

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel. 57971 Télex:
625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile (6)
57973152-5782610

OFICINA CONJUNTA:

ALINORM 93/12

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

20º período de sesiones

Ginebra, 28 de junio - 7 de julio de 1993

**INFORME DE LA 24ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS
ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

La Haya, Países Bajos, 23-28 de marzo de 1992

Nota: El presente informe incorpora la carta circular del Codex CL 1992/8-FAC

- A:**
- Puntos de Contacto del Codex
 - Organismos internacionales interesados
 - Participantes en la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos
- DE:** Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia
- ASUNTO:** Distribución del informe de la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios v Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 93/12)

Se adjunta el informe de la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. Este será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 20º período de sesiones, que se celebrará en Ginebra del 28 de junio al 7 de julio de 1993.

PARTE A: CUESTIONES PLANTEADAS EN LA 24ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS QUE HAN DE SER ADOPTADAS POR LA COMISION

Se señalarán a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 20º período de sesiones, las cuestiones siguientes con miras a su adopción:

1. Anteproyecto de nivel de referencia para la aflatoxina M₁ presente en la leche, en el Trámite 5; párrs. 81-83 y Apéndice V de ALINORM 93/12;
2. Especificaciones para la identidad y pureza de determinados aditivos alimentarios, formuladas en la 37ª reunión del JECFA, recomendadas para su adopción como Especificaciones Consultivas del Codex, párrs. 47-50 y Apéndice III (Categorías I y II) de ALINORM 93/12;
3. Enmiendas propuestas en relación con el Sistema Internacional de Numeración, párrs. 54-56 y Apéndice IV de ALINORM 93/12.

PARTE B: PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION

1. Enmiendas propuestas en relación con el Sistema Internacional de Numeración
- párr. 56 de ALINORM 93/12.

El Comité confirmó de nuevo que las enmiendas propuestas en relación con el SIN constituirían un tema permanente del programa del CCFAC.
2. Enmiendas propuestas al Inventario de Coadyuvantes de Elaboración
- párr. 59 de ALINORM 93/12.

El Comité acordó proseguir la revisión del inventario teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos.
3. Examen de especificaciones no adoptadas como Especificaciones Consultivas del Codex
- párr. 46 y Apéndice VII de ALINORM 93/12.

El Comité convino en que se pidieran observaciones con respecto a las especificaciones enumeradas en el Apéndice, especialmente información sobre si estas sustancias se utilizaban en la actualidad como aditivos alimentarios.

4. Anteproyecto de nivel de referencia para la aflatoxina B₁ presente en piensos suplementarios para animales productores de leche
- párr. 90 y Apéndice V de ALINORM 93/12.

El Comité decidió pedir a los gobiernos observaciones sobre el anteproyecto de nivel de referencia.

5. Información v propuestas en relación con los niveles máximos de aflatoxinas en productos alimenticios específicos
- párrs. 85 y 92 de ALINORM 93/12.

El Comité acordó solicitar de los gobiernos observaciones e información sobre la presencia de aflatoxinas en productos específicos, como leche en polvo, queso, mantequilla, pistachos y otras nueces, copra, maíz, frutos secos, semilla de algodón, soja y productos derivados.

6. Información sobre la ocratoxina A - párr. 93 de ALINORM 93/12

El Comité acordó solicitar información específica sobre la ocratoxina A, según se esboza en el párr. 93.

7. Identificación de más especies predadoras de peces en relación con los niveles de referencia del Codex para el metilmercurio presente en el pescado
- párr. 105 de ALINORM 93/12

El Comité convino en solicitar información complementaria para la identificación de especies predadoras de peces.

8. Reglamentaciones nacionales, niveles básicos y medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación en relación con el cadmio y el plomo presentes en los alimentos
- párr. 108 de ALINORM 93/12

El Comité decidió posponer la elaboración de niveles de referencia para el cadmio y el plomo presentes en los alimentos en espera de que se presentara información complementaria.

9. Información sobre los BPC, los BPP v el tetraclorobenziltolueno presentes en los alimentos
- párr. 113 de ALINORM 93/12

El Comité decidió recabar información complementaria al tiempo que convino en que en esos momentos era prematura establecer niveles para dichos contaminantes.

10. Información sobre las dioxinas presentes en los alimentos
- párr. 116 de ALINORM 93/12

El Comité decidió solicitar información complementaria, al tiempo que expresó el apoyo general a las medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación.

11. Información sobre los hidrocarburos aromáticos policíclicos, cianuro de hidrógeno, ftalatos v etilcarbato presentes en los alimentos
- párr. 121 de ALINORM 93/12

El Comité decidió solicitar a los gobiernos información complementaria, prestando especial atención a las medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación.

12. Propuestas para someter a la evaluación del JECFA, con carácter prioritario, aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos
- párr. 135 y Apéndice VI de ALINORM 93/12

El Comité convino en seguir recabando propuestas para someter a la evaluación del JECFA aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos.

13. Repercusiones de la biotecnología sobre las normas alimentarias y códigos de prácticas internacionales
- párr. 140 de ALINORM 93/12

El Comité acordó solicitar información general sobre la evaluación de aditivos alimentarios y otras sustancias pertinentes producidos mediante la biotecnología moderna, según se indicaba en el párr. 140.

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales que deseen presentar observaciones e información sobre las cuestiones susodichas a que las envíen para el 1º de octubre de 1992 a la dirección siguiente: Mrs. C. G. M. Klitsie, Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries, P. O. Box 20401, 2500 E. K. The Hague, The Netherlands (Telex No. 32040 LAVI NL, Telefax No. 70.347.7552), remitiendo una copia al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, en su 24^a reunión llegó, durante sus deliberaciones, a las conclusiones siguientes:

Asuntos sometidos a la consideración de la Comisión

- Convino en adelantar al Trámite 5 el anteproyecto de nivel máximo para la aflatoxina M₁ presente en la leche con miras a su adopción por la Comisión en su 20^o período de sesiones (párr. 83);
- Acordó presentar las especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas en la 37^a reunión del JECFA para su adopción por la Comisión, en su 202 periodo de sesiones, como Especificaciones Consultivas del Codex (párr. 50);
- Acordó presentar las enmiendas al Sistema Internacional de Numeración para aditivos alimentarios a la Comisión, en su 20^o periodo de sesiones, con miras a su aprobación (párr. 56);
- Convino en informar a la Comisión de que los niveles de referencia adoptados en el Trámite 8 en su 18^o periodo de sesiones se referían al contenido total de mercurio y no al contenido de metilmercurio (párr. 104);
- Acordó pedir al Comité Ejecutivo que prestara asesoramiento en cuanto a la posibilidad de formular recomendaciones del Codex en relación con las medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación de alimentos y otros productos agrícolas (párr. 137);

Otros asuntos de interés para la Comisión:

- Convino en seguir elaborando el anteproyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios, con arreglo a un mandato y principios específicos, para distribuirlo y recabar observaciones de los gobiernos antes de la 25^a reunión del CCFAC (párr. 31);
- Convino en seguir elaborando el anteproyecto de Procedimientos del Codex para establecer una Norma General para los Contaminantes Presentes en los Alimentos, para distribuirlo y recabar observaciones antes de la 25^a reunión del CCFAC (párr. 78);
- Acordó seguir examinando las Especificaciones no adoptadas como Especificaciones Consultivas del Codex, a través de observaciones de los gobiernos y del Grupo de Trabajo sobre Especificaciones (párrs. 44-46);
- Acordó que se siguieran recabando observaciones e información de los gobiernos en relación con las enmiendas propuestas al Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios (párr. 55);
- Acordó proseguir la revisión del Inventario de Coadyuvantes de Elaboración teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos (párr. 59);

- Acordó solicitar observaciones de los gobiernos sobre el anteproyecto de nivel de referencia aplicable a la aflatoxina B₁ presente en los piensos suplementarios para animales productores de leche (párr. 90);
- Convino en interrumpir el establecimiento de un nivel de referencia para la aflatoxina M₁ presente en la leche destinada a alimentos para lactantes (párr. 84);
- Convino en solicitar a los gobiernos más observaciones e información sobre el establecimiento de niveles de referencia para las aflatoxinas presentes en determinados productos alimenticios (párrs. 85 y 92);
- Acordó recabar información complementaria sobre el establecimiento de niveles máximos para la ocratoxina A, al tiempo que decidió posponer el examen relativo a la elaboración de niveles para el grupo tricotecenas (párrs. 93-94).
- Acordó proponer un mandato específico para una Consulta de expertos sobre planes de muestreo para las aflatoxinas e informar al Comité Ejecutivo sobre este procedimiento (párrs. 98-99);
- Acordó suspender por el momento las actividades del Grupo de Trabajo sobre Micotoxinas (párr. 101);
- Convino en solicitar información sobre la identificación de más especies depredadoras de peces a las que se aplicarían los niveles de referencia del Codex para el contenido total de mercurio en el pescado (párr. 105);
- Acordó seguir recogiendo información sobre niveles básicos, medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación y reglamentaciones nacionales sobre el cadmio y el plomo presentes en los alimentos (párr. 108);
- Convino en solicitar a los gobiernos observaciones e información sobre los BPC, BPP, tetraclorobenziltolueno (párr. 113), dioxinas (párr. 116) e hidrocarburos policíclicos, cianuro de hidrógeno, ftalatos y etilcarbamato (párr. 121) presentes en los alimentos;
- Propuso una lista de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos con miras a su evaluación prioritaria por el JECFA (párr. 135);
- Convino en recomendar la enmienda del mandato del Comité a través del Comité del Codex sobre Principios Generales (párr. 136), y;
- Acordó solicitar más información sobre la evaluación de aditivos alimentarios y otras sustancias pertinentes producidos mediante la biotecnología moderna (párr. 140).

INDICE

	Párrafos
APERTURA DE LA REUNION	1-5
APROBACION DEL PROGRAMA	6
NOMBRAMIENTO DEL RELATOR	7
CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX	8-11
EXAMEN DEL INFORME RESUMIDO DE LA 39ª REUNION DEL COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS	12 - 28
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS	29 - 36
APROBACION Y/O REVISION DE LOS NIVELES MAXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS ESTIPULADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX	37
MEDIDAS QUE HA DE ADOPTAR EL CCFAC COMO CONSECUENCIA DE CAMBIOS-EN EL ESTADO DE APROBACION DE LAS IDA	38 - 43
EXAMEN DE ESPECIFICACIONES NO ADOPTADAS COMO ESPECIFICACIONES CONSULTIVAS DEL CODEX	44 - 46
EXAMEN DE ESPECIFICACIONES FORMULADAS EN LA 37ª REUNION DEL JECFA	47 - 53
ENMIENDAS PROPUESTAS EN RELACION CON EL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS	54 - 56
INVENTARIO REVISADO DE COADYUVANTES DE ELABORACION	57 - 59
INFORME DEL PROGRAMA CONJUNTO PNUMA/FAO/OMS DE VIGILANCIA Y EVALUACION DE LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS	60 - 62
APROBACION Y/O REVISION DE LOS NIVELES MAXIMOS PARA CONTAMINANTES ESTIPULADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX	63
ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS GEERALES DEL CODEX PARA CONTAMINANTES	64 - 78
MICOTOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y LOS PIENSOS	79 - 80
ANTEPROYECTO DE NIVEL DE REFERENCIA PARA LA AFLATOXINA M ₁ PRESENTE EN LA LECHE	81 - 85
ANTEPROYECTO DE NIVEL MAXIMO PARA LA AFLATOXINA B ₁ EN PIENSOS ALIMENTARIOS PARA ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE	86 - 90
ANTEPROYECTO DE NIVEL MAXIMO PARA LA AFLATOXINA M ₁ PRESENTE EN DETERMINADOS ALIMENTOS	91 - 92
ANTEPROYECTO DE NIVELES MAXIMOS PARA LA OCRATOXINA A Y EL GRUPO TRICOTECENES	93 - 94
PLANES DE MUESTREO PARA LAS AFLATOXINAS	95 - 99
INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE MICOTOXINAS	100 - 101
IDENTIFICACION DE MAS ESPECIES PREDADORAS DE PECES EN RELACION CON LOS NIVELES DE REFERENCIA DEL CODEX PARA EL METILMERCURIO PRESENTE EN EL PESCADO	102 - 105
ANTEPROYECTO DE NIVELES DE REFERENCIA PARA EL CADMIO Y	106 - 109

EL PLOMO PRESENTES EN LOS ALIMENTOS	
ANTEPROYECTO DE NIVELES DE REFERENCIA PARA LOS BPC, LOS BPP Y EL TETRACLOROBENZILTOLUENO	110 - 113
DIOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS	114 - 116
HIDROCARBUROS AROMATICOS POLICICLICOS, CIANURO DE HIDROGENO, FTALATOS Y ETILCARBAMATO PRESENTES EN LOS ALIMENTOS	117 - 122
PROPUESTAS PARA SOMETER A LA EVALUACION DEL JECFA, CON CARACTER PRIORITARIO, ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS	123 - 135
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	
- Mandato revisado	136 - 137
- Repercusiones de la biotecnología	138 - 141
- Trabajos futuros	142
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	143

LISTA DE APENDICES

		<u>Página</u>
APENDICE I:	LISTA DE PARTICIPANTES	23-38
APENDICE II:	MEDIDAS QUE HAN DE ADOPTARSE COMO CONSECUENCIA DE CAMBIOS EN EL ESTADO DE APROBACION DE LAS IDA	39 - 43
APENDICE III:	ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, FORMULADAS EN 37ª REUNION DEL JECFA	44
APENDICE IV:	ENMIENDAS PROPUESTAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION	45
APENDICE V:	ANTEPROYECTO DE NIVEL MAXIMO PARA LA AFLATOXINA M ₁ PRESENTE EN LA LECHE Y NIVEL DE REFERENCIA PARA LA AFLATOXINA B ₁ PRESENTE EN PIENSOS SUPLEMENTARIOS PARA ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE	46
APENDICE VI:	ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS QUE EL CCFAC PROPONE SOMETER CON CARACTER PRIORITARIO A LA EVALUACION DEL JECFA	47
APENDICE VII:	ESPECIFICACIONES MAS ANTIGUAS QUE NUNCA SE REVISARON O NO SE REVISARON EN EL MARCO DEL SISTEMA VIGENTE	48

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos celebró su 24^a reunión en La Haya, Países Bajos, del 23 al 28 de marzo de 1992, por amable invitación del Gobierno de los Países Bajos. Ocupó la presidencia la Sra. C. G. M. Klitsie de los Países Bajos. Asistieron a la reunión 214 participantes, que representaban a 39 países miembros y 32 organizaciones internacionales (en el Apéndice I figura la lista de participantes, incluida la Secretaria).

2. El Secretario de Estado para la Agricultura, la Ordenación de los Recursos Naturales y la Pesca, Sr. J. D. Gabor, señaló que la reunión tendría consecuencias importantes para el futuro del Comité, especialmente en relación con dos temas del programa, a saber la Norma General para los Aditivos Alimentarios y los Principios Generales para Contaminantes. En el curso del último año, diversas personas habían colaborado activamente en la preparación y el Secretario de Estado les agradeció sus esfuerzos. Señaló que los debates de los Comités se habían dividido en ámbitos separados para los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos, con el fin de dar a los expertos la oportunidad de limitar su presencia a los días en que se debatirían las cuestiones de su competencia.

3. El Secretario de Estado observó que las últimas novedades registradas en el Codex indicaban un desplazamiento hacia un enfoque horizontal que influiría en las actividades del Comité. Para la liberalización del comercio era importante un enfoque horizontal que incluyera a los alimentos no normalizados. Esta liberalización del comercio no debería tener repercusiones en la protección de la salud pública.

4. El Secretario de Estado reiteró las preocupaciones de los consumidores con respecto a la aprobación de aditivos y otras sustancias, dado que con frecuencia parecía existir una discrepancia entre lo que los científicos consideraban inocuo y lo que los consumidores estimaban que lo era. Las preocupaciones de los consumidores seguían siendo una cuestión que había de ser abordada. También subrayó, como ejemplo de los desafíos con que se enfrentaban tanto las autoridades nacionales como las organizaciones internacionales, que era necesario tener en cuenta las cuestiones ambientales y el bienestar de los animales.

5. El Secretario de Estado concluyó declarando abierta la 24^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

6. El Comité aprobó el programa provisional (CX/FAC 92/1) tal como había sido propuesto. El Comité convino también en examinar la biotecnología, así como la posible enmienda del mandato del Comité, dentro del tema 17 del programa (Otros asuntos y trabajos futuros). Con objeto de facilitar los debates sobre las prioridades para someter compuestos a la evaluación del JECFA y enmiendas al SIN, el Comité nombró grupos de trabajo extraoficiales que examinaran estos temas bajo la presidencia del Sr. R. Top (Países Bajos) y del Sr. L. Erwin (Australia), respectivamente.

