

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su quincuagésima cuarta reunión en Chengdú, China, del 22 al 26 de abril de 2024, por amable invitación del Gobierno de la República Popular de China. El Dr. Yongxiang Fan, catedrático, director suplente del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos en Seguridad Alimentaria, presidió la reunión, a la que asistieron ** países miembros, una organización miembro y ** organizaciones observadoras, la FAO y la OMS. Una lista de participantes se encuentra en el apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Cao Xuetao, viceministro de la Comisión Nacional de Salud, inauguró la reunión y dio una cálida bienvenida a todos los participantes. Hizo hincapié en el papel fundamental de la inocuidad alimentaria para garantizar la salud pública a nivel mundial y su repercusión en el desarrollo socioeconómico. El Sr. Cao reiteró el compromiso de China, como país anfitrión, con la labor del CCFA y expresó además su disposición a colaborar con otros miembros en el establecimiento de normas del Codex para promover prácticas justas en el comercio de alimentos y proteger la salud de los consumidores.
3. El Dr. Tareq Elhouby, presidente de la Autoridad Nacional de Seguridad Alimentaria de Egipto, expresó su gratitud por el trabajo realizado por el Codex, en particular el CCFA, en la orientación de los reguladores de alimentos en todo el mundo, y expresó su agradecimiento al Gobierno de la República Popular de China por su liderazgo en la organización y el apoyo a las actividades de este comité.
4. El Dr. Markus Lipp y el Sr. Kim Petersen dieron la bienvenida a los delegados en nombre de la FAO y la OMS, respectivamente. La Sra. Lingping Zhang, de la Secretaría del Codex, se dirigió a los delegados.
5. El Sr. Steve Wearne, presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), también se dirigió al Comité a través de un mensaje de vídeo.

División de competencias¹

6. La 54.^a reunión del CCFA tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea (UE) y sus Estados Miembros, de conformidad con el párrafo 5 del artículo II de las normas de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

7. La 54.^a reunión del CCFA aprobó el programa provisional como programa de la reunión.
8. La 54.^a reunión del CCFA acordó establecer dos grupos de trabajo (GT) presenciales durante la reunión sobre los temas siguientes, abiertos a todos los miembros y observadores, que trabajarían solo en inglés:
 - Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios, para considerar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre los anteproyectos de revisiones al *Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) (tema 6 del programa) (presidido por Bélgica); y
 - Lista de prioridades de aditivos alimentarios propuestas para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre propuestas de adiciones y cambios en la Lista de prioridades (tema 7 del programa) (presidido por Kenia).

¹ CRD01

² CX/FA 24/54/1; CRD29 (Burundi)

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES (tema 2 del programa)³

9. La CCFA54 señaló que algunas cuestiones eran únicamente de información.
10. Una Organización Miembro hizo hincapié en la necesidad de que se presentaran puntualmente documentos exactos, y datos exhaustivos sobre los carotenoides y otros aditivos alimentarios, como se indica en párrafos específicos del informe del CAC46 (véanse los párrafos 60, 66 y 67 de REP23/CAC), con el fin de garantizar actualizaciones efectivas para la evaluación de la exposición del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). Además informaron al Comité de las decisiones de gestión de riesgos adoptadas en 2022 en relación con la prohibición del óxido de etileno (OET) para esterilizar aditivos alimentarios, especificando que no se permitían residuos superiores a 0,1 mg/kg en su región.
11. La CCFA54 examinó las cuestiones que debían adoptarse, tomó nota de las opiniones expresadas y, cuando correspondía, adoptó las decisiones respectivas que se destacan en los siguientes párrafos:

Cuestiones de la 11ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE11)Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas regionales con la NGAA

12. Una Organización Miembro pidió que se siguiera debatiendo la categoría de alimentos adecuada (CA) para los productos correspondientes a la *Norma regional para la mezcla de zaatar (Cercano Oriente) (CXS 341R-2020)* teniendo en cuenta la composición de los productos correspondientes a la Norma. Se destacó que los productos correspondientes a CXS 341R-2020 consistían en gran medida (más del 50 %) de semillas de sésamo y otros ingredientes como granos y nueces, legumbres, melaza de granada, aceite vegetal y salvado de trigo, que no eran hierbas. La CA 12.2.2 "Aderezos y condimentos" podría ser más adecuada para los productos en examen.
13. La CCFA54 acordó remitir la información presentada por la CCNE11 al GTE sobre armonización establecido por la CCFA54 para que se examine.

Asuntos de la CCFA53

14. La CCFA54 examinó las recomendaciones relacionadas con el anteproyecto de disposiciones sobre las riboflavinas y aditivos alimentarios relacionados con los carotenos en las *normas para Pepinos encurtidos (encurtidos de pepinos) (CXS 115-1981); Leches fermentadas (CXS 243-2003); Confituras, jaleas y mermeladas (CXS 296-2009); normas regionales para la Pasta de soja fermentada (Asia) (CXS 298R-2009); y los productos de soja no fermentados (Asia) (CXS 322R-2015)* en el párrafo 24 del documento CX/FA 24/54/2 y tomó las siguientes decisiones:

Aditivos alimentarios relacionados con los carotenos

15. La CCFA54 examinó la recomendación formulada al CCASIA sobre la eliminación propuesta de aditivos relacionados con los carotenos de CXS 322R-2015 y se señalaron las siguientes opiniones.
16. Un Miembro propuso pedir al Comité Coordinador Regional del Codex para Asia (CCASIA) que proporcionara justificación tecnológica y dosis máximas de uso de los carotenoides (SIN 160a i), 160a iii), 160e, 160f) y los carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii))) en la *Norma regional para productos de soja no fermentados (Asia) (CXS 322R-2015)*, ya que aún no se llevaba a cabo su armonización con la NGAA.

³ CX/FA 24/54/2; CX/FA 24/54/2 Add.1; CX/FA 24/54/2 Add.2; CRD6 (UE, Japón, Senegal); CRD17 (Sudáfrica); CRD21 (India); CRD26 (Federación de Rusia); CRD29 (Burundi)

17. Una Organización Miembro destacó que el propósito de la revisión de los aditivos alimentarios relacionados con los carotenos era reducir al mínimo la exposición, de conformidad con las recientes evaluaciones del JECFA, y que correspondía al mandato del CCFA confirmar la dosis de uso adecuada de los aditivos alimentarios. Si bien se encomendó a los Comités de Productos y a los Comités de coordinación FAO/OMS la tarea de evaluar las justificaciones tecnológicas de los productos comprendidos en su ámbito de acción, la decisión de aprobación de disposiciones relativas a los aditivos alimentarios, era competencia del CCFA.
18. La Secretaría del Codex aclaró que era costumbre que el CCFA formulara recomendaciones a los Comités de productos activos o a los Comités de coordinación FAO/OMS para que consideraran la posibilidad de revocar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de su jurisdicción. En caso de que el CCFA siguiera esta práctica, se podrían realizar pequeños ajustes, como eliminar el SIN 160f de la lista de aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides y sustituirlos por 160a(iv).
19. La CCFA54 acordó proponer la recomendación correspondiente al CCASIA para su examen.
- Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003)*
20. La CCFA54 señaló que la sección de aditivos alimentarios de la *Norma para la leches fermentadas* (CXS 243-2003) se examinaría para armonización con las disposiciones de la NGAA en el tema 4b del programa y acordó eliminar la revisión de esta norma en el marco de este tema del programa.

Conclusión

21. La CCFA54 acordó:
- i) remitir todas las revisiones de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para pepinos encurtidos (Encurtidos de pepinos)* (CXS 115-1981 54/2); *Norma para confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009) que figuran en los Apéndices I y II de CX/FA 24/54/2 al CAC47 para su adopción (Apéndice V, parte **h**);
 - ii) pedir al CCASIA que:
 - a. confirme la aceptabilidad de eliminar la riboflavina sintética (SIN 101(i)) del cuadro de la Sección 4 de CXS 298R-2009, reconociendo su uso como aditivo del Cuadro 3;
 - b. aclare si otros aditivos individuales del grupo de las RIBOFLAVINAS son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a la norma CXS 298R-2009, o si hay razones para limitar el uso de la riboflavina, sintética (SIN 101(i)); y
 - c. proporcione justificación y dosis máximas de uso de aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv), SIN 160a(ii) y SIN 160e) en el cuadro de la Sección 4 de CXS 322R-2015, reconociendo el enfoque de gestión de riesgos del CCFA frente a los betacarotenos.

Asuntos de la 28ª reunión del Comité del Codex sobre grasas y aceites (CCFO28)

22. La CCFA54 tomó nota de las respuestas del CCFO28, que indicaban que no había justificación tecnológica para el uso de:
- clorofilas (SIN 140) en productos correspondientes a la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981); y
 - Extracto de pimentón (SIN 160c (ii)) en productos correspondientes a la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007).
23. La CCFA54 señaló además que la *Norma para materias grasas lácteas para untar* (CXS 253-2006) no competía al CCFO.

