

comisión del codex alimentarius



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 6 (a) del programa

CX/FAC 05/37/7-Add. 1

Febrero de 2005

PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

37ª reunión

La Haya (Países Bajos), 25 al 29 de abril de 2005

PREÁMBULO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (I)

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE EL PROYECTO DE PRINCIPIOS DE LA NGAA OBSERVACIONES

Las observaciones siguientes han sido presentadas por Brasil, Cuba, los Estados Unidos de América, la Comunidad Europea, ELC, IFT e IFU

BRASIL:

Apéndice I – Principios Prácticos Actuales para la Elaboración de la NGAA

III. Compilación de los Proyectos de Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios

1. A Brasil le gustaría que se especificara si la IDA aceptable (p.ej. goma laca) se incluye bajo la IDA completa. De ser así, la IDA aceptable debería incluirse en los recuadros del Diagrama (Apéndice II).
2. ¿Cuál es el procedimiento cuando un aditivo tiene una IDA completa y en una nueva evaluación del JECFA, tiene una IDA temporal? Si el aditivo se suprime, ¿cuál es el estado de disposición (trámite)?

Ej.

Aditivo	Reunión del JECFA
INS160 - Annatto	26ª: 0-0,065 mg/kg de peso corporal 61ª : 0 – 0,4mg/kg de peso corporal (temporal)

Apéndice II - Diagrama

- 6º recuadro: a) IDA no especificada
Proponemos: **IDA no numérica**
- Entre el 7º y 8º recuadro: proponemos que se añada **SÍ**
- 8º recuadro: Para cada categoría de alimentos solicitada, se selecciona la dosis de uso más elevada
Proponemos: para cada categoría de alimentos solicitada, se selecciona la dosis de uso más elevada e **incluirla en el Cuadro 1 y 2 en el Trámite 3.**

Apéndice IV – Anteproyecto de Revisión

1.1 Aditivos alimentarios incluidos en esta Norma

Entendemos que la expresión “evaluación equivalente de la inocuidad” se utiliza para los aditivos a los que no se les ha asignado una IDA sino cuyo uso limitado se considera “aceptable”. No obstante, no está claro. Proponemos que se defina “IDA aceptable” y que se incluya en la sección 2, "Definición".

“Permitido” se ha suprimido pero recordamos que este término se utiliza en el Cuadro 1, 2 y 3.

1.3 Alimentos en los que no se pueden utilizar aditivos

La presente Norma define las categorías de alimentos o productos alimenticios individuales **incluidos en el Cuadro 3 ó con IDA no numérica del JECFA** en los que no se permite se acepta o se restringe el uso de aditivos alimentarios.

Proponemos que el término se permite se cambie porque el Codex no es responsable de “aprobar” o “permitir” prácticas o procedimientos para la producción de alimentos.

2. Definiciones

d) Dosis máxima de uso:

Proponemos que en el 4º renglón, detrás de ...tener en cuenta se añada: **“materias primas”**

5. Sistema de Clasificación de Alimentos

El sistema de clasificación de alimentos es un instrumento para la ~~organización~~ **asignación** ...

7. Examen y Revisión de la Norma

7.2 Revisión

5ª bolita:

- Para los aditivos con una IDA numérica o aceptable, una ... numérica ...

- Para los aditivos con una IDA ~~no especificada~~ **no numérica**, una recomendación para incluir el aditivo ...

CUBA:

De acuerdo con los principios prácticos para la elaboración de la NGAA preparado por el grupo de trabajo dirigido por China.

COMUNIDAD EUROPEA:

La Comunidad Europea desearía agradecer al grupo de trabajo electrónico y a China, que lo preside, la elaboración de los documentos relativos a la revisión del Preámbulo y al resumen de los actuales principios prácticos, que serán tratados en una reunión aparte del grupo de trabajo previa a la 37ª reunión del CCFAC.

Con respecto a estos dos elementos, la Comunidad Europea querría hacer las observaciones que se exponen a continuación.