NOMBRAMIENTO DEL RELATOR (Tema 3 del programa)

7. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la Presidenta de designar al Sr. R. Ronk (Estados Unidos) como relator.

CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 4 del programa)

8. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/2, en el que se destacaban las cuestiones de interés planteadas en el 19º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y en otros Comités del Codex.

9. La Secretaría confirmó que el Comité del Codex sobre Principios Generales examinarla de nuevo los mandatos de los Comités sobre asuntos generales, sobre la base de un enfoque horizontal, como se habla debatido en la Comisión (párrs. 61-62 de ALINORM 91/40). El Comité convino en que su mandato se estudiaría en el marco del tema 17 del programa, especialmente en relación con el anteproyecto de Norma General para Aditivos Alimentarios y el anteproyecto de Principios Generales del Codex para Contaminantes (véase el párr. 136).

10. En cuanto a las repercusiones de la biotecnología en las normas internacionales sobre alimentos (parte F del documento CX/FAC 92/2), algunas delegaciones subrayaron la necesidad de prestar especial atención a los aditivos y otras sustancias obtenidas a partir de procesos biotecnológicos modernos. Un creciente número de estos productos se utilizaban en la industria y eran objeto de comercio, por lo que la cuestión de la inocuidad debía examinarse minuciosamente. La Secretaría del JECFA indicó que en la 37ª reunión del JECFA se habían evaluado ciertas enzimas producidas biotecnológicamente. Declaró que sería necesario no solo examinar la sustancia en sí, sino también el proceso de producción. La Secretaría indicó igualmente que el examen de esas sustancias no implicaba necesariamente una revisión general del mandato del Comité, si bien para hacer más explícito este mandato, podrían introducirse explicaciones complementarias. El Comité convino en que este problema habría de abordarse inmediatamente y que las delegaciones de Australia, Países Bajos y Estados Unidos prepararían un documento de trabajo para someterlo al examen del Comité en el marco del tema 17 del programa (véanse los párrs. 138-141).

11. La Secretaría informó al Comité de las observaciones formuladas en su 8ª reunión por el Comité Coordinador para Asia, el cual había expresado su preocupación con respecto a los elevados niveles fijados para los radionucleidos, especialmente en lo referente al establecimiento de niveles que sean aceptables para la exposición durante un período de tiempo prolongado. Se pidió también al CCFAC que tuviera en cuenta los esfuerzos realizados por los países exportadores para reducir la contaminación con aflatoxinas y fijara en consecuencia unos niveles máximos realistas para los productos en cuestión. El Comité convino en que se tendrían en cuenta los debates del CCASIA cuando se examinaran los temas pertinentes del programa.

EXAMEN DEL INFORME RESUMIDO DE LA 39ª REUNION DEL COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 5 del programa)

12. El Comité tuvo ante sí el documento de sala N° 1, en el que figuraban el resumen y las conclusiones de la 39ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), que se había celebrado en Roma del 3 al 12 de febrero de 1992, así como una versión no publicada de un anexo del informe sobre cuestiones de interés para el CCFAC planteadas en la reunión. La OMS publicará en este año el informe completo. Los Cosecretarios del JECFA, Dr. J. L. Herrman (OMS) y Dr. J. Weatherwax (FAO), presentaron el documento de sala.

13. Dos sustancias que se habían incluido en el programa, la goma de benzoína y los esteres poliglicéridos de ácidos grasos, no se habían evaluado al no disponerse de información. Se habían añadido los esteres de ácidos grasos y sacarosa con miras a su evaluación junto con los sacaroglicéridos. Las ceras de hidrocarburos se habían evaluado dentro de la cera microcristalina y de la cera de parafina, sustancias para las cuales se habían establecido especificaciones. Se había añadido la chaconina para su evaluación, dado que está estrechamente relacionada desde el punto de vista químico con la salonina y normalmente también está presente en las papas. Los glucósidos cianógenos y la salonina, que se habían incluido en el programa como contaminantes, se habían considerado tóxicos naturales.

14. El JECFA tomó nota de las preocupaciones expresadas en la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario en relación con el empleo de los términos "IDA (ingesta diaria admisible) no asignada" e "IDA no especificada".

15. La expresión "IDA no asignada" podía tener significados diferentes según la información disponible. En su resumen y conclusiones, el JECFA había tratado de establecer la base para no asignar IDA. Sin embargo, el lector podía remitirse también a las notas de pie de página y al propio informe con objeto de hacerse una idea más completa de la base para la decisión de no asignar una IDA.

16. En cuanto a la expresión "IDA no especificada", el JECFA había enumerado las utilizaciones que se habían tenido en cuenta al establecer la IDA, salvo en los casos en que la ingesta era tan limitada que resultaba sumamente improbable que superara en alguna ocasión el nivel de preocupación toxicológica, como sucedía con las enzimas que se habían examinado. Cuando se previeran nuevas utilizaciones que supusieran un incremento importante de la ingesta, el aditivo alimentario debería someterse al JECFA para una nueva evaluación.

17. El JECFA había tenido dificultades para evaluar los tóxicos naturales porque (1) no se disponía de datos para adoptar decisiones definitivas en cuanto a la inocuidad y (2) no estaba claro el motivo por el que el CCFAC había solicitado la evaluación ni qué esperaba del JECFA. Esto había planteado al JECFA problemas especiales en el momento de evaluar los tóxicos naturales porque los datos disponibles sobre toxicidad eran a menudo incompletos y la presencia de estos tóxicos en los alimentos era difícil de controlar. La Secretaría tomó también nota de que una recomendación de reducir los niveles de los tóxicos presentes en los alimentos podría dar lugar a modificaciones en las propiedades deseables, como la resistencia de las plantas a las plagas. Además, una recomendación de reducir el consumo de ciertos alimentos podría redundar también en un desequilibrio en lo relativo a los nutrientes.

18. Se informó al Comité de que se había publicado la Guía de la FAO sobre las especificaciones del JECFA en la serie Estudios FAO: Alimentación y Nutrición N^o-5, revisión 2, la cual estaba actualmente disponible. Este documento constituía la fuente de referencia en relación con los métodos generales, soluciones de ensayos, etc., utilizados en todas las especificaciones del JECFA.

19. El Compendio de especificaciones del JECFA sobre Aditivos Alimentarios estaba actualmente en prensa y se preveía que estaría disponible a partir de mayo de 1992. Se presentará en dos volúmenes, con un total de más de 1 600 páginas sencillas e incluirá todas las especificaciones elaboradas desde la primera reunión hasta la 37^a reunión del JECFA (1956 a 1990). Esta edición inicial constará solo de 1 000 ejemplares, por lo que no se enviará a los puntos de contacto del Codex. En la actualidad se estaban

ultimando las especificaciones preparadas en la 39ª reunión del JECFA, recientemente concluida, que constituirán el primer apéndice del Compendio. Las especificaciones se enviarán a los puntos de contacto del Codex como de costumbre.

20. Se notificó además al Comité que la revisión 2 del Sistema de Datos sobre Aditivos Alimentarios, Estudios FAO: Alimentación y Nutrición N° 30, estaba casi completa y que se publicarla a mediados de 1992. Esta revisión incluirá datos sobre las sustancias evaluadas en el curso de la 37ª reunión del JECFA.

21. La delegación de Suiza observó que 1 000 ejemplares del Compendio no serían suficientes, teniendo en cuenta el amplio interés por este importante documento. La Secretaria del JECFA señaló que el ILSI había financiado esta primera edición, y que las ediciones ulteriores dependerían de la disponibilidad de fondos.

22. La delegación de los Países Bajos señaló que en el resumen y conclusiones de la 39ª reunión del JECFA se hacían varias declaraciones cualitativas, y no cuantitativas. Entre estas declaraciones figuraban algunas como "debería limitarse a las utilidades vigentes" y "utilidades actuales que no suscitan preocupación toxicológica". Se preguntó si en el informe se aclararían las utilidades que se habían tenido en cuenta y la base para adoptar las decisiones. A este respecto, no sería conveniente que estas utilidades figuraran solo en las especificaciones. Tampoco estaba clara en el resumen la declaración de que la lisozima podía ser considerada como un alimento.

23. La Secretaria del JECFA respondió que en la reunión se había tenido cuidado de asegurar que las bases quedaran lo más claras posible en el informe. Las utilidades que figuraban en las especificaciones se incluirían en el informe. En cuanto a la lisozima, el JECFA había aplicado sus directrices, que se habían publicado en el Anexo III del documento WHO Environmental Health Criteria 70 "Principios for the Safety Assessment of Food Additives and Contaminants in Food". La lisozima se había incluido en la categoría (i) porque se trataba de una enzima obtenida a partir de tejidos comestibles de animales comúnmente utilizados como alimentos.

24. El delegado de Filipinas declaró que estaba convencido de que el "alga Euchema elaborada" era similar a otras carrageeninas en lo referente a inocuidad y rendimiento. También declaró que en un futuro próximo se dispondría de los resultados de un estudio de toxicidad, así como de información sobre las especificaciones del "alga Euchema elaborada", para presentarlos al JECFA. El delegado pidió que esta sustancia se incluyera en la lista de prioridades para su evaluación por el JECFA.

25. El representante de Marinalg, hablando en nombre de los principales elaboradores de algas, declaró que se debería evitar la confusión entre los nombres del "alga Euchema elaborada" y el aditivo alimentario del Codex, carrageenina. Se trataba de dos sustancias diferentes que tenían especificaciones distintas. Indicó que se debían identificar mediante nombres diferentes para indicar claramente este hecho en beneficio de las autoridades encargadas de la reglamentación, la industria alimentaria y los consumidores.

26. El representante de la CE, refiriéndose a la conclusión del JECFA en el sentido de que los niveles vigentes de hasta 75 mg/1 para la quinina presente en las bebidas alcohólicas no suscitaban preocupación toxicológicas, señaló que el Comité Científico para los Alimentos había evaluado esta sustancia y había llegado a la conclusión de que podían utilizarse niveles de hasta 100 mg/1 en bebidas alcohólicas.

27. La Secretaria del JECFA respondió que la cifra de 75 mg/1 se basaba en la información de que disponía el JECFA, y que en opinión de la Secretaria esto no

suponía la exclusión de las bebidas analcohólicas que pudieran contener niveles superiores de quinina.

28. El Comité pidió al JECFA una aclaración sobre este punto. La delegación de los Estados Unidos y el representante de la CE declararon que facilitarán al JECFA información sobre los niveles de utilización. Se invitó a otros países y organizaciones a que hicieran lo mismo.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6 del programa)

29. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/3, el informe parcial de las actividades del Grupo de Trabajo sobre la Norma General para Aditivos Alimentarios y el documento de sala N^o 2, que contenía el informe de la reunión del Grupo de Trabajo celebrada inmediatamente antes de la reunión en curso. El Grupo de Trabajo había estado presidido por el Sr. R. Ronk (Estados Unidos), mientras que la Sra. B. Fabech (Dinamarca) había actuado como relatora. Habían participado en el Grupo de Trabajo Alemania, Australia, Bélgica, Canadá, Dinamarca, España, los Estados Unidos, Finlandia, Francia, Islandia, Malasia, Noruega, Nueva Zelanda, los Países Bajos, el Reino Unido, Suecia, Suiza, Tailandia, OICU, CIAA, IFAC, FIL, ELC, ILSI, CE, OMS, FAO.

30. La Presidenta recordó al Comité que el CCFAC había decidido en su 23^a reunión preparar una Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA), de carácter horizontal, y que existía un fuerte consenso con respecto a la necesidad de una norma para los aditivos independiente de las normas para productos. Declaró que existían opiniones diferentes en cuanto a los principios y presentación que habrían de aplicarse al elaborar la norma. El Comité había decidido que se formara un Grupo de Trabajo encargado de (a) establecer Principios Generales para la elaboración de la NGAA, (b) elaborar un anteproyecto de NGAA que por el momento se limitara a los antioxidantes y las sustancias conservadoras y (c) completar el documento a tiempo para que los Gobiernos pudieran estudiarlo y presentar sus observaciones antes de la 24^a reunión (párrs. 30-37 de ALINORM 91/12). Este procedimiento había sido aprobado también por la Comisión en su 19^o periodo de sesiones (ALINORM 91/40, párr. 213).

31. Se había llegado a un acuerdo general con respecto a la necesidad de que el CCFAC elaborara directrices para traducir las IDA del JECFA en dosis máximas de uso, y que la NGAA incluyera los aditivos alimentarios utilizados en todos los alimentos, tanto si estaban normalizados por el Codex como si no lo estaban; en cuanto al formato general de la NGAA, algunos miembros del Grupo de Trabajo habían convenido en que debería basarse en categorías funcionales de aditivos, mientras que otros miembros habían opinado que la norma debería basarse en grupos de alimentos. No había existido un apoyo general al establecimiento de prioridades para el examen de los aditivos basado en las IDA. Se había acordado que, teniendo en cuenta el enfoque horizontal y de conformidad con las recomendaciones del Dr. Denner, el formato se basaría en categorías funcionales de aditivos alimentarios. También se había convenido en que la NGAA se estructuraría según las categorías de alimentos. El Comité estuvo de acuerdo con el Grupo de Trabajo en que en la elaboración de la NGAA se aplicarían los principios siguientes:

1. El formato de la norma se basaría en las denominaciones de categorías funcionales de aditivos alimentarios del Sistema Internacional de Numeración, así como en categorías de alimentos, aplicando inicialmente el sistema de clasificación de alimentos de la CIAA.

2. La norma incluirla todos los alimentos, estuvieran o no normalizados.
3. Se incluirían todos los aditivos alimentarios que figuraban en la lista del SIN, empezando por los evaluados por el JECFA. Otros aditivos alimentarios sólo se incluirían tras su evaluación por el JECFA.
4. Para facilitar el establecimiento del nivel máximo de utilización se aplicaría el método del presupuesto danés (DBM) como primer método de selección; también se utilizarían las directrices del Codex para la estimación de la ingesta de aditivos alimentarios.
5. Se definirían categorías de alimentos o productos alimenticios individuales cuando no estuviera permitido o estuviera limitado el uso de aditivos alimentarios.
6. No se establecerían prioridades basadas en las IDA.

No se llegó a ninguna conclusión con respecto a las cuestiones que se indican a continuación:

- sustancias que podrían considerarse como alimentos o como aditivos alimentarios según las legislaciones nacionales;
- aditivos definidos como generalmente reconocidos como inocuos (GRI) o aditivos que se hubieran utilizado durante largo tiempo de modo inocuo y no hubieran sido evaluados por el JECFA;
- el modo en que se determinarían las necesidades tecnológicas y las buenas prácticas de fabricación en el contexto de la NGAA.

32. La Presidenta señaló que el Comité debería centrarse en las cuestiones principales y en los aspectos sobre los que se hubiera llegado a un acuerdo. La delegación de Suecia, apoyada por Islandia, México y Noruega, opinó que la presentación de la norma por categorías de alimentos facilitaría su uso por parte de los consumidores, de la industria y de los Gobiernos. Además, este tipo de presentación agilizará el examen de las necesidades tecnológicas de aditivos en relación con las diferentes categorías de productos alimenticios. El observador de la CE indicó que ésta acogía con satisfacción el enfoque horizontal basado en las categorías funcionales de aditivos alimentarios y categorías de alimentos, el cual permitiría proteger a los consumidores y tener en cuenta las necesidades tecnológicas, y no inducirla a engaño a los consumidores.

33. El Comité examinó la posibilidad de utilizar la lista de categorías de alimentos empleada por el CCPR en relación con las materias primas, y convino en que no podía adaptarse a los fines de la NGAA. La Secretaría del JECFA señaló que las categorías funcionales de aditivos utilizadas en el SIN y las utilizaciones funcionales asignadas por el JECFA eran diferentes y que el Comité debería obrar con cautela cuando determinara a qué categoría pertenecían nuevas sustancias. El observador de la OICU acogió con agrado el enfoque horizontal y opinó que la NGAA no debería promover la liberalización del uso de los aditivos alimentarios. Asimismo declaró que el Comité debería prestar la debida atención a las necesidades tecnológicas y a las repercusiones nutricionales. Apoyó también la decisión del Comité de preparar una lista de alimentos en los que no se pudieran utilizar aditivos.

34. El Comité convino en que el preámbulo de la NGAA incluirla los principios generales para la utilización de aditivos alimentarios y se referiría a ciertas secciones del Manual de Procedimiento relativas a la utilización de aditivos alimentarios. La

Secretaría confirmó que la preparación de la NGAA, que habla sido aprobada ya por la Comisión, era coherente con el mandato del Comité. Sin embargo, la Secretaría señaló que tal vez hubiera que modificar la sección relativa a los "productos alimenticios específicos" con objeto de dar cabida al establecimiento de niveles máximos para todos los alimentos (véase el tema 17 de programa).