24. Una Organización Miembro señaló que antes de su armonización con la NGAA, la norma CXS 19-1981 no permitía el uso de colorantes en los aceites vegetales que comprende esa norma, y este aspecto nunca se reflejó al armonizar las disposiciones de la NGAA en la CA 02.1.2. (Aceites y grasas vegetales) y propuso hacer la corrección correspondiente.
25. La CCFA54 estuvo de acuerdo con la propuesta de la Organización Miembro.

Conclusión

26. La CCFA54 acordó remitir las respuestas del CCFO28:
- i. respecto al uso de clorofilas (SIN 140) en CXS 19-1981, así como las correcciones necesarias para reflejar que no se permitían colorantes para uso en aceites vegetales correspondientes a CXS 19-1981, al GTE sobre la armonización establecido por la CCFA54, para su consideración; y
 - ii. en relación con el uso del extracto de pimentón (SIN 160c (ii)) en CXS 256-2007 y CXS 253-2007, al GTE sobre la NGAA establecido por la CCFA54 para su consideración.

ASUNTOS DE INTERÉS PLANTEADOS POR LA FAO/OMS Y POR EL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) EN SUS REUNIONES 96.^a Y 97.^a, RESPECTIVAMENTE (tema 3(a.) del programa)⁴

27. La Secretaría del JECFA/OMS presentó el documento CX/FA 24/54/3 y resumió las principales conclusiones del asesoramiento científico de las reuniones 96.^a y 97.^a del JECFA, con especial énfasis en el aspartamo (SIN 951) y el dióxido de titanio (SIN 171).
28. Los miembros expresaron su agradecimiento al JECFA por el trabajo realizado.
29. Una Organización Miembro destacó la importancia de una publicación oportuna de los informes y monografías relacionados del JECFA antes de las reuniones del CCFA. Esto permitiría considerar con tiempo las evaluaciones del JECFA en base a toda la información relevante y facilitaba los debates. También se señaló que este había sido un problema recurrente.

Asuntos de la 96.^a reunión del JECFA

Aspartamo (SIN 951)

30. La Secretaría del JECFA/OMS informó que el aspartamo (SIN 951) había sido evaluado tanto por el JECFA como por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC) de forma independiente. Con base en su evaluación, el JECFA había concluido que reafirmaba la IDA previamente establecida de 0-40 mg/kg de peso corporal (pc).

Aromatizantes: Ésteres de alcoholes primarios acíclicos alifáticos con ácidos acíclicos alifáticos de cadena ramificada y derivados de bencilo sustituidos con hidroxilo y alcoxi

31. La Secretaría del JECFA/OMS informó que el JECFA había evaluado:
- las seis (06) sustancias en los ésteres de alcoholes primarios acíclicos alifáticos con ácidos acíclicos alifáticos de cadena ramificada como “sin problemas de seguridad”; y
 - las nueve (09) sustancias en los derivados de bencilo sustituidos con hidroxilo y alcoxi como “sin problemas de seguridad”.

Asuntos de la 97.^a reunión del JECFA

Dióxido de titanio (TiO₂) (SIN 171)

32. La Secretaría del JECFA/OMS informó que el JECFA había reafirmado la IDA previamente establecida “no especificada” para el dióxido de titanio (SIN 171).

⁴ CX/FA 24/54/3; CX/FA 24/54/3 Add.1; CX/FA 24/54/3 Add.2; CRD07 (Canadá, Kenya, Filipinas, Senegal, los Estados Unidos de América, JECFA); CRD17 (Sudáfrica); CRD23 (IFT); CRD26 (Federación de Rusia); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFOST)

33. La UE señaló las limitaciones y algunos resultados equívocos en la evidencia disponible de genotoxicidad y la falta de metodologías de prueba adecuadas para las nanopartículas. Además, la UE, haciendo referencia al último dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, señaló que el dióxido de titanio (SIN 171) no estaba autorizado para uso en los alimentos en su región.

Alcoholes primarios alifáticos, aldehídos, ácidos carboxílicos, acetales y ésteres que contienen grupos funcionales oxigenados adicionales (4 sustancias)

34. La Secretaría del JECFA/OMS informó que el JECFA había concluido que cuatro (04) sustancias ((±) -6-metoxi-2,6-dimetilheptanal (N.º 2308), 5-formiloxidecanoato de etilo (N.º 2309), mezcla de ácido ricinoleico, ácido linoleico y ácido oleico (N.º 2310), 3-metil-2-oxopentanoato de etilo (N.º 2311)) en los alcoholes primarios alifáticos, aldehídos, ácidos carboxílicos, acetales y ésteres que contienen grupos funcionales oxigenados adicionales “no tenían problemas de seguridad”.

Alcoholes, aldehídos, ácidos y ésteres afines insaturados y no conjugados, alifáticos de cadena ramificada y lineales (12 sustancias)

35. La Secretaría del JECFA/OMS informó que el JECFA había evaluado la evaluación de los alcoholes, aldehídos, ácidos y ésteres relacionados alifáticos de cadena lineal y ramificada, insaturados y no conjugados y concluyó que doce (12) sustancias eran “no tenían problemas de seguridad”, excepto 4,7-decadienal (mezcla de isómeros) (N.º 2298).

Alcoholes, aldehídos y ácidos primarios lineales acíclicos alifáticos saturados (5 sustancias)

36. La Secretaría del JECFA/OMS informó que el JECFA había concluido que no había problemas de seguridad en cinco (05) sustancias: ácido pentadecanoico (N.º 2300), tridecanal (N.º 2301), ácido tridecanoico (N.º 2302), acetaldehído di-isobutil acetal (N.º 2304), acetaldehído etil isobutil acetal (N.º 2305) en alcoholes primarios lineales acíclicos alifáticos saturados, aldehídos y ácidos “no tenían problemas de seguridad”; y que la evaluación de los aromatizantes 2299, 2303 y 2306 no se completó debido a problemas toxicológicos.
37. Además, el JECFA concluyó que el uso de acetaldehído (N.º 80) como agente aromatizante debía reevaluarse, ya que el acetaldehído era el sucedáneo estructural de los agentes aromatizantes N.º 2299, 2303 y 2306.

Otros asuntos

Azodicarbonamida (SIN 927a)

38. La Secretaría del Codex presentó el documento CX/FA 24/54/3 Add.1 relacionado con la eliminación de azodicarbonamida (SIN 927a).
39. Un Miembro señaló que la IDA para esta sustancia había sido retirada, pero ni el informe en el sitio web de la OMS (<https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/538>) ni el informe de la CCFA53 habían indicado claramente los motivos de la retirada y, por lo tanto, solicitó aclaración sobre el procedimiento para la retirada de las IDA establecidas por el JECFA, ya que esto garantizaría una mayor transparencia en caso de que se produjera una acción similar en el futuro.
40. La Secretaría del JECFA/FAO aclaró que el establecimiento o la eliminación de cualquier valor de referencia basado en la salud estaba exclusivamente dentro del ámbito del organismo de evaluación de riesgos, el JECFA o, en su lugar, la Secretaría del JECFA, y recordó que los debates sobre azodicarbonamida (SIN 927a) en el CCFA se remontan a 2019. Sin embargo, la Secretaría del JECFA había supervisado que el debate no estuviera suficientemente reflejado en el informe para garantizar una transparencia suficiente del proceso de decisiones. La Secretaría del JECFA se aseguraría de que en el futuro los debates pertinentes se reflejaran en consecuencia.

41. La Secretaría del JECFA/OMS sugirió un procedimiento para eliminar una IDA cuyo uso inocuo ya no era apoyado por los Miembros. En aras de la transparencia, se propuso que el CCFA incluyera estos aditivos alimentarios en la lista de prioridades de aditivos alimentarios para evaluación por el JECFA pero con una nota de que si su uso ya no estuviera apoyado, se eliminarían las todas disposiciones. Esto avisaría a los Miembros que el JECFA puede oficialmente eliminar una IDA sin una evaluación de completa de la inocuidad.
42. De acuerdo con lo anterior, la Secretaría del Codex propuso un procedimiento básico para la eliminación de las IDA, de acuerdo con los siguientes elementos:
- El CCFA informará al JECFA sobre los problemas de seguridad de un aditivo alimentario y solicitará una reevaluación (en el programa de la lista de prioridades para evaluación por el JECFA).
 - El JECFA revisará los datos proporcionados y decidirá si revisa la IDA, incluida la eliminación. Si no se han presentado datos y no hay interés por utilizar la sustancia, la Secretaría del JECFA abordará el problema.
 - El JECFA informará al CCFA de su decisión sobre la revisión de las IDA y el CCFA someterá a debate el enfoque apropiado de gestión de riesgos (en el programa sobre asuntos de interés de la FAO y la OMS).

