

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4b del programa

CX/FAC 03/3
Enero de 2003

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

35ª reunión

Arusha, República Unida de Tanzania, 17 - 21 de marzo de 2003

MEDIDAS NECESARIAS COMO CONSECUENCIA DE CAMBIOS EN LA SITUACIÓN DE LAS IDA Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS

1. En este documento se resumen las medidas que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos habrá de adoptar como consecuencia de cambios en la situación de las IDA de los aditivos alimentarios y otras recomendaciones toxicológicas relativas a los contaminantes, tal como se propuso en la 59ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (Ginebra, 4-13 de junio de 2002).¹
2. El JECFA, en su 59ª reunión, recomendó cambios en las IDA vigentes y/o el establecimiento de IDA nuevas o temporales u otras recomendaciones toxicológicas como se indica en el Cuadro adjunto. El CCFAC debe decidir y llegar a un acuerdo sobre toda medida que podría requerirse con respecto a esos cambios.
3. El JECFA, en su 59ª reunión, evaluó también un amplio número de aromatizantes utilizando el Procedimiento para la evaluación de la inocuidad de los aromatizantes. Como el JECFA llegó a la conclusión de que “no existía motivo de preocupación respecto de la inocuidad” de estas sustancias a las dosis de ingestión actuales, no se han incluido en el Cuadro adjunto.

¹ Véase el Resumen y Conclusiones de la 59ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, (Sin número, tema 4a del programa) para mayor información.

Nº SIN	SUSTANCIA	IDA ANTERIOR Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS	IDA ACTUAL Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS
Edulcorante			
956	Alitamo	0-1 mg/kg pc	Se mantuvo la IDA. <i>El JECFA determinó que la categoría 7 de alimentos (productos de panadería, incluido el pan) de la NGAA es un grupo de alimentos que puede contribuir a una elevada ingestión de alitamo, puesto que incluye alimentos que son básicos en muchos países. El JECFA sugirió que el CCFAC considerara la posibilidad de revisar las normas.</i>
Espesante			
466	Sodio reticulado carboximetilcelulosa	Ninguna	Incluido en el grupo de IDA “no especificada” ² con otras celulosas modificadas. <i>Este aditivo debería añadirse al Cuadro 3 de la NGAA (Aditivos permitidos para su uso en los alimentos en general, salvo especificación en contrario, de conformidad con las BPF)</i>
Agentes de glaseado			
905a	Aceites minerales (viscosidad baja y media) : Clase I ³	0-1 mg/kg pc	0-10 mg/kg pc <i>El Comité tal vez desee examinar las normas correspondientes a este aditivo.</i>
905a	Aceites minerales (viscosidad baja y media): Clase II ⁴ y Clase III ⁵	0-0.01 mg/kg pc (temporal)	Mantenida <i>No se requieren medidas</i>
Conservantes			
251-252	Nitrato	0-5 mg/kg pc (expresado como nitrato de sodio) o 0-3.7 mg/kg pc (expresado como ion nitrato)	Mantenida <i>El JECFA recomendó que el CCFAC volviera a examinar los niveles máximos de nitratos en la NGAA, puesto que los valores estimados de ingestión de nitratos podían superar la IDA.</i>
249-250	Nitrito	0-0.06 mg/kg bw	0-0.07 mg/kg pc (expresado como ion nitrito) <i>El JECFA recomendó que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos volviera a examinar las dosis máximas de nitritos en la NGAA, puesto que los valores estimados de ingestión de nitritos podían superar la IDA.</i>

² La IDA “no especificada” se utiliza para referirse a una sustancia alimentaria de toxicidad muy baja que, según los datos disponibles (químicos, bioquímicos, toxicológicos y otros) y la ingestión diaria total de la sustancia derivada de su uso a los niveles necesarios para alcanzar los efectos deseados y de sus niveles básicos aceptables en los alimentos, y según la opinión del Comité, no representa un peligro para la salud. Por esa razón, y por las razones formuladas en las evaluaciones individuales, no se considera necesario establecer una IDA expresada en forma numérica. Un aditivo que satisfaga este criterio debe utilizarse dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación, es decir, debe ser eficaz desde el punto de vista tecnológico y debe utilizarse al nivel más bajo necesario para lograr este efecto, no debe ocultar alimentos de calidad inferior ni alimentos adulterados, y no debe crear un desequilibrio nutricional.

³ Incluido el aceite P70(H).

⁴ Incluidos los aceites N70(H) y N70(A).

⁵ Incluidos los aceites P15(H), N15(H) y N10(A).