35. Para concluir, la Presidenta declaró que se prepararía una NGAA con arreglo a los principios convenidos por el Comité (véase párr. 31), que en su preámbulo se incluirían los Principios Generales para la Utilización de Aditivos Alimentarios y que por el momento la NGAA se ocuparía con más detalle de los antioxidantes y sustancias conservadoras. La Presidenta insistió también de nuevo en que el enfoque horizontal no debería dar lugar a la liberalización del uso de los aditivos alimentarios. La Secretaría indicó que enviaría una circular en la que se recabarían observaciones sobre el anteproyecto de NGAA y sobre la lista de categorías de alimentos de la CIAA en cuanto a las categorías de alimentos o productos alimenticios en los que no se utilizaban antioxidantes ni sustancias conservadoras o en los que estaba limitado su uso.

36. El Comité restableció el Grupo de Trabajo bajo la presidencia de los Estados Unidos y felicitó a esta delegación por los resultados positivos que habla logrado desde la última reunión del Comité. El Comité convino en que el Grupo de Trabajo estaría integrado por los siguientes miembros: Alemania, Australia, Bélgica, Canadá, Dinamarca, España, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Islandia, Malasia, Noruega, Nueva Zelandia, Países Bajos, Reino Unido, Suecia, Suiza, Tailandia, OICU, CIAA, ILSI, CE, OMS, FAO, FIL, ELC, IFAC, IFGMA e ITIC.

APROBACION Y/O REVISION DE LOS NIVELES MAXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS ESTIPULADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 7 (a) del programa)

37. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/4 - Parte I. La Secretaría tomó nota de que, como resultado de la política de la Comisión consistente en subrayar los aspectos horizontales de las actividades del Codex, se habla reducido de modo considerable la elaboración de nuevas normas individuales para productos. En consecuencia, no se habla presentado ningún límite máximo para aditivos alimentarios con miras a su aprobación por el CCFAC.

MEDIDAS QUE HA DE ADOPTAR EL CCFAC COMO CONSECUENCIA DE CAMBIOS EN EL ESTADO DE APROBACION DE LAS IDA (Tema 7 (b) del programa)

38. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/4 - Parte II. La Secretaría informó al Comité de los cambios introducidos en el estado de aprobación de las IDA de aditivos alimentarios, así como de otras recomendaciones toxicológicas relativas a los contaminantes propuestas por el JECFA en su 39ª reunión y resumidas en el documento. La mayor parte de los cambios propuestos por el JECFA no requería que el CCFAC adoptara medidas. Sin embargo, el Comité convino en que, durante la elaboración de la norma general para aditivos alimentarios, se tendrían en cuenta dichos cambios en el estado de aprobación (por ejemplo, el cambio de una IDA numérica a una IDA "no especificada") con objeto de elevar o rebajar los niveles permitidos para la utilización de estas sustancias.

39. El Comité convino en que se retirara la ratificación relativa al uso del bromato de potasio en la harina de trigo y que se informara tanto a la Comisión como al Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas.

40. El JECFA había llegado a la conclusión de que el nivel de hasta 10 mg/kg de cianuro de hidrógeno estipulado en la Norma Regional del Codex para la Harina de Yuca Comestible (CODEX STAN. 176-1991) no estaba asociado con una toxicidad aguda. El Comité acordó que se facilitara a los Comités Coordinadores del Codex para Africa y Asia información sobre la recomendación toxicológica del JECFA en relación con los glucósidos cianógenos, dado el amplió consumo de yuca en ambas regiones.

41. La delegación de Japón expresó su preocupación por el hecho de que ciertas variedades de frijoles de lima contuvieran también niveles elevados de glucósidos cianógenos. La Secretaria del JECFA respondió que no se estimaba que estos niveles fueran significativos, especialmente después de la elaboración y cocción. Sin embargo, el JECFA reconocía la necesidad de preparar directrices para asegurar la preparación y manipulación inocuas de tales alimentos, especialmente en aquellos países donde estos alimentos no se hablan consumido tradicionalmente.

42. En cuanto a los tóxicos naturales con un estrecho margen de inocuidad, varias delegaciones opinaron que el CCFAC deberla considerar posibles medidas para hacer frente a los peligros potenciales que tales tóxicos planteaban para la salud. El Comité convino en que esta cuestión debería examinarse en el marco de los debates relativos a los Principios Generales del Codex para Contaminantes (Tema 13 del programa).

43. El representante del ITIC señaló que la solanina y la chaconina eran inhibidores de la acetilcolinesterasa, al igual que los plaguicidas organofosforados. Por tanto, el Comité convino en que la evaluación del JECFA se señalara a la atención de la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas, a través del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, cuando se procediera a la evaluación de residuos de plaguicidas organofosforados en productos básicos.

EXAMEN DE ESPECIFICACIONES NO ADOPTADAS COMO ESPECIFICACIONES CONSULTIVAS DEL CODEX (Tema 8 (a) del programa)

44. El Comité tuvo ante si el documento CX/FAC 92/5, en el que se ofrecía una lista de las especificaciones del JECFA no adoptadas como Especificaciones Consultivas del Codex. Este documento se habla preparado a raíz del examen y observaciones del Grupo de Trabajo sobre Especificaciones en relación con una lista general de especificaciones de este tipo. Se hablan establecido cuatro grupos de prioridades, presentados en los Cuadros A a D según se indica a continuación: Cuadro A - Especificaciones del Codex que han sido sustituidas por especificaciones más recientes del JECFA; Cuadro B - Especificaciones no provisionales elaboradas por el JECFA en su 39ª reunión; Cuadro C - Especificaciones del JECFA que el CCFAC consideró adecuadas pero que no se adoptaron oficialmente como especificaciones del Codex, o sustancias anteriormente postergadas que el CCFAC examinará en esta oportunidad; y Cuadro D - Especificaciones más antiguas del JECFA que nunca se revisaron o no se revisaron en el marco del sistema vigente.

45. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo en el sentido de que éste examinara las especificaciones que figuraban en los Cuadros A, B y C, y que abarcaban 56 compuestos, con miras a su posible ratificación como Especificaciones Consultivas del Codex en la 25ª reunión del CCFAC que se celebrará en 1993. El Presidente del Grupo de Trabajo recordó al Comité que el galato de propilo habla sido ratificado como especificación consultiva del Codex en la 20* reunión del CCFAC, pero no se habla incluido en la lista adoptada por la Comisión debido a un error administrativo. Por consiguiente el Comité convino en remitir a la Comisión la especificación para el galato de propilo así como las otras especificaciones de los

Cuadros A, B y C una vez que se hubieran examinado y estimado idóneas para su adopción como Especificaciones Consultivas del Codex en la 25ª reunión del CCFAC.

46. Así mismo, el Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo en el sentido de que las especificaciones que figuraban en el Cuadro D (véase Apéndice VII) se distribuyeran antes de la 25ª reunión del CCFAC y que se pidieran observaciones sobre dichas especificaciones, así como información sobre si estas sustancias se utilizaban en la actualidad como aditivos alimentarios. Sobre la base de esta información se decidirla o bien someter estas sustancias al JECFA con miras a una revisión de las especificaciones o bien presentarlas al CCFAC en 1993 con miras a su adopción como Especificaciones Consultivas del Codex.

EXAMEN DE ESPECIFICACIONES FORMULADAS EN LA 37ª REUNION DEL JECFA (Tema 3 (b) del programa)

47. El Comité tuvo ante sí el informe del Grupo de Trabajo sobre Especificaciones (documento de sala N° 3). El Grupo de Trabajo habla estado presidido por el Sr. D. F. Dodgen (Estados Unidos), mientras que la Sra. H. Wallin (Finlandia) habla actuado como relatora.

48. El Grupo de Trabajo habla examinado todas las especificaciones que se hablan preparado en la 37ª reunión del JECFA, salvo las que el JECFA habla calificado como "provisionales". Estas especificaciones se publicarán como parte del Compendio de Especificaciones del JECFA para Aditivos Alimentarios, actualmente en prensa. El Grupo de Trabajo habla examinado también las observaciones relativas a estas especificaciones, recibidas en respuesta a la circular CL 1991/22-FAC.

49. Durante el examen del Grupo de Trabajo, las sustancias se hablan dividido en cuatro categorías: I - Recomendadas para su adopción como Especificaciones Consultivas del Codex sin modificaciones; II - Recomendadas para su adopción con cambios de redacción u otras modificaciones secundarias; III - Remitidas al JECFA para un examen ulterior habida cuenta de la necesidad de introducir modificaciones importantes; y IV - Sustancias que habrán de incluirse en el programa de una próxima reunión del JECFA.

50. El Comité acordó remitir a la Comisión las sustancias que figuraban en las categorías I y II (véase Apéndice III) con miras a su adopción como Especificaciones Consultivas del Codex. El Comité estuvo también de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo en el sentido de que las especificaciones calificadas como "provisionales" por el JECFA se distribuyeran en el futuro junto con las especificaciones completas para recabar observaciones. Cualesquiera observaciones recibidas se remitirán al JECFA.

51. En relación con las especificaciones para las dos enzimas α -amilasa devueltas al JECFA (véase Apéndice III, Categoría III), el Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo en el sentido de solicitar al JECFA que examinara hasta qué punto era necesaria una clasificación y/o identificación de las cepas en las especificaciones para las enzimas de origen microbiano. El Comité convino además en la recomendación del Grupo de Trabajo de que el JECFA estableciera una política uniforme en relación con las cifras significativas utilizadas en los límites numéricos.

52. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo en el sentido de que el JECFA considerara la posibilidad de llevar a cabo un examen general de los límites para el arsénico, metales pesados y plomo estipulados en las especificaciones. La delegación de Alemania indicó que la mayoría de los aditivos

alimentarios producidos químicamente contenían niveles de metales pesados inferiores a 5 mg/kg, gracias a las técnicas modernas de producción.

53. El Comité expresó su agradecimiento por los esfuerzos del Grupo de Trabajo y lo restableció bajo la presidencia del Sr. D. F. Dodgen (Estados Unidos). Se invitó a que participaran en el Grupo restablecido a los siguientes países y organizaciones: Alemania, AMFEP, Australia, Canadá, CE, Dinamarca, los Estados Unidos, Filipinas, Finlandia, IBC, IFAC, IFG, ILSI, IPPA, Italia, ITIC, Marinalg/Biopolymer, OICU, los Países Bajos, el Reino Unido y Suiza.

ENMIENDAS PROPUESTAS EN RELACION CON EL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 9 del programa)

54. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/6, en el que se resumían las observaciones de los Estados Unidos de América. La Secretaría informó de que se había incorporado en el Volumen I del Codex Alimentarius el Sistema Internacional de Numeración (SIN), tal como había aprobado la Comisión. El Grupo oficioso de Trabajo sobre el SIN, presidido por la delegación de Australia, había examinado las enmiendas propuestas en relación con el SIN, las cuales se habían presentado en respuesta a la circular CL 1991/10-FAC. El Comité acordó adoptar las medidas siguientes:

- la sucralosa debería incluirse en el SIN como "955-sucralosa (triclorogalactosacarosa) - Edulcorante", dado que el JECFA le había asignado una IDA.
- la entrada para la cera de petróleo (905c) incluirá dos subcategorías: 905c (i) para la cera microcristalina y 905c (ii) para la cera de parafina, como agentes de glaseado.
- la entrada para el azafrán (164) se suprimirá del SIN.

55. El Comité acordó también que se recabaran observaciones de los Estados Miembros con el fin de recoger información sobre los aspectos siguientes:

- si se utiliza todavía el furcellarón puro y, en caso afirmativo, si es necesaria una identificación por separado (a saber 407a y 407b) de las carrageeninas y el furcellarón, respectivamente;
- si es necesaria una identificación por separado de los carotenos naturales y de los sintéticos en el SIN;
- si existen en la actualidad utilizaciones que justifiquen el mantenimiento de la entrada para el negro carbón (152); y
- si la introducción del SIN en las bases de datos, lo que exigiría restringir el sistema del SIN a números únicamente, tendría repercusiones en su utilización prevista con fines de etiquetado.

56. El Comité confirmó de nuevo que las enmiendas propuestas en relación con el SIN constituirían un tema permanente del programa del CCFAC y que las susodichas enmiendas se someterían a la aprobación de la Comisión en su 202 periodo de sesiones (véase apéndice IV).

INVENTARIO REVISADO DE COADYUVANTES DE ELABORACION (Tema 10 del programa)

57. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/7 (Inventario Revisado de Coadyuvantes de Elaboración), así como el documento de sala Nº 11 en el que se

resumían las observaciones de los Estados Unidos, Finlandia y Rhône Poulenc. Se recordó al Comité que el Inventario de Coadyuvantes de Elaboración estaba incluido en el Volumen I del Codex Alimentarius.

58. La delegación de los Estados Unidos declaró que el documento CX/FAC 92/7 contenía información, según había convenido el Comité en sus 22ª y 23ª reuniones. Afirmó que las sustancias añadidas desde la última revisión de 1989 se indicaban con un asterisco (*). Asimismo declaró que los Estados Unidos estaban dispuestos a continuar actualizando el inventario sobre la base de las observaciones formuladas en la presente reunión en respuesta a la circular CL 1991/10-FAC. El Comité acordó mantener las columnas "nivel de residuos, mg/kg" e "interacción con los alimentos", puesto que se estimaba que esta información era importante. Sin embargo, el Comité señaló que los espacios en blanco en estas columnas no significaban que no se hubieran encontrado residuos ni que no existieran interacciones.

59. El Comité acordó proseguir la revisión del inventario teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos sobre el documento CX/FAC 92/7, así como cualesquiera otras observaciones presentadas antes de la siguiente reunión del CCFAC. La Presidenta agradeció al Sr. D. F. Dodgen su contribución a la preparación de este tema del programa.

INFORME DEL PROGRAMA CONJUNTO PNUMA/FAO/OMS DE VIGILANCIA Y EVALUACION DE LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS (SIMUVIMA/Alimentos) (Tema 11 del programa)

60. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/8, en el que se destacaban los progresos realizados en el programa SIMUVIMA/Alimentos para facilitar información mundial sobre los niveles y tendencias de los contaminantes presentes en los alimentos y su importancia para la salud pública. En 1991, el programa SIMUVIMA/Alimentos había publicado un resumen de datos relativos al período de 1986-1988 (WHO/HPP/FOS 91.4) y un informe sobre estudios de garantía de la calidad de los análisis llevados a cabo en 1989 y 1990 (WHO/HPP/FOS 91.2). Además, en noviembre de 1991 se había celebrado en Ginebra una reunión del Comité de Administración del programa SIMUVIMA/Alimentos. Entre otras varias recomendaciones, este Comité había convenido en incluir en la denominación del programa el término "evaluación" para recoger la práctica vigente. En el curso de 1992 se publicarían dos documentos de evaluación al respecto, basados en datos del programa SIMUVIMA/Alimentos.

61. En 1991 se habían realizado estudios de garantía de la calidad de los análisis para aflatoxinas y compuestos de organocloro, con objeto de mejorar la fiabilidad de los datos recibidos. En 1992 se estaba realizando un estudio sobre metales pesados. Además, el programa SIMUVIMA/Alimentos impartiría cursos de capacitación en garantía de la calidad de los análisis para instituciones participantes de América Central, América Latina y el Caribe. El programa SIMUVIMA/Alimentos promovería actividades para emprender estudios sobre la dieta total, especialmente en países en los que no se hubieran establecido todavía programas de vigilancia, con miras a obtener datos válidos y comparables sobre las ingestas de contaminantes en todo el mundo.

62. En Europa, el programa SIMUVIMA/Alimentos se ampliarla considerablemente para cumplir los requisitos de ciertas directivas de la CE relacionadas indirectamente con la vigilancia de la contaminación de los alimentos, que revestían interés para todos los países de Europa que tomaban parte en el comercio de alimentos. El programa SIMUVIMA/Alimentos participaba también en la ejecución de varios proyectos europeos

relacionados con la inocuidad de los alimentos y el medio ambiente. Se esperaba que podrían emprenderse iniciativas similares en otras regiones.

APROBACION Y/O REVISION DE LOS NIVELES MAXIMOS PARA CONTAMINANTES ESTIPULADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 12 del programa)

63. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/9. La Secretaria señaló que, como resultado de la política de la Comisión consistente en subrayar los aspectos horizontales de las actividades del Codex, se habla reducido de modo considerable el establecimiento de nuevos niveles máximos para contaminantes. En consecuencia, no se había presentado ningún nivel máximo para contaminantes con miras a su aprobación por el CCFAC.

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX PARA CONTAMINANTES (Tema 13 del programa)

64. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/10, preparado por las delegaciones de Dinamarca y los Países Bajos, así como las observaciones de los gobiernos resumidas en el documento CX/FAC 92/10 Add.1 y el documento de sala N° 5.