1. Propuesta de revisión del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (apartados 14 a 28, Apéndice IV)

La Comunidad Europea desearía agradecer al grupo de trabajo electrónico la revisión del preámbulo propuesta, que es un fiel reflejo de los muchos debates mantenidos en el seno del CCFAC en los últimos años. Por ejemplo, se clarifica el papel de los comités sobre productos estableciendo claramente que son responsables de aportar la justificación tecnológica del uso de aditivos en alimentos sujetos a normas, y se aclara que el CCFAC tiene la misma responsabilidad respecto al uso de aditivos en alimentos no sujetos a normas o alimentos incluidos en el ámbito de actuación de un comité sobre productos que ya no esté activo (sección 1.2). Asimismo, se orienta sobre lo que se entiende por «necesidad tecnológica», poniendo en claro la sección 3.2 «Justificación del uso de aditivos», y sobre lo que debe entenderse por «dosis máxima de uso», definiéndola en la sección 2, letra d).

Por otro lado, la revisión propuesta tiene en cuenta la necesidad de estudiar cuidadosamente el uso de aditivos alimentarios en alimentos para lactantes y niños pequeños, restringiendo en estas categorías de alimentos la aplicación del principio de transferencia (sección 4.3). Este planteamiento está en consonancia con el adoptado por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales en la Norma del Codex para Fórmula para Lactantes (CODEX STAN 72-1981) y en el Proyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (Alinorm 05/28/26, Apéndice V).

La Comunidad Europea se congratula también de saber que la información proporcionada por el solicitante de la revisión de la norma (sección 7.2) también tiene en cuenta a los consumidores en relación con el uso de aditivos alimentarios, lo que de hecho está en consonancia con los requisitos de uso de aditivos alimentarios establecidos en la sección 3.2.

En conclusión, la Comunidad Europea apoya la revisión del Preámbulo propuesta.

2. Informe del Grupo de Trabajo sobre los Principios Prácticos de la NGAA (apartados 6 a 13, Apéndices I, II y III)

La Comunidad Europea desearía agradecer al grupo de trabajo electrónico la descripción que ha hecho de los actuales principios prácticos para la introducción de las disposiciones relativas a aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. El diagrama del Apéndice II, en especial, ofrece un buen resumen del procedimiento. Ahora habría que centrarse en la manera de mejorar los métodos actuales para acelerar la redacción íntegra de la Norma sin poner en peligro la seguridad de los consumidores ni crear obstáculos innecesarios al comercio internacional.

En la elaboración de la NGAA han surgido dos temas principales de debate: uno, qué se entiende por «necesidad tecnológica» y cómo se demuestra que existe; y otro, cómo establecer las dosis máximas de uso de los aditivos.

Se ha considerado demostrada la necesidad tecnológica simplemente por el hecho de que un país miembro haya informado del uso de un aditivo; sin embargo, existe una contradicción con las normas sobre productos en las que se habla de un uso ampliamente permitido. Debe tenerse presente que la finalidad de la NGAA es facilitar el comercio internacional; por lo tanto, la Comunidad Europea propone que, siempre que el uso de un aditivo satisfaga una de las condiciones establecidas en la sección 3.2 del Preámbulo y además esté permitido en países miembros de dos o más regiones del Codex, su utilización en un determinado alimento o una determinada categoría de alimentos se considere tecnológicamente justificada, sin más.

El segundo tema objeto de un prolongado debate ha sido la manera de fijar la dosis máxima de uso una vez establecida la necesidad tecnológica en un alimento. En primer lugar, la Comunidad Europea querría señalar que sería mejor comentar y debatir al mismo tiempo todas las propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios a los que se ha asignado una IDA numérica, ya se encuentren en el Trámite 3, 6 o 5/8, ya que el uso seguro de un aditivo alimentario exige que se entienda cuál es su uso global, incluida la información sobre las disposiciones ya adoptadas.

