

# comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

Tema 6 (a) del programa

CX/FAC 06/38/7, Add.1  
Marzo de 2006

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

38º período de sesiones

La Haya, Países Bajos, 24 – 28 de abril de 2006

#### INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA)

Observaciones del Canadá, Costa Rica, la Comunidad Europea, Noruega, los Estados Unidos, Venezuela, el CEFA, el ICGMA, la FIL y la FIJUG

#### CANADÁ

Canadá desea agradecer a China y a los miembros del grupo de trabajo por este amplio informe de un asunto complejo, que tiene gran importancia por sus repercusiones en las futuras actividades del CCFAC en materia de aditivos alimentarios.

Canadá quisiera hacer las siguientes observaciones:

#### **Parte I: Procedimiento propuesto a consideración para la incorporación y examen de aditivos alimentarios en la NGAA**

Canadá apoya el procedimiento propuesto para la incorporación de aditivos alimentarios en la NGAA como se presentó en el diagrama revisado.

#### **Parte II: Análisis de la relación entre las disposiciones de la NGAA sobre los aditivos alimentarios y las de las normas para los productos, comprendidas las opciones para pasar las disposiciones estándar sobre los aditivos alimentarios en los productos a la NGAA**

Canadá apoya las medidas que den mayor congruencia, transparencia y armonización a todas las normas del Codex pertinentes para los aditivos alimentarios. Parece que la medida propuesta para las disposiciones sobre aditivos alimentarios con correspondencia unívoca entre la NGAA y una norma de producto, presentada en el cuadro 1, cumple estos objetivos y, en consecuencia, Canadá apoya la propuesta de aprobar las disposiciones correspondientes sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en la NGAA.

En cuanto a las dos posibilidades propuestas para eliminar las incongruencias entre la NGAA y las normas para productos del Codex respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en categorías de alimentos que tienen una correspondencia con diversas normas para productos, el Canadá no se opone a alguna de ambas opciones pero prefiere la primera (incorporación directa en los cuadros de la NGAA). El Canadá espera que estas opciones se sometan a debate en el grupo de trabajo, antes de la 38ª reunión.

#### **Parte III: Revisiones propuestas al Manual de Procedimiento del Codex**

Canadá apoya los cambios que se producirán a consecuencia de las revisiones propuestas al Manual de Procedimiento del Codex.

#### COSTA RICA

Costa Rica agradece al gobierno de Países Bajos por su reiterado compromiso en presidir los trabajos del Comité de Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes y a la vez la oportunidad de realizar las siguientes observaciones:

**Parte I: Procedimiento propuesto a consideración para la incorporación y examen de aditivos alimentarios en la NGAA**

Costa Rica considera relevante destacar la importancia que tiene el estudio detallado dentro de este proyecto, de los pasos de Identificación del aditivo alimentario, su efecto funcional, el uso propuesto, la justificación del uso y la necesidad tecnológica del aditivo y el uso inocuo del mismo, como respuesta a la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA; ya que la legislación nacional necesita de estos datos para poder adoptar un aditivo en nuestro país.

**Parte II: Análisis de la relación entre las disposiciones de la NGAA sobre los aditivos alimentarios y las de las normas para los productos, comprendidas las opciones para pasar las disposiciones estándar sobre los aditivos alimentarios en los productos a la NGAA**

Costa Rica valoró las repercusiones de uniformar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para producto con las de la NGAA concluyendo que los principios utilizados en la elaboración de la NGAA propiciarían incongruencias graves entre las disposiciones de la NGAA y las que contienen las normas del Codex para productos. Especialmente lo que se refiere a la dosis máxima de uso aceptable en la NGAA que a veces es más elevada que aquella que figura en las normas individuales. Además de ello, en este momento, sólo los aditivos evaluados por JECFA pueden incorporarse en la NGAA, mientras que en las normas para productos están incorporadas disposiciones sobre aditivos alimentarios que el comité del producto juzgue adecuadas aún sin el aval del JECFA o asignación de una IDA.

