

## ORIENTACIÓN PARA LOS COMITÉS DE PRODUCTOS SOBRE LA ARMONIZACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

### INFORMACIÓN GENERAL

1. El CCFA trabaja desde su 42.<sup>a</sup> reunión<sup>1</sup> de 2010 (CCFA42) para lograr la plena armonización entre la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA; CXS 192-1995) y las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos del Codex.

2. El objetivo del trabajo de armonización es conciliar sistemáticamente las disposiciones sobre aditivos de las normas para productos con las de la NGAA, con el principio general de que ésta deberá ser el único punto de referencia para los aditivos alimentarios en el Codex Alimentarius y, por consiguiente, tener en cuenta todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios que aparecen en las normas sobre productos.

3. La NGAA ya se ha armonizado con una serie de normas para productos, pero todavía hay un retraso considerable de normas cuya armonización está pendiente. Los debates recientes del CCFA sobre reducir los atrasos se han centrado en enfoques para imprimir mayor eficacia a la armonización de las normas para productos de comités que no están activos, y clarificar la función de los comités activos en el proceso de armonización.

### Función de los comités de productos en la armonización

4. La CCFA48 confirmó que es una responsabilidad primordial de los comités activos<sup>2</sup>, que son el CCNFSDU, CCFFV, CCFO, CCPFV y CCCSH, adelantar los trabajos de armonización de los aditivos alimentarios. Sin embargo, se reconoció que los comités de productos solo tienen una experiencia limitada en esta actividad. Por consiguiente, la CCFA49 pidió a su GTE sobre armonización<sup>3</sup> que terminara la orientación para los comités de productos en materia de armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con la NGAA.

5. Sin embargo, la experiencia reciente del trabajo de alineación que se remitió al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) es que los comités de productos solo tienen una competencia limitada para llevar a cabo este trabajo. Aunque el suministro de orientación a los comités de productos podría ayudar, sería poco realista esperar que estos comités lleven a cabo todo el trabajo de armonización correspondiente a las normas que les incumben. Por otra parte, los comités de productos son los que entienden la función tecnológica de los aditivos necesarios para los productos normalizados, y si procede enumerar aditivos alimentarios específicos o más bien autorizar el uso de todos los aditivos de una misma clase funcional pertinente en esos productos.

6. Además de los comités de productos *activos* (que *celebran reuniones presenciales*), también hay comités suspendidos y comités activos que trabajan únicamente por correspondencia. La función de estos otros comités de productos se puede clasificar de la siguiente manera:

(i) Comités suspendidos: El GTE sobre la armonización proporciona recomendaciones al CCFA para la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos de los comités suspendidos.

(iii) Comités de productos activos (que *trabajan únicamente por correspondencia*): Los comités de productos que trabajan por correspondencia actualmente solo funcionan para tareas específicas (p.ej., elaboración de normas).

7. Este documento de orientación está dirigido principalmente a los comités activos (*con reuniones presenciales*). Sin embargo, se reconoce que otros interesados, como las asociaciones de la industria que colaboran en la armonización, pueden considerar útil este documento para referencia.

8. Este documento de orientación establece una expectativa mínima para los comités activos (*con reuniones presenciales*), pero también proporciona una orientación más completa para los comités que pueden hacer una parte o la totalidad de la armonización efectiva mediante el árbol de decisiones elaborado por el CCFA.

9. Cualquiera que sea la extensión de la actividad de armonización que lleven a cabo los comités de productos, el objetivo general es avanzar hacia hacer de la NGAA la única fuente autorizada para las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Codex.

<sup>1</sup> CX/FA 10/42/17 y ALINORM 10/33/12, párrs. 151-164.

<sup>2</sup> La referencia a "comités de productos" también incluye los "comités de asuntos generales", como el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, que elaboran normas del Codex.

<sup>3</sup> REP17/FA, párr. 53 y párr. 55(ii), punto d.

### Actualización de disposiciones sobre aditivos alimentarios: *requisitos mínimos* para la armonización

10. La expectativa mínima de los comités activos para productos (*con reuniones presenciales*) es actualizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos que les incumben. También se reconoce que los comités del Codex tienen la responsabilidad<sup>4</sup> y los conocimientos necesarios para evaluar y justificar la necesidad tecnológica para el uso de aditivos en los alimentos sujetos a una norma para productos.

11. La actualización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que han de llevar a cabo los comités de productos (*con reuniones presenciales*), comprenden los siguientes pasos:

#### *Nombre de los aditivos alimentarios*

- (i) La comprobación y, en caso necesario, la corrección de los nombres de cada aditivo alimentario.

#### *Números del SIN*

- (ii) La comprobación de los números del *Sistema internacional de numeración* (SIN) asociados a cada aditivo alimentario. Esto puede requerir la modificación o inclusión de números del SIN.