Conclusión

43. El CCFA, en su 52.^a reunión, estuvo de acuerdo con:
- i. el resumen de las recomendaciones finales planteadas en las reuniones 96.^a y 97.^a del JECFA que figuran en el apéndice II.
 - ii. remitir al CAC47 la eliminación de la disposición para la azodicarbonamida (SIN 927a) de los Cuadros I y II de la NGAA (apéndice VI, parte ***f**); y
 - iii. con el procedimiento básico propuesto para la eliminación de las IDA establecidas por el JECFA (véase el párrafo *******).

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SUS REUNIONES 96.^a Y 97.^a, RESPECTIVAMENTE (tema 3(b) del programa)⁵

44. La Secretaría del JECFA/FAO informó a la CCFA54 de las principales conclusiones con respecto a las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en sus reuniones 96.^a y 97.^a tal como se resumen en CX/FA 24/54/4.
45. La Secretaría del JECFA/FAO señaló que:
- se revisaron las especificaciones de seis aditivos alimentarios y 36 aromatizantes de los siguientes grupos: alcoholes primarios alifáticos, aldehídos, ácidos carboxílicos, acetales y ésteres que contienen grupos funcionales oxigenados adicionales, clase estructural I, derivados bencílicos sustituidos por hidroxil y alcoxi, clase estructural I, alcoholes primarios alifáticos, aldehídos, ácidos carboxílicos, acetales y ésteres que contienen grupos funcionales oxigenados adicionales, clase estructural I, clase estructural I, alcoholes, aldehídos, ácidos y ésteres afines insaturados y no conjugados, alifáticos de cadena ramificada y lineales, clase estructural I, y alcoholes, aldehídos y ácidos primarios lineales acíclicos alifáticos saturados.

⁵ CX/FA 24/54/4; CX/FA 24/54/4 Add.1 (respuesta a la carta circular CL 2024/19-FA de Chile, Cuba, Ecuador, Egipto, Guatemala, Irak, Perú y Emiratos Árabes Unidos); CRD08 (Kenya, Senegal); CRD17 (Sudáfrica); CRD23 (IFT); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi)

- se retiraron las especificaciones del aromatizante levulinato de etilo propilenglicol ketal; JECFA No. 1973, ya que la información que permitiera concluir el examen de inocuidad de este aromatizante no se entregó oportunamente al Comité.
 - se establecieron las especificaciones de tres aromatizantes con números del JECFA 303, 2306, 2299 del grupo de los alcoholes, aldehídos y ácidos primarios lineales acíclicos alifáticos saturados, designadas como provisionales debido a su evaluación incompleta de la inocuidad.
 - las peticiones de correcciones presentadas al CCFA y a la Secretaría del JECFA se evaluaron en las reuniones 96^a y 97^a y las consideradas necesarias figuran en el Anexo 2 de CX/FA 24/54/4. Las correcciones solo se harán en la base de datos en línea de las especificaciones.
46. La Secretaría del JECFA/FAO expresó su agradecimiento a todos los expertos que trabajaron durante las reuniones 96.^a y 97.^a del JECFA por su trabajo realizado durante el año pasado y a sus empleadores por facilitar su participación en las reuniones del JECFA.

Conclusión

47. La CCFA54 acordó remitir las especificaciones completas para los aditivos alimentarios al CAC47 para su adopción en el trámite 5/8 y realizar la consiguiente enmienda en la *Lista de especificaciones del Codex para aditivos alimentarios* (CXA 6-2023) (apéndice III).

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (tema 4a del programa)⁶

48. Canadá, Presidente del grupo de trabajo presencial (GTP) celebrado inmediatamente antes de la sesión plenaria, presentó el informe del GTP sobre la ratificación/armonización contenido en CRD03, señalando que las propuestas de ratificación incluían tres normas presentadas por el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) y el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), e hizo dos (2) recomendaciones.

49. La CCFA54 consideró las recomendaciones del GT sobre la ratificación y tomó las siguientes decisiones:

Recomendación 1- Norma del CCSCH

50. La CCFA54 aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para raíces, rizomas y bulbos secos o deshidratados – cúrcuma* (apéndice IV).

Recomendación 2- Normas del CCPFV

51. La CCFA54 aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para las frutas secas* y la *Norma general para las mezclas de frutas en conserva* (apéndice IV).

⁶ CX/FA 24/54/5; CRD03 (informe del Grupo de trabajo presencial de la 54.^a reunión del CCFA sobre la ratificación y armonización); CRD09 (Kenya); CRD17 (Sudáfrica); CRD21 (India); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (UFOST)

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE NORMAS PARA PRODUCTOS CON LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (tema 4b del programa)⁷

52. Canadá, Presidente del GTP, presentó el informe del GTP (CRD03) y explicó que el GT había preparado nueve (9) recomendaciones relacionadas con la armonización de 12 normas para productos del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), el CCPFV; el CCASIA; el Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC); y el CCNE.

Debate

53. La CCFA54 consideró las recomendaciones y tomó las siguientes decisiones:

Recomendación 3 – Extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en la CA 01.2.1

54. La CCFA54 aprobó la recomendación de remitir la disposición para extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en la CA 01.2.1 de la NGAA al grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) de la NGAA establecido por la CCFA54 para revocación (véase el párrafo ** en el tema 5).

Recomendación 4 - normas del CCMMP

55. La CCFA54 aprobó las recomendaciones sobre las enmiendas a:

- i. las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las siguientes normas del CCMMP como resultado de la labor de armonización: *Normas para leches fermentadas* (CXS 243-2003); *nata (crema)* y *natas (cremas) preparadas* (CXS 288-1976) y la corrección de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978) (apéndice V, parte *); y
- ii. Cuadros I, II y III de la NGAA relativos a la armonización de CXS 243-2003 y CXS 288-1976 (apéndice VI, parte *).

Recomendación 5 - normas del CCPFV

56. La CCFA54 señaló que no era necesario hacer cambios en las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las siguientes normas del CCPFV: *Normas para los concentrados de tomate elaborados* (CXS 57-1981); *aceitunas de mesa* (CXS 66-1981); *frutas y hortalizas encurtidas* (CXS 260-2007); y *hortalizas congeladas rápidamente* (CXS 320-2015).

57. La CCFA54 aprobó la recomendación sobre las enmiendas a los Cuadros I, II y III de la NGAA relativas a la armonización de CXS 57-1981, CXS 66-1981, CXS 260-2007 y CXS 320-2015 (apéndice VI, parte *).

Recomendaciones 6 y 8 – Normas regionales

58. La CCFA54 aprobó la recomendación de:

- i. consultar al CCASIA sobre la siguiente pregunta:
 - a. “Los productos a base de alga nori correspondientes a CXS 323R-2017, además de la asociación con las categorías de alimentos 04.2.2.2 y 04.2.2.8 de la NGAA, ¿podrían estos productos estar también asociados con una o más de las siguientes categorías de alimentos de hortalizas elaboradas: 04.2.2.1; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 04.2.2.7?”
- ii. para las enmiendas a:
 - a. las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las *Normas regionales para los productos a base de alga nori* (CXS 323R-2017); y *yacon* (América Latina y el Caribe) (CXS 324R-2017) como resultado de la labor de armonización (apéndice V, parte *); y

⁷ CX/FA 24/54/6; CRD03 (informe del Grupo de trabajo presencial de la 54.ª reunión del CCFA sobre la ratificación y armonización); CRD10 (Australia, Canadá, Kenya, Senegal, Tailandia, FIL); CRD17 (Sudáfrica); CRD26 (Federación de Rusia); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFoST)

- b. los Cuadros I, II y III de la NGAA relativos a la armonización de las *Normas regionales para harissa (pasta de pimienta picante rojo)* (Cercano Oriente) (CXS 308R-2011); *tempe* (Asia) (CXS 313R-2013); *pasta de dátil* (Cercano Oriente) (CXS 314R-2013); *productos a base de alga nori* (Asia) (CXS 323R-2017); y *yacon* (América Latina y el Caribe) (CXS 324R-2017) (apéndice VI, Parte *).

Recomendación 7 – Adición de notas XS a la NGAA

59. La CCFA54 aprobó la recomendación de que se añadieran notas XS durante la armonización, incluso si su ausencia no afectara la comprensión actual de las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Recomendaciones 9 - 10 – Notas del Cuadro III

60. La CCFA54 aprobó las dos recomendaciones siguientes relacionadas con las notas del Cuadro III:
- i. Que la CCFA detenga el trabajo sobre las notas del Cuadro III de la NGAA hasta que se comprenda mejor la funcionalidad de la nueva base de datos de la NGAA; y
 - ii. Que el GT encargado de la armonización lleve una lista de aditivos del Cuadro III que posteriormente se trasladarán de los Cuadros I y II cuando la funcionalidad de la base de datos de la NGAA permita la incorporación de las notas del Cuadro III.
61. Una Organización Miembro recordó el debate en la sesión anterior del CCFA sobre la importancia de avanzar en la base de datos de la NGAA y reiteró la necesidad de avanzar en este sentido.