El país tiene la posición de que se necesita una mayor explicación de cómo quedaría esta nueva NGAA, dados los cambios de formato propuestos y en pro de facilitar su lectura.

Como país que adopta las disposiciones del Codex Alimentarius, Costa Rica está de acuerdo en que se agilice el proceso de incorporación de aditivos alimentarios a la NGAA, pero sin sacrificar el proceso de análisis que realiza FAO/OMS.

Costa Rica apoya la opción #1 recomendada, la cual uniformaría las disposiciones sobre aditivos alimentarios en todas las normas del Codex para productos que tengan una correspondencia unívoca con una categoría de alimentos en la NGAA, mediante la incorporación directa de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en los cuadros de la NGAA.

**Parte III: Revisiones propuestas al Manual de Procedimiento del Codex**

Costa Rica apoya el hecho de que cada comité de producto del Codex prepare una sección sobre aditivos alimentarios en cada proyecto de norma para producto, y que esta sección contenga una lista que determine las clases funcionales de los aditivos alimentarios tecnológicamente necesarios para ese producto. Sólo se indicarán aditivos específicos y dosis máximas de uso en los casos en que sean necesarias restricciones o autorizaciones excepcionales.

Sin embargo se deja planteada la interrogante de cuál sería el procedimiento a seguir para aquellos aditivos que no tengan un SIN o una evaluación de JECFA.

**COMUNIDAD EUROPEA**

La Comunidad Europea y sus Estados miembros querrían dar las gracias al grupo de trabajo electrónico y al país que lo preside, China, por el informe que han preparado sobre los principios de trabajo de la NGAA, que se discutirá en una reunión aparte del grupo de trabajo antes de la 38ª reunión del CCFAC.

La Comunidad Europea y sus Estados miembros opinan, en general, que los comités de productos del Codex, que poseen la pericia en el campo de cada norma relacionada con un producto, deberían continuar examinando, cuando sea posible, la justificación del uso y la necesidad tecnológica de cada aditivo alimentario, y remitiendo esta información al CCFAC para que tome la decisión definitiva.

En las opciones propuestas, debería tenerse presente que en las normas sobre productos no sólo se abordan los riesgos para la salud y la función tecnológica, sino también los aspectos relacionados con la calidad.

Con respecto a los distintos planteamientos para poner en consonancia con la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en las normas sobre productos, la Comunidad Europea y sus Estados miembros consideran que, aun cuando los cambios en el sistema de categorías de alimentos de la NGAA deben ser limitados, podría hacer falta una cierta flexibilidad para incluir en la lista determinados alimentos normalizados, a fin de evitar que el uso de aditivos alimentarios se extienda innecesariamente.

La Comunidad Europea y sus Estados miembros desearían añadir las siguientes observaciones específicas en relación con las tres partes del informe:

**PARTE II: ANÁLISIS DE LA RELACIÓN ENTRE LAS DISPOSICIONES DE LA NGAA SOBRE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y LAS DE LAS NORMAS PARA LOS PRODUCTOS, COMPRENDIDAS LAS OPCIONES PARA PASAR LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS A LA NGAA.**

**Principios aplicados para elaborar la NGAA (apartado 13)**

Letra h): «Al evaluar la necesidad tecnológica de aditivos alimentarios en una categoría particular de alimentos, se presta atención principalmente a la clase funcional del aditivo alimentario más que a los aditivos alimentarios en lo individual». La Comunidad Europea y sus Estados miembros opinan que, en este caso, el Codex tiene que adoptar un procedimiento elástico para la asignación de las clases funcionales a los aditivos alimentarios. El trabajo en curso para armonizar las denominaciones de las clases y los números SIN es un primer paso, pero habrá que seguir trabajando.