#### *Necesidad tecnológica*

- (iii) Confirmación y, en caso necesario, aclaración de las funciones tecnológicas que realiza cada aditivo alimentario. Esto contribuirá a entender el carácter y propósito de las disposiciones.

#### *Categoría de alimentos*

- (iv) Proporcionar asesoramiento sobre las categorías de alimentos específicas para las cuales es necesario el uso del aditivo en el contexto del ámbito de aplicación de cada norma pertinente.

12. Cuando el comité para productos solo haya llevado a cabo el *mínimo* requerido, de conformidad con los pasos anteriores, el CCFA procedería entonces a realizar el ejercicio de armonización con base en la información actualizada.

### Actividad de armonización adicional que se puede llevar a cabo

13. Se alienta a los comités de productos (*con reuniones presenciales*) a contemplar la posibilidad de llevar a cabo una parte o la totalidad de los trabajos de armonización detallados utilizando el árbol de decisiones elaborado por el CCFA. Una orientación detallada y los principios para llevar a cabo la armonización se presentan en los anexos 1 al 3, con la finalidad de apoyar a los comités de productos que deseen ir más allá del ejercicio de actualización para llevar a cabo la el trabajo detallado de armonización.

### Recursos disponibles para ayudar a los comités de productos

14. Una base de datos de especificaciones de los aditivos alimentarios con su actual estado de la IDA, el año de su más reciente evaluación del JECFA, sus números asignados del SIN, etc. está disponibles en inglés en el sitio web de la FAO <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>. La base de datos tiene una página de consulta e información en inglés, francés, español, árabe y chino.

15. La FAO también ofrece una base de datos de la NGAA que se puede consultar en el sitio web del Codex Alimentarius <http://www.fao.org/gsfaonline/index.html>. Esta base de datos tiene una página de consultas y se puede consultar en inglés, francés y español.

16. El Sistema de clasificación de los alimentos para los aditivos alimentarios es jerárquico y figura en el Anexo B de la NGAA (CXS 192-1995), y también se puede consultar mediante la base de datos de la NGAA antes mencionada.

### Anexos:

1. Principios y orientaciones detalladas para armonizar disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA).
2. Árbol de decisiones del enfoque recomendado para la armonización de la NGAA y las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos.
3. Principios de los trabajos de armonización.

---

<sup>4</sup> CXS 192-1995, párr. 1.2.

**Anexo 1****PRINCIPIOS Y ORIENTACIONES DETALLADAS PARA ARMONIZAR DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS CON LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA).****Ámbito de aplicación**

Esta guía proporciona los principios y criterios generales para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos con las de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA). La intención es que estas directrices faciliten las actividades de armonización de los comités de productos que desean ir más allá del ejercicio de actualización para llevar a cabo los trabajos detallados de armonización. Se reconoce que puede ser necesaria la asistencia del CCFA.

**Enfoque general**

En consonancia con el principio de que la NGAA es la única autoridad en materia del uso de aditivos alimentarios, la armonización conlleva la eliminación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos a la vez que se garantiza que se reflejen mediante la incorporación o modificación de las disposiciones presentes en la NGAA. Estas modificaciones a la NGAA se hacen en la lista de aditivos alimentarios (Cuadro 1) y en la lista de la categoría de alimentos pertinente (Cuadro 2) y, si procede, en la lista de aditivos cuyo uso está permitido de conformidad con las buenas prácticas de fabricación (BPF)<sup>5</sup> (Cuadro 3). Esta tarea requiere la comprobación cruzada de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex para productos con las de la NGAA y hacer los cambios apropiados a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, por lo general añadiendo las notas convenientes.

Se elaboraron un árbol de decisiones y los principios de trabajo para contribuir a esta actividad.

Además de hacer las revisiones a la NGAA, las actuales secciones (generalmente la Sección 4) de las normas para productos del Codex relativas a los aditivos alimentarios se modifican, por lo general retirando disposiciones sobre aditivos alimentarios específicas y agregando una explicación sobre dónde en la NGAA se pueden encontrar las disposiciones sobre aditivos alimentarios adecuadas para los productos que corresponden a la norma del Codex para productos.

**Principios que sustentan los trabajos de armonización**

El principio fundamental para realizar los trabajos de armonización es que la NGAA "deberá constituir la única referencia de autoridad con respecto a los aditivos alimentarios"<sup>6</sup> y, por lo tanto, deberá tener en cuenta toda disposición sobre aditivos alimentarios que aparezca en las normas del Codex para productos.