El método actual, consistente en elegir la dosis más alta propuesta, preconizado por dos países miembros, ha demostrado no ser satisfactorio, pues las dosis se debaten hasta la saciedad. Aun cuando se tomaran como punto de partida las dosis más bajas notificadas, la discusión no tendría fin. Esto provoca un sentimiento de frustración y supone un freno para el desarrollo de la NGAA. Cabría plantearse si el CCFAC debería realmente entrar en tantos detalles al elaborar una norma, ya que parece muy difícil que en una norma de compromiso queden reflejados todos los usos permitidos en el mundo.

Como cualquier otra norma, la NGAA se someterá a una continua revisión; no obstante, es una lástima que los cuadros 1 y 2 estén todavía incompletos. Así pues, la Comunidad Europea insta en cualquier caso al CCFAC a que encuentre la manera de completar la NGAA en un futuro próximo.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA:**Apéndices I y II**

Estados Unidos apoya en general estos apéndices como descripciones precisas del proceso que el CCFAC ha utilizado para elaborar la NGAA. Creemos que si estos apéndices se incluyeran como parte del Preámbulo de la NGAA se adelantaría la labor del Comité sobre la NGAA por la mejora de la transparencia del proceso seguido por el Comité. Por consiguiente, proponemos que la 37ª reunión del CCFAC acuerde combinar estos dos textos e incluirlos como un nuevo anexo a la NGAA.

Apéndice III y Párrafos 6-13

Estados Unidos cree que el Apéndice III es de utilidad para identificar y articular de forma clara y concisa las inconsistencias entre el Manual de Procedimiento del Codex, el Preámbulo de la NGAA y los Principios Generales del Codex para el Uso de Aditivos Alimentarios (CAC/MISC 1-1972). Creemos que este apéndice ayudará a concentrar las deliberaciones del Comité en las secciones relevantes de estos textos. No obstante, observamos que se esperan algunas inconsistencias entre la NGAA y el texto de los principios generales porque este último, que fue adoptado en 1972, refleja la orientación detallada para los comités sobre productos. Sin embargo, partes relevantes del texto de principios generales se han incorporado al Preámbulo de la NGAA.

Presentamos las siguientes observaciones adicionales.

Párrafo 8

En el informe del grupo de trabajo se observa que el texto de los principios generales es muy específico con relación a los alimentos, las condiciones y los fines para los cuales puede utilizarse un aditivo alimentario, y se observa también que la NGAA se refiere a un sistema de clasificación de alimentos que es mucho menos específico. Estados Unidos está de acuerdo en que, con algunas excepciones, la clasificación jerárquica de alimentos de la NGAA es más general (es decir, menos específica) que el texto de principios generales y normas del Codex para productos. Ello se debe a que el ámbito de la clasificación de alimentos de la NGAA es más amplio que la mayoría de las normas del Codex.

La estructura jerárquica del sistema de clasificación de alimentos simplifica enormemente los cuadros de aditivos, por la minimización del número de entradas de aditivos alimentarios. El ámbito más amplio de las categorías de alimentos es necesario para acomodar los alimentos normalizados, sus equivalentes no normalizados, y la amplia variedad y diversidad de alimentos no normalizados que se comercializan internacionalmente con equivalentes no normalizados.

La organización del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA se basa en la suposición de que los alimentos producidos con ingredientes y elaboración inicial similares necesitan aditivos funcionales similares (p.ej. antioxidante para evitar que la grasa se vuelva rancia, emulsionante para mantener las suspensiones de agua/grasa). El sistema de clasificación de alimentos permite la asignación coherente, sistemática y científica de una amplia variedad de alimentos similares a un número mínimo de categorías de alimentos, tanto si estos alimentos están normalizados como si no.

Significativamente, los títulos de las categorías de alimentos no aportan ninguna normalización al nombre del alimento que se vende a los consumidores. Debido a ello, el Codex es libre de elaborar normas para productos con criterios de etiquetado que fomenten un comercio leal y las Autoridades nacionales tienen libertad para poner en práctica criterios de etiquetado para prevenir la adulteración económica y decepción de los consumidores.