**Propuesta para las categorías de alimentos de la NGAA con correspondencia unívoca (una a una) con una norma del Codex para un producto (apartados 33-37).**

La Comunidad Europea y sus Estados miembros apoyan, en general, la propuesta de trasladar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas sobre productos concretas a la respectiva categoría de alimentos de la NGAA con la que se corresponden de forma unívoca. Nos congratulamos especialmente de que los comités de productos sean los responsables de proporcionar la justificación tecnológica del uso de los aditivos en alimentos normalizados, y de que la propuesta excluya de las disposiciones generales del cuadro 3 a las categorías de alimentos afectadas y a las normas sobre productos del Codex pertinentes.

**Opciones para las categorías de alimentos de la NGAA que abarcan diversas normas de productos (apartados 38-54)**

La Comunidad Europea y sus Estados miembros apoyan el objetivo de integrar de una manera pragmática y coherente en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos.

Con respecto a la aplicación de la **opción 1**: incorporación directa en los cuadros de la NGAA, la Comunidad Europea y sus Estados miembros desean señalar lo siguiente:

- El número de aditivos alimentarios disponibles para ser utilizados en los alimentos normalizados aumentaría en los casos en que la categoría de alimentos de la NGAA es más amplia que la norma sobre productos (véase el cuadro comparativo entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables al queso madurado de la norma del Codex STAN A-6-1-1978, Rev.1-1999, enmendada en 2003, y de las subcategorías de la categoría 1.6.2 [queso madurado]). Esto iría en contra del principio de las normas sobre productos, en las que el uso de aditivos alimentarios específicos puede restringirse también por razones de calidad, y no sólo por razones de inocuidad.
- Los niveles máximos de utilización aplicables a un alimento normalizado pueden incrementarse si el nivel máximo más elevado debe aplicarse entre un grupo de normas sobre productos. Aunque el uso de un aditivo en la NGAA se rige por el principio de las buenas prácticas de fabricación, es muy probable que aumente el uso de aditivos alimentarios en alimentos normalizados. Hay casos en los que un determinado alimento normalizado necesita un nivel máximo más elevado que los alimentos de otras normas sobre productos incluidos en la misma categoría de alimentos. En tales ocasiones, este nivel de utilización debería restringirse únicamente al alimento normalizado de que se trate.
- Teniendo en cuenta que las disposiciones generales de los aditivos del cuadro 3 se aplicarían a todos los alimentos normalizados (a excepción de las normas sobre productos correspondientes a las categorías de alimentos 01.5.1, 05.1.1. y 13.4), siempre que la clase funcional del aditivo alimentario esté autorizada en la norma pertinente, el número de aditivos del cuadro 3 empleados en alimentos normalizados aumentaría. Creemos que los comités de productos del Codex deberían ser los responsables de decidir qué disposiciones generales del cuadro 3 podrían aplicarse a los alimentos normalizados de los que se ocupan.

- A los aditivos alimentarios se les asigna con frecuencia más de una clase funcional (por ejemplo, antioxidante y conservante). Sería difícil controlar si un aditivo alimentario se utiliza para la función tecnológica contemplada en la norma pertinente, y no para otra. Haría falta un procedimiento detallado para que el CCFAC asigne clases funcionales a los aditivos alimentarios.

La Comunidad Europea y sus Estados miembros creen que la **opción 2**: incorporación indirecta, o en dos pasos, en los cuadros de la NGAA es el planteamiento gradual más simple y pragmático para resolver incoherencias. Se alcanzará el objetivo de contar con una sola referencia de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Codex. Dado que el ámbito de las normas sobre productos está en consonancia con la NGAA, se suprimirán categorías de alimentos del nuevo Anexo C y las disposiciones sobre aditivos alimentarios que les correspondan se incorporarán a los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA. De esta forma se alcanzará progresivamente el objetivo de integrar plenamente en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos del Codex.

Este planteamiento, en fin, minimiza las repercusiones sobre las normas del Codex relativas a productos ya adoptadas, y sobre las actividades de elaboración de normas que los comités de productos del Codex y el CCFAC están realizando o realizarán en el futuro.