Los siguientes son principios secundarios que sustentan los trabajos de armonización:

- Es necesario que los aditivos alimentarios se justifiquen tecnológicamente y que su uso sea inocuo.
- Se reconoce que las normas del Codex para productos han tenido razones técnicas legítimas para incluir un conjunto limitado de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos, y también se reconoce que, en la medida de lo posible, las disposiciones de la NGAA deberán utilizarse por defecto.
- Deberá utilizarse un enfoque de árbol de decisiones para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos con la NGAA.
- El árbol de decisiones es una herramienta para que el CCFA armonice las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex para productos con la NGAA. Sin embargo, se reconoce que puede haber casos en que los resultados de su aplicación no sean consistentes con la intención del comité de productos, o no lo sean con los principios generales para la inclusión en la NGAA. En estos casos, las entradas deben considerarse caso por caso.
- Si una norma del Codex enumera aditivos específicos del Cuadro 3 con una cierta clase funcional, solo esos aditivos específicos se incluyen en el Cuadro 3 de la NGAA. No es apropiado ampliar automáticamente los aditivos con la clase funcional para incluir todos los aditivos del Cuadro 3, ya que el comité de productos puede haber tenido una justificación tecnológica para limitar el uso de los aditivos del Cuadro 3 que figuran en la norma del Codex.
- Cuando es evidente que la intención del comité de productos pertinente era incluir todos los aditivos alimentarios que pertenecen a una determinada clase funcional, es adecuado incorporar en la NGAA

<sup>5</sup> Las BPF se definen en la Sección 3.3 del Preámbulo de la NGAA.

<sup>6</sup> Sección 1.2 del Preámbulo de la NGAA.

todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que pertenecen a esa clase funcional. Este enfoque es congruente con el *Manual de procedimiento* del Codex respecto al formato de la sección sobre aditivos alimentarios que aparece en las normas del Codex para productos<sup>3,7</sup>. Es decir, es correcto que se haga referencia a la clase funcional asociada y a la categoría de alimentos de la NGAA, excepto cuando una lista de aditivos específicos se justifica tecnológicamente para un producto que es objeto de la norma del Codex.

- Si una norma para producto corresponde a una categoría de alimentos de la NGAA que figure en el Anexo al Cuadro 3, entonces el Cuadro 3 no se aplica a esa norma, y solo los aditivos del Cuadro 3 que aparecen en la norma necesitan incluirse en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

### Entender la NGAA para fines de armonización

En esta sección explica el formato de la NGAA (véase la Sección 6 del Preámbulo de la NGAA). La NGAA contiene tres cuadros que se modifican debido a los trabajos de armonización.

El Cuadro 1 (*Aditivos cuyo uso se permite en condiciones especificadas para ciertas categorías de alimentos o determinados productos alimenticios*) es una lista alfabética de los aditivos alimentarios, e incluye el número y clase funcional del *Sistema internacional de numeración* (SIN). Cada entrada de aditivo alimentario enumera las categorías individuales de alimentos que tienen una disposición para ese aditivo alimentario. De cada disposición se indican el nivel de uso máximo, las notas vinculadas a esa disposición, el trámite y el año de adopción.

El Cuadro 2 (*Alimentos o categorías de alimentos en los que se permite el uso de aditivos*) es una lista numérica de las categorías de alimentos. La entrada de cada categoría de alimentos enumera los aditivos alimentarios que tienen disposiciones para esa categoría de alimentos, en orden alfabético. También se indican el número del SIN del aditivo alimentario, así como el nivel máximo de uso, las notas, el trámite y el año de adopción. La información del Cuadro 2 es la misma que la del Cuadro 1, solo que con un formato diferente.

El Cuadro 3 (*Aditivos cuyo uso se permite en los alimentos en general, salvo indicación en contrario, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación [BPF]*) contiene una lista de aditivos alimentarios que pueden utilizarse en los alimentos en general con BPF, a menos que se excluyan específicamente. El Anexo al Cuadro 3 proporciona una lista de categorías de productos alimenticios específicos o elementos individuales de alimentos que están excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3, en cuyo caso la disposición figura en los cuadros 1 y 2. El Cuadro 3 enumera los aditivos alimentarios en orden alfabético, junto con su número del SIN, la clase funcional, el año de adopción y algunas de las normas específicas del Codex para productos para las que son aceptables.

Los trabajos de armonización necesitan tener en cuenta los requisitos de los tres cuadros y hacer las modificaciones correspondientes a cada uno, según sea necesario.

### Enfoque específico: cuestiones por tratar

Es necesario plantear algunas preguntas generales sobre cada uno de los aditivos que figuran en la norma del Codex para productos a fin de poder incorporarlos en la NGAA. Estas preguntas han recibido respuestas positivas respecto a los aditivos que figuran en la NGAA. Estas preguntas se formulan además en la Sección 3 del Preámbulo de la NGAA. También aparecen resumidas en las "*Directrices sobre la inclusión de disposiciones específicas en las normas y textos afines del Codex*": "Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios" del *Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius<sup>8</sup>. En resumen, las preguntas son:

- ¿El JECFA ha terminado una evaluación de la inocuidad (es decir, asignó una ingesta diaria aceptable (IDA) completa y concluyó que el aditivo alimentario es inocuo para el objetivo propuesto)?
- ¿El aditivo alimentario tiene especificaciones del JECFA?
- ¿La necesidad/justificación tecnológica del uso del aditivo alimentario es aceptada por el comité de productos del Codex y cumple una o más de las necesidades/justificaciones que figuran en la Sección 3.2 (a)-(d) del Preámbulo de la NGAA?

