seguridad", sino "una diferencia fundamental en filosofías regionales en cuanto a cómo estos tipos de aditivos deben ser utilizados". Estamos de acuerdo en cualquier solución que funcione para todos los tipos de aditivos, permita que se señalen las diferencias nacionales y regionales y cumpla con el *Manual de procedimiento* del Codex. Sin embargo, señalar las diferencias regionales no debería impedir la aceptación de una norma mundial e inhibir el trabajo general del Codex.

El IFAC acepta que los conceptos de "ventaja" y "no induce a error al consumidor" son importantes, especialmente en lo que se refiere a la incorporación de normas del Codex en la legislación nacional. Por lo tanto, no es conveniente que se eliminen estos términos en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA, tal como se propone en la Opción 2, y el IFAC no acepta esta opción. Al mismo tiempo, dado que la interpretación de estos términos y la forma en que se traten en las legislaciones de los países varían considerablemente, de acuerdo con la región, el IFAC tampoco apoya la Opción 1 como solución viable para resolver este problema.

En consecuencia, el IFAC apoya la Opción 3 de esta Recomendación y está de acuerdo en que debería considerarse como punto de partida para abordar este tema. Como se indicó anteriormente, las mentalidades regionales darán lugar a interpretaciones muy diferentes de cómo deba utilizarse un aditivo y, por tanto, no pueden aplicarse en todo el mundo. Como se señala en el párrafo 18 del documento de debate, cuando el CCFA acepta los otros criterios de la Sección 3.2, pero no se pone de acuerdo en si el uso de un aditivo



ofrecería una ventaja o no induce a error al consumidor, las reservas se pueden señalar en el informe del Comité en el año de aprobación de la disposición. Cabe señalar que la Opción 3 permite a la Comisión que siga examinando los términos "ventaja" y "no induce a error al consumidor" al revisar las disposiciones de la NGAA.

En resumen, el IFAC apoya la Opción 3 como la mejor opción disponible para atender la Recomendación 2 y facilitar una solución para la Nota 161. Esperamos progresos positivos sobre esta y otras recomendaciones y apoyar las actividades que den por resultado un Comité más eficiente y eficaz.

### International Fruit and Vegetable Juice Association (IFU)

#### Recomendación 1

**IFU:** De acuerdo con la propuesta.

#### Recomendación 2

**IFU:** Si bien no tenemos un problema específico con las disposiciones sobre los colorantes y edulcorantes, prevemos que la adopción de cualquiera de estas 3 opciones establecería un precedente en el CCFA que podría aplicarse a otros asuntos en consideración, por lo que presentamos una opinión. Respecto a los zumos (jugos) y néctares de frutas la IFU considera que es en el mejor interés del consumidor que se mantengan la pureza, calidad y autenticidad de esta categoría de productos tal como se define en la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247/2005)*. Es importante que los consumidores puedan confiar en los nombres de los productos de zumos y néctares sin preocuparse por la necesidad de revisar en la lista de ingredientes la presencia de aditivos innecesarios. Por lo tanto, preferimos mantener el término "no induce a error al consumidor" en el Preámbulo, si ello contribuye a elaborar una definición, entonces podemos apoyar la Opción 1. No apoyamos la Opción 2 porque queremos garantizar que no se induzca a error al consumidor. No apoyamos la Opción 3 en el caso de los zumos y néctares, pues no podría proporcionar un enfoque uniforme con la norma del Codex.

#### Recomendación 3

**IFU:** Estamos de acuerdo con las tres opciones. La IFU está preparada y dispuesta a ayudar a los comités del Codex sobre todas las cuestiones relativas a los zumos y néctares de frutas y hortalizas. Creemos que debería ser responsabilidad del Comité el examen de los aditivos para sus normas para productos.

### Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI)

1. En particular, en relación con la sección III. Sistema internacional de numeración (SIN) Evaluación del JECFA y reevaluación de los aditivos alimentarios, la IOFI desea reiterar que las sustancias aromatizantes que no están incluidas en la NGAA, ya que están cubiertas por las *Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008)*. Además, los aromatizantes no tienen números del SIN, que es un requisito para que los aditivos alimentarios figuren en la NGAA. En cambio, las sustancias aromatizantes tienen un número del JECFA, como se indica en la información general de CXG 36-1989 - *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios: "El SIN no incluye los aromatizantes, que tienen un número del JECFA como identificador, [...]".*

2. Recomendación 4 de la Sección III. El Sistema internacional de numeración (SIN) de CX/FA/50/13 Rev.1 contiene consideraciones para agregar texto a la sección de información general de CXG 36-1989, que posiblemente aclararían ulteriormente la relación entre el SIN y la NGAA. La IOFI recomienda aprovechar la oportunidad de añadir a la sección de información general una referencia a las *Directrices para el uso de aromatizantes*, de la siguiente manera (la adición propuesta figura en negritas): **"El SIN no contiene aromatizantes, que tienen un número del JECFA como identificador y están cubiertas por las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008), [...]".**

3. Respecto de la sección IV. Evaluación y reevaluación de aditivos alimentarios por el JECFA: Solicitudes para sustancias que no se incluirán en la NGAA, la IOFI desea formular las siguientes observaciones:

El enfoque actual para priorizar los aromatizantes se basa en programar las evaluaciones de aromatizantes en el JECFA cada dos años. Este proceso se pensó principalmente para obtener ganancias de eficiencia en las evaluaciones mediante la concentración de grupos de aromatizantes en una sola reunión del JECFA, en lugar de dos reuniones consecutivas. Esto significa, sin embargo, que a los aromatizantes ya se les resta prioridad respecto a las evaluaciones de los aditivos alimentarios, que de alguna manera corresponden a la Opción 1 de la Recomendación 7 de la Sección IV.

En este contexto, la IOFI confía en que el enfoque actual para la evaluación de los aromatizantes "al menos" se pueda mantener, en vista de la necesidad de terminar las evaluaciones de las sustancias aromatizantes que circulan en el comercio mundial. Se calcula que hay un atraso de más de 200 sustancias aromatizantes

en uso mundial que todavía no han sido evaluadas por el JECFA, incluida una manifiesta necesidad de reevaluaciones por el JECFA de aromatizantes evaluados previamente para mantener al día las actuales evaluaciones de inocuidad de los aromatizantes del JECFA.

4. Considerando los recientes acontecimientos en el mundo de la reglamentación de los aromatizantes, que cada vez más hacen referencia a las evaluaciones del JECFA, es decisivo que éste siga dando la mayor consideración a la evaluación de las sustancias aromatizantes. Por lo tanto, la IOFI espera que cualquier esfuerzo de priorización no conduzca a excluir de las evaluaciones del JECFA las sustancias que no figuran en la NGAA.

### **Asociación Internacional de Edulcorantes (ISA)**

La Asociación Internacional de Edulcorantes (ISA) aprecia especialmente la inclusión de un debate sobre la Nota 161, que figura en numerosas disposiciones sobre edulcorantes. Como ha expresado la ISA al CCFA en correspondencia anterior, la falta de consenso sobre la adopción de disposiciones sobre edulcorantes debido a la Nota 161 está repercutiendo en el comercio mundial de estos ingredientes.

Después de leer la sección del documento de debate sobre 'Disposiciones con la Nota 161', la ISA, en general, apoya el análisis de las principales cuestiones. La ISA valora la identificación clara de '*una diferencia fundamental entre las filosofías regionales en cuanto a cómo deben utilizarse los aditivos alimentarios*' como el obstáculo para el consenso. La ISA también aprecia la importante reflexión de las dos referencias fundamentales del *Manual de procedimiento* del Codex, que estipulan que las normas del Codex solo deben examinar los factores que pueden tener aceptación mundial y que las disposiciones de la NGAA deberán satisfacer los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo. Sobre esta base, la ISA estaría de acuerdo con la afirmación de que cualquier enfoque para abordar el obstáculo para el consenso deberá abordarse mediante una revisión de la Sección 3.2 del Preámbulo.