Por las razones expuestas, la Comunidad Europea y sus Estados miembros apoyan la opción 2, es decir, la propuesta de incorporar en dos pasos a la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en las normas del Codex sobre productos.

Sin embargo, con respecto a la aplicación de la opción 2, la Comunidad Europea y sus Estados miembros consideran que el apartado 54, según el cual se ha de dirigir a los comités de productos para que revisen sus normas de modo que sean coherentes con las categorías de alimentos de la NGAA, no tiene en cuenta el hecho de que el sistema de categorías de alimentos de la NGAA no está pensado con fines de etiquetado, mientras que las normas sobre productos están diseñadas también con fines de autenticidad y

etiquetado. Por lo tanto, opinan que este apartado debería modificarse como sigue: *«La plena ejecución de la opción 2 requiere que la Comisión acuerde pedir a los comités de productos que hagan propuestas para integrar sus normas, en la medida de lo posible, en el sistema de categorías de alimentos de la NGAA. Las revisiones de las normas de los comités de productos que se han suspendido sine die podrían tratarse a través de una circular».*

### **PARTE III: REVISIONES PROPUESTAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO DEL CODEX**

Habría que adaptar esta parte a la opción de la parte II que se apoyará para las categorías de alimentos que abarcan varias normas sobre productos. Nuestras observaciones sobre esta parte están, por lo tanto, relacionadas con las que hemos dedicado a la parte II.

#### **APÉNDICE I: PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PROPUESTO PARA LA CONSIDERACIÓN DE LA INCORPORACIÓN Y REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

*«¿Se usa el aditivo alimentario en alimentos normalizados?»*

La Comunidad Europea y sus Estados miembros opinan que los comités de productos del Codex deberían seguir examinando la justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios concretos, y no sólo de clases funcionales. A continuación deberían remitir esa información al CCFAC dentro de un plazo determinado. El CCFAC se encargaría de estos usos de aditivos alimentarios en el sistema del Codex mediante la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA.

*«Consideración de las condiciones de uso en las categorías específicas de alimentos»*

Las normas sobre productos del Codex son normas de calidad; por lo tanto, la Comunidad Europea y sus Estados miembros piensan que la estructura jerárquica del sistema de categorías de alimentos no debería utilizarse de manera que invalidara las disposiciones sobre aditivos alimentarios ya establecidas para alimentos normalizados. Éstas deberían considerarse aparte, y no deberían verse desplazadas por las disposiciones aplicables a la categoría de alimentos más amplia.

#### **NORUEGA**

Noruega quisiera agradecer al grupo de trabajo, y especialmente a la delegación de los Estados Unidos, por su amplia labor en el documento de debate sobre la elaboración de directrices para los agentes aromatizantes.

Noruega tiene el gusto de presentar algunas observaciones generales y otras específicas sobre este tema:

### **Observaciones generales**

En la 37ª reunión del CCFAC se acordó proponer la elaboración de un documento de proyecto para iniciar los trabajos de elaboración de unas directrices del Codex para el uso de los aromatizantes.

Complace a Noruega el nuevo trabajo propuesto para elaborar una directriz para el uso de agentes aromatizantes y complejos aromatizantes naturales, ya que el uso de aromatizantes es importante en el comercio internacional. El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) ha evaluado una serie de sustancias aromatizantes y algunos complejos aromatizantes naturales. Los aromatizantes y sus subgrupos no se han descrito exhaustivamente a continuación en el sistema del Codex y, por el momento, se utilizan algunas descripciones cuya definición es inadecuada. Esto puede dar lugar a confusión y convertirse, de esta manera, en obstáculo para el comercio.

Las directrices para el uso inocuo de aromatizantes, que comprendan definiciones, pueden ser una forma viable para que el CCFAC trate el uso de aromatizantes en los alimentos que son objeto de comercio internacional, de forma tal que no se desacelere el trabajo para concluir la Norma General para los Aditivos Alimentarios, que debe recibir la máxima prioridad.