Recomendación 11 – Plan de trabajo futuro

62. La Secretaría del Codex señaló que, de acuerdo con el plan de trabajo propuesto para el próximo GTE del CCFA, las normas regionales bajo el ámbito del CCASIA estaban programadas para armonizarlas con la NGAA y que el CCASIA también había acordado establecer un GTE para llevar a cabo un trabajo similar. Se propuso que se alentara a los miembros del CCASIA a unirse al GTE del CCFA con el fin de garantizar una utilización óptima de los recursos.
63. La CCFA54 aprobó el plan de trabajo sobre armonización presentado en el Apéndice XII y acordó revisar el plan de trabajo en el documento de información: Orientación para los comités de productos básicos sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en consecuencia.

Otros asuntos

64. El Presidente del GTP sobre la armonización señaló la necesidad de reflejar los cambios en las notas de la NGAA asociados a los aditivos alimentarios que aún se encuentran en el procedimiento de trámites. Esos cambios se anexarían al informe del GTP (CRD03, anexo 5).

Conclusión

65. La CCFA54 convino en remitir al CAC47 para adopción:
- i. las secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de
 - a. las dos normas del CCMMP, es decir, las *Normas para leches fermentadas* (CXS 243-2003); y *nata (crema) y nata (cremas) preparadas* (CXS 288-1976) (apéndice V, Parte *);
 - b. las dos normas regionales, es decir, *Normas regionales para los productos a base de alga nori (Asia)* (CXS 323R-2017); y *yacón (América Latina y el Caribe)* (CXS 324R-2017) (apéndice V, Parte *);
 - ii. correcciones editoriales a la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978) (apéndice V, Parte *);
 - iii. las disposiciones revisadas de la NGAA en relación con:

- a. la armonización de dos normas del CCMMP, es decir, CXS 243-2003 y CXS 288-1976 (apéndice VI, Parte *);
 - b. la armonización de cuatro normas del CCPFV, es decir, *Normas para los concentrados de tomate elaborados* (CXS 57-1981); *aceitunas de mesa* (CXS 66-1981); *frutas y hortalizas encurtidas* (CXS 260-2007); y *hortalizas congeladas rápidamente* (CXS 320-2017) (apéndice VI, Parte *); y
 - c. La armonización de cinco normas regionales, es decir, las *Normas regionales para harissa (pasta de pimiento picante rojo)* (Cercano Oriente) (CXS 308R-2011); *tempe (Asia)* (CXS 313R-2013); *pasta de dáttil (Cercano Oriente)* (CXS 314R-2013); *productos a base de alga nori (Asia)* (CXS 323R-2017); y *yacon (América Latina y el Caribe)* (CXS 324R-2017) (apéndice VI, Parte *).
66. La CCFA54 convino también en establecer un GTE sobre armonización, presidido por Canadá y copresidido por los Estados Unidos de América (EE UU) y Japón, que trabajaría solo en inglés, para:
- i. armonizar las cinco normas regionales del CCASIA: CXS 298R-2009, CXS 301R-2011, CXS 322R-2015, CXS 354R-2023, CXS 355R-2023;
 - ii. armonizar las normas regionales del CCNE: CXS 257R-2007, CXS 258R-2007, CXS 259R-2007, CXS 341R-2020;
 - iii. armonizar las siguientes normas del CCSCCH: CXS 342-2021; CXS 343-2021; CXS 344-2021; CXS 345-2021; CXS 347-2019; CXS 351-2022; CXS 352-2022; CXS 353-2022;
 - iv. verificar y actualizar las disposiciones para los colorantes en la CA 02.1.2 de la NGAA que reflejen que los colorantes no estaban permitidos en los aceites vegetales correspondientes a CXS 19-1981 antes de la armonización de la norma con la NGAA;
 - v. introducir el uso limitado del copolímero de metacrilato básico (CMB) (SIN 1205) en el arroz fortificado, mediante:
 - a. la introducción de una sección de aditivos alimentarios en la *Norma para el arroz* (CXS 198-1995), incluida una referencia apropiada a determinadas sustancias inertes en la CA 06.1 de la NGAA;
 - b. efectuar los cambios consiguientes en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la CA 06.1, según sea necesario; y
 - vi. actualizar la lista de aditivos del Cuadro III que deben trasladarse de los Cuadros I y II de la NGAA, siguiendo el enfoque de las notas del Cuadro III.
67. La CCFA54 tomó nota de que el informe del GTE debía facilitarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFA55.
68. La CCFA54 acordó también establecer un GTP, presidido por Canadá que trabajaría solamente en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la CCFA55 (medio día antes de la sesión) para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre:
- i. el informe de la armonización del GTE; y
 - ii. la aprobación de disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por comités de productos.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 5 del programa)⁸

69. La CCFA54 señaló que el GT sobre la NGAA (GT-NGAA), reunido inmediatamente antes de la sesión plenaria y presidido por los Estados Unidos de América, había formulado recomendaciones sobre 784 disposiciones que estaban en el procedimiento de trámites del Codex o ya habían sido adoptadas, y debatió numerosos proyectos de disposiciones nuevas o revisadas. Estas cuestiones eran pertinentes para los temas 5(a), 5(b) y 5(c) del programa.
70. La CCFA54 consideró las recomendaciones 1–18 del GT-NGAA (tal como se recogen en CRD02) y tomó las siguientes decisiones:

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE LA NGAA (tema 5a del programa)⁹**Proyectos y anteproyectos de disposiciones en las CA 14.2 y sus subcategorías (CX/FA 24/54/7 Apéndice 3)**Recomendaciones 1- 2

71. La CCFA54 aprobó las recomendaciones relativas a:
- i. la adopción en el trámite 8 y el trámite 5/8 de los proyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 1 de CRD02 Parte A; y
 - ii. suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones que aparecen en el Anexo 2 Parte A de CRD02.

Recomendación 3

72. La CCFA54 observó que se había logrado el consenso respecto a la adopción de la siguiente nota alternativa para el enfoque horizontal de los edulcorantes y colorantes en la CA 07.1 y sus subcategorías:

"Algunos Miembros del Codex permiten el uso de aditivos con funciones de edulcorante y colorante en esta categoría de alimentos, mientras que otros limitan esta categoría de alimentos a productos sin estos aditivos."

73. Chile, la UE y la Federación de Rusia destacaron su prohibición del uso de edulcorantes en productos correspondientes a la CA 07.1 y sus subcategorías, en sus respectivos territorios.
74. La CCFA53 respaldó la recomendación de que se adoptaran en el trámite 8 o 5/8 los proyectos de disposiciones y se revisaran las disposiciones adoptadas contenidas en la parte B del Anexo 1 de CRD02, y eliminar la disposición relativa al aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1.

Recomendación 4

75. La CCFA54 estuvo de acuerdo con la recomendación del GTE sobre la NGAA de volver a circular la disposición adoptada sobre el aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1, con el fin de examinar específicamente la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa (véase el párrafo ******).

Todos los proyectos y anteproyectos de disposiciones restantes de la NGAA, con la excepción de: los colorantes no tratados en las partes ii y iii, y las disposiciones para las que el CCFA está a la espera de orientación de otros comités del Codex Alimentarius o el JECFA (CX/FA 24/54/7 Apéndice 5).

Recomendaciones 5 - 6

76. La CCFA54 aprobó las recomendaciones relativas a:

⁸ CRD02 (Informe del Grupo de trabajo presencial de la CCFA53 sobre la NGAA)

⁹ CX/FA 24/54/7; CRD02 (Informe del Grupo de trabajo presencial de la CCFA54); CRD11 (Canadá, El Salvador, Japón, Kenya, Marruecos, República de Corea, Rwanda, Senegal, Tailandia, IACM, ICBA); CRD17 (Sudáfrica); CRD18 (Indonesia); CRD22 (UIF); CRD26 (Federación de Rusia); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFOST); CRD33 (Secretaría del Codex)

- i. la adopción en el trámite 8 y el trámite 5/8 de los proyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 1 Parte C de CRD02; y
- ii. la suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones que aparecen en el Anexo 2 Parte B de CRD02.

Recomendación 7

77. La CCFA54 estuvo de acuerdo con la recomendación de pedir que el grupo de trabajo de la reunión (GT) sobre la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA considerara la posibilidad de añadir I propilenglicol (SIN 1520) a la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA, considerar una evaluación actualizada de la inocuidad del aditivo alimentario que incluya una estimación actualizada de la exposición y comprenda todos los usos del aditivo como sustancia inerte, incluido el uso en la CA 14.1.4 como portador de aromas.
78. La CCFA54 señaló que el GT de la reunión ya había examinado la recomendación (véase CRD05).

Recomendación 8

79. La CCFA54 estuvo de acuerdo con la recomendación de actualizar y mantener las disposiciones relativas al propilenglicol (SIN 1520) en las CA 14.1.4.1, 14.1.4.2 y 14.1.4.3 en el proceso de los trámites e incluir la Nota 131 "Para uso como sustancia inerte aromatizante únicamente", como se indica en la CRD02 Anexo 3 Parte A.