Habiendo examinado las tres opciones presentadas en la Recomendación 2 para revisar la Sección 3.2 del Preámbulo, el ISA apoyaría la Opción 3, "Reconocer, de forma que se elimine la barrera para el consenso, que los factores considerados al determinar la "ventaja" y el "engaño al consumidor" son a menudo de naturaleza regional".

Creemos que la Opción 3 permitiría al Comité abordar la raíz del problema reconociendo que estos términos pueden interpretarse de diferentes maneras por distintos países o regiones, lo cual puede determinar que un miembro del Codex exprese una reserva a este respecto, pero esto sigue siendo una interpretación regional que no crea obstáculos al consenso sobre la aprobación de una norma a nivel internacional.

### **International Special Dietary Foods Industries (ISDI)**

#### **Recomendación 3**

La ISDI apoya las opciones 1 o 2. Como señalaron los presidentes, los comités de productos (como el CCNFSDU) no suelen tener experiencia con los aditivos para tratar adecuadamente la actividad de armonización. Por lo tanto, alentamos al CCFA a que conserve la competencia de esta actividad a través de las opciones 1 o 2.

#### **Recomendación 6**

La ISDI apoya la necesidad de establecer un sistema para establecer las prioridades. La ISDI coincide plenamente en que la protección al consumidor es de la máxima prioridad para la evaluación del JECFA y, por lo tanto, respalda plenamente (1) la reevaluación de un aditivo, sobre la base de un problema de inocuidad, señalado como la más alta prioridad.

Al examinar el significado (1) la ISDI considera que es esencial distinguir entre problema de inocuidad señalado, y riesgo potencial de inocuidad. La ISDI apoya un firme enfoque en cualquier aditivo que presente un determinado problema de inocuidad, que tenga el apoyo de datos sobre la inocuidad de estudios de intervención u observación, así como otra información pertinente sobre la inocuidad. Consideramos que las potenciales preocupaciones por la inocuidad, como las "lagunas" en el conocimiento, las evaluaciones obsoletas, los efectos potenciales a largo plazo, o evaluaciones para grupos específicos de la población están *excluidos* de las preocupaciones señaladas en materia de inocuidad.

Para consideración del Comité, la ISDI recomienda que sobre cualquier problema de inocuidad que se encuentre, se presente un resumen de datos nuevos y las consecuencias de todos los datos disponibles, a fin de contribuir a las peticiones de priorización.

#### **Recomendación 8**

La ISDI apoya la formación de un GTe para abordar las revisiones al Anexo 2 de las solicitudes de la CL de información y observaciones sobre la lista prioritaria de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA y apreciaría participar en ese GTe.

### Recomendación 9

La ISDI apoya firmemente que el establecimiento de un proceso de reevaluación de aditivos que están en la NGAA podría someterse a una futura consideración del Comité. En vista de la Recomendación 6, que aprueba la máxima prioridad a la reevaluación de un aditivo con base en cualquier preocupación señalada por la inocuidad, se garantiza una evaluación de riesgos juiciosa evaluación de riesgos cuidadosa.

Para facilitar la coordinación entre los comités del Codex, la ISDI cree que es importante para el desenlace de este debate comunicarlo a los comités de productos para garantizar una priorización similar de los trabajos. Por ejemplo, el CCNFSDU está debatiendo la posible reevaluación de los aditivos para los preparados para lactantes (REP18/NFSDU, párr. 143). Como la lista de prioridades del JECFA es administrado por el CCFA, es importante que éste armonice sus recomendaciones para un proceso de reevaluación con otros comités (como el CCNFSDU). No armonizar estos procesos podrían dar por resultado que las recomendaciones de los comités de productos a la CCFA no estén armonizadas con las prioridades del CCFA y esto se traduciría en una comunicación ineficiente entre estos comités.