<sup>7</sup> *Manual de procedimiento* del Codex (25.ª edición, 2016), en la Sección II: Elaboración de normas y textos afines, Formato de las normas del Codex sobre productos, págs. 58-63.

<sup>8</sup> *Manual de procedimiento* del Codex (25.ª edición, 2016), Sección II: Elaboración de normas y textos afines, págs. 65-66.

- ¿El aditivo alimentario tiene un nombre, número y clase funcional del SIN que aparezca en *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989)?
- ¿El comité de productos está de acuerdo con la clase funcional para el uso del aditivo alimentario en la categoría de alimentos que se indica en la NGAA?

Otra cuestión que debe examinarse es si la norma del Codex tiene una relación de 1:1 con la categoría de alimentos pertinente de la NGAA. Una relación de 1:1 significa que todos los alimentos que se ajusten a una norma del Codex son los alimentos que se incluyen en la categoría de alimentos pertinente de la NGAA. Por ejemplo, hay una relación de 1:1 entre CXS 87-1981 y la categoría de alimentos 05.1.4 de la NGAA; todos los productos que contiene 05.1.4 cumplen con CXS 87-1981. Los comités de productos pueden necesitar indagar si existe una relación de 1:1 entre la norma del Codex y la categoría de alimentos de la NGAA, ya que son los que entienden mejor la norma del Codex pertinente y los alimentos que ella abarca.

Sin embargo, hay otras categorías de alimentos de la NGAA que no tienen una correspondencia de 1:1 con una norma del Codex. Los alimentos que se ajustan a una norma del Codex se denominan "alimentos normalizados". Puede haber otros alimentos que figuren en una categoría de alimentos de la NGAA que no correspondan a una norma del Codex. Estos se denominan "alimentos no normalizados". Las categorías de alimentos que no tienen una relación de 1:1 entre la norma del Codex y la categoría alimentos de la NGAA incluyen tanto alimentos normalizados como alimentos no normalizados.

En el Anexo B de la NGAA hay información sobre el sistema de categorías de alimentos de esta norma, especialmente la Parte II (descriptores de las categorías de alimentos). El Anexo C de la NGAA (*referencia cruzada a los alimentos normalizados del Codex con el sistema de clasificación de los alimentos utilizado para la elaboración de la NGAA*) proporciona una lista de las normas del Codex para productos y el correspondiente número de categoría de alimentos de la NGAA, por lo que es un recurso muy valioso para ayudar en este trabajo.

Si una relación de 1:1 entre una norma del Codex y una categoría de alimentos de la NGAA determinará la forma de lograr la armonización, especialmente si se necesitan notas específicas para las disposiciones de la NGAA a fin de tratar cuestiones de alimentos no normalizados.

#### **Enfoque específico: resumen del proceso por realizar**

Es más fácil armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos y la NGAA comenzando por revisar el Cuadro 2 de la NGAA y, a continuación, asegurar que se hagan los mismos cambios en el Cuadro 1. Esto se debe a que el Cuadro 2 está organizado por categorías de alimentos que se vinculan directamente a las normas del Codex. Si la norma del Codex contiene aditivos del Cuadro 3, también es necesario hacer los cambios pertinentes al Cuadro 3.