Disposiciones introducidas en el trámite 2 de la NGAA en la CCFA53 (CX/FA 24/54/7 Apéndice 4)

Recomendación 9

80. La CCFA54 reconoció que el uso de copolímero de metacrilato básico (CMB) (SIN 1205) en CXS 198-1995 puede estar asociado con la fortificación de nutrientes en el arroz y señaló que la *Norma para el arroz* (CXS 198-1995) (no contenía la sección de aditivos alimentarios lo que supone que esta norma puede necesitar modificarse para incluir la disposición sobre aditivos alimentarios..
81. Una Organización Miembro pidió aclaraciones sobre el procedimiento para actualizar la norma CXS 198-1995 por la Secretaría del Codex.
82. La Secretaría del Codex explicó que la actualización de la CXS 198-1995 seguiría un procedimiento similar al utilizado para la modificación de las normas para productos debido a la armonización, es decir, esas enmiendas se incluirían en el apéndice del Informe de la CCFA54 y luego se distribuirían para que se formularan observaciones antes de su examen por el CAC47.
83. Otro Miembro propuso que se especificara que solo ciertas sustancias inertes serían aceptables para su uso en alimentos correspondientes a CXS 198-1995.
84. En vista del debate anterior, la CCFA54 acordó revisar la recomendación de la siguiente manera:

El GT recomienda que, si se adopta la disposición relativa al CMB (SIN 1205) en la CA 06.1 del Anexo 1 Parte D de CRD02, para introducir el uso limitado del CMB en el arroz fortificado, se pide que el GTE sobre aprobación y armonización:

- *introduzca una sección de aditivos alimentarios en la Norma para el arroz (CXS 198-1995), que incluya una referencia adecuada a ciertas sustancias inertes en la CA 6.1 de la NGAA; y*
- *haga los cambios consiguientes en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la CA 06.1, según sea necesario.*

Recomendación 10

Debate

SORBATOS (SIN 200, 202, 203 en la CA 01.6.1

85. La Presidencia del GT presencial aclaró que, a efectos de transparencia, se incluyó la Nota 561 relativa a la disposición sobre los SORBATOS (SIN 200, 202, 203) en la CA 01.6.1 como parte del proceso de armonización durante la CCFA53. La Presidencia del GT reafirmó que la disposición que figura en la Parte D del Anexo 1 de DRC 02 era ciertamente correcta.

Dimetilbicarbonato (SIN 242) en las CA 14.1.2 y 14.1.3

86. En cuanto al uso del dimetilbicarbonato (SIN 242) en las CA 14.1.2 "Zumos (jugos) de frutas y hortalizas" y 14.1.3 "Néctares de frutas y hortalizas", un Miembro no apoyó estas disposiciones debido a la preocupación por la posible formación de cantidades significativas de metanol, que podrían plantear riesgos para la salud de los consumidores, y en su opinión, no había necesidad tecnológica para utilizar el SIN 242 en estas categorías de alimentos.
87. Una Organización Miembro indicó que, aunque no se oponían a la recomendación del GT, señaló que en su región se prohibía el uso de dimetilbicarbonato (SIN 242) en las CA 14.1.2 y 14.1.3
88. Un Observador, refiriéndose a la CRD22, expresó su desacuerdo con las disposiciones propuestas.
89. El Presidente del GT aclaró que: i) el JECFA había evaluado la inocuidad del dimetilbicarbonato (SIN 242); ii) se discutía su clasificación como aditivo alimentario o coadyuvante de elaboración, y el consenso favoreció su clasificación como aditivo alimentario con base en los requisitos de etiquetado que garantizaban la información a los consumidores; y iii) una nota XS247 se asoció a estas disposiciones, para excluir su uso en productos correspondientes a la *Norma general para zumos y néctares de frutas* (CXS 247-2005).

Azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en varias CA

90. Un Miembro no apoyaba la inclusión del azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en múltiples CA, y, en su opinión, no había justificación suficiente para su uso generalizado, la falta de dosis máximas seguras establecidas y la especificación inadecuada de este aditivo alimentario.
91. En respuesta, la Secretaría del JECFA confirmó que el azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) fue evaluado en la 89ª reunión del JECFA y se habían establecido las especificaciones completas para esta sustancia.
92. El Presidente del GT aclaró además que:
- La justificación tecnológica para el uso de colorantes en varias categorías de alimentos estaba bien establecida. El azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) no fue el primer colorante propuesto para estas CA, muchas de los cuales ya contenían colorantes. Así, la justificación tecnológica para el uso del azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en las aplicaciones propuestas se consideró adecuada; y
 - En cuanto a las dosis de uso, el GT mantuvo la congruencia con las dosis de uso incluidas en las estimaciones de exposición proporcionadas por el JECFA durante su 89ª reunión.

Conclusión sobre la recomendación 10

93. La CCFA54 hizo suya la recomendación relativa a la adopción en el trámite 5/8 del proyecto de disposiciones y las disposiciones revisadas para adopción contenidas en la parte D del Anexo 1 de CRD02, señalando las siguientes enmiendas:
- i. insertar las RIBOFLAVINAS (SIN 101(i), (ii), (iii), (iv)) en la CA 09.2.2; y
 - ii. la Nota 602 revisada así: "Excepto para uso como antiespumante solo en productos correspondientes a las *ormas para confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009) con una dosis máxima de 10 mg/kg".

Recomendación 11

94. La CCFA54 estuvo de acuerdo con la recomendación de suspender los trabajos de los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 2 Parte C de CRD02.

Recomendación 12

95. La CCFA54 acordó mantener la disposición adoptada para el etil-lauroil arginato (SIN 243) en la CA 02.2.2 y mantener la disposición en el trámite 3 y solicitar orientación al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) respecto a la justificación tecnológica del uso del SIN 243 como conservante en productos correspondientes a la *Norma para las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007).

Recomendación 13

96. La CCFA54 acordó enviar al CAC47 para su adopción la sección actualizada de aditivos alimentarios de la *Norma para confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009) como aparece en CRD33. Esto incluía la adición de una entrada relativa al azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) a la lista de colores, en espera de la adopción de la disposición relativa al azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en la CA 04.1.2.5, como se indica en la parte D del Anexo 1 de CRD02 (Apéndice V, parte *).

Proyecto y anteproyecto de disposiciones para los colorantes en las CA 07.0, 12.0, 13.0 y 15.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas para los colorantes con la Nota 161 en las CA 07.0, 12.0, 13.0 y 15.0 y sus subcategorías (CX/FA 24/54/7 Apéndice 2);

Recomendación 14

97. La CCFA54 aprobó la recomendación de adoptar en el trámite 8 o 5/8 del proyecto y anteproyecto de disposiciones, respectivamente, y las disposiciones revisadas para adopción contenidas en la Parte E del Anexo 1 de CRD02, de la siguiente manera:
- i. El contenido máximo de caramelo II - caramelo al sulfito (SIN 150b) en la CA 07.1.1.1 deberá revisarse de 50 000 mg/kg a 15 000 mg/kg, y la Nota App2A asociada deberá modificarse para que diga "Para uso en pan pumpernickel a 15 000 mg/kg y para uso en pan de malta a 3 000 mg/kg solamente";
 - ii. La curcumina (SIN 100(i)) en la CA 07.1.1.1 deberá revisarse de 500 mg/kg a 200 mg/kg;
 - iii. El contenido máximo de caramelo II - caramelo al sulfito (SIN 150b) en la CA 07.1.1.2 deberá revisarse de 50 000 mg/kg a 15 000 mg/kg; y
 - iv. Añadir las disposiciones relativas a la tartrazina (SIN 102) en las CA 07.1.6 y 15.2 y el extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en la CA 12.6.3.

Recomendación 15

98. La CCFA54 hizo suya la recomendación relativa a la suspensión del proyecto y anteproyecto de disposiciones, respectivamente, que figuraban en la Parte D del Anexo 2 de DCR02, con las siguientes correcciones:
- i. Se cambió el trámite para las disposiciones relativas a los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en las CA 07.2.1 y 07.2.2 del trámite 5/8 al trámite 2;
 - ii. Se suprimió la disposición relativa al extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en la CA 12.6.3; y
 - iii. Se insertaron disposiciones para la tartrazina (SIN 102) en la CA 12.2.1 y la zeaxantina sintética (SIN 161h(i)) en la CA 13.4.