65. Las delegaciones de los Países Bajos y Dinamarca presentaron el documento CX/FAC 92/10 y recordaron al Comité el debate mantenido sobre este tema en el CCFAC (párrs. 22, 27-28 y 157 de ALINORM 91/12A) y en el 19° período de sesiones de la Comisión (párr. 222 de ALINORM 91/40). El propósito del documento era ofrecer, como primera medida, unos principios y procedimientos generales para uso interno del Comité en relación con el establecimiento de niveles de referencia o niveles máximos para contaminantes en el marco del Codex. Los autores resumieron brevemente el documento, que se basaba en parte en el trabajo anterior del Dr. Mollenhauer. Declararon que era importante comprender que es el origen de la sustancia lo que la define como contaminante y no la sustancia como tal. En el documento se ofrecía una clasificación de los contaminantes basada en sus fuentes. Este enfoque orientado hacia las fuentes de contaminación permitía examinar posibles medidas de control.

66. Las delegaciones de los Países Bajos y Dinamarca subrayaron la importancia de tener en cuenta la labor del CCFAC para fomentar y reconocer la necesidad de reducir la contaminación ambiental en su fuente como uno de los primeros pasos para controlar los contaminantes presentes en los alimentos. Refiriéndose al Anexo IV del documento CX/FAC 92/10, los autores declararon que el esquema se ofrecía sólo como ejemplo de enfoque basado en una secuencia de decisiones. El Comité utilizaría las evaluaciones toxicológicas del JECFA como base para un examen ulterior por el CCFAC.

67. Varias delegaciones encomiaron y apoyaron el documento y expresaron su reconocimiento a las delegaciones de Dinamarca y los Países Bajos y, en particular, a los autores por la preparación de dicho documento.

68. Un amplio debate sobre el documento puso de manifiesto diversos aspectos que exigían una aclaración ulterior. Entre ellos se incluían la importancia de unas BPF para establecer niveles y el significado y aplicación de los niveles de referencia.

69. El Comité convino en que, en principio, el enfoque horizontal era apropiado para establecer límites máximos o de referencia para los contaminantes presentes en alimentos normalizados y no normalizados y que deberla aplicarse. Sin embargo,

deberían elaborarse una descripción y un procedimiento más completos en relación con el enfoque horizontal.

70. El Comité acordó que, al adoptar decisiones basadas en el enfoque horizontal, se deberían tener en cuenta los criterios siguientes, presentados en el documento, así como otros criterios posibles:

- Criterios toxicológicos
 - a) identificación de la sustancia tóxica
 - b) información sobre la toxicidad aguda y crónica
 - c) posibles relaciones con otras sustancias tóxicas presentes en los alimentos
 - d) estabilidad en los alimentos
 - e) metabolismo en seres humanos y animales, cuando proceda
- Criterios analíticos
 - a) datos analíticos fiables de carácter cualitativo y cuantitativo
 - b) procedimientos representativos de muestreo
- Criterios relativos a la ingesta
 - a) presencia en alimentos de importancia para la dieta
 - b) presencia en alimentos de amplio consumo
 - c) datos sobre ingesta para el consumidor medio y para los consumidores más expuestos
- Criterios relativos a un comercio equitativo
 - a) problemas en el comercio internacional
 - b) elaboración de reglamentaciones nacionales
 - c) alimentos que son objeto de comercio internacional

71. El Comité acordó que, en la medida de lo posible, el CCFAC debería identificar y proponer medidas tecnológicas para impedir o reducir la contaminación en su fuente, tanto para los contaminantes industriales como para las toxinas biológicas y naturales.

72. El Comité convino en que debería fomentarse la colaboración con el PNUMA y otras organizaciones internacionales que participaban en programas ambientales cuyo objetivo era reducir la contaminación del medio ambiente y de los alimentos con el fin de promover la inocuidad y calidad de los alimentos en relación con los contaminantes. Al adoptar esta decisión, el Comité tomó nota de que las recomendaciones relativas a ciertas medidas dirigidas contra la fuente de contaminación estaban fuera del mandato de la Comisión.

73. El Comité acordó que los programas nacionales de educación destinados a los consumidores podían ser instrumentos eficaces para reducir o eliminar la exposición a ciertos contaminantes en la dieta.

74. El Comité convino en que se debería pedir a la Comisión que revisara el mandato del CCFAC para incluir las toxinas naturales. Sin embargo, el Comité reconoció que tal vez hubiera que examinar las toxinas naturales inherentes a los alimentos independientemente de las otras toxinas*

75. El Comité acordó que, en principio, deberían establecerse niveles máximos para contaminantes, pero reconoció que, en el caso de ciertos contaminantes, podrían utilizarse niveles de referencia provisionales con fines específicos hasta que pudieran

elaborarse, por ejemplo, medidas dirigidas contra la fuente de contaminación para reducir el nivel de los contaminantes.

76. Sin embargo, el Comité no estuvo de acuerdo, en cuanto a la interpretación de los niveles de referencia, con algunas delegaciones que preferían que los niveles de referencia se fijaran en el límite máximo previsto hasta que los niveles de los contaminantes presentes en los alimentos pudieran reducirse a dicho límite. A este respecto, el Comité tomó nota de que el GATT podría interpretar que los niveles de referencia tenían un carácter obligatorio en el marco del proyecto actual de acuerdo sobre obstáculos sanitarios y fitosanitarios al comercio. También señaló que los niveles de referencia existentes para los radionucleidos y el metilmercurio se aplicaban con frecuencia como si fuesen obligatorios.

77. Muchas delegaciones consideraron que los niveles de referencia eran los límites viables con arreglo a las BPA y/o BPF vigentes, pero que con el tiempo se sustituirían por niveles máximos a medida que se elaboraran medidas de prevención y control. Esta cuestión se examinaría ulteriormente en relación con los niveles de referencia para la contaminación de los piensos suplementarios con aflatoxinas (véase el tema 14 del programa).

78. Con el asentimiento de las delegaciones de Dinamarca y los Países Bajos, el Comité convino en que estas delegaciones prepararían un documento, en el que se detallarían los procedimientos para establecer una norma general para los contaminantes presentes en los alimentos que fuera coherente con los principios susodichos, a fin de distribuirlo y recabar observaciones de los Gobiernos antes de la próxima reunión del CCFAC.

MICOTOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y LOS PIENSOS (Tema 14 del programa)

79. El Comité tuvo ante sí los documentos CX/FAC 92/11-Partes I, II, III, IV y V y el documento de sala N^o 9, en los que se resumían las observaciones de los Gobiernos, el informe del Grupo de Trabajo sobre Micotoxinas (documento de sala n^o4), y el mandato propuesto para la Consulta sobre planes de muestreo aplicables a las aflatoxinas (documento de sala N^o 16). La Secretaría facilitó también información sobre los debates mantenidos con respecto a esta cuestión en la reciente reunión del CCASIA.

80. El Presidente del Grupo de Trabajo sobre Micotoxinas presentó el informe de éste y declaró que el Grupo de Trabajo había apoyado el enfoque horizontal para establecer niveles máximos o de referencia para la micotoxinas. El Grupo de Trabajo había examinado el nivel máximo propuesto para la aflatoxina M₁ presente en la leche, así como el nivel máximo para la aflatoxina B₁ presente en los piensos suplementarios para animales productores de leche, y se había apoyado firmemente el establecimiento de un nivel máximo. El Grupo de Trabajo había tomado nota de que era necesario reunir más información sobre las aflatoxinas presentes en determinados productos alimenticios y sobre la ocratoxina A en general.

ANTEPROYECTO DE NIVEL DE REFERENCIA PARA LA AFLATOXINA M₁ PRESENTE EN LA LECHE (Tema 14 (a) del programa)

81. La mayoría de las delegaciones convino en la recomendación del grupo de Trabajo en el sentido de proceder al establecimiento del límite máximo propuesto de 0,05 µg/kg para la aflatoxina M₁ presente en la leche, como se había respaldado en las observaciones formuladas por los gobiernos en el Trámite 3 en respuesta a la circular CL 1991/10-FAC.

82. La delegación de los Estados Unidos explicó que, en su opinión, el nivel de 0,5 µg/kg aplicable a la aflatoxina M₁ presente en la leche era suficiente para proteger a los consumidores y que unas BPA no podían garantizar que los niveles de aflatoxinas en los cultivos fueran lo suficientemente bajos como para que el nivel presente en la leche no superara los 0,05 µg/kg propuestos para la M₁. Esto era especialmente aplicable a las zonas tropicales donde podían surgir problemas en los cultivos producidos en condiciones climatológicas húmedas. Sin embargo, la mayoría de las delegaciones apoyó el nivel máximo propuesto y señaló que dicho nivel podía mantenerse fácilmente mediante un control de los piensos.

83. El Comité decidió proponer un nivel máximo de 0,05 µg/kg para la aflatoxina M₁ presente en la leche líquida y acordó someter este valor a la Comisión en su 202 período de sesiones para su adopción en el Trámite 5 (véase Apéndice V). Los países de Estados Unidos, Tailandia, México, Filipinas y Malasia reservaron su posición.

84. El Comité decidió también interrumpir las actividades relativas a la aflatoxina M₁ presente en la leche destinada a alimento para lactantes. La delegación de Egipto declaró que la aflatoxina M₁ no debería estar presente en la leche destinada a tal fin.

85. El Comité convino en enviar una circular para recoger información sobre la presencia de aflatoxina M₁ y propuestas de niveles máximos para productos lácteos como leche en polvo, queso y mantequilla.

ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA LA AFLATOXINA B₁ EN PIENSOS SUPLEMENTARIOS PARA ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE (Tema 14 (b) del programa)

86. Con la circular CL 1991/10-FAC se había distribuido a los Gobiernos, para recabar observaciones en el Trámite 3, el anteproyecto de nivel máximo [de 5 µg/kg] aplicable a la aflatoxina B₁ presente en los piensos suplementarios para animales productores de leche.

87. El Comité tomó nota de la propuesta del Grupo de Trabajo para que se procediera a establecer un nivel máximo [de 5 µg/kg]. Varios países apoyaron el nivel propuesto [de 5 µg/kg] para la aflatoxina B₁, teniendo en cuenta que con este nivel se podía conseguir fácilmente un límite de 0,05 µg/kg para la aflatoxina B₁ presente en la leche.

88. Varias delegaciones señalaron que el nivel [de 5 µg/kg] era excesivamente bajo. A este respecto, se recordó al Comité que el Comité Coordinador del Codex para Asia había reiterado su posición de que el Codex debería considerar la posibilidad de establecer límites realistas y prácticos, especialmente teniendo en cuenta los grandes esfuerzos que habían realizado los países de esta región para reducir la contaminación. Otras delegaciones informaron al Comité de que se estaban aplicando varios programas para controlar la infección por mohos y la presencia de aflatoxinas en los cultivos y piensos. Sin embargo, el nivel [de 5 µg/kg] no podía controlarse adecuadamente, sobre todo en los países con periodos vegetativos cálidos y húmedos. La delegación de Malasia, apoyada por varias otras delegaciones, propuso un nivel de [20 µg/kg] y señaló que los actuales métodos químicos de análisis no eran suficientes para controlar la presencia de aflatoxina B₁ en el nivel de [5 µg/kg] y que estos métodos eran aún menos apropiados en límites de detección inferiores.

89. El representante de la AOAC se ofreció a preparar un documento más detallado sobre métodos de análisis para las aflatoxinas que incluyera sus coeficientes de variación y sistemas para mejorar sus resultados.

90. El Comité apoyó en general el principio de establecer límites aplicables a la aflatoxina B₁ presente en piensos suplementarios para animales productores de leche. Sin embargo, el Comité no llegó a un acuerdo en cuanto al valor de estos límites. El Comité decidió pedir a los gobiernos observaciones sobre un anteproyecto de nivel de referencia de [5 µg/kg] aplicable a la aflatoxina B₁ presente en los piensos suplementarios para animales productores de leche, en el entendimiento de que se incluyera la definición provisional de "nivel de referencia" adoptada por la Comisión (véase Apéndice V). También quedó entendido que los corchetes indicaban el carácter provisional del nivel de referencia.

ANTEPROYECTO DE LÍMITES MÁXIMOS PARA LAS AFLATOXINAS PRESENTES EN DETERMINADOS ALIMENTOS (Tema 14 (c) del programa)

91. La Secretaría del JECFA recordó al Comité que el JECFA había recomendado que los niveles de las aflatoxinas se mantuvieran tan bajos como fuera posible desde el punto de vista tecnológico, al tiempo que fueran compatibles con el mantenimiento de un suministro suficiente de alimentos. Por otra parte, indicó que el JECFA estaba dispuesto a emprender una evaluación de riesgos en relación con las aflatoxinas M₁ y B₁ que tuviera en cuenta los datos epidemiológicos y animales, cuando se dispusiera de más información nueva e importante sobre estos temas.

92. El Comité aprobó la recomendación del Grupo de Trabajo de que se recogiera información sobre los niveles de aflatoxina en aquellos productos susceptibles de contaminación, como pistachos y otras nueces, copra, maíz, frutos secos, semilla de algodón, soja y productos derivados.

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA LA OCRATOXINA A Y EL GRUPO TRICOTECENES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 14 (d) del programa)

93. El Comité estuvo de acuerdo con las recomendaciones del Grupo de Trabajo de que se recogiera más información sobre la ocratoxina A, especialmente en relación con los puntos siguientes:

- ¿Existen problemas en el comercio internacional o sólo se plantean problemas regionales (zonas con clima más frío)?
- ¿Es posible evitar o reducir la contaminación con ocratoxina A mediante unas buenas prácticas agrícolas?
- ¿Se dispone de métodos de análisis fiables para llevar a cabo estudios sobre los niveles de contaminación?

94. El Comité tomó nota de que el programa SIMUVIMA/Alimentos solicitaría información sobre la ocratoxina A en su nuevo ciclo de acopio de datos y que la ocratoxina A figuraba en la lista de sustancias sometidas con carácter prioritario a la evaluación del JECFA (véase el tema 17 del programa). El Comité acordó posponer por el momento el examen del grupo tricotecenes, teniendo en cuenta la falta de información.

PLANES DE MUESTREO PARA LAS AFLATOXINAS (Tema 14 (c) del programa)

95. La Presidenta tomó nota de que existía un consenso con respecto a la convocación de una consulta de expertos sobre planes de muestreo para las aflatoxinas. La delegación de los Países Bajos reiteró las observaciones de su gobierno en relación con los planes de muestreo para aflatoxinas (nueces, cereales, productos secos y especias) y declaró que era muy importante establecer un mandato para la consulta de expertos. Este mandato debería incluir las características funcionales del

plan de muestreo y el modelo estadístico de la contaminación del producto con aflatoxinas.

96. La delegación de los Estados Unidos subrayó también la necesidad de que la consulta tuviera un mandato claro pero general, con el fin de evitar que se asignaran a los expertos tareas concretas y restrictivas. La delegación de los Estados Unidos declaró que esperaba que este mandato permitiera a la consulta asesorar al CCFAC sobre las consecuencias de las decisiones que adoptara y sobre las repercusiones de estas decisiones en el comercio.

97. El Comité quedó informado de que en la consulta participarían especialistas en productos básicos y en estadística, con unos conocimientos técnicos apropiados sobre control de contaminantes tanto en países importadores como exportadores, y que el margen de seguridad que propusieran los expertos estaría comprendido dentro de los límites utilizados en todo el mundo para el control de estos tipos de contaminantes. Se informaría claramente a la consulta de todos los planteamientos relativos al control de aflatoxinas que se hubieran propuesto en este Comité y en el CCPL, incluida la totalidad de las propuestas de los Países Bajos y los Estados Unidos.

98. El Comité aprobó el siguiente mandato para la consulta de expertos propuesta:

- a) Examinar la base científica de los planes y procedimientos de muestreo para las aflatoxinas y establecer el modelo o modelos matemáticos de la distribución de las aflatoxinas en los productos sobre los que habrá de basarse el plan de muestreo;
- b) Establecer directrices para la elaboración de planes de muestreo, es decir las características funcionales necesarias del plan de muestreo (probabilidades especificadas de aceptación y rechazo de lotes de productos que contengan un determinado nivel de aflatoxinas);
- c) Especificar el tipo de producto y sus características en la medida en que es objeto de comercio internacional (a saber, productos intermedios como maíz, maní sin elaborar, harina de maíz, productos elaborados a base de maní, etc.); así como los parámetros necesarios en el modelo o modelos matemáticos utilizados para describir la distribución de las aflatoxinas en el producto;
- d) Evaluar los efectos de la toma de muestras y de los procedimientos para la preparación de las muestras sobre los resultados generales del análisis; las especificaciones deberán incluir muestras representativas, submuestras representativas y una preparación apropiada de los compuestos homogéneos;
- e) Indicar, en la medida de lo posible, el porcentaje del producto que se rechazaría después de la cosecha cuando se aplicara el plan de muestreo propuesto;
- f) Formular recomendaciones relativas a los planes de muestreo utilizados en el control tanto de las exportaciones como de las importaciones;
- g) Examinar problemas específicos de muestreo que le señalen la Comisión o cualquiera de sus Comités.