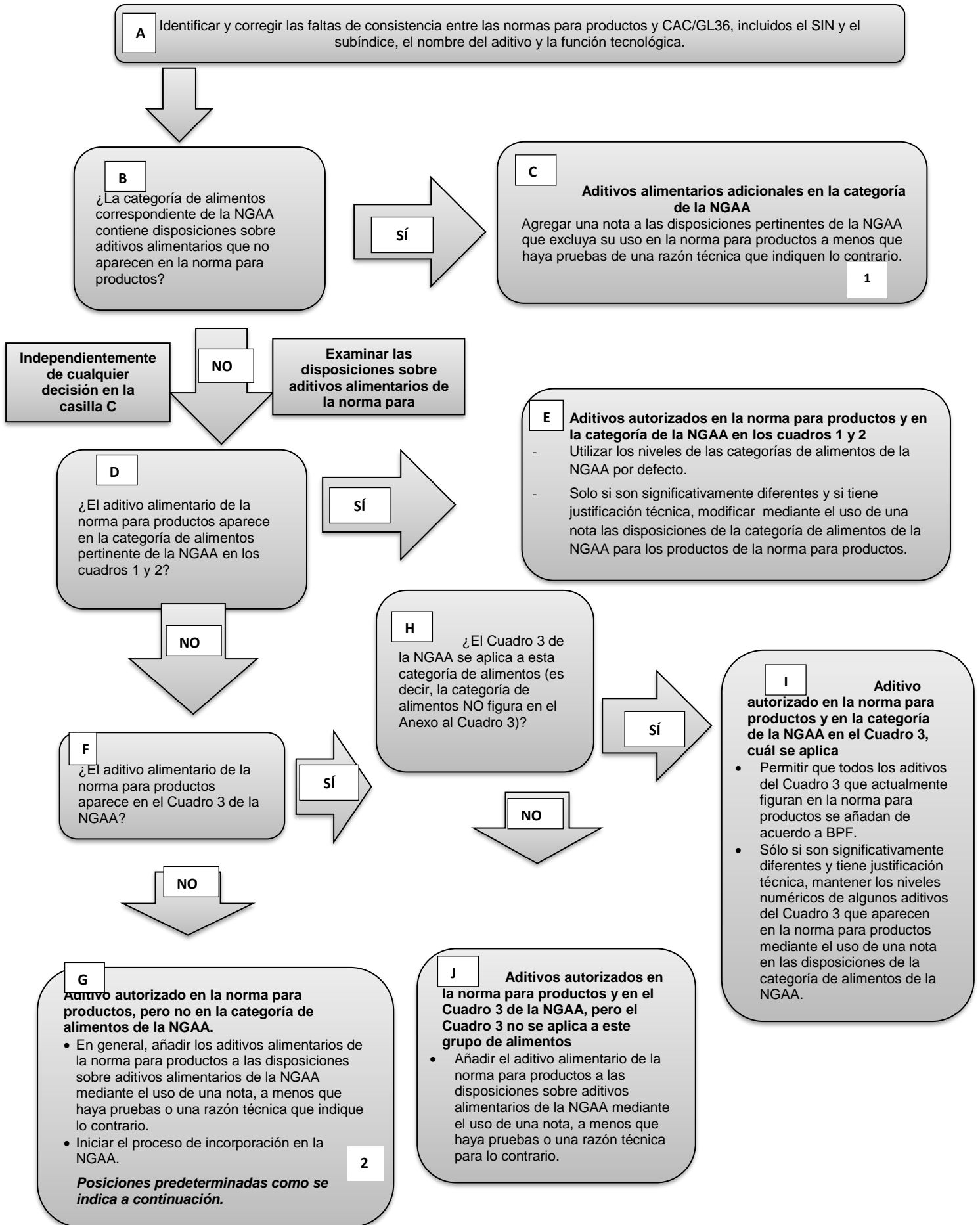
El Árbol de decisiones (Anexo 2) y los Principios de trabajo (Anexo 3) se usan para decidir el enfoque adecuado para incluir en la NGAA cada disposición sobre aditivos alimentarios que aparezca en una norma del Codex.

Los resultados del trabajo de armonización conducen a la formulación de recomendaciones para hacer cambios en las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos, así como en los cuadros 1 y 2 y, si fuera necesario, en el Cuadro 3 de la NGAA.

Ejemplos de documentos que informan sobre el trabajo de armonización aparecen en el programa de las reuniones del CCFA (p.ej., tema 4b del programa, CX/FA 17/49/6 para la CCFA49) y los cambios que se proponen para aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) se presentan en el informe de la reunión del CCFA (p. ej., REP17/FA, párrs. 45-55 y los apéndices pertinentes de la CCFA49).

**Anexo 2**

**ÁRBOL DE DECISIONES PARA EL ENFOQUE RECOMENDADO PARA LA ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA Y DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS.**



1. **C:** El comité pertinente determinará la justificación tecnológica, cuando haya un comité activo, o el CCFA cuando el comité pertinente esté suspendido o abolido.
2. **G1:** Aditivo del Cuadro 1 para otras categorías de alimentos de la NGAA. Añadir el aditivo alimentario de la norma para productos a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA mediante el uso de una nota. Iniciar el proceso de incorporación en la NGAA.
2. **G2:** El aditivo no tiene disposiciones en la NGAA, sin embargo lo ha evaluado el JECFA y se incluyó en CXG 36-1989. Agregar a la NGAA, pero solo para productos pertinentes de la norma para productos. Iniciar el proceso de incorporación en la NGAA.
2. **G3:** El aditivo no figura en la NGAA. Retirarlo de las normas para productos.

Al aplicar el árbol de decisiones, es preferible considerar tanto las disposiciones aprobadas (trámite 8) de la NGAA como los proyectos y anteproyectos de disposiciones de la NGAA. Esto garantizaría que todas las disposiciones de la categoría de alimentos correspondientes a la norma para productos se examinen juntas de una manera coherente. Se podría aplicar una nota apropiada al proyecto de disposición de la NGAA para indicar la pertinencia para la norma para productos, hasta que el Comité examine el proyecto de disposición.