El mandato de la 37ª reunión del CCFAC fue elaborar directrices sobre sustancias aromatizantes y complejos aromatizantes naturales, con definiciones de los aromatizantes en general. Este documento de debate se ocupa de los aromatizantes, no sólo de las sustancias aromatizantes y los complejos aromatizantes naturales. Noruega apoya la ampliación del alcance de las directrices.

### **Observaciones específicas**

#### **Apéndice I: Proyecto. Propuesta de nuevo trabajo**

Noruega apoya la elaboración de un proyecto de nuevo trabajo para preparar directrices del Codex para el uso de aromatizantes.

##### 1. Propósito y alcance

Noruega apoya el propósito y el alcance, pero proponemos que se sustituya "evaluación de la inocuidad" por "evaluación de riesgos", ya que éste es el término definido por la Comisión del Codex Alimentarius.

##### 2. Pertinencia y tempestividad

Es pertinente y tempestivo elaborar directrices ya que el JECFA ha evaluado una serie de sustancias aromatizantes y ha elaborado un método para evaluar los complejos aromatizantes naturales.

Con todo, las estimaciones de la ingesta forman una parte en extremo importante del método del JECFA para evaluar los riesgos de las sustancias aromatizantes. Se ha discutido el método que utiliza el JECFA: la ingesta diaria máxima derivada de encuestas. Se sabe que este método subestima la ingesta, en especial cuando las cifras de la producción anual son bajas. En la 65ª reunión del JECFA, celebrada del 7 al 15 de junio de 2005, se debatió este tema y se recomendó a la Secretaría del JECFA la formación de un grupo de trabajo para estudiar este asunto.

De todas formas pensamos que debería proponerse este proyecto, pero propondríamos que el CCFAC incluya una nota sobre el trabajo actual del JECFA para evaluar el método de ingesta utilizado en la evaluación de riesgos en el proyecto.

##### 3. Principales aspectos que deben tratarse

Apoyamos los principales aspectos que deben tratarse, pero proponemos que el CCFAC considere incluir un capítulo sobre las condiciones específicas que se utilizarán para proteger la salud del consumidor, siguiendo recomendaciones científicas adicionales sobre la evaluación de la exposición en el proyecto. Esto satisfaría el objetivo de establecer condiciones de inocuidad en el uso, planteado en el punto 1 del proyecto.

##### 6. Información de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

Apoyamos la propuesta de incluir el apéndice A de CAC/GL 29-1987 (Referencias sobre materias primas aromáticas utilizadas en la preparación de aromas naturales) como apéndice A de las directrices, ya que ofrece una considerable orientación tanto para los países miembros como para la industria.

### 7. Determinación de toda necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico experto

Remitimos a nuestra observación formulada en el punto 2 con relación al trabajo en curso del JECFA, de considerar el método que el JECFA utiliza actualmente para estimar la ingesta de sustancias aromatizantes.

### 9. Plazo propuesto

Quisiéramos que el CCFAC consultara al JECFA sobre el plazo propuesto, teniendo en cuenta el trabajo adicional que debe llevar a cabo el JECFA sobre el método de ingesta. Sería prudente establecer un plazo sólo una vez que se haya resuelto esta cuestión.

## **Apéndice II**

Noruega acoge con agrado y apoya este proyecto de directrices como punto de partida para continuar el trabajo. Podría ser necesario un capítulo adicional sobre las condiciones de uso según las conclusiones y las recomendaciones respecto al método del JECFA de evaluación de la ingesta.

### 2. Definiciones

Noruega está de acuerdo con las categorías de aromatizantes propuestas, pero tenemos algunas observaciones sobre las definiciones.

La definición de aromatizantes incluye la frase "añadidos [a los alimentos] en pequeñas cantidades". Se trata de una descripción que no es clara y no debería incluirse en la definición.