La naturaleza no específica del sistema de clasificación de alimentos es una ventaja y debería mantenerse. Se debería resistir a la urgencia de elaborar categorías de alimentos más específicas, pues ello podría convertirse fácilmente en una labor interminable, especialmente si las deliberaciones del CCFAC se desvían en debates sobre la definición de alimentos específicos que reflejen las diferencias regionales o nacionales en preferencias dietéticas y expectativas de los consumidores. A nuestro juicio, las expectativas de los consumidores y las diversidades nacionales o regionales se abordarían mejor con un etiquetado informativo, de forma que los consumidores puedan elegir por sí mismos los productos que prefieren. Si las categorías de alimentos se especificaran más se perjudicaría también al objetivo de la estructura jerárquica del sistema de clasificación de alimentos y daría lugar a un incremento del número de entradas en los cuadros de aditivos alimentarios. En nuestra opinión, la aplicación en la NGAA del enfoque más específico descrito en el texto de principios no redundaría en beneficio de la protección de la salud de los consumidores ni fomentaría el comercio leal.

Párrafo 9

En este párrafo se identifica una importante diferencia entre el texto de los principios generales y el Preámbulo de la NGAA con respecto a las dosis de uso de aditivos. El texto de los principios generales utiliza la expresión “la dosis más baja necesaria” mientras que en el Preámbulo de la NGAA se utiliza la expresión “dosis máximas”. Estados Unidos observa que en el mandato del CCFAC en el Manual de Procedimiento del Codex se utilizan las expresiones “dosis máxima” y “nivel de referencia” para los aditivos. Además, la sección del manual de procedimiento, que contiene orientaciones para aditivos alimentarios y contaminantes para los comités del Codex sobre productos, utiliza la expresión “dosis máximas.”

La sección 3.3 del Preámbulo dice: “Todos los aditivos alimentarios regulados por las disposiciones de esta Norma se emplearán conforme a las condiciones de buenas prácticas de fabricación, que incluyen lo siguiente: a) la cantidad de aditivo que se añada al alimento se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado;...” Por tanto, a nuestro juicio, la diferencia entre el texto de los principios generales y el Preámbulo de la NGAA que se describe en el párrafo 9 no es importante; es cuestión de contexto.

Observamos que los cambios propuestos a la Sección 3 del Preámbulo de la NGAA refuerzan y aclaran la conformidad con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, incluyendo una nueva definición con interpretación de las “dosis máximas de uso” que guarda relación con la aplicación de buenas prácticas de fabricación para todos los usos de aditivos (véase el Párr. 24 y el Apéndice IV de CX/FAC 05/37/7).

Párrafos 10, 11, 12 y 13

Estados Unidos entiende estos párrafos como que indican diferencias importantes entre el Manual de Procedimiento del Codex, el Preámbulo de la NGAA y el texto de los principios generales, que se concentra en dos incoherencias fundamentales en el sistema del Codex. La primera se refiere a los papeles de los comités sobre productos y el CCFAC en la elaboración de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos. La segunda, a la relación entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA.

Estados Unidos reconoce que son inconsistencias importantes y propone que el Comité concentre sus trabajos futuros en el texto que se destaca en estos párrafos una vez se hayan acordado las revisiones al Preámbulo.

Apéndice IV

Estados Unidos apoya las revisiones propuestas al Preámbulo de la NGAA que figuran en el Apéndice IV. Creemos que estas disposiciones mejoran la claridad del Preámbulo y fomentan además una interpretación consecuente de la norma en su totalidad. Estados Unidos está de acuerdo con que estas revisiones se adelanten a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción.

ELC:

ELC quiere agradecer al grupo de trabajo la gran cantidad de trabajo realizado para la preparación de su informe. Apreciamos la oportunidad que se nos brinda de hacer observaciones al anteproyecto de revisión que figura en el Apéndice IV, antes de la 37ª reunión del CCFAC:

Sección 1.2 Alimentos en los que se pueden utilizar aditivos

ELC está de acuerdo en que el uso de aditivos en los alimentos normalizados por el Codex está sujeto a las condiciones de uso establecidas por las normas del Codex para productos y esta Norma. No obstante insistimos en que ello no debería evitar que la NGAA regulara el uso de aditivos en alimentos no normalizados.