### **Principios establecidos que han orientado la dirección y la elaboración del árbol de decisiones**

- Es necesario que los aditivos alimentarios se justifiquen tecnológicamente y cuyo uso sea inocuo.
- La NGAA se está elaborando para ser el único punto de referencia para los aditivos alimentarios dentro del Codex Alimentarius y, por lo tanto, deberá tener en cuenta todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos.
- Se reconoce que las normas del Codex para productos tienen razones técnicas legítimas para autorizar un conjunto limitado de disposiciones sobre aditivos alimentarios a la vez que reconocen que siempre que sea posible deberán utilizarse por defecto las disposiciones de la NGAA.
- Se ha acordado que deberá utilizarse el enfoque del árbol de decisiones para armonizar los permisos de uso de aditivos alimentarios en las normas para productos con la NGAA.
- El árbol de decisiones es una herramienta para que el CCFA armonice las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex para productos con la NGAA. Sin embargo, se reconoce que puede haber casos en que los resultados de su aplicación no concuerden con la intención del comité de productos, o no concuerden con los principios generales para la inclusión en la NGAA. En estos casos, las entradas deberán considerarse caso por caso.
- No se considera correcto permitir automáticamente la adición de todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 de la NGAA a las normas para productos, sino permitir que todos los aditivos del Cuadro 3 que figuran actualmente en una norma para productos en particular se añadan de acuerdo a BPF a través de la NGAA, a menos que se justifique tecnológicamente limitar su uso para esa norma.
- Cuando es evidente que la intención del comité de productos pertinente era incluir todos los aditivos alimentarios que pertenecen a una determinada clase funcional, es adecuado autorizar todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que pertenecen a esa clase. Este enfoque es congruente con el *Manual de procedimiento* del Codex respecto al formato de la sección sobre aditivos alimentarios que aparece en las normas del Codex para productos<sup>8</sup>. Es decir, es apropiado hacer referencia a la clase funcional asociada y a la categoría de alimentos de la NGAA, excepto cuando una lista de aditivos específicos se justifica tecnológicamente para un producto que es objeto de la norma del Codex.

**Anexo 3****PRINCIPIOS PARA LOS TRABAJOS DE ARMONIZACIÓN**

La referencia general a la NGAA que deberá incluirse en la norma para productos (como se indica en el *Manual de procedimiento*<sup>8</sup>) debe tener en cuenta el hecho de que existen limitaciones debido a la inclusión de determinados aditivos en la norma para productos. Por consiguiente, al aplicar las disposiciones de la norma para productos a la NGAA para armonización:

- Se añade una nueva disposición sobre un aditivo a la NGAA solo si existe una disposición sobre ese aditivo en la norma para productos, pero no existe en esos momentos una disposición sobre ese aditivo en la NGAA en la categoría de alimentos pertinente. De acuerdo a la casilla G del árbol de decisiones se añade una disposición mediante el uso de una nota para limitar el uso de productos que se ajusten a la norma para productos a menos que haya evidencia de una razón técnica al contrario (es decir, pruebas que justifiquen la necesidad de productos no normalizados).
- Solo las disposiciones aprobadas sobre aditivos de la NGAA se consideran para armonización con las normas para productos en estos momentos. Sin embargo, los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos de la NGAA se pueden considerar si:
  - La norma para productos se revisa para incluir una referencia general a la NGAA, y el uso de estos aditivos que figuran en el alimento normalizado no se registraría en otra parte.
  - La disposición de la NGAA sobre el aditivo alimentario necesita modificarse para incluir la correspondiente nota o notas que describan el uso del aditivo en las normas para productos pertinentes (p.ej., para excluir productos alimenticios sujetos a la norma para productos pertinente, para indicar un nivel de uso diferente en productos alimenticios sujetos a la correspondiente norma para productos). La razón de esto es la siguiente: Algunas categorías de alimentos de la NGAA que incluyen las normas para productos pertinentes también incluyen productos alimenticios no normalizados. Por lo tanto, el CCFA todavía necesita examinar el uso de estos aditivos alimentarios en los alimentos no normalizados. En esas condiciones, estos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios se mantienen en su trámite actual. Las nuevas notas asociadas a estos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios tratan la armonización con las normas para producto pertinentes, y se mantendrán cuando el CCFA analice las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el futuro.
- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos de la NGAA tienen que etiquetarse claramente como tales en los informes, ya que no se pueden incluir en ningún documento final que contenga cambios propuestos a la NGAA (véase el párrafo final).
- Una nota apropiada se asocia a la correspondiente disposición sobre aditivo de la NGAA para incluir una limitación de la norma para productos. Por ejemplo, las notas "XS###" se usan para indicar la exclusión de la norma para productos de la disposición de la NGAA (es decir, en la NGAA hay una disposición sobre el aditivo, pero éste no figura en la norma para productos).
- Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos se quitan cuando se han armonizado con la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA (Cuadro 2 y las posteriores modificaciones al Cuadro 1 (y al Cuadro 3 si fuera necesario)). El texto de reemplazo en la sección sobre aditivos alimentarios de la norma para productos es como se establece en Aditivos alimentarios, en la Sección II (Elaboración de textos del Codex); Formato de las normas del Codex sobre productos en el *Manual de procedimiento*<sup>8</sup>. El texto es:

*"[Clase funcional del aditivo alimentario] utilizado de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] o incluido en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma."*
- En algunos casos, según la norma para productos en particular que se esté armonizando con la NGAA, el texto de referencia general a la NGAA que se presenta en el *Manual de procedimiento* puede necesitar modificarse. A continuación se muestran dos ejemplos de texto modificado. En la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CXS 87-1981), el texto relativo al Cuadro 3 se modificó para indicar que solo se permiten determinados aditivos del Cuadro 3. En la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CXS 166-1989), no fue necesario un texto sobre el Cuadro 3 (porque la norma queda en una categoría de alimentos del Anexo al Cuadro 3) y el texto de los cuadros 1 y 2 se amplió para tener en cuenta el uso diferente de aditivos en los diferentes tipos de alimentos que abarca esta norma.
- **Norma para el chocolate y los productos de chocolate (CXS 87-1981):**



Los reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, colorantes (para decoración de superficies exclusivamente), emulsionantes, agentes de glaseado y edulcorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.4 (Chocolate y productos de chocolate) y sus categorías de alimentos superiores son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma. Solo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

- **Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CXS 166-1989):**

Los antioxidantes y humectantes (para uso en todos los productos que corresponden a CODEX STAN 166-1989); los reguladores de la acidez y espesantes (para carne de pescado picada solamente); y los colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, leudantes y espesantes (para empanados o rebozados) utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos congelados 09.2.2 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos superiores son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

- Si una norma para productos contiene un aditivo individual que figura en un "grupo" de aditivos en la NGAA (p.ej., los sulfitos, los ésteres de ascorbilo), y se prevé que los diversos aditivos del grupo que tienen la misma clase funcional que el aditivo que figura en la correspondiente norma para productos sean adecuados para uso en la norma para productos de que se trate, entonces la armonización deberá incluir todos los diversos aditivos con las clases funcionales adecuadas del grupo.
- Hay tres tipos de restricciones para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 en las normas para productos. Estas restricciones se describen en el Cuadro 3 de la NGAA y en la Sección 2 del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA.

A. La primera es la restricción a una determinada clase funcional. En este caso, todos los aditivos del Cuadro 3 que tengan esa clase funcional son aceptables. Un ejemplo de entrada para una determinada categoría de alimentos y norma para productos en la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 se muestra a continuación.

<b>12.5</b>	<b>Sopas y caldos</b>
	Los reguladores de la acidez, antiaglutinantes (en productos deshidratados solamente), antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes que aparecen en el Cuadro 3 son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma.
<b>Normas del Codex</b>	<i>Bouillons</i> y <i>consomés</i> (CXS 117-1981)

B. El segundo tipo de restricción es cuando la norma para productos presenta aditivos alimentarios individuales y, por lo tanto, es aceptable únicamente el uso de ciertos aditivos del Cuadro 3 solo con esa clase funcional. Un ejemplo de la entrada en la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 se muestra a continuación.

<b>08.2.2</b>	<b>08.2.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes</b>
	Solo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.
<b>Normas del Codex</b>	Jamón curado cocido (CXS 96-1981) y espaldilla de cerdo curada cocida (CXS 97-1981)

C. Para las normas para productos en las que es aceptable usar todos los aditivos del Cuadro 3 de cierta clase funcional, y solo ciertos aditivos del Cuadro 3 de otra clase funcional, es adecuada una combinación de las opciones A y B antes indicadas. A continuación, se muestra un ejemplo de una entrada de la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3.

<b>04.2.2.4</b>	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización</b>
	Todos los agentes endurecedores que aparecen en el Cuadro 3 y algunos otros aditivos del Cuadro 3 (como se indica en ese cuadro) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a las normas.
<b>Normas del Codex</b>	Tomates en conserva (CXS 13-1981)

Las recomendaciones de armonización deberán ser modificarlas disposiciones de la NGAA que aparecen en los cuadros 1 y 2, en lugar de *añadir* disposiciones (esto solo se aplica a la situación descrita en la primera viñeta). Solo puede haber una disposición en la NGAA para una determinada categoría de alimentos sobre un aditivo. Por lo tanto, las recomendaciones son de enmendar (revisar) las disposiciones presentes en la NGAA para tener en cuenta las disposiciones que aparecen en la norma para productos. Por lo tanto, las recomendaciones con las revisiones propuestas a la NGAA se presentan en un único cuadro, con los mismos datos en el formato de los cuadros 1 y 2 (y las mismas notas) y solo de disposiciones adoptadas. Esta presentación eliminaría cualquier confusión o mala interpretación en cuanto a la disposición final que aparezca en la NGAA.