Proponemos que el CCFAC considere la siguiente definición de los aromatizantes:

"Los aromatizantes son productos, cuyo objetivo no es consumirse solos, que se añaden a los alimentos para impartirles sabor, excepto los sabores salado, dulce o agrio. Los aromatizantes pueden ser naturales o artificiales, y pueden contener adjuntos."

No estamos de acuerdo con la última frase de la definición de los adjuntos. Si se añaden aditivos alimentarios a los aromatizantes con el propósito de producir un efecto técnico en el alimento terminado, esto debería contemplarse en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA). Por lo tanto, proponemos que se elimine la última oración de la definición de los adjuntos aromatizantes.

### 3. Principios generales para el uso de los aromatizantes

#### 3.1

Las directrices se refieren a las sustancias aromatizantes evaluadas por el JECFA, cuya inocuidad está demostrada en las concentraciones propuestas de uso. Proponemos que se incluya la siguiente frase: "El uso de aromatizantes no debería conducir a una ingesta que supere el umbral de preocupación toxicológica."

#### 3.3

Proponemos que este punto se haga corresponder con el ámbito de esta directriz, y que la definición de aromatizantes diga: "el uso de aromatizantes se justifica sólo cuando *imparten sabor* a los alimentos, siempre que tal uso no engañe al consumidor sobre la naturaleza o la calidad del alimento."

#### 3.4.b

Proponemos que este punto diga: " la cantidad de cualquier sustancia inerte o adjunto aromatizante debería reducirse hasta el punto que sea razonablemente posible; y"

### 4 Adjuntos aromatizantes

Proponemos sustituir este punto por el siguiente:

"Los aromatizantes pueden contener adjuntos aromatizantes como matriz para disolver o diluir los aromatizantes en los alimentos y los adjuntos aromatizantes necesarios para la producción, el almacenamiento, la manipulación y el uso de aromatizantes. El uso de adjuntos aromatizantes debería limitarse a los niveles más bajos que sean necesarios para garantizar la inocuidad y la calidad de los aromatizantes y para facilitar su almacenamiento.

Los aditivos alimentarios utilizados con aromatizantes que proporcionan un efecto técnico en el alimento terminado son aditivos en el alimento terminado mismo y, por lo tanto, sólo pueden utilizarse de conformidad con la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA; CODEX STAN 192-1995 Rev. 6 – 2005).”

#### 8. Etiquetado

A fin de evitar que se engañe al consumidor, quisiéramos que el CCFAC contemplara la introducción de disposiciones específicas en este texto, o el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, a fin de informar al consumidor sobre la fuente del aromatizante natural.

#### 10 Referencia a las evaluaciones de sustancias aromatizantes realizadas por el JECFA

Quisiéramos proponer la inclusión de una lista de las materias primas aromáticas descritas que son adecuadas para la preparación de aromatizantes naturales.

#### **ESTADOS UNIDOS**

Respuesta al documento CX/FAC 06/38/7 (diciembre de 2005) en el que se piden observaciones sobre el informe del grupo de trabajo respecto a los principios generales de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA). Los Estados Unidos de América aprecian la oportunidad de hacer las siguientes observaciones para someterlas a consideración en el 38<sup>a</sup> período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC).

#### **Observaciones introductorias**

Los Estados Unidos felicitan al grupo de trabajo por la preparación de este completo y perspicaz documento de debate, así como sus recomendaciones y opciones sobre las muy complejas e interrelacionadas cuestiones contenidas en las tres partes del informe del grupo de trabajo. Consideramos que al avanzar en cada parte del informe, el CCFAC debería adoptar un enfoque práctico y congruente en el debate y la ejecución de las diversas opciones y recomendaciones propuestas por el grupo de trabajo.