ELC opina que en el documento es necesario mencionar claramente la base para examinar la justificación tecnológica, bien por los Comités sobre productos o bien por el CCFAC, con referencia a la Sección 3 “principios generales para el uso de aditivos alimentarios”.

Sección 1.4 Dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios

ELC está de acuerdo con el cambio de terminología por “dosis máximas”, que coincide con la terminología utilizada en la legislación de la UE sobre aditivos alimentarios.

Por razones de efectividad, ELC apoya la propuesta del grupo de trabajo que anima a que se evalúen los datos del consumo real de alimentos, antes que a una mera presentación por parte de países miembros.

Sección 3 Principios generales para el uso de aditivos alimentarios

3.3 Buenas prácticas de fabricación

ELC acoge con agrado que el papel de las buenas prácticas de fabricación se haya reafirmado en esta sección, pues la aplicación del principio de las buenas prácticas de fabricación es muy importante para los aditivos con IDA numérica, que no es probable que se rebase.

Nuevo párrafo a insertar detrás del párrafo 3.3 y delante del párrafo 3.4: Justificación tecnológica

ELC desea reiterar su propuesta de incluir en el Preámbulo un nuevo párrafo como un principio general para el uso de aditivos alimentarios. **Este nuevo párrafo guarda relación con los principios utilizados por el CCFAC para decidir sobre la “justificación tecnológica”,** que se exponen en el documento preparado por los Estados Unidos de América (distribuido por correo electrónico el 2 de agosto por el presidente del grupo de trabajo). Podría decir lo siguiente:

“Al considerar si el uso de un aditivo es necesario tecnológicamente, y siempre que sea posible, la necesidad tecnológica debe abordarse considerando las clases de aditivos, en vez de mediante un enfoque de aditivo por aditivo.

La aprobación de un aditivo alimentario por un país miembro debía considerarse en primera instancia como prueba de su justificación y necesidad tecnológica. Además, al decidir cómo incluir una disposición en la NGAA, el comité puede necesitar considerar si un uso es necesario sólo para un alimento específico o región geográfica. (Argumento de ELC: La necesidad tecnológica puede ser diferente de país a país y también con el tiempo. Incluso el uso limitado de un aditivo alimentario, geográficamente o en el número de productos alimenticios o las cantidades añadidas a los alimentos son todas razones justificables para incluirlo en la NGAA.)

El siguiente procedimiento guarda relación con la resolución de las cuestiones planteadas por los países miembros del Codex con respecto a si la dosis máxima de uso propuesta para un aditivo específico en una categoría de alimentos específica está justificada.

- *Determinar que dos países miembros del Codex por lo menos permitan el uso del aditivo hasta la dosis máxima propuesta en los Cuadros 1 y 2 en los alimentos representativos de la categoría. Así se establece que se puede comerciar en el alimento que contiene el aditivo.*
- *Establecer si la dosis máxima propuesta está limitada a un alimento desconocido o no representativo. De ser así, se debe examinar el reconocimiento de ese alimento y la dosis de uso del aditivo como una entrada específica de la NGAA, e identificar una dosis más representativa para la categoría como conjunto.*
- *Utilizar “corchetes” cuando proceda, en los casos que los países miembros del Codex continúen expresando su preocupación sobre las dosis máximas propuestas, y;*

- *Distribuir el proyecto revisado de Cuadros 1 y 2 para recabar observaciones:*
 - *Si un país miembro considera la dosis de uso propuesta demasiado elevada, deberían presentarse datos para demostrar que la dosis de uso supone un riesgo para la salud pública, puede inducir a error al consumidor sobre la naturaleza del alimento o por el contrario es innecesario tecnológicamente, y*
 - *Si un país miembro desea apoyar un proyecto de dosis máxima de uso que ha sido identificado como de preocupación por otros países miembros del Codex, deberían presentarse datos para demostrar que el producto no podría hacerse de una calidad satisfactoria utilizando una dosis más baja del aditivo o aditivos alternativos que figuran en la NGAA.”*

6. Descripción de la norma

ELC acoge con agrado la mejora propuesta relacionada con una descripción mejor de la estructura general de la Norma.