99. El Comité acordó también informar al Comité Ejecutivo sobre este procedimiento, si bien tomó nota de que seguía siendo necesario encontrar fuentes de financiación para la consulta.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE MICOTOXINAS (Tema 14 (f) del programa)

100. La Presidenta llegó a la conclusión de que el Comité había tratado todos los temas del informe del Grupo de Trabajo.

101. El Comité decidió que, teniendo en cuenta que todas las delegaciones deberían estar presentes en el examen de las micotoxinas, el Grupo de Trabajo no se reuniría el próximo año. En años futuros podría ser conveniente restablecer el Grupo de Trabajo.

CONTAMINANTES INDUSTRIALES Y AMBIENTALES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 15 del programa)

IDENTIFICACION DE MAS ESPECIES PREDADORAS DE PECES EN RELACION CON LOS NIVELES DE REFERENCIA DEL CODEX PARA EL METILMERCURIO PRESENTE EN EL PESCADO Tema 15 (a) del programa)

102. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/12-Parte I y el documento de sala Nº 12, en los que se resumían las observaciones presentadas por los gobiernos en respuesta a la circular CL 1991/10-FAC sobre la identificación de más especies predatoras de peces en relación con los niveles de referencia del Codex para el metilmercurio presente en el pescado. Se habían recibido observaciones de Dinamarca, los Estados Unidos, Finlandia, Noruega, Polonia, el Reino Unido, Suecia y Tailandia.

103. La Secretaria informó al Comité de que la Comisión, en su 29º periodo de sesiones, habla adoptado en el Trámite 8 dos niveles de referencia para el metilmercurio presente en el pescado, según figuraba en el Apéndice VIII del documento ALINORM 91/12. Estos niveles de referencia se habían adoptado en el entendimiento de que se someterían al examen del CCFAC y del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros especialmente en lo referente a la identificación de las especies predatoras de peces a las que se hubieran asignado niveles de referencia más elevados.

104. El Comité convino en informar a la Comisión y al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros de que los niveles de referencia adoptados en el Trámite 8 se referían al contenido total de mercurio, y no al contenido de metilmercurio. Por tanto los niveles de referencia para el contenido total de mercurio deberán ser de 0,05 mg/kg (en el caso de especies no predatoras) y 1 mg/kg (en el caso de especies predatoras).

105. El Comité, al tiempo que señaló que los niveles de referencia propuestos se aplicaban únicamente al pescado, convino en que seguía siendo necesario identificar especies predatoras de peces y decidió solicitar información complementaria.

ANTEPROYECTO DE NIVELES DE REFERENCIA PARA EL CADMIO Y EL PLOMO PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 15 (b) del programa)

106. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/12-Parte II y el documento de sala Nº 7, en los que se resumían las observaciones presentadas por los Gobiernos en respuesta a la circular CL 1991/10-FAC. Se habían recibido observaciones de Dinamarca, Estados Unidos, Italia, Japón, Países Bajos, Polonia, Reino Unido, Suecia y Tailandia. La delegación de Polonia explicó también que, en espera del examen de su legislación nacional sobre alimentación, facilitaría al Comité información pertinente sobre las nuevas reglamentaciones, así como los datos disponibles, antes de la próxima reunión del CCFAC.

107. La Secretaría informó al Comité de que la Comisión, en su 19º periodo de sesiones, habla ratificado temporalmente (párrs. 347-348 de ALINORM 91/40) en el Trámite 5 los niveles de referencia para el arsénico, el mercurio y el plomo presentes en los cereales, legumbres y leguminosas, como había propuesto el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (párr. 24 de ALINORM 91/29) y había aplazado la ratificación del cadmio. Además, se había convenido en que el CCCPL facilitaría información (véase la circular CL 1991/30-CPL) sobre la necesidad de establecer niveles para el arsénico y el mercurio, así como datos justificativos y una indicación de la fase de elaboración en que se aplicarían los niveles propuestos para el plomo y el cadmio, tal como habla solicitado el CCFAC.

108. El Comité acordó seguir recogiendo información sobre niveles básicos, medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación y reglamentaciones nacionales y supranacionales. La eliminación del uso de latas con soldadura de plomo, de cápsulas de plomo en las botellas de vino y de cadmio en los fertilizantes eran ejemplos de medidas para combatir la contaminación en sus fuentes. El Comité estaba informado de que otros organismos internacionales (por ejemplo, el PNUMA, la OMS) se ocupaban de la contaminación del aire y del agua, y que estas organizaciones desempeñaban una función importante en relación con el estudio de la ingesta humana de contaminantes como el cadmio y el plomo.

109. El Comité decidió que se debería posponer la elaboración de niveles de referencia para el cadmio y el plomo presentes en determinados alimentos hasta que se recibiera información complementaria de los gobiernos, del JECFA y del CCCPL.

ANTEPROYECTO DE NIVELES DE REFERENCIA PARA LOS BPC, LOS BPP Y EL TETRACLOROBENZILTOLUENO EN DETERMINADOS ALIMENTOS (Tema 15 (c) del programa)

110. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/12-Parte III, así como los documentos de sala Nos. 6 y 10, en los que figuraban las observaciones recibidas de los gobiernos de Dinamarca, Estados Unidos, Italia, Países Bajos, Polonia, Reino Unido, Suecia y Tailandia en respuesta a la circular CL 1991/10-FAC.

111. La delegación de los Países Bajos informó al Comité de que su legislación nacional establecía límites máximos para los BPC presentes en la leche y en los productos pesqueros y que se habían formulado ciertas recomendaciones relativas a la dieta, pero que el objetivo principal de su política global era reducir las fuentes de contaminación. Señaló que los efectos de algunos congéneres de BPC eran semejantes a los de las dioxinas y que sería necesaria una evaluación toxicológica ulterior de estos compuestos. Las delegaciones de Alemania, Reino Unido y Suecia indicaron también que estaban realizando estudios sobre los BPC y sus congéneres.

112. La Secretaría del JECFA indicó que el Programa Internacional de Seguridad de las Sustancias Químicas (IPCS) estaba preparando documentos sobre los BPC y los BPP en la serie "Environmental Health Criteria". El IPCS estaba colaborando con la Oficina Regional de la OMS para Europa en relación con los factores de equivalencia de toxicidad para dioxinas y BPC coplanares. Entre las publicaciones del IPCS figuraba el estudio Nº 88 sobre las dioxinas, en la serie "Environmental Health Criteria" de la OMS. También indicó que el asesoramiento con respecto a los contaminantes ambientales presentes en el aire, el agua y los alimentos constituía una labor a largo plazo.

113. Varias delegaciones expresaron su apoyo a las medidas para reducir la contaminación con BPC, BPP y tetraclorobenziltolueno en sus fuentes. El Comité

convino en que en esos momentos era prematuro establecer niveles para dichos contaminantes y que se recabaría de los gobiernos información complementaria para someterla al examen del Comité en su próxima reunión.

DIOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 15 (d) del programa)

114. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/12-Parte IV y el documento de sala Nº 13, en los que se ofrecían las observaciones de Dinamarca, Francia, Italia, Países Bajos, Reino Unido, Suecia y Tailandia en respuesta a la circular CL 1991/10-FAC.

115. Las delegaciones de Alemania, Canadá, Finlandia, Reino Unido y Suiza indicaron que habían realizado estudios nacionales sobre contaminación de alimentos, especialmente leche, carne, huevos y pescado, con dioxinas. Los resultados se comunicarían al Comité en su próxima reunión. La delegación de los Países Bajos señaló que se debería tener también en cuenta la contaminación del aceite de pescado.

116. El Comité acordó que existía un apoyo general a las medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación (como el blanqueo de papel, la incineración de desechos, etc.) para reducir la presencia de dioxinas en los alimentos, y que se solicitaría información complementaria antes de la próxima reunión.

HIDROCARBUROS AROMATICOS POLICICLICOS (POR EJEMPLO BENZO-(A)-PIRENO), CIANURO DE HIDROGENO, FTALATOS (POR EJEMPLO DEHF) Y ETILCARBAMATO PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 15 (e) del programa)

117. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/12-Parte V y los documentos de sala Nº 8 y 14, en los que se ofrecían las observaciones de Dinamarca, Estados Unidos, Italia, Países Bajos, Polonia, Reino Unido, Suecia y Tailandia en respuesta a la circular CL 1991/10-FAC.

118. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que los hidrocarburos aromáticos policíclicos figuraban en la lista de prioridades del JECFA y que el cianuro de hidrógeno se había incluido en la evaluación de glucósidos cianógenos del JECFA.

119. La delegación de los Países Bajos señaló que era necesario contar con más información sobre la utilización de ftalatos, que al parecer estaba disminuyendo. También se necesitaba más información sobre la toxicología del benzo- (a) -pireno. El observador de la IFMA informó al Comité de que unos métodos de elaboración apropiados, que incluyeran el mejoramiento del proceso de secado, podrían impedir la contaminación del aceite de coco con HAP.

120. La delegación de Checoslovaquia declaró que en su país el contenido de ftalatos en frutas y hortalizas oscilaba entre 0,05 y 1,0 mg/kg.

121. El Comité decidió que se pediría a los gobiernos información complementaria, prestándose especial atención a las medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación para reducir los niveles de estos contaminantes en los alimentos.

122. El Comité acordó también solicitar a los Comités Coordinadores para Asia y Africa observaciones sobre el cianuro de hidrógeno con objeto de recopilar información complementaria.

PROPUESTAS PARA SOMETER A LA EVALUACION DEL JECFA, CON CARACTER PRIORITARIO, ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (Tema 16 del programa)

123. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 92/13, en el que se resumían propuestas de los gobiernos en relación con una evaluación prioritaria, así como el documento de sala N^o 15, que contenía el informe del Grupo de Trabajo sobre Prioridades. El Grupo de Trabajo se había reunido para examinar el estado de tramitación de las sustancias sometidas a la atención prioritaria del CCFAC en su 23^a reunión y considerar la posibilidad de añadir nuevas sustancias a la lista de prioridades. El Grupo de Trabajo había estado presidido por el Sr. R. Top, de los Países Bajos.

124. Se subrayó que, cuando un gobierno formulaba una propuesta para añadir una sustancia a la lista prioritaria, asumía la responsabilidad de asegurar que los datos se sometieran al JECFA con miras a su evaluación. La Secretaría del JECFA solicitaría cualesquiera datos complementarios de los que se pudiera disponer en el momento del anuncio de la reunión del JECFA.

125. En el programa de la 41^a reunión del JECFA, que se celebraría en febrero de 1993, se habían incluido las siguientes sustancias, que figuraban en la lista de prioridades anterior (Apéndice VII del documento ALINORM 91/12A): harina de konjac; β-ciclodextrín; 1,3-dicloro-2-propanol; 3-cloro-1,2-propanediol; plomo; y cadmio. Se habían declarado compromisos de facilitar información sobre estas sustancias. El ácido adípico, las carrageeninas (aspectos inmunológicos), el octaacetato de sacarosa y el azul patente V se habían incluido provisionalmente en el programa de la 41^a reunión del JECFA en espera de la pronta confirmación por Alemania de que se comprometería a presentar información. En caso de que no se confirmara el compromiso, estos compuestos se suprimirían del programa.

126. En las últimas reuniones del JECFA se habían examinado el ácido fumárico y las especificaciones para el nitrógeno, las pectinas y el tristearato de sorbitán. Por tanto, estas sustancias se habían suprimido de la lista de prioridades.

127. En la actualidad se estaban realizando estudios de toxicidad sobre el nitrito, el nitrato, las nitrosaminas y el etilcarbamato. Por tanto, el Comité decidió que estas sustancias deberían mantenerse en la lista de prioridades para someterlas a la evaluación del JECFA en el futuro.

128. El Comité decidió que era prematuro pedir al JECFA que evaluara los ftalatos, el grupo tricotecenes, los hidrocarburos aromáticos policíclicos y las toxinas de mariscos que provocan parálisis, dado que (1) se necesitaba más información sobre las sustancias específicas dentro de estas categorías que suscitaban especial preocupación y (2) su evaluación debería esperar a la elaboración de unos principios generales para los contaminantes, en previsión de que el CCFAC adoptara una decisión sobre el modo en que habría que abordar dichas sustancias. El Comité convino en dejar en la lista de prioridades estas sustancias.

129. El Comité acordó que las dioxinas se mantendrían en la lista de prioridades en espera de que se presentara información complementaria.

130. El Comité decidió dejar en la lista de prioridades el tratamiento con amonio con miras a su evaluación posterior por el JECFA, dado que se había concebido como un proceso para reducir los niveles de aflatoxinas en los piensos, y no en alimentos para consumo humano.

131. La delegación de Finlandia pidió que el JECFA evaluara de nuevo el 5'-guanilato disódico y el 5'-inosinato disódico (acentuadores del aroma), a los que el JECFA había asignado unas "IDA no especificadas", sobre la base del aumento de su utilización desde la última evaluación. Estas sustancias se habían incluido en el programa de la 41ª reunión del JECFA, habiéndose comprometido Finlandia a presentar datos al respecto.

132. La delegación de Dinamarca pidió que se evaluara la carbamida. Dinamarca podría facilitar en breve información, por lo que esta sustancia se incluyó en el programa de la 41ª reunión del JECFA.

133. Las delegaciones de Dinamarca y del Reino Unido pidieron que se evaluara de nuevo la ocratoxina A. Esta petición se basaba en nuevos datos que el JECFA no había tenido a su disposición en su 37ª reunión, en la que se evaluó esta sustancia. La ocratoxina A se incluyó en la lista de prioridades y se pidió a las dos delegaciones que proporcionaran más información específica a la Secretaría del JECFA.

134. El Comité reconoció que la presentación de datos sobre contaminantes planteaba problemas especiales, a diferencia de los aditivos alimentarios. En lo referente a los aditivos alimentarios, los gobiernos eran los principales encargados de facilitar datos al respecto, especialmente cuando habían solicitado la evaluación. Sin embargo, en lo relativo a los contaminantes, había que cerciorarse de que se hubieran presentado todos los datos de que disponían los gobiernos y organizaciones con miras a la evaluación, teniendo en cuenta el considerable volumen de información existente y los problemas especiales asociados con la presencia de contaminantes en diferentes partes del mundo. En cuanto a la 41ª reunión del JECFA, se invitó a los gobiernos y organizaciones a que presentaran a la Secretaría del JECFA resúmenes convalidados de datos sobre el cadmio y el plomo. El plazo establecido por el JECFA para la presentación de todos los datos finalizaría el 15 de julio de 1992.

135. El Comité aprobó la lista de prioridades elaborada por el Grupo de Trabajo, que figura en el Apéndice VI del presente informe.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 17 del programa)

Mandato revisado

136. El Comité convino en recomendar al Comité del Codex sobre Principios Generales que enmendara el párrafo (a) de su mandato, que figuraba en el Manual de Procedimiento, según se indica a continuación:

- (a) sancionar o establecer límites máximos o niveles de referencia permitidos para diversos aditivos alimentarios, contaminantes (incluidos los contaminantes ambientales) y tóxicos naturales presentes en todos los productos alimenticios y piensos.

137. El Comité acordó también pedir al Comité Ejecutivo que prestara asesoramiento en cuanto a la posibilidad de formular recomendaciones del Codex en relación con medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación de alimentos y otros productos agrícolas.

Repercusiones de la biotecnología sobre las normas alimentarias y códigos de prácticas internacionales

138. El Comité tuvo ante sí el documento de sala Nº 17, preparado por las delegaciones de Australia, los Estados Unidos y los Países Bajos (véase párr.10).

139. La Secretaría de la OMS recordó al Comité que la Comisión había aprobado las conclusiones y recomendaciones de la Consulta FAO/OMS sobre estrategias para evaluar la inocuidad de los alimentos producidos mediante biotecnología (ISBN 92- 4-156145-9), al tiempo que había subrayado la necesidad de ofrecer a los consumidores una información bien fundada y basada en criterios científicos, en la que se explicara la aplicación de la biotecnología a la producción y elaboración de alimentos y se aclararan cuestiones relativas a la inocuidad. La Comisión había aprobado también que los comités sobre asuntos generales examinaran las cuestiones relacionadas con la biotecnología en el contexto de sus mandatos.

140. El Comité llegó a la conclusión de que se debería solicitar a los gobiernos más información general sobre la evaluación de aditivos alimentarios y otras sustancias pertinentes producidos mediante la biotecnología moderna (en especial modificación genética), según se indica a continuación:

- descripción de las sustancias producidas mediante biotecnología moderna, especialmente modificación genética;
- necesidad de una descripción o de otros detalles relativos a los métodos de producción utilizados para la modificación genética del organismo productor;
- necesidad de una descripción del organismo productor y detalles requeridos para la misma, y;
- requisitos de identidad y pureza.