Recomendación 16

99. La CCFA54 ratificó la recomendación relativa a la revocación de las disposiciones adoptadas que figuran en el Anexo 4 Parte A de CRD02.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): PROPUESTAS DE DISPOSICIONES NUEVAS O DE REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (RESPUESTAS A LA CL 2023/46-FA) (tema 5c del programa)¹⁰

Recomendación 17

¹⁰ CL 2023/46-FA; CX/FA 24/54/8 (respuestas a CL 2023/46-FA del Perú, República de Corea, Senegal, Reino Unido, FIVS, ISDI, OENOPPIA y OIV); CRD02 (Informe del Grupo de Trabajo presencial de la 54ª reunión del

100. La CCFA54 revisó la recomendación para tener en cuenta el texto de la sección 1.2 del preámbulo de la NGAA, de la siguiente manera:

El GT recomienda que la CCFA54 solicite al Comité del Codex Sobre Alimentos y Nutrición para Regímenes Especiales (CCNFSDU) que evalúe la necesidad o justificación tecnológica del CMB en las normas para productos de su competencia en las categorías de alimentos 13.1, 13.2, y 13.3. Estas normas para productos son CXS 72-1981, CXS 156-1987, CXS 73-1981, CXS 74-1981, y las directrices del Codex CXG 95-2022.

101. Sin embargo, la CCFA54 no incluyó los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1979) en la lista de textos del Codex que requieren justificación tecnológica del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), y señaló que CXG 9-1979 no era una norma para productos, sino que solo contenía principios para la adición de nutrientes a los alimentos, y esta cuestión ya se había debatido ampliamente en el GT y se consideraba inadecuado solicitar orientación al respecto al CCNFSDU.

Recomendación 18

102. La CCFA54 acordó incluir en la NGAA, en el trámite 2, las nuevas disposiciones propuestas contenidas en el Anexo 5 de CRD02, y señaló que estas disposiciones se distribuirían para que el GT sobre la NGAA establecido por la CCFA54 formulara observaciones.

CONCLUSIÓN GENERAL SOBRE EL TEMA 5 DEL PROGRAMA

103. La CCFA54 acordó enviar al CAC46:
- i. los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para su adopción en los trámites 8 y 5/8, respectivamente, y las revisiones de las disposiciones adoptadas (Apéndice VI)¹¹;
 - ii. las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para su revocación (Apéndice VII)¹²
 - iii. una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios, respectivamente, para suspensión en la NGAA (Apéndice VIII)¹³; y
 - iv. el anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios para su inclusión en la NGAA, en el trámite 2 (Apéndice IX)¹⁴.

Otros asuntos

104. Colombia expresó su reconocimiento por las conclusiones propuestas sobre el uso del azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183), destacando los importantes beneficios de su inclusión en la NGAA para las comunidades indígenas de su país y la región de América Latina. Reconocer el azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) como un recurso valioso y que su inclusión en la NGAA abriría nuevas oportunidades comerciales, impulsaría la conservación de la biodiversidad y la adopción de prácticas agrícolas sostenibles.

Trabajos para la CCFA54

GTE sobre la NGAA

105. La CCFA54 acordó establecer un GTE, presidido por los EE UU y que trabajaría solo en inglés, para considerar:
- i. las respuestas de la CCFO28 sobre la justificación tecnológica del uso del extracto de pimentón (SIN 160c ii) en la CA 02.2.2 de la NGAA;

CCFA sobre la NGAA); CRD12 (Canadá, Kenya, Perú, República de Corea, Senegal); CRD17 (Sudáfrica); CRD19 (Rwanda); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFoST)

¹¹ Recomendaciones para la adopción derivadas de los temas 5a y 5b del programa

¹² Recomendaciones de revocación derivadas de los puntos 5a y 5b del programa

¹³ Recomendaciones de suspensión relacionadas con los temas 5a y 5b del programa

¹⁴ Recomendaciones relacionadas con el tema 5b del programa

- ii. revocación de la disposición adoptada para los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en la CA 01.2.1;
 - iii. la disposición adoptada para el aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1 para formular observaciones sobre la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa;
 - iv. el proyecto y el anteproyecto de disposiciones, respectivamente, para los colorantes en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas para los colorantes con la Nota 161 en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías, con la excepción de los colorantes tratados en los puntos i y ii supra; y
 - v. las disposiciones inscritas en el trámite 2 de la NGAA del Anexo 5 de CRD02.
106. El informe del GTE deberá ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la CCFA55.

GT sobre la NGAA

107. La CCFA54 acordó establecer un GT, presidido por los EE UU, que trabajaría solo en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la CCFA55 (1.5 días) para examinar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre:
- i. el informe del GTE sobre la NGAA; y
 - ii. las respuestas a la CL sobre las propuestas de disposiciones nuevas y/o revisadas de la NGAA.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989) (tema 6 del programa)¹⁵

108. Bélgica, Presidencia del GT durante la reunión sobre el SIN presentó el informe (CRD04) y destacó las amplias recomendaciones que el este GT había presentado con respecto a: i) las modificaciones propuestas a las secciones 3 y 4 de *Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG36-1989); ii) las solicitudes de modificación del número SIN para la goma gelán en las especificaciones del JECFA; iii) los cambios consiguientes propuestos a la NGAA debido a la revisión del SIN; iv) el estado de la función de sustancia inerte para el ascorbato de sodio (SIN 301) y el estado de la ficocianina producida por bacterias para su uso como colorante azul.

Debate

109. La CCFA54 examinó las recomendaciones y tomó las siguientes decisiones:
- #### Recomendación 1.1
110. Un Miembro pidió aclaraciones sobre: i) por qué se aplicó el subíndice alfabético "a" a la lecitina de avena (SIN 322a) en lugar del subíndice numérico y si se utilizaría este enfoque en el futuro; y ii) si se incluyó el SIN 322a en las especificaciones actuales del JECFA.
111. Una Organización Miembro aclaró que: i) aunque la lecitina de avena compartía similitudes con la lecitina (SIN 322(i)) difería significativamente en origen, composición y función tecnológica; ii) la lecitina de avena era un aceite fraccionado con alto contenido de lípidos polares, producido a través de un proceso único que comprendía únicamente la extracción de agua y etanol; y iii) en la UE, la lecitina de avena estaba clasificada por separado de la lecitina debido a estas distinciones y se había utilizado un subíndice alfabético "a".

¹⁵ CL 2024/23-FA; CX/FA 24/54/9; CX/FA 24/54/9 Add.1 (respuestas a CL 2024/23-FA de Chile, Filipinas, Unión Europea e IFAC); CRD04 (Informe del Grupo de trabajo presencial sobre el SIN); CRD04 (Presidencia del GTE); CRD13 (Kenya); CRD19 (Rwanda); CRD23 (IFT), CRD25 (Egipto); CRD26 (Federación de Rusia); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana), CRD29 (Burundi), CRD31 (IUFOST), CRD34 (Secretaría del Codex)

112. El representante de la FAO señaló que las decisiones sobre la necesidad de establecer un número del SIN separado para cualquier aditivo determinado correspondía al CCFA. Había muchos aditivos disponibles comercialmente que diferían en la aplicación y otros aspectos. Las especificaciones para varios aditivos pueden establecerse si así se desea; sin embargo, era prerrogativa del CCFA considerar si era necesario establecer especificaciones separadas.

Conclusión sobre la recomendación 1.1

113. La CCFA54 aprobó la recomendación de modificar las secciones 3 y 4 de GCX 36-1986 para:
- i. añadir los glicolípidos (SIN 246), vinagre tamponado (SIN 267), lecitina de avena (SIN 322a), gelán (SIN 418), goma de gelán baja en acilo clarificada (SIN 418(ii)) y carbomer (SIN 1210) con cambio de SIN para la goma de gelán de 418 a 418(i); y
 - ii. Modificar la clase funcional y los fines tecnológicos respectivos para la goma de semillas de algarrobo (SIN 410), el manitol (SIN 421), el sesquicarbonato de sodio (SIN 500(iii)), el sulfato de calcio (SIN 516), el tiosulfato de sodio (SIN 539) y el almidón octenil succinato sódico (SIN 1450).

Recomendación 1.2

114. La CCFA54 aprobó la recomendación de pedir al JECFA que revisara el número del SIN para la goma gelán en las especificaciones del JECFA.

Recomendación 1.3

115. La CCFA54 aprobó la recomendación de considerar los cambios consiguientes para la NGAA mediante la revisión del número del SIN para la goma gelán de SIN 418 a SIN 418(i), señalando que esta revisión se incluiría en el informe (Apéndice VI, Parte **h**).
116. La CCFA también acordó las enmiendas consiguientes, propuestas por la Secretaría del Codex, a la *Lista de Especificaciones del Codex para Aditivos Alimentarios* (CXA 6-2023) y a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para los productos acuosos de coco - Leche de coco y crema de coco* (CXS 240-2003), como se indica en DCR34. (Apéndice V, parte **h**).

Recomendación 2

117. La CCFA54 aprobó la recomendación de no incluir la función de sustancia inerte para el ascorbato de sodio (SIN 301).