No obstante, creemos que el Cuadro 1 no debía ser restrictivo a los aditivos para los cuales se especifica una dosis máxima: como ya se ha indicado, las IDA numéricas no deberían significar necesariamente una limitación de uso numérica: **la posibilidad de uso de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación debería mantenerse para los aditivos con IDA numéricas que no es probable que se rebasen.**

Asimismo, ELC se pregunta si es conveniente incluir como nota 26 la definición de coadyuvante de elaboración que figura en el Manual de Procedimiento de la CAC. De hecho, la definición actual de coadyuvante de elaboración ha sido cuestionada en el marco del documento de debate preparado en 2002 por Nueva Zelanda (CX/FAC 02/9): la necesidad de ofrecer una definición mejor para mejorar la distinción entre coadyuvantes de elaboración y aditivos alimentarios fue reconocida en general. La 36ª reunión del CCFAC acordó que los coadyuvantes de elaboración se examinarían más detalladamente desarrollando directrices que abordaran varios aspectos, tales como los principios para su uso y su control (Alinorm 04/27/12): probablemente merecería la pena esperar hasta que se terminara este trabajo antes de incluir en este documento una definición de coadyuvante de elaboración.

7. Examen y revisión de la norma

Nuevamente, en la 5ª bolita de la sección 7.2, ELC desea sugerir que se indique claramente la referencia a la aplicación del principio de buenas prácticas de fabricación para los aditivos con IDA numérica, que no es probable que se rebase.

ELC considera que la mención “mediante una evaluación de la exposición” en la 6ª bolita de la sección 7.2 es innecesaria porque los criterios de la sección 3.1 ya incluyen la “ingestión diaria probable de todas las fuentes de alimentos”.

ELC agradecería también que se aclarara la petición propuesta de “una declaración razonada de que no se inducirá a error a los consumidores mediante el uso del aditivo”, p. ej. cuáles son los criterios para establecer esta declaración razonada.

IFT:

Para el Instituto de Tecnólogos de Alimentación (IFT) es un placer tener oportunidad de presentar observaciones a CX/FAC 05/37/7, *Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, Informe del Grupo de Trabajo sobre los Principios de Trabajo de la NGAA*, que se examinará en la 37ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), del 25 al 29 de abril de 2005.

IFT es una sociedad científica internacional con 26.000 miembros individuales que trabajan en la ciencia y la profesión tecnológica de la alimentación. La misión de IFT es avanzar en la ciencia y tecnología de la alimentación mediante el intercambio de conocimientos.

IFT elogia al Grupo de Trabajo por el meditado enfoque en la revisión del Preámbulo. Creemos que la mayoría de las revisiones fortalecen y aclaran el Preámbulo, pero sugerimos que se añadan las palabras siguientes al final de la sección 3.1. c.

Creemos que las palabras siguientes redundarían en beneficio de la claridad.

AÑADIR al final de la sección 3.1.c): si ni el JECFA ni el país miembro tienen una evaluación de la ingestión y la verificación del Anexo A no aporta ninguna preocupación en torno a la seguridad, la dosis máxima solicitada se incluirá en la NGAA.

IFU:

Nuestra Federación, que representa a la industria mundial de zumos (jugos) de frutas, le gustaría hacer observaciones al documento de referencia, teniendo en cuenta su experiencia en el establecimiento de la nueva Norma del Codex para Zumos (jugos) de Frutas y Néctares.

En primer lugar queremos manifestar que nuestra Federación apoya la mayoría de las enmiendas propuestas al Preámbulo. No obstante deseamos hacer algunas observaciones.

Sección 1.2

Damos por descontado que los principios siguientes son de aceptación general:

- Los comités sobre productos tienen la experiencia para justificar la necesidad tecnológica de un aditivo para el alimento normalizado respectivo, incluida su dosis máxima de uso.
- Las disposiciones sobre aditivos de los alimentos normalizados y las de la NGAA tienen que ser coherentes, lo cual significa al mismo tiempo que para el alimento respectivo el Cuadro 2 de la NGAA tiene que ser idéntico a las disposiciones sobre aditivos del alimento normalizado.