Los Estados Unidos entienden que el objetivo general de la NGAA es proteger la salud del consumidor mediante el establecimiento de condiciones de inocuidad en el uso de los aditivos alimentarios. Se ha logrado un considerable adelanto hacia el cumplimiento de este objetivo mediante el establecimiento de niveles máximos aceptables de uso para los aditivos alimentarios de diversas categorías de alimentos, teniendo en cuenta sus ingestas diarias admisibles (IDA) establecidas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). En interés de promover prácticas comerciales leales, los niveles máximos aceptables de uso para los aditivos alimentarios establecidos por el Codex en la NGAA para los alimentos normalizados y los alimentos no normalizados deben contemplar la variabilidad de la necesidad tecnológica entre los distintos países, a la vez que se garantiza la inocuidad en el uso del aditivo alimentario.

A nuestro parecer, la cuestión fundamental que debe resolver el Codex para adelantar es si, por regla general, es necesario enumerar específicamente en la NGAA los niveles máximos de uso de los aditivos alimentarios en los alimentos normalizados. Es esencial resolver esta cuestión para determinar la futura relación entre el CCFAC y los comités de productos al contemplar la inclusión y el examen de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA, la forma en que el Codex integrará en la NGAA las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas de productos, y las funciones y responsabilidades del CCFAC y de los comités de los productos al establecer los niveles máximos de uso del Codex para los aditivos alimentarios.

Los Estados Unidos apoyan explícitamente que se incluyan en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los alimentos normalizados sólo cuando existen otros motivos de preocupación específicos con relación a la inocuidad de los alimentos, o si el uso del aditivo engañaría al consumidor o daría lugar a adulteración económica. La enumeración explícita de disposiciones sobre aditivos alimentarios para los alimentos normalizados en la NGAA debería ser la excepción y no el enfoque general adoptado por el Codex.

Los Estados Unidos ofrecen las siguientes observaciones respecto a las tres partes del Informe del grupo de trabajo.

**Parte I: Procedimiento propuesto a consideración para la incorporación y examen de aditivos alimentarios en la NGAA**

En su redacción actual, el apéndice I describe el proceso y el procedimiento de revisión y enmienda de la NGAA. Los Estados Unidos apoyan en general el contenido del apéndice I y recomiendan que el CCFAC lo someta a debate y considere su aprobación en esta reunión del CCFAC, con vistas a que se incluya en el Manual de Procedimiento del Codex, y no como elemento de la NGAA o de otra norma del Codex.

**Parte II: Análisis de la relación entre las disposiciones de la NGAA sobre los aditivos alimentarios y las de las normas para los productos, comprendidas las opciones para pasar las disposiciones de sobre aditivos alimentarios de las normas de productos a la NGAA**(1) Categorías de alimentos de la NGAA con relación unívoca con una única norma del Codex para producto

Los Estados Unidos apoyan las recomendaciones formuladas en los párrafos del 34 al 37, y apoya la aprobación del CCFAC del apéndice IV (Medidas para ejecutar la propuesta de tratamiento de las categorías de alimentos de la NGAA que tienen una correspondencia unívoca con una única norma del Codex para producto) para ejecutar plenamente estas recomendaciones

(2) Categorías de alimentos de la NGAA que abarcan varias normas del Codex para productos

**Opción 1: Incorporación directa en los cuadros de la NGAA (§ 39 – 42).** Esta opción pasa las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos directamente a los cuadros 1 y 2 de la NGAA mediante la selección del nivel numérico más alto de uso de cada aditivo, tomado de las normas para productos que corresponden a una determinada categoría de alimentos, y a continuación remite estos niveles para que se adopten en el trámite 8 de la NGAA. Las normas para productos también se revisarían para determinar las clases funcionales del aditivo alimentario tecnológicamente justificadas, según lo determina el comité del Codex del producto, y para remitir a la NGAA. Los anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA (trámites 3 y 4 o 6 y 7) que difieran de aquellas que figuran en las normas para alimentos en la misma categoría de alimentos, se mantendrían en la NGAA en el trámite actual, y el CCFAC las sometería a ulterior consideración de acuerdo a los principios convenidos, según figuran en la parte 1 del informe del grupo de trabajo. Los Estados Unidos apoyan la opción 1 propuesta, por las siguientes razones:

- Esta opción cumple el objetivo de establecer la NGAA como único documento de referencia del Codex para el uso de aditivos en los alimentos normalizados y en los alimentos no normalizados, con lo cual se elimina la falta de congruencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el sistema del Codex.
- Esta opción permite incorporar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en la NGAA a fin de proceder de conformidad con los principios generales que son la base de la NGAA. Esto garantiza la aplicación homogénea de los principios para elaborar disposiciones sobre aditivos alimentarios en todo el sistema del Codex.
- Esta opción es congruente con el enfoque recomendado para incorporar disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos que tienen una correspondencia unívoca con una categoría de alimentos en la NGAA (§ 34 - 37).
- Esta opción mantiene la función del CCFAC de establecer niveles máximos de uso admisible para los aditivos alimentarios, con base en consideraciones de inocuidad.
- Esta opción mantiene la función de los comités de productos de determinar las clases funcionales de los aditivos alimentarios cuyo uso se justifica tecnológicamente en el alimento objeto de la norma.
- Esta opción no requiere que los comités de los productos dediquen considerables recursos a la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de sus normas para productos.
- Esta opción permite mantener y actualizar con eficacia y constancia las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el sistema del Codex.
- Esta opción permite al Codex supervisar y evaluar todos los usos de un único aditivo conforme se presentan nuevos datos e información sobre la inocuidad, a fin de garantizar la protección del consumidor.



**Opción 2: Incorporación indirecta, o en dos pasos, en los cuadros de la NGAA** (§ 43 – 46). Esta opción pasa las disposiciones sobre aditivos alimentarios de algunas normas para productos a un nuevo anexo C propuesto para la NGAA, y excluye implícitamente estas disposiciones de los cuadros de los aditivos alimentarios de la NGAA (cuadros 1-3). El CCFAC también pediría que la Comisión instruyera a los comités de los productos para revisar el alcance de todas sus normas a fin de que correspondan a una categoría individual de alimentos de la NGAA y que pusieran al día sus disposiciones sobre aditivos alimentarios, según convenga, con el objetivo de incorporar a continuación todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los cuadros de la NGAA. Los Estados Unidos no apoyan la opción 2 propuesta por varias razones, expuestas a continuación:

- Esta opción perpetúa el enfoque descoordinado del Codex respecto a los aditivos alimentarios al mantener dos clases de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el sistema del Codex a través de la aplicación diferencial de los principios utilizados para elaborar la NGAA: una para algunos alimentos normalizados que tienen una correspondencia múltiple con una categoría de alimentos de la NGAA, y otra para los alimentos no normalizados y aquellos alimentos normalizados que corresponden a una categoría específica de alimentos de la NGAA (es decir, mantienen una correspondencia unívoca).
- Esta opción no es práctica porque sólo puede conducir a inconsecuencia entre el nuevo anexo C propuesto y los cuadros de aditivos alimentarios de la NGAA (cuadros 1-3).
- Esta opción demora innecesariamente el establecimiento de una única referencia del Codex para los aditivos alimentarios porque:
  - requiere que la Comisión esté de acuerdo en instruir a todos los comités de productos para que revisen sus normas a fin de que sean congruentes con el alcance de las categorías de alimentos individuales de la NGAA;
  - impone innecesariamente a los comités de los productos la carga de un nuevo trabajo cuya conclusión requeriría numerosos períodos de sesiones;
  - mantiene la posibilidad de que existan enfoques incongruentes de los aditivos alimentarios entre los comités de productos del Codex; y
  - no proporciona un plazo para llevar a cabo la transferencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios del nuevo anexo C propuesto a los cuadros de los aditivos alimentarios de la NGAA.
- Esta opción debilita la capacidad del Codex de poner al día y revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios con base en novedades científicas y tecnológicas, al mantener dos clases de disposiciones del