El nuevo texto se indica en **negritas y subrayado**. El texto que se vaya a eliminar se indica ~~tachado~~.

Plan de trabajo para la futura armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos

Número de las normas del Codex	Comité de productos	Número de normas <sup>a</sup>	CCFA50 2018	CCFA51 y 52 2019 – 20 <sup>c</sup>	CCFA53 2021	CCFA54 2022	CCFA55 2023
3, 37, 70, 90, 94, 119, 167, 189, 222, 236, 244, 291, 302, 311 y 319.	CCFFP <sup>1</sup> y CCPFV <sup>1</sup>	14 + 1	✓				
12(X), 212	CCS <sup>4</sup>	2(1)		✓			
326, 327, 328	CCSCH <sup>1</sup>	3		✓			
152, 202(X), 249	CCCPL <sup>4</sup>	3(1)		✓			
108(X), 227(X)	CCMMW <sup>2</sup>	2(2)		✓			
163(X), 174, 175	CCVP <sup>2</sup>	3(2?)		✓			
19, 33, 210, 211, 256, 329	CCFO <sup>1</sup>	6		✓			
143	CCPFV <sup>1</sup>	1		✓			
207, 208, 221, 243, 250, 251, 252, 253,  262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272,  273, 274, 275, 276, 278(X), 281, 282, 283, 288, 290	CCMMP <sup>2</sup>	30(1)		✓  13  Queso madurado  263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 274, 276 277	✓  7  Otros quesos  208, 221, 262, 273, 275, 278(X), 283	✓  7  Leches  207, 243, 250, 251, 252, 281, 282,	✓    Las 3 restantes 253, 288, 290  (u otra organización adecuada)
17, 60, 62, 78, 99, 145, 241, 242, 297, 318  (En conserva)  38, 52, 67, 115, 130, 160, 177, 223, 240, 296 (los demás)	CCPFV <sup>1</sup>	27(7)  [5, ya armonizados] ✓		✓  10  en conserva 17, 60, 62, 78, 99, 145, 241, 242, 297, 318	✓  10  El resto  38, 52, 67, 115, 130, 160, 177, 223, 240, 296	✓  7  [X (ningún aditivo alimentario): 39, 69, 75, 76, 103, 131, 321]	¿Queda alguno?

Número de las normas del Codex	Comité de productos	Número de normas <sup>a</sup>	CCFA50 2018	CCFA51 y 52 2019 – 20 <sup>c</sup>	CCFA53 2021	CCFA54 2022	CCFA55 2023
[X (ningún aditivo alimentario): 39, 69, 75, 76, 103, 131, 321] [Ya armonizados: 66, 254, 260, 320, 321]							
72, 73, 74, 156, 181(X), 203(X)	CCNFSDU <sup>1</sup>	6 (2 requieren asesoramiento del CCNFSDU <sup>b</sup> )			✓ 4 72, 73, 74, 156	✓ ¿2 restantes? 181, 203	
Todavía han de completarse las normas inacabadas						Según se requiera	Según se requiera
Todas las normas regionales	CCAFRICA <sup>1</sup> CCASIA <sup>1</sup> CCNEA <sup>1</sup> CCLAC <sup>1</sup>	1(1) 7(1) 5(2) 1				Según se requiera	Según se requiera

**Notas:**

- X Significa que están en FA/INF02 de diciembre de 2017, pero no se permite ningún aditivo alimentario, por lo que se necesita una armonización limitada; no hay cambios en la NGAA pero se necesitan cambios en las distintas normas
- 1 Comité activo
- 2 Aplazado *sine die*
- 3 Abolido o disuelto
- 4 Trabaja por correspondencia
- a El número que aparece es el número total de normas del Codex que requieren armonización, mientras que los números entre paréntesis son los números de normas del Codex designadas con una X (no requieren cambios en la NGAA, solo en la norma misma)
- b Las normas 181 y 203 requieren el asesoramiento del CCNFSDU sobre exactamente qué disposiciones sobre aditivos alimentarios son necesarias ya que no se mencionan

- c El programa de trabajo para la CCFA51 y la CCFA52 se presenta como *combinado* porque el programa de trabajo exacto dependerá del examen que haga el Comité de las propuestas de "trabajo compartido" que se indican en la recomendación 3 del *Documento de debate sobre las estrategias futuras del CCFA*, del tema 8 del programa (CX/FA 18/50/13). También depende de los avances en la consideración de las 14 normas para productos de pescado y productos pesqueros en la 50.<sup>a</sup> reunión del CCFA.