141 El Comité acordó que se informaría a la Comisión sobre este plan de acción, al tiempo que señaló que esta información se remitiría también al JECFA y a la OMS.

142. El Comité tomó nota de que en su próxima reunión examinaría las cuestiones siguientes:

- Anteproyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios;
- Anteproyecto de procedimientos generales para establecer una Norma general para los contaminantes presentes en los alimentos;
- Ratificación y/o revisión de niveles máximos para aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos estipulados en normas del Codex.
- Examen de las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios;
- Enmiendas propuestas al Sistema Internacional de Numeración;
- Enmiendas propuestas al Inventario de Coadyuvantes de Elaboración;
- Anteproyecto de límites máximos para aflatoxinas presentes en los alimentos.
- Anteproyecto de niveles máximos para las aflatoxinas presentes en los piensos;
- Anteproyecto de límites máximos para la ocratoxina A;
- Establecimiento de niveles de referencia para el cadmio y el plomo presentes en los alimentos;
- Establecimiento de niveles de referencia para los BPC, los BPP, el tetraclorobenziltolueno y las dioxinas presentes en los alimentos;

- Establecimiento de niveles de referencia para los hidrocarburos aromáticos policíclicos, el cianuro de hidrógeno, los ftalatos y el etilcarbamato;
- Prioridades propuestas para la evaluación de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos por el JECFA.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 18 del programa)

143. El Comité decidió que su 25ª reunión se acortaría en un día y se celebraría del 22 al 26 de marzo de 1993, en el entendimiento de que el Grupo de Trabajo sobre la Norma General para Aditivos Alimentarios se reuniría el 19 de marzo por la mañana y el Grupo de Trabajo sobre Especificaciones el 19 de marzo por la tarde.

**COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE
LOS ALIMENTOS**

Resumen del estado de los trabajos

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia
Anteproyecto de nivel máximo para la aflatoxina M ₁ presente en la leche	5	20° CAC	Apéndice V, ALINORM 93/12
Especificaciones recomendadas para su adopción por la Comisión como Especificaciones Consultivas del Codex	3	20° CAC	Apéndice III, ALINORM 93/12
Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración	3 y 8	Gobiernos 25ª CCFAC 20° CAC	Apéndice IV y párrs. 54-56, ALINORM 93/12
Anteproyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	3	EE.UU./Gobiernos Grupo de Trabajo sobre NGAA 25ª CCFAC	Párrs. 29-36, ALINORM 93/12
Anteproyecto de Procedimientos del Codex para establecer una Norma General para los Contaminantes Presentes en los Alimentos	3	Países Bajos/ Dinamarca Gobiernos 25ª CCFAC	Párrs. 64-78, ALINORM 93/12
Examen de especificaciones no adoptadas como Especificaciones Consultivas del Codex	1	Gobiernos Grupo de Trabajo sobre Especificaciones 25ª CCFAC	Apéndice VII, II ALINORM 93/12
Examen de especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios	1	Gobiernos Grupo de Trabajo sobre Especificaciones 25ª CCFAC	Párrs. 47-53, ALINORM 93/12
Anteproyecto de nivel de referencia para la aflatoxina B ₁ presente en piensos suplementarios para animales productores de leche	3	Gobiernos 25ª CCFAC	Apéndice V, ALINORM 93/12
Información sobre las aflatoxinas presentes en determinados alimentos	3	Gobiernos 25ª CCFAC	Párrs. 85 y 92, ALINORM 93/12
Información sobre la ocratoxina A	3	Gobiernos 25ª CCFAC	Párrs. 93-94, ALINORM 93/12
Planes de muestreo para las aflatoxinas		CCEXEC Consulta de	Párrs. 95-99, ALINORM 93/12

		Expertos sobre Planes de Muestreo 25 ^a CCFAC	
Identificación de más especies predatoras de peces en relación con los niveles de referencia del Codex para el contenido total de mercurio en el pescado	3	CCFFP Gobiernos 25 ^a CCFAC 20° CAC	Párrs. 102-105, ALINORM 93/12
Estrategias nacionales, información y niveles en relación con los contaminantes siguientes:	3	Gobiernos 25 ^a CCFAC	Párrs. 106-109, ALINORM 93/12
a) Cadmio y plomo	3	“	Párrs. 110-113, ALINORM 93/12
b) BPC, BPP, tetraclorobenziltolueno	3	“	Párrs. 114-116, ALINORM 93/12
c) Dioxinas	3		Párrs. 117-122, ALINORM 93/12
d) Hidrocarburos aromáticos policíclicos, cianuro de hidrógeno, ftalatos y etilcarbamato			
Enmiendas al Inventario de Coadyuvantes de Elaboración	3	Gobiernos 25 ^a CCFAC	Párrs. 57-59, ALINORM 93/12
Aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos que se propone someter con carácter prioritario a la evaluación del JECFA		Gobiernos 25 ^a CCFAC	Apéndice VI, ALINORM 93/12

LIST OF PARTICIPANTS *
LISTE DES PARTICIPANTS *
LISTA DE PARTICIPANTES *

Chairman of the Session: Mrs. C. G. M. Klitsie
Président de la Session: Deputy Director
Presidente de la Reunión: Department for the Environment, Quality
and Nutrition
Ministry of Agriculture, Nature
Management & Fisheries
Bezuidenhoutseweg 73
P. O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

- * The Heads of Delegations are listed first: Alternates, Advisers and Consultants are listed in alphabetical order.
- * Les Chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.
- * Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones, los Supletes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

G. H. Renom
Embassy of Argentina
Catsheuvel 85
The Hague
The Netherlands

E. A. Canale
Embassy of Argentina
Catsheuvel 85
The Hague
The Netherlands

AUSTRALIA
AUSTRALIE

L. J. Erwin
Principal Executive Officer
Australian Quarantine and Inspection
Service
Department of Primary Industries and
Energy
Canberra ACT 2601
Australia

Dr. S. Brooke-Taylor
Assessments Section
National Food Authority
G. P. O. Box 7186
Canberra Mail Centre
ACT 2610 Australia

A. Downer
National Secretary
Council of Australian Food Technology
Associations
P. O. Box 1310
North Sydney
N. S. W. 2059, Australia

Dr. C. Hudson
Group Executive, Research and
Scientific Affairs
Goodman Fielder Wattie Ltd.
Level 4, 230 Victoria Road
Gladesville N.S.W. 2111
Australia

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. E. Plattner
Federal Ministry of Health, Sport and
Consumer Protection
Radetzkystrasse 2
A-1030 Vienna, Austria

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Ch. Cremer
Inspecteur-Chef de Service
Ministère de la Santé
Inspection denrées Alimentaires
Cité Administrative de l'Etat
Quartier Vesale
1010 Brussels Belgium

Dr. M. Cornelis
Inspecteur-Expert
Institut d'Expertise Vétérinaire
Rue de la Loi 56 5ème et.
1040 Brussels
Belgium

J. Gielen
Secretary General
F.I.E.B.
Av. Général de Gaulle 51 (Bte 5)
B-1050 Brussels
Belgium

Dr. G. Kayaert
Food Law Manager
Nestlé Coordination Centre
Birminghamstraat 221
1070 Brussels
Belgium

J. Pelgroms
Consultant in Food Science
& Nutrition
R&D AMYCOR
C/O Amycor
Burchtstraat 10
9300 Aalst, Belgium

Mrs. H. van Gerwen
Advisor Food Law
FIA/LVN
Kortenberglaan 172 B 7
B1040 Brussels
Belgium

CANADA

B. L. Huston
Chief
Chemical Evaluation Division
Bureau of Chemical Safety
Food Directorate
Health Protection Branch
Health and Welfare Canada
Banting Building, 4th Floor East
Tunney's Pasture,
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Canada

J. A. Drum
Vice-President
Manager, Technical Division
Coca Cola Limited
1, Concorde Gate
Suite 500
Toronto, Ontario, M3C
Canada

CAPE VERDE
CAP-VERT
CABO VERDE

V. Teixeira
Ingenieur EMPA
Entreprise Publique de l'
Approvisionnement
Cape Verde

CHILE
CHILI

Gustavo Diaz
Third Secretary
Embassy of Chile
Mauritskade 51
The Hague
The Netherlands

CZECHOSLOVAKIA
TCHÉCOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

B. Turek
Chief National Reference
Laboratory for Toxic Substances in
Food
National Institute of Public Health
Srobarova 48
100 42 Praha
Czechoslovakia

Mrs. T. Sinkova
Head of the Analytical Department
Food Research Institute
Priemyselna '4
82006 Bratislava 26
Czechoslovakia

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mrs. B. Fabech
Scientific Adviser, M.Sc.
Food Law Administration
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Denmark

Dr. T. Berg
Scientific Adviser
Food Law Administration
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Denmark

Mrs. U. Hansen
Head of Department M. Sc.
Federation of Danish Industries
H. C. Andersens Boulevard 18
DK 1790 Copenhagen
Denmark

Mrs. I. Meyland
Scientific Adviser, M.Sc.
National Food Agency
Central Laboratory, Division A
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Denmark

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. Akila Saleh Hamza
Director of Central Laboratory
for Food and Feed
Ministry of Agriculture
19, Mohy Eldin Aboelez
Dokki, Cairo
Egypt

A. A. Gaballa
Scientific Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries Ltd. Elnasr City
Free Zone
P. O. Box 7052
Cairo
Egypt

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. A. Hallikainen
Senior Scientific Officer
National Food Administration
P. O. Box 5
00531 Helsinki
Finland

S. Heiskanen
Research Manager
Finnish Food Industries' Federation
P. O. Box 115
00241 Helsinki
Finland

Mrs. A. L. Koskinen
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
P. O. Box 230
00171 Helsinki
Finland

Mrs. H. Wallin
Senior Research Scientist
Technical Research Centre
Food Research Laboratory
P. O. Box 203
SF-02151 Espoo
Finland

FRANGE
FRANCIA

Mrs. C. Servoz
Inspecteur
Ministère de l'Economie, des Finances
et du Budget
D.G.C.C.R.R.
Carré Diderot
3-5 Boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12
France

B. André
Ministère de l'Economie
des Finances et du Budget
Carré Diderot
3-5, Boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12
France

Dr. J. M. Bournigal
Vétérinaire Inspecteur
Ministère de l'Agriculture et de la Forêt
D. G. Al.
175 Rue de Chevaleret
75646 Paris Cedex 13, France

Mrs. Flamion
BSN
7, Rue de Téhéran
75008 Paris
France

Mrs. M. O. Gailing
Nestlé France
17-19 Quai du Président Paul Doumer
92400 Courbevoie
France

Mrs N. Josien
Roquette Frères
62106 Lestrem
France

Mrs. Loc'h
BSN-LU
7, Rue de Téhéran
75008 Paris
France

Ph. Mouton
Pernod Ricard
45, Avenue de Trèves
B-1040 Brussels
Belgium

Mrs. C. Ribière
SYNPA
41 bis Bld de Latour Maubourg
75007 Paris
France

M. Rouge
Ministère de la Santé, de la Solidarité et
de la Protection Sociale
DGS/PGE/1 B
1 Place de Fontenoy
75350 Paris 07 SP
France

Saint-Guilhem
Roquette Frères
62136 Lestrem
France

F. Verwaerde
Good Legislative Department
ANIA
62136 Lestrem
France

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

P. Kuhnert
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2
Germany

Dr. T. Hatzhold
Wissenschaftlicher Leiter des Bundes
für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e. V.
Godesberger Allee 157
D-5300 Bonn 2
Germany

Mrs. Dr. S. Langguth
Sudzucker Mannheim/Ochsenfurt AG
Winkelsweg 2
D-5300 Bonn 2
Germany

Dr. R. Langlais
Coca-Cola GmbH
Director Scientific Regulatory Affairs
Frankenstr. 348
D-4300 Essen 1
Germany

Dr. W. Lucas
Wissenschaftlicher Direktor
Bundesgesundheitsamt
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33
Germany

F. J. Schueller
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Wirtschaft
Postfach 140260
D-5300 Bonn 1
Germany

Dr. K. Trenkle
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Postfach 140270
D-5300 Bonn 1
Germany

Dr. H. Wenzel
Bundesministerium für Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2
Germany

Mrs. J. Willenbrock
Referentin
Bundesministerium für Umwelt,
Naturschutz und Reaktorsicherheit
Postfach 120629
D-5300 Bonn 1
Germany

Dr. W. Koch
Ladenburg GmbH
Dr. Albert-Reimann-Strasse 2
D-6802 Ladenburg
Germany

GHANA

Dr. J. K. Obinum
Deputy Director
Animal Health and Production
Ministry of Agriculture
P. O. Box M 161
Accra, Ghana

GREECE

GRECE

GRECIA

Dr. C. Gegiou
Head of the Direction of Food
General Chemical State Laboratory
16 Anast. Tsocha Street
GR-11521 Athens
Greece

HUNGARY

HONGRIE

HUNGRIA

Mrs. Dr. J. Sohar
Head of Department of Toxicological
Chemistry
National Institute of Food Hygiene and
Nutrition
1097 Budapest
Gyali u 3/a
Hungary

ICELAND

ISLANDE

ISLANDIA

J. Gislason
Chairman of the Food Additives
Committee
Environmental and Food Agency
P. O. Box 8080
128 Reykjavik
Iceland

**INDONESIA
INDONESIE**

Mrs. Indrawati S. ZA
Head of Sub Directorate of Food
Standardization
Directorate of Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia

Mrs. Untari Takain
Head of Sub Directorate of
Food Registration
Directorate of Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)
IRAN (REPUBLIQUE ISLAMIQUE D')
IRAN (REPUBBLICA ISLAMICA DEL)**

Reza Arjmandi
Director General
Farmer Corporation & Cooperatives &
Agroindustries
Ministry of Agriculture
Tehran, Iran

Mostafa Golnavaz
Agricultural Expert
Room No. 1413, 14th Floor
Ministry of Agriculture
Blwrd Ave
Tehran, Iran

Morteza Shahid Zadeh
Assistant of the Plan & Budget
Ministry of Agriculture
Tehran, Iran

ISRAEL

Abraham Ziv
Food Engineer
Food Control Administration
MOH
14, Haarba' ah St.
Tel Aviv, Israel

**ITALY
ITALIE
ITALIA**

Mrs. A. Bocca
Direttore Rep.
Alimenti Lipidici
Istituto Superiore della Sanità
Viale Regina Elena 299
00100 Roma, Italy

Dr. E. Dell'Acqua
Chemist
S. P. A., Via Biella 8
20143 Milano, Italy

Dr. F. Filippini
Food Technologist
Federchimica-assochemica
Via Accademia 33
20131 Milano, Italy

Dr. G. Porcelli
I. Dirigente Chimico
Ministero della Sanità
Piazza G. Marconi 25
00144 Rome, Italy

E. Silenzi
Dirigente Chimico
Laboratorio Chimico Dogane
Via delle Luce 35
00152 Rome, Italy

**JAPAN
JAPON**

Dr. K. Kimura
Deputy Director
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan 100 45

K. Yamaoka
Embassy of Japan
Tobias Asserlaan 2
2517 KC The Hague
The Netherlands

Mrs. Y. Sasaki
Food Chemistry Specialist,
Food Chemistry Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Kasumigaseki 1-2-2
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan

T. Fujita
Ministry of Agriculture,
Forestry & Control
Director
Center for Quality Control
and Consumer Service
4-7 Konan 4-Chome
Minatoku
Tokyo, Japan

T. Akiyama
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumae Shibuya
Tokyo, Japan

Y. O'Hara
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumae Shibuya
Tokyo, Japan

T. Matsunaga
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumae Shibuya
Tokyo, Japan

LESOTHO

Miss T. F. Adoro
First Secretary
Embassy of the Kingdom of Lesotho
Via di Porta Pertusa 4,
Rome, Italy

MALAYSIA MALAISIE MALASIA

J. Mat
Ministry of Primary Industries,
Level 6-8, Menara Dayabumi,
Jalan Sultan Hishamuddin
50050 Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Z. Abdullah
Senior Veterinary Officer
Veterinary Public Health Laboratory
Dept. of Veterinary Services
Persiaran Barat
46630 Petaling Jaya
Malaysia

Dr. Abu Bakar Hussin
Senior Research Officer
Food Technology Research Centre,
MARDI
P. O. Box 12301
50774 Kuala Lumpur, Malaysia

A. J. Murad
Regional Director
Poria Eastern Regional Office
Level 10, Teruntum Complex
25000 Kuantan, Pahang
Malaysia

S. Salim
Director of Inspectorate Division
The Malaysian Pineapple Industry
Board
P. O. Box 35
80700 Johor Bahru
Malaysia