### Recomendación 10

La ISDI está de acuerdo con las presidencias en que la finalización de la NGAA debería tener prioridad sobre un examen de los coadyuvantes de elaboración. La ISDI apoya el enfoque de las *Directrices* (Opción 2) para abordar esta cuestión en el futuro.

### Recomendación 11

La ISDI apoya la propuesta de los presidentes, de facilitar el debate sobre las prioridades CCFA. Como en las anteriores recomendaciones, la ISDI cree que la definición de criterios para determinar si un aditivo plantea un riesgo determinado (en contraposición a un riesgo potencial), es fundamental para estos debates.

## Natural Food Colours Association (NATCOL)

### Recomendación 2

De anteriores debates en el CCFA se entiende que el obstáculo para el consenso sobre el uso de estos aditivos no es un desacuerdo sobre la función tecnológica o la inocuidad. Más bien, el obstáculo es una diferencia fundamental de pensamientos regionales en cuanto a cómo deberán utilizarse estos tipos de aditivos.

Desde esta perspectiva, la NATCOL apoya la Opción 3 que reconoce que los conceptos de "ventaja" y "no induce a error al consumidor" a menudo dependen de las regiones. Pensamos que esta opción tendrá más posibilidades de ser aceptada por los miembros del Codex y, por tanto, destrabar la situación actual de muchos colorantes naturales que ya han sido evaluados por el JECFA, pero cuya incorporación en la NGAA no se ha aprobado.

Debido a la tendencia mundial a utilizar colorantes de origen natural, queremos destacar que el trabajo necesario para resolver las cuestiones en torno a la Nota 161 no debe impedir que el Comité adelante las disposiciones sobre los colorantes alimentarios con gran prioridad, dejando de lado cualquier categoría de alimentos para la cual la Nota 161 siga siendo pertinente.

La falta de aprobación de la CCFA obstaculiza el comercio internacional limitando artificialmente el uso de aditivos generalmente reconocidos como inocuos en ciertas regiones y países, y está debilitando la autoridad de la NGAA. Esta discrepancia produce una falta de armonización mundial, levanta obstáculos comerciales y obliga a la industria a reformular productos con costos y tiempo adicionales.

Pensamos que esos colores naturales que no están sujetos a debate respecto a la Nota 161 deben considerarse una alta prioridad en el trabajo de la NGAA e incluirse en la carga normal de trabajo en la primera oportunidad. Somos partidarios de un procedimiento mediante el cual los miembros u observadores puedan comenzar a circular observaciones sobre disposiciones importantes que estén trabadas en el proceso de los trámites y que permitiera progresar en este tema.

La NATCOL piensa que la NGAA está considerada como el único punto de referencia autorizado para todos los aditivos en el Codex, su trabajo debería dar una mayor prioridad a las propuestas basadas en los mercados mundiales y dar menos prioridad a otros temas.

### Recomendación 6

La NATCOL apoya la priorización de la reevaluación de los aditivos con base en un problema de inocuidad determinado, sin embargo, no admite una baja prioridad para las evaluaciones de los cambios en las especificaciones. El cumplimiento de las especificaciones del JECFA es decisivo para el comercio internacional y puede afectar a los productos actualmente comercializados internacionalmente, por lo tanto, es importante que los cambios propuestos puedan revisarse con rapidez, especialmente si son el resultado

de métodos o parámetros inadecuados de las especificaciones originales. Como este trabajo no puede absorber mucho tiempo del JECFA, proponemos que en cambio las solicitudes para nuevos aditivos reciban igual prioridad que las solicitudes de modificación de las especificaciones de un aditivo presente en la NGAA, y que se consideren sobre una base de caso por caso.