Recomendación 3

118. En el debate sobre la ficocianina, un Miembro preguntó sobre la necesidad de la aprobación nacional como requisito para pedir la asignación de un número del SIN. Pidieron aclaración, señalando que su país solo permitía sustancias para uso como aditivos alimentarios si cuentan con disposiciones adecuadas en la NGAA. Señalaron además que esta sustancia no tiene número del SIN ni una disposición en la NGAA y que, por lo tanto, no se puede autorizar su uso como aditivo en su país. En consecuencia, el cumplimiento de el requisito de una aprobación nacional para esta sustancia no es viable.
119. La Presidencia del GT recordó que el SIN era un sistema armonizado de nomenclatura y que los miembros que autorizaran el uso del aditivo en ese país podían solicitar la inclusión de nuevos aditivos, como se indica en los Principios para los cambios y adiciones a la sección 3 de *Nombres de clases y numeración internacional* sistema (CXG 36-1989) adjunto como anexo de CL 2023/45-FA, porque las evaluaciones de nuevos aditivos dependían en gran medida del país que lo autorizaba y no había un sistema para revisar todos los documentos para su autorización.
120. El representante de la FAO opinó que, en este caso en que la autorización del país era imposible, el CCFA debía encontrar una forma de avanzar para que el Miembro pudiera presentar su solicitud.
121. La CCFA54 estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente de mantener sin cambios el actual nuevo proceso de solicitud del SIN, tal como figura en la CL; sin embargo, este caso debe considerarse excepcional y debe remitirse al GTE del SIN establecido por la CCFA54 para su ulterior consideración.

Conclusión final

122. La CCFA54 acordó enviar las propuestas para la revisión del *Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) al CAC47 para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice X).
123. La CCFA54 también acordó remitir las enmiendas consiguientes a los siguientes textos, debido al cambio del número del SIN para la goma gelán a SIN 418(i), al CAC47 para su adopción:
- i. *Norma para los productos acuosos de coco - Leche de coco y crema de coco* (CXS 240-2003) (Apéndice IV, parte *);
 - ii. NGAA (Apéndice VI, Parte *); y
 - iii. *Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios* (CXA 6-2023).
124. La CCFA54 acordó además establecer un GTE, presidido por los EE UU y que trabajaría solo en inglés, para considerar:
- i. las respuestas a una CL de petición de propuestas de cambios o adiciones a la Sección 3 de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989); y preparar una propuesta para recoger observaciones en el trámite 3;
 - ii. Eliminar la azodicarbonamida (SIN 927a); y
 - iii. Evaluar la información proporcionada por Chile sobre la ficocianina producida por bacterias para su uso como color azul, incluida la autorización en otros países.
125. El informe del GTE deberá ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la CCFA55.

PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2023/47-FA Y CL 2020/37) (Tema 7 del programa)¹⁶

126. Kenya, Presidencia del GTI de la reunión sobre las prioridades, presentó el informe (CRD05), y señaló que además de los documentos disponibles para la CCFA54, la preparación de la Lista de prioridades de sustancias propuesta para evaluación por el JECFA (en adelante, la "lista de prioridades") también había tenido en cuenta las solicitudes de datos para las reuniones 98^a, 99^a y 100^a del JECFA.
127. Canadá destacó los principales temas debatidos en el GT que habían conducido a la lista de prioridades propuesta en CRD05, anexo 1 (Cuadros 1 y 2) y Anexo 2 (Cuadros A, B y C).

Debate

128. El CCFA54 hizo suya la recomendación de incluir las sustancias de CRD05 (anexos 1 y 2) en la lista prioritaria del JECFA e hizo las siguientes aclaraciones así como correcciones editoriales:
- Palmitato de ascorbilo (SIN 304) y goma gelán con bajo contenido de acilo clarificado (SIN 418 (ii))

¹⁶ CL 2023/47-FA; CX/FA 24/54/10 (Respuestas a CL 2023/47-FA de Japón, Perú, AMFEP, CCC, DSM, EUSFI, FoodDrinkEurope, IACM, IFAC, IOFI y NATCOL); CRD14 (China, Japón, Kenya, Perú, USP); CRD19 (Rwanda); CRD26 (Federación de Rusia); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD30 (GT presencial documento de trabajo preparado por la Presidencia de este grupo sobre la Lista de prioridades), CRD31 (IUFoST)

129. La CCFA54 observó una aclaración de que las solicitudes para el palmitato de ascorbilo (SIN 304) y la goma gelán, con poco acilo aclarado (SIN 418(ii))¹⁷, como se describe en el cuerpo principal de la DCR05 (quinto párrafo), deberían considerarse por separado, sobre la base de las solicitudes de la CCNFSDU43¹⁸. También se señaló que el JECFA87 ya había evaluado la inocuidad de la goma gelán de bajo acilo clarificada.

Palmitato de ascorbilo (SIN 304)

130. Un Observador pidió que en una evaluación completa de la inocuidad del palmitato de ascorbilo (SIN 304) se incluyeran todos los usos alimentarios en el marco de la CA 13.0.

131. La Secretaría del JECFA/OMS aclaró que el JECFA se propondría hacer una evaluación completa de la inocuidad del palmitato de ascorbilo. La evaluación actual de la inocuidad tiene más de 50 años de antigüedad y no incluye una evaluación de la exposición.

132. La CCFA54 modificó la información general relativa al SIN 304 para aclarar que se llevaría a cabo una evaluación completa de la inocuidad, incluida una evaluación de la inocuidad que abordara el consumo en lactantes menores de 12 semanas de edad.

Goma gelán, de bajo acilo clarificada (SIN 418 (ii))

133. La CCFA54 tomó nota de la aclaración de que, en el caso de la goma gelán con bajo contenido de acilo clarificada (SIN 418 (ii)) únicamente se habían solicitado especificaciones para este aditivo alimentario.

Sucroglicéridos (SIN 474)

134. La disponibilidad de datos de sucroglicéridos (SIN 474) se amplió de diciembre de 2024 a diciembre de 2027 para armonizar con los otros dos aditivos alimentarios (es decir, los ésteres de sacarosa de ácidos grasos (SIN 473) y los oligoésteres de sacarosa tipo I y tipo II (SIN 473a)) ya que estos tres aditivos alimentarios están comprendidos en el grupo de los ÉSTERES DE SACAROSA y comparten una IDA de grupo (0-30 mg/kg, pc).

Glicósidos de esteviol

135. La CCFA54 modificó la disponibilidad de datos para esta sustancia hasta diciembre de 2024 y señaló la solicitud de un Observador de que se considerara la posibilidad de incluir esta sustancia en la lista de peticiones de datos en las próximas reuniones del JECFA.

Otros asuntos

136. Se introdujeron los siguientes cambios de redacción en el Anexo 1, Cuadro 2, lista de sustancias utilizadas como coadyuvante de elaboración, propuesta para su evaluación por el JECFA:
- revisado No.18 Ribonucleasa de *Penicillium citrinum* RP-4: El tipo de solicitud se revisó como "evaluación de la inocuidad" y "establecimiento de especificaciones" y el nombre del proveedor de datos debería actualizarse; y
 - revisado No. 19 Xilanasa de *Bacillus licheniformis* expresada en *Bacillus licheniformis*: La información del proveedor de datos se modificó "a determinar en CCFA55".

Conclusión

137. La CCFA54 acordó:
- i. remitir la lista modificada de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA, para aprobación por el CAC46 (Apéndice XI); y a la FAO y la OMS para su seguimiento;

¹⁷ El número del SIN se asignó en relación en el tema 6 del programa, a la espera de su aprobación por el CAC47

¹⁸ CX/FA 23/53/2 Add.2

- ii. solicitar a la Secretaría del Codex que emita una CL para pedir información y observaciones sobre la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DIVERGENCIA ENTRE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA), LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS Y OTROS TEXTOS. DETERMINACIÓN DE CUESTIONES PENDIENTES (Tema 8 del programa)¹⁹

138. China, autora del documento de debate, hablando también en nombre de los coautores Canadá y la UE, presentó el tema, recordando que la CCFA53 había acordado preparar un documento de debate para determinar las cuestiones pendientes con respecto a evitar futuras divergencias entre la NGAA, las normas para productos y otros textos.

139. China destacó que el grupo de trabajo había realizado un análisis de los pasos y documentos actuales e identificado una serie de retos que contribuyen a la divergencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA, entre ellos: el *Manual de procedimiento* (MP), que no reconoce explícitamente a la NGAA como una única fuente de aditivos alimentarios; las medidas de aprobación y armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios realizadas en diferentes momentos; la introducción de notas XS en la NGAA a veces no tiene en cuenta las normas vigentes para productos; formulación de normas para productos que no cumplen plenamente con los requisitos del MP cuando se trata de aditivos alimentarios. Sobre la base de este análisis se presentaron tres posibles opciones para hacer frente a estos retos, como se destaca en CX/FA 24/54/11.

Debate

140. La CCFA54 mantuvo un breve debate y reafirmó el deseo de evitar la divergencia en el futuro entre la NGAA y las normas para productos; y reafirmó además que la NGAA debería ser la principal fuente de información sobre aditivos alimentarios dentro del Codex.