Mrs. W. L. Siew
Senior Research Officer
Palm Oil Research Institute
of Malaysia
P. O. Box 10620
50720 Kuala Lumpur
Malaysia

MEXICO

Mrs. dr. Elba Duran Vidaurri
Directora de Control Sanitorio de
Alimentos
Secretaría de Salud Cultural
Donceles 39 - 1^{er} Piso
Col. Centro
Mexico D. F., México

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

M. Ammor Mohamed Abdou
Ingénieur d'Etat des Industries
Agro-alimentaires
B. P. 40
Agadir
Morocco

THE NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES-BAJOS

R. Top
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
Nutrition and Product Safety Affairs
P. O. Box 5406
2280 HK Rijswijk (ZH)
The Netherlands

Mrs. M. A. M. de Schutter
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
Nutrition and Product Safety Affairs
P. O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
The Netherlands

W. J. de Koe
Ministry of Welfare,
Health and Cultural Affairs
General Inspectorate for Health
Protection
P. O. Box 5406
2280 HK Rijswijk (ZH)
The Netherlands

Mrs. D. K. A. M. Minten
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Department for the Environment,
Quality and Nutrition
P. O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

Dr. G. Kleter
Ministry of Welfare, Health
and Cultural Affairs General
Inspectorate for
Health Protection
P. O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
The Netherlands

D. G. Kloet
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Department for the Environment,
Quality and Nutrition
P. O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

G. M. Koornneef
General Commodity Board
for Arable Products
P. O. Box 29739
2502 LS The Hague, The Netherlands

J. P. Ostendorf
Commission for the Dutch Food
and Agricultural Industry
Quest International Nederland
P. O. Box 2
1400 CA Bussum
The Netherlands

Dr. A. Leon
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Unilever Research
P. O. Box 114
3130 AC Vlaardingen
The Netherlands

E. Veen
Commission for the Dutch Food
and Agricultural Industry
P. O. Box 93093
2509 AB The Hague
The Netherlands

**NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA**

Mrs. M. J. Riordan
Chief Food Technologist
Public Health Services
Department of Health
P. O. Box 5013
Wellington
New Zealand

J. W. van den Beuken
Food Technologist
Public Health Services
Department of Health
P. O. Box 5013
Wellington
New Zealand

**NORWAY
NORVEGE
NORUEGA**

K. Faerden
Head, Chemistry & Toxicological
Department
Norwegian Food Control Authority
P. O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

Ms. H. Fiskaadal
Executive Officer
Chemistry and Toxicology Department
Norwegian Food Control Authority
P. O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

Mrs. B. Wilsher
Foreign Liaison Officer
Norwegian Food Control Authority
P. O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

**PHILIPPINES
FILIPINAS**

H. Carandang
Deputy Permanent Representative to
FAO
Embassy of The Philippines
12 Via San Valentino
Rome, Italy

H. J. Bixler
Technical Advisor
RDI, Box 1411
Belfast ME 04915
U.S.A.

Ms. J. L. L. Demeterio
Agricultural Attaché
Embassy of The Philippines
85 Rue Washington
1050 Brussels
Belgium

**POLAND
POLOGNE
POLONIA**

Dr. K. Karlowski
Head of Laboratory
National Institute of Hygiene
Department of Food Research
Chocimska 24 str.
00-791 Warsaw, Poland

Mrs. M. Ciapinska
Main Specialist
Ministry of Agriculture and Food
Economy
30, Wspolna Str.
00-930 Warsaw, Poland

Mrs. J. Swiecka
Ministry of Foreign Economic Relations
Quality Inspection Office
32/34 Zurawia Str.
00-950 Warsaw, Poland

PORTUGAL

M. E. Carvalho
Head of Division
Ministerio Agricultura
Instituto de Qualidade Alimentar
Avenida Conde ValBom 96-98
Lisboa, Portugal

**SPAIN
ESPAGNE
ESPANA**

A. Carbajo
Técnico
Ministerio de Sanidad y Consumo
Subdirección de Higiene de los
Alimentos
Paseo del Prado 18-20
Madrid 28014, Spain

J. Campos Amado
Jefe Servicio Lab. Arbitral
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Dirección General de Política
Alimentaria
Paseo Isabel II No. 1
Madrid, Spain

A. Contijoch
Presidente AFCA
Bruc 72-74
08009-Barcelona
Spain

**SWEDEN
SUEDE
SUECIA**

Dr. S. A. Slorach
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

Mrs. A. Janelm
Principal Administrative Officer
Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

Dr. A. Edhborg
Allan Edhborg Consulting
Spireagatan 12
S-26740 Bjuv, Sweden

A. Grundström
Food Technologist
Semper AB
Box 23142
10435 Stockholm, Sweden

Mrs. E. Lonberg
Principal Administrative Officer
Legal Division
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

**SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA**

Dr. Y. Siegart
Chairman of the Swiss National Codex
Committee
Loostrasse 20
CH-6430 Schwyz, Switzerland

Ms. G. Humbert
Jacobs Suchard SA
Rue des Usines 90
CH-2003 Neuchatel
Switzerland

Dr. M. Lützw
Hoffmann-La Roche SA
CH-4002 Basel, Switzerland

Mrs. D. Magnolato
Head of Biochemistry Section
Nestec Ltd.
P. O. Box 353
CH-1800 Vevey
Switzerland

P. Rossier
Office Fédéral de la Santé Publique
Head of Section Codex Alimentarius
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne 14
Switzerland

O. Raunhardt
Hoffmann-La Roche AG
CH-4002 Basel
Switzerland

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Ms. S. Pruengkarn
Senior Scientist
Division of Biological Science
Department of Science Service
Rama 6 Street
Bangkok 10400
Thailand

C. Charoenpong
Head of Food Standard Control Section
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 10200
Thailand

V. Chiravatcharatikul
Scientific Regulatory Affairs Manager
16th Floor Regent House,
183 Rajdamri Road
Pathumwan
Bangkok 10330
Thailand

S. Chuasukonthip
First Secretary
Royal Thai Embassy
Buitenrustweg 1
2517 KD The Hague
The Netherlands

Miss C. Jaengsawang
Medical Scientist
Chief of Section Chemical Analysis
Food for Export Analysis Division
Department of Medical Science
Yodsa, Bangkok 10100
Thailand

Mrs. O. Silapanaporn
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road
Bangkok 10400
Thailand

TUNISIA
TUNISIE

M. Amara
Ingenieur en Chef,
Ministère de l'Agriculture (DGAA)
30, Rue Alain Savary 1002
Tunis, Tunisia

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Miss B. J. Richards
Head of Food Additives Branch
Chemical Safety of Food Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R.505 Ergon House
c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U.K.

Dr. C. E. Fisher
Head of Food Additives & Risk
Assessment Unit
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3HX, U.K.

D. Bellamy
Executive, Scientific & Technical
Division
Food and Drink Federation Ltd.
6, Catherine Street
London WC2B 5JJ, U.K.

Ms. Dr. N. M. Binns
Manager, Chemical Products
Registration, Europe
Pfizer Central Research
10 Dover Road
Sandwich, Kent CT13 OBN
U.K.

T. J. Davis
Head of Chemical Food Contamination
Branch
Chemical Safety of Food Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U.K.

Mrs. J. Hardinge
Regulatory Affairs Manager
Quest International
Ashford Kent TN24 OLT, U.K.

R. C. Hearfield
Food and Drink Federation
Ashby-de-la-Zouch
Leicestershire, U.K.

Dr. J. Norman
Head of Contaminants 3 Branch
Food Science Division I
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U.K.

J. C. N. Russell
Marketing Service Manager
Kelco International Ltd.,
Westminster Tower
3, Albert Embankment
London SE1 7RZ, U.K.

Dr. D. Watson
Food Science Division I
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R.218 Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U.K.

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDO DE AMERICA**

R. J. Ronk
Senior Advisor to the Deputy
Commissioner for Policy
U.S. Food and Drug Administration
5600 Fishers Lane (HF-22)
Rockville, Maryland 20857
U.S.A.

D. F. Dodgen
Division of Food and Color Additives
U.S. Food and Drug Administration
(HFF-330)
200 C Street S. W.
Washington D. C. 20204,
U.S.A.

Ms. R. S. Nally
Executive Officer for Codex Alimentarius
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
14th & Independence Ave., S. W.
Washington D. C. 20250, U.S.A.

R. H. Barret
Office of Food Safety and Technical
Services
Foreign Agriculture Service
U.S. Department of Agriculture
14th & Independence Ave. S. W.
Washington D. C. 20250, U.S.A.

Ms. E. Campbell
Chief, Regulations & Industry
Activities Branch
U.S. Food and Drug Administration
(HFF-312)
200 C Street, S. W.
Washington, D. C. 20204, U.S.A.

Ms. J. A. Springer
Chief, Division of Mathematics
Office of Toxicological Sciences
U.S. Food and Drug Administration
(HFF-110)
200 C Street, S. W.
Washington D. C. 20204
U.S.A.

S. N. Tanner
Assistant to the Administrator for
Technology
Federal Grain Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
P. O. Box 96454
Washington D. C. 20090-6454
U.S.A.

K. Brenner
Corn Refiners Association
Director of Public Affairs
1100 Connecticut Ave, NW
Washington DC 20056, U.S.A.

Ms. G. Brooks-Ray
Director, Regulatory Affairs & Nutritional
Sciences
CPC International Inc.
International Plaza
P. O. Box 8000
Englewood Cliffs
New Jersey 07632
U.S.A.

Ms. F. J. Broulik
Director Regulatory Affairs & Information
Services
NcNeil Specialty Products Co.
501 George Street
New Brunswick, NJ 08903-2400
U.S.A.

Dr. W. J. Cook
Consultant
Box 690
Mt. Gretna, Pa. 17064, U.S.A.

Dr. L. J. Czuba
Director, Safety & Regulatory Affairs
Pfizer Inc.
Central Research Div.
East Point Road
Groton, Connecticut 06379
U.S.A.

Dr. G. E. Dunaif
Senior Program Manager - Toxicology
Campbell Soup Co.
P. O. Box 48K
Campbell Place
Camden, New Jersey 08103-1799
U.S.A.

Dr. O. D. Easterday
Vice President and Chief
Product Safety Assurance Officer
International Flavors
& Fragrances, Inc.
1515 State Highway No. 36
Union Beach, New Jersey 07735-3597,
U.S.A.

C. Hofland
Marketing Director
National Sunflower Association
4023 State Street
Bismarck, ND 58501
U.S.A.

Mrs. J. C. Howell
Manager, Regulatory Submissions
The Coca Cola Company
P. O. Drawer 1734
Atlanta, Georgia 30301, U.S.A.

Ms. M. Kapustynski
Manager, External Affairs
Pepsi Cola International
100 Stevens Avenue
Valhalla, New York 10595
U.S.A.

Dr. J. C. Kirschman
International Food Biotechnology
Council
Food Safety Consultant
P. O. Box 88
403 Barrett Road
Emmans, P. A. 18049
U.S.A.

Dr. A. W. Matthys
Director
Technical Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1401 New York Ave.
Washington D. C. 20005
U.S.A.

Dr. J. P. Modderman
Staff Scientist
Keller & Heckman
1001 Gst NW
Suite 500 West
Washington D. C. 20001-4545
U.S.A.

J. Serafino
Director, Scientific Relations
Kraft General Foods
250 North Street
White Plains, New York 10625
U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

(AIIBP) ASSOCIATION
INTERNATIONALE DE L'INDUSTRIE
DES BOUILLONS ET POTAJES

E. G. Rapp
Ernest Claeslaan 4
B-3080 Tervuren
Brussels
Belgium

(AMFEP) ASSOCIATION OF
MICROBIAL
FOOD ENZYME PRODUCERS

J. L. Mahler
Novo Nordisk A/S
Novo Alle
DK 2880 Bagsvaerd
Denmark

Mrs. D. P. Praaning-Van Dalen
Gist Brocades N. V.
P. O. Box 1
2600 MA Delft
The Netherlands

(AOAC INTERNATIONAL)
ASSOCIATION OF
OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS

Mrs. M. Lauwaars
European Representative
AOAC International
P. O. Box 153
6720 AD Bennekom
The Netherlands

BIOPOLYMER INTERNATIONAL

J. C. Attale
Biopolymer International
85 Blvd. Haussmann
F-75008 Paris
France

J. J. Piot
Biopolymer International
85 Blvd. Haussman
F-75008 Paris
France

(CEFIC) EUROPEAN COUNCIL OF
CHEMICAL MANUFACTURERS'
FEDERATION

Dr. E. Lück
Hoechst Aktiengesellschaft
Abt. Lebensmitteltechnik
Postfach 80 03 20
D-6230 Frankfurt am Main 80
Germany

**(CIAA) CONFEDERATION DES
INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES
DE LA CEE**

Dr. D. Taeymans
Manager Food Technology & Scientific
Affairs
CIAA
Rue de la Loi 74
B-1040 Brussels
Belgium

COUNCIL OF EUROPE

L. Sivonen
Council of Europe
Secretariat of the Partial Agreement in
the Social and Public Health Field
P. O. Box 431 R6
F-67006 Strasbourg Cedex
France

**EC COMMISSION OF THE
EUROPEAN COMMUNITIES**

Mrs. C. Geslain
Expert
Directorate General for Internal Market
and Industrial Affairs
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium

M. Granero Rossel
Administrator
Directorate General for Internal Market
and Industrial Affairs
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium

R. Valls Pursals
Principal Administrator
DG VI
Loi 86 1/41
B-1049 Brussels
Belgium

EC COUNCIL SECRETARIAT

B. Mejborn
Administrator
Rue de la Loi 170
B-1048 Brussels
Belgium

**(EFEMA) EUROPEAN FOOD
EMULSIFIER
MANUFACTURERS' ASSOCIATION**

Mrs. J. Thestrup
Grindsted Products
Edwin Rahrs Vej 38
DK-8220 Brabrand
Denmark

**(EFFA) EUROPEAN FLAVOUR AND
FRAGRANCE ASSOCIATION**

Dr. B. Evenhuis
Director Product Safety Assurance
I.F.F. EAME
P. O. Box 309
1200 AH Hilversum, The Netherlands

**(ELC) EUROPEAN INDUSTRIAL
FOOD ADDITIVES AND FOOD
ENZYMES**

A. Overeem
Executive Secretary
Veraartlaan 8
P. O. Box 5824
3380 HV Rijswijk (ZH)
The Netherlands

**(FIVS) FEDERATION
INTERNATIONALE
DES INDUSTRIES ET DU COMERSE
EN GROS DES VINS, SPIRITUEUX,
EAUX-DE VIE ET LIQUEURS**

Dr. M. Anastasio
Expert
Via San Secondo 67
10128 Torino
Italy

Ph. Mouton
Pernod Ricard
45, Rue de Treves
1040 Bruxelles
Belgium

**(ICC) INTERNATIONAL
ASSOCIATION FOR CEREAL
SCIENCE AND TECHNOLOGY**

W. J. de Koe
Hartenseweg 40
6705 BK Wageningen
The Netherlands

**(IDF) INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION**

C. A. L. Bercht
VVZM
Laan van Meerdervoort 20
2517 AK The Hague
The Netherlands

R. W. Maeijer
Nestlé Nederland B. V.
Walstraat 17
8011 NR Zwolle
The Netherlands

**(IDF) INTERNATIONAL DIABETIC
FEDERATION**

J. Byrne
1 Allee du Herisson
1070 Brussels
Belgium

**(IEIP) INSTITUT EUROPEEN DES
INDUSTRIES DE LA PECTINE**

Prof. Dr. W. Pilnik
Executive Vice-President
Boeslaan 5
6703 EN Wageningen
The Netherlands

**(IFAC) INTERNATIONAL FOOD
ADDITIVES COUNCIL**

Dr. A. G. Ebert
Executive Director
International Food Additives Council
5775 Peachtree-Dunwoody Road
Suite 500 G
Atlanta, Georgia 30342-1558
U.S.A.

J. T. Elfstrum
Manager
Regulatory Affairs Rhône-Poulenc, Inc.
Cranbury, N. J. 08152-7500
U.S.A.

D. W. Manning
FMC Corporation
Marine Colloids Division
Crocketts Point Rockland
Maine 04841
U.S.A.

**(IFG) INTERNATIONAL FEDERATION
OF GLUCOSE INDUSTRIES**

Dr. D. B. Whitehouse
Quality Assurance Manager
Cerestar
Research and Development Centre
Havenstraat 84
B-1800 Vilvoorde
Belgium

J. T. Heideman
Product Manager
P. O. Box 34
4600 AA Bergen op Zoom
The Netherlands

K. Petersen
Quality Assurance Manager
Cargill BV
Postbus 34
4600 AA Bergen op Zoom
The Netherlands

**(IFGMA) INTERNATIONAL
ASSEMBLY OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS**

C. Feldberg
Vice President, Health, Safety, Quality
Assurance
CPC International
1010 Wisconsin Avenue, N. W.
Suite 800
Washington D. C. 20007, U.S.A.