En el caso de los zumos (jugos) y néctares de frutas y sus concentrados, las categorías de alimentos 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3, el problema de la inconsistencia se resolvió en la 36ª reunión del CCFAC, ya que el comité acordó suprimir de la NGAA los aditivos existentes para las categorías de alimentos arriba indicadas y sustituirlos por las disposiciones sobre aditivos del proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas

Sin embargo en el Codex esta situación es una excepción. Como ejemplo la categoría de alimentos 0.2.2.1.1 “mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada” que contiene 98 aditivos, está muy lejos de ser consecuente con la Norma del Codex para la Mantequilla (Codex Stan A-1-1971, Rev. 1-1999, enmendada en 2003), que contiene 10 aditivos.

El mismo procedimiento que en el caso de los zumos (jugos) y néctares de frutas debería aplicarse a todas las disposiciones sobre aditivos de los alimentos normalizados, y en el Preámbulo de la NGAA debería especificarse claramente como un proceso automático, nada más el CCFAC haya adoptado definitivamente las disposiciones sobre aditivos del comité sobre productos. En caso de que el CCFAC no estuviera de acuerdo con las disposiciones remitidas por el comité sobre productos, no debería enmendar las disposiciones propuestas sino devolvérselas a dicho comité para que las reconsidere.

En nuestra opinión, la sección 1.2 del Preámbulo enmendado no está suficientemente clara y el Grupo de Trabajo debería revisar el texto en su propia reunión, antes de la sesión plenaria del CCFAC en abril de 2005.

Sección 3.2d)

- d) Proporcionar ayuda en la *fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado*, transporte o almacenamiento de alimentos, siempre que el aditivo no se utilice para enmascarar los efectos del uso de materias primas defectuosas o no deseables (incluyendo) prácticas o técnicas (antihigiénicas) en el curso de cualquiera de estas actividades.

Los pasos arriba indicados de la fabricación de un alimento son coadyuvantes de elaboración y no aditivos, de acuerdo con la definición de estas sustancias en el Manual de Procedimiento (13ª edición, página 51). Por lo menos las palabras en cursiva tienen que suprimirse.

Sección 5a)

- a) El sistema de clasificación de alimentos es un sistema jerárquico, lo que significa que cuando

se reconoce el uso de un aditivo en una categoría general, dicho uso se reconoce en todas sus subcategorías, a menos que se indique otra cosa. Asimismo, cuando se reconoce el uso de un aditivo en una subcategoría, se reconoce su uso en cualquier otra subcategoría o en alimentos mencionados en una subcategoría.

La excepción, *a menos que se indique otra cosa*, tiene que aplicarse en general a las categorías de alimentos normalizados porque de lo contrario no sería posible cumplir las normas establecidas en esta observación para la sección 1.2.

Sección 7.1

Esta sección prevé el inicio de modificaciones de disposiciones sobre aditivos alimentarios por los Comités del Codex, países miembros del Codex y la Comisión del Codex Alimentarius. Proponemos que se añadan las ONG con calidad de observadores. Es probable que debido a nuevas tecnologías una industria alimenticia, organizada en una ONG, vea la necesidad de modificar las disposiciones sobre aditivos de un alimento que ella produce, y por tanto esta organización debería tener la posibilidad de iniciar una revisión de las disposiciones sobre los aditivos respectivos.

Esta propuesta estaría en línea con el Apéndice II: “Diagrama del procedimiento aplicado actualmente a los aditivos propuestos para su inclusión en la NGAA”, donde se menciona explícitamente a los observadores.

En una bolita adicional debería indicarse que el comité sobre productos, responsable de la categoría de alimentos correspondiente, para el cual está previsto el nuevo aditivo, debería participar en este procedimiento, ya que dicho comité cuenta con la experiencia tecnológica (véase también la sección 1.2).

Esta sección prevé solamente la adición de aditivos, pero no tiene en cuenta la supresión de aditivos. ¿No sería necesario que hubiera también un párrafo para este supuesto?