141. Se convino en general en que, en lugar de centrarse en las tres opciones propuestas que figuraban en el documento de debate, la CCFA54 debía examinar los problemas actuales de manera más amplia, centrándose en lo siguiente:

- En el futuro, cuando se concluyan los trabajos en curso de armonización, señalando que la valiosa experiencia adquirida durante las actividades de armonización en curso serían importantes para afrontar posibles lagunas del *Manual de procedimiento*, incluido el posicionamiento de la NGAA como fuente única de aditivos alimentarios en el Codex.
- Cómo gestionar mejor las disposiciones sobre aditivos alimentarios tanto en las normas para productos como en la NGAA agilizando las relaciones entre el trabajo del CCFA y el de los comités de productos.
- Determinación de los procesos que podrían permitir que la aprobación y la armonización/incorporación se lleven a cabo al mismo tiempo, teniendo en cuenta la necesidad de acatar el MP y, en particular, el párrafo 59.

142. La CCFA54 también señaló el apoyo de algunos Miembros a diversas opciones.

143. La Secretaría del Codex llamó la atención del CCFA sobre los siguientes mecanismos del MP que podrían ayudar a hacer frente al reto de la divergencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA:

- El requisito de que el CCFA apruebe todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos antes de la publicación de cualquier norma.
- El formato de las normas del Codex exige que la sección sobre aditivos alimentarios haga referencia a la sección correspondiente de la NGAA y que dicha disposición adopte la forma siguiente, es decir

¹⁹ CX/FA 24/54/11; CRD15 (Canadá, Kenya, Senegal, Tailandia); CRD17 (Sudáfrica); CRD26 (Federación de Rusia); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFOST); CRD32 (Malasia); CRD35 (China y Miembros interesados)

"[Clase funcional del aditivo alimentario] utilizado de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] o enumerado en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma."

144. La Secretaría del Codex señaló además que los mecanismos mencionados en el MP podrían brindar una oportunidad al CCFA para asegurar que la divergencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA se redujera significativamente.
145. La Presidencia alentó al CCFA a no limitarse a ningunas opciones específicas sino más bien trabajar juntos en forma más incluyente, y señaló la necesidad de una mayor consulta
146. Tras un breve debate, la CCFA54 convino en que China, junto con los Miembros y Observadores interesados, celebrara consultas oficiosas sobre las cuestiones planteadas en el documento de debate y formulara propuestas viables sobre el camino a seguir para hacer frente a los retos encontrados que conducen a la divergencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios.
147. China presentó las propuestas de la consulta informal que figuran en DCR35, con aprobación de la CCFA54.
148. La Presidencia reiteró que el objetivo principal de la actividad de armonización era tener una referencia única para los aditivos alimentarios en el Codex, y que el CCFA debería centrarse en cómo reducir al mínimo de la mejor manera la divergencia y falta de congruencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios entre la NGAA y las normas para productos, y reducir así la carga del trabajo de armonización.

Conclusión

149. La CCFA54 acordó los siguientes objetivos para el trabajo de armonización:
- fortalecer la NGAA como referencia única para los aditivos alimentarios;
 - reducir al mínimo la incorporación de disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios en las normas para productos en la medida de lo posible, y
 - asegurar que el trabajo de armonización se termine, y que todas las futuras disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios que elaboren los comités de productos o los regionales se incorporen en la NGAA.
150. La CCFA54 acordó solicitar a China como autor, y a Australia, Brasil, Canadá, la Unión Europea, Senegal y los Estados Unidos de América, en calidad de coautores:
- i. Elaborar prácticas de trabajo, incluida la consideración de un documento de orientación, para la aprobación e incorporación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios consideradas por los comités regionales de productos, a fin de asegurar que se realicen los cambios oportunos necesarios en la NGAA. Estas prácticas de trabajo estarían de acuerdo con el MP.
 - ii. estas prácticas de trabajo incluirían información sobre la forma en que los comités de productos formulan propuestas al CCFA y cómo el CCFA las incorporará en la NGAA.
 - iii. elaborar un Plan de participación. El Plan de participación incluiría la forma en que el CCFA interactúa con los Comités regionales de productos.
151. La CCFA54 señaló que el informe del GTE debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la CCFA55.
152. La CCFA54 señaló que este podría ser un plan de dos años y que la CCFA56 podría establecer un GTE sobre esta cuestión con base en los debates celebrados durante CCFA55.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA FORMULACIÓN DE UNA NORMA PARA LA LEVADURA (tema 9 del programa)²⁰

153. La Presidencia recordó los antecedentes de la elaboración del documento de debate y señaló que en la CCFA53 había un apoyo general para seguir elaborando el documento del proyecto con un alcance refinado orientado a la levadura de panadería, y también teniendo en cuenta las observaciones recibidas en esa reunión.
154. China, autora del documento de debate, en nombre de Francia, Japón, Türkiye y la Confederación de Productores Europeos de Levadura (COFALEC), presentó el documento de debate junto con el documento del proyecto y destacó los cambios realizados en las diferentes secciones del documento del proyecto, señalando que el título y el alcance se habían afinado para centrarse en la levadura de panadería; la definición y clasificación de los productos se dividieron en levadura líquida, fresca y seca, de acuerdo con su contenido de humedad; y se pudieron al día los datos sobre la importación y exportación de levadura a escala mundial.
155. China explicó además que las diferentes normas nacionales o regionales actuales para la levadura habían dado lugar a la creación de obstáculos técnicos al comercio, y que la elaboración de una norma del Codex ayudaría a reducir esos obstáculos, derivados de las numerosas normas nacionales para la levadura.
156. Los miembros y observadores expresaron su agradecimiento a China y a los coautores por haber preparado un documento de debate revisado y el documento del proyecto.

Debate general

157. La UE y sus Estados miembros cuestionaron cómo la norma contribuiría a proteger la salud de los consumidores y resolver las preocupaciones sobre inocuidad de los alimentos, ya que no tenían conocimiento de ninguna preocupación relacionada con la inocuidad de los alimentos ni disputas relacionadas con el comercio de levadura de panadería. Pidieron la colaboración y el intercambio de información entre la Organización Internacional de Normalización (ISO) y el Codex para garantizar la armonización de las normas cuando se iniciara el nuevo trabajo.
158. Un observador destacó que la ISO se encontraba en etapas avanzadas de elaboración de una norma voluntaria mundial para la levadura de panadería fresca y seca, y que la mayoría de las características de calidad se habían incluido en el documento. No tenían conocimiento de que hubiera obstáculos comerciales ni problemas de inocuidad de los alimentos relacionados con la levadura y, por lo tanto, dudaban de la necesidad de elaborar una norma del Codex, ya que esto conduciría a una innecesaria duplicación del trabajo. Pidieron que se revisara la propuesta a la luz de los avances logrados en la norma ISO.
159. En respuesta a las preocupaciones planteadas, China explicó la diferencia de la ISO y la norma del Codex en lo que respecta a la membresía y el reconocimiento en los tratados de la Organización Mundial del Comercio (OMC), y la diferencia de objetivos.
160. La secretaría del Codex alentó la cooperación entre la ISO y el Codex, con el fin de evitar incompatibilidades, y añadió que ambas organizaciones con diferentes membresías y sus correspondientes normas, pueden ser diferentes en cuanto a su función.
161. Respecto a la cuestión de si el CCFA era el comité apropiado para llevar a cabo la tarea, China aclaró que esa responsabilidad era del CAC, y destacó la historia del CCFA en la elaboración de normas para productos. Por ejemplo, el CCFA había formulado previamente normas como la Norma para la sal de calidad alimentaria (CXS 53-1981).

²⁰ CX/FA 24/54/12; CRD16 (Canadá, Japón, Kenya, Marruecos, República de Corea); CRD17 (Sudáfrica); CRD20 (Cabo Verde); CRD21 (India); CRD24 (COFALEC); CRD25 (Egipto); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFoSt)

162. Después de un debate general, la CCFA54 señaló el apoyo general al nuevo trabajo propuesto sobre la levadura de panadería; y luego revisó el documento del proyecto sección por sección. La CCFA54 acordó modificar la definición del producto suprimiendo la expresión “como ejemplo”, que podría interpretarse en el sentido de que otras especies de levadura quedaban cubiertas por esta norma.

Conclusión

163. La CCFA54 acordó:
- i. presentar al CAC47 el documento de proyecto sobre la formulación de una norma para la levadura de panadería (Apéndice XIII) para la aprobación de nuevos trabajos; y
 - ii. establecer un GTE presidido por China y copresidido por Francia y Türkiye, que trabajaría en inglés, para preparar, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo, un anteproyecto de norma para la levadura de panadería a fin de circularlo para recoger observaciones en el trámite 3 y examinarlo en la próxima sesión.
164. La CCFA54 señaló que el informe del GTE debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la CCFA55.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 10 del programa)

165. La CCFA54 tomó nota de que no se habían propuesto otros asuntos.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 11 del programa)

166. Se informó a la CCFA54 de que la quincuagésima quinta reunión se celebraría del 24 al 27 de marzo de 2025 y que los acuerdos finales estarían sujetos a la confirmación del gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.