S. Gardner
Senior Vice President
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Avenue, N. W.
Suite 800
Washington D. C. 20007, U.S.A.

J. Serafino
Director, Scientific Relations
Kraft General Foods
250 North Street
White Plains
New York 10625
U.S.A.

**(ILSI) INTERNATIONAL LIFE
SCIENCES INSTITUTE**

F. J. van der Meer
ILSI
Constitution House
56, High Street
Windsor Berks SL4 1JY
United Kingdom

Dr. S. W. Bigelow
ILSI
234 E. 42nd Street
New York 10017
U.S.A.

R. Peterson
Director, Regulatory Compliance
1751 Lake - Cook Road
Deerfield, IL 60044
U.S.A.

**(INEC) INSTITUT EUROPEEN DES
INDUSTRIES DE LA GOMME DE
CAROUBE**

Dr. E. Nittner
Secretary General (INEC)
Redingstrasse 2
CH 8280 Kreuzlingen
Switzerland

W. J. Sander
8355 Aero Drive
San Diego
California 92123
U.S.A.

**(IOCU) INTERNATIONAL
ORGANIZATION OF CONSUMERS
UNIONS**

C. Toussaint
AGV
Heilsbachstrasse 20
5300 Bonn 1
Germany

M. Schuttelaar
Coordinator Food and Environment
Consumers Union
Leeghwaterplein 26
2521 CV Den Haag
The Netherlands

**(IOFI) INTERNATIONAL
ORGANIZATION
OF THE FLAVOUR INDUSTRY**

Dr. F. Grundschober
Scientific Adviser
8 Rue Charles Humbert
CH-1205 Geneva
Switzerland

**(IPF) INTERNATIONAL PEANUT
FORUM**

Mrs. J. G. Adams
Director European Operations
National Peanut Council of America
Regent Arcade House
19-25 Argyll Street
London W1V 1AA, U.K.

**(IPPA) INTERNATIONAL PECTIN
PRODUCERS ASSOCIATION**

Prof. Dr. W. Pilnik
Chairman of IPPA
Boeslaan 5
6703 EN Wageningen
The Netherlands

**(ITIC) INTERNATIONAL TOXICOLOGY
INFORMATION CENTRE**

Dr. G. Vettorazzi
Food Safety Unit
1211 Geneve 27
Switzerland

**(MARINALG INTERNATIONAL)
WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED
PROCESSORS**

J. J. Piot
Counseiller/Advisor
(Marinalg International)
85 Blvd. Haussmann
75008 Paris
France

**(OFCA) ORGANIZATION OF
MANUFACTURERS OF CELLULOSE
PRODUCTS FOR FOODSTUFFS
IN THE EEC**

Dr. E. Izeboud
Secretary General
OFCA
2521 CV Den Haag
The Netherlands

UNESDA/CESDA

Dr. A. W. Noltes
c/o BBM
Heemraadsingel 167
3022 CG Rotterdam
The Netherlands

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS
PROGRAMME COMMITTEE
SECRETARIAT:**

D. Byron (Secretary)
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
00100 Rome
Italy

S. Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme FAO
00100 Rome
Italy

Assisted by:

Dr. G. G. Moy
Scientist
World Health Organization Food Safety
Unit
1211 Geneve 27
Switzerland

**HOST GOVERNMENT COMMITTEE
SECRETARIAT**

K. de Winter
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Nutrition
P. O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

A. Bal
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Development Cooperation in Agriculture
P. O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

Mrs. M. A. T. Kerkhoff
Unilever Research
P. O. Box 114
3130 AC Vlaardingen
The Netherlands

Dr. D. A. Toet
Gist Brocades
M. Nijhoflaan 2
2624 ES Delft
The Netherlands

Mrs. A. B. van der Veen
Executive Officer for Codex Alimentarius
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Nutrition
P. O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

FAO PERSONNEL:

J. Weatherwax
FAO Joint Secretary JECFA
Food Policy and Nutrition Division Food
and Agriculture Organization of the
United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

WHO PERSONNEL:

Dr. J. L. Herrman
WHO Joint Secretary of JECFA
International Programme on Chemical
Safety
World Health Organization
1211 Genève 27
Switzerland

APENDICE II

MEDIDAS QUE HAN DE ADOPTARSE COMO CONSECUENCIA DE CAMBIOS EN EL ESTADO DE APROBACION DE LAS IDA

Sustancia	Ingestión diaria admisible (IDA) precedente en mg/kg de peso corporal y otras recomendaciones toxicológicas	Ingestión diaria admisible (IDA) vigente en mg/kg de peso corporal y otras recomendaciones toxicológicas	Usos actuales en el Codex	Recomendación de la Secretaría sobre las medidas que se requieren
<u>Emulsionantes</u>				
Esteres de sacarosa de los ácidos grasos y sacaroglicéridos	0-10 (IDA de grupo)	0-16 (IDA de grupo basada en ésteres de sacarosa contenidos en ésteres de sacarosa de ácidos grasos y sacaroglicéridos)	Esteres de sacarosa de ácidos grasos: Margarina - 10 g/kg Cacao en polvo y mezclas - 10 g/kg Sacaroglicéridos: Margarina – 10 g/kg Ninguno	de Como se ha aumentado la IDA de grupo, no se requieren medidas
Aceite de soja térmicamente oxidado	---	0-3	Ninguno	No se requieren medidas
Aceite de soja térmicamente oxidado en interacción con mono y diglicéridos de ácidos grasos	Ninguna IDA asignada	0-30	Ninguno	No se requieren medidas
<u>Preparados enzimáticos</u>				
Celulasa de Trichoderma longibrachiatum	0-0,3 (basado temporalmente en T. reesei)	No especificada	Ninguno	No se requieren medidas
B- Gluconasa de Trichoderma harzianum	0-0,5 (temporal)	No especificada	Ninguno	No se requieren medidas
Lisozima		Puede utilizarse en elaboración de	Ninguno	No se requieren medidas

Etilvanillina	0-5	alimentos 0-5 (Temporal)	Fórmula complementaria – 50 mg/kg Alimentos envasados para niños de pecho, etc. - 70 mg/kg Cacao en polvo, Chocolate - cantidades pequeñas Crema - limitada por BPF	Como la IDA se mantiene invariada, no se requieren medidas
Limoneno		0-1,5 (se aplica a la ingestión total de limoneno. La ingestión de aditivos alimentarios no debe exceder de 0,075 mg/kg de pc/día, que representa el 5% de la IDA		No se requieren medidas
Hidrocloruro de quinina	0-0,9 (temporal)	Las dosis de uso actuales, de hasta 75 mg/l en bebidas analcohólicas, no suscitan preocupación toxicológica	Ninguno	No se requieren medidas
<u>Disolventes</u>				
1,2- Dicloroetano	No deben utilizarse	IDA no asignada por su segura genotoxicidad y carcinogenicidad	Ninguno	No se requieren medidas
Diclorometano	IDA retirada	Se debe limitar a los usos actuales	Ninguno	No se requieren medidas
Eter monoetílico dietilenoglicol	Ninguna IDA asignada	IDA no asignada por insuficiencia de datos	Ninguno	No se requieren medidas

Espesantes

Acido algínico y sus sales de amonio, calcio, potasio y sodio	0-50 (IDA de grupo)	No especificada (IDA de grupo)	Minarina - 10 g/kg Sardinas en conserva - 20 g/kg Queso Cottage - 5 g/kg Queso de nata, nata (crema) y yogures - 5 g/kg Pepinos encurtidos - 500 mg/kg Quesos fundidos - 8 g/kg Verduras en conserva - 10 g/kg Productos de pescado congelados rápidamente - 5 g/kg Mayonesa - 1 g/kg "Bouillons" y consomés - 3 g/kg Jamón y espaldilla de cerdo curados cocidos - BPF	Dado que la IDA se ha establecido como "no especificada", no se requieren medidas
Alga Eucheuma elaborada	Ninguna IDA asignada	IDA no asignada por insuficiencia de datos	Ninguno	No se requieren medidas
<u>Ceras</u>				
Cera de abejas	---	Los usos vigentes no suscitan preocupación toxicológica	Ninguno	No se requieren medidas
Cera candelilla	---	Los usos vigentes no suscitan preocupación toxicológica	Ninguno	No se requieren medidas
Cera carnauba	---	0-7	Ninguno	No se requieren medidas
Cera microcristalina	Cera Evaluadas previamente	No especificada (IDA	Ninguno	No se requieren medidas

de parafina	con ceras que contienen hidrocarburo - Ninguna IDA asignada	de grupo para ceras microcristalinas y de parafina)		
Laca		Los usos vigentes no suscitan preocupación toxicológica	Ninguno	No se requieren medidas
<u>Sustancias varias</u>				
Curcumina	0-0,1 (temporal)	0-0,1 (temporal)	Grasas y aceites, minarina - 5 mg/kg "bouillons" y consomés - 50 mg/kg Mayonesa - 100 mg/kg Mantequilla, Margarina y quesos fundidos - BPF	Como la IDA se mantiene inalterada, no se requieren medidas
Furfural		IDA no asignada por su segura genotoxicidad y carcinogenicidad	Ninguno	No se requieren medidas
Bromato de potasio	0-60 mg de bromato/kg de harina	No apropiado para su uso como agente de tratamiento de la harina	Harina de trigo - 50 mg/kg	Debería retirarse la ratificación por la Comisión y notificarse al Comité
<u>Tóxicos naturales</u>				
Glicósidos cianógenos		No se pudo estimar con seguridad la dosis de ingestión debido a la falta de datos cuantitativos	Harina de yuca (ácido cianhídrico) - 10 mg/kg	Informar al Comité Coordinador del Codex para África (NO sujeto a ratificación - sólo para información
Solanina y chaconina	---	Los niveles normales en las papas (2-10 mg/100 g) no suscitan preocupación toxicológica	Ninguno	No se requieren medidas

APENDICE III

ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, FORMULADAS EN LA 37^a REUNION DEL JECFA

CATEGORIA I: (Especificaciones recomendadas para su adopción por la Comisión)

Carbón activado
d-Carvona
l-Carvona
Acido eritóbico
Goma gelán
Esteres de glicerol de la resina de madera
Acetato isobutirato de sacarosa
Carbón vegetal

CATEGORIA II: (Especificaciones recomendadas para su adopción una vez introducidas correcciones de redacción, incluidas revisiones tipográficas)

Butilhidroxitolueno
Dimetilbicarbonato
Dioctilsufosuccinato de sodio
Eritrosina
Aceite mineral
Polidimetilsilixano
Terbutilhidroquinona

CATEGORIA III: (Especificaciones remitidas al JECFA por requerir cambios sustanciales)

α -amilasa obtenida a partir de *Bacillus stearothermophilus* (nomenclatura y necesidad de especificar la cepa)

α -amilasa obtenida a partir de *Bacillus subtilis* (como en el caso anterior)

Pirofosfato disódico (preguntas relativas al límite de fluoruro, materia insoluble en agua e intervalo del pH)

Lecitina (fórmula para determinar el Índice de ácido)

Lecitina parcialmente hidrolizada (fórmula para determinar el índice de ácido)

Pirofosfato tetrasódico (pregunta relativa al límite de fluoruro)

Triclorogalactosacarosa (preguntas relativas a la nomenclatura y metodología)

Goma xantán (pregunta relativa al límite para levaduras y mohos, por separado o en combinación)

CATEGORIA IV: (Sustancias incluidas en el programa de una próxima reunión del JECFA)

Trans-anetol

APENDICE IV

ENMIENDAS PROPUESTAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION

Por acuerdo del CCFAC en su 24^a reunión, se asignaron, corrigieron o suprimieron los siguientes números del SIN para aditivos alimentarios, con miras a su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 20^o periodo de sesiones:

ADICIONES

<u>Número</u>	<u>Aditivos alimentarios</u>	<u>Funciones</u>
955	Sacaralosa (triclorigalactosacarosa)	Edulcorante
905c (i)	Cera microcristalina	Agente de glaseado
905c (ii)	Cera de parafina	Agente de glaseado

SUPRESIONES

164	Azafrán	Color
-----	---------	-------

APENDICE V

ANTEPROYECTO DE NIVEL MAXIMO PARA LA AFLATOINA M₁ PRESENTE EN LA LECHE

(para su adopción por la Comisión en el Trámite 5)

0,05 µg/kg de aflatoxina M₁

ANTEPROYECTO DE NIVEL DE REFERENCIA* PARA LA AFLATOXINA B₁ PRESENTE EN PIENSOS SUPLEMENTARIOS PARA ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE

(para recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3)

[5 µg/kg] de aflatoxina B₁

- * Los niveles de referencia se han establecido con miras a su aplicación en la reglamentación de alimentos que son objeto de comercio internacional. Cuando dichos niveles se rebase, los gobiernos tendrán que decidir si los alimentos podrán distribuirse en el territorio sometido a su jurisdicción, y en qué circunstancias.

**ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS QUE EL
CCFAC PROPONE SOMETER CON CARACTER PRIORITARIO A LA EVALUACION
DEL JECFA**

Contaminantes

Nitritos
Nitratos
Nitrosaminas
Ocratoxina A
Dioxinas
Etilcarbamato
Ftalatos
Hidrocarburos aromáticos policíclicos
Toxinas de marisco que provocan parálisis
Tricotecenes

Proopuesta de

Países Bajos
Reino Unido, Dinamarca
CCFAC
CCFAC
Países Bajos
Dinamarca
Canadá
Países Bajos

Otros

Inocuidad de alimentos y piensos tras su
tratamiento con amonio para reducir los niveles de
aflatoxinas

Propuesta de

Secretaría

APENDICE VII

ESPECIFICACIONES MAS ANTIGUAS DEL JECFA QUE NUNCA SE REVISARON O NO SE REVISARON EN EL MARCO DEL SISTEMA VIGENTE

Aditivo Alimentario	Referencia de la especificación del JECFA
ESPECIFICACIONES QUE NUNCA SE REVISARON:	
Peróxidos de acetona	NMRS 40A, B, C (1966)
Persulfato de amonio	NMRS 40A, B, C (1966)
Benzaldehído	NMRS 44 B (1968)
Bórax	NMRS 31 (1962)
Acido bórico	NMRS 31 (1962)
Acetato de butilo	NMRS 44B (1968)
Iodato de calcio	NMRS 40A, B, C (1966)
Peróxido de calcio	NMRS 40A, B, C (1966)
Fosfato de calcio monobásico	NMRS 40A, B, C (1966)
Dióxido de cloro	NMRS 35 (1964)
Decanal	NMRS 44B (1968)
Diacetilo	NMRS 44B (1968)
Tiodipropionato de destearilo	NMRS 31 (1962)
Dulcina	NMRS 44B (1968)
Acetato de etilo	NMRS 44B (1968)
Butirato de etilo	NMRS 44B (1968)
Isovalerato de etilo	NMRS 44B (1968)
Mentol, dl-	NMRS 44B (1968)
Mentol, l	NMRS 44B (1968)
Fenilacetato de metilo	NMRS 44B (1968)
Salicilato de metilo	NMRS 44B (1968)
Nonalactona, γ -	NMRS 44B (1968)
Fenilacetaldehído	NMRS 44B (1968)
Fenilfenol, o-	NMRS 38A (1965)
Piperonal	NMRS 44B (1968)
Clorato de potasio	NMRS 46B (1970)
Persulfato de potasio	NMRS 40A, B, C (1966)
Propionato de potasio	NMRS 31 (1962)
Tartrato (L+) de potasio y sodio	NMRS 35 (1964)
O-fenilfenol de sodio	NMRS 38A (1965)
Fosfato de sodio monobásico	NMRS 35 (1964)
Tartrato (L+) de sodio	NMRS 35 (1964)
Tartrato de estearilo	NMRS 40A, B, C (1966)
Esteres de glicerol de ácido acetiltartárico y de ácidos grasos, mezclados	NMRS 40A, B, C (1968)
Undecalactona, γ -	NMRS 44B (1968)
Vainillina	NMRS 44B (1968)

ESPECIFICACIONES QUE NO SE REVISARON EN EL MARCO DEL SISTEMA VIGENTE

Hidróxido de amonio	NMRS 55B (1975)
Acido ciclohexilsulfámico	NMRS 48B (1971)
Gelatina alimentaria	NMRS 48B (1971)
Acido clorhídrico	FNS 1B (1976)
Acido láctico	NMRS 57 (1974)
Pepsina, Aviar	FNS 1B (1976)
Propilenglicol	FNS 1B (1976)
Caseinato de sodio	NMRS 48B (1971)
Polifosfato de sodio, vítreo	FNS 1B (1976)
Acido sulfúrico	FNS 1b (1976)
Triacetina	NMRS 55b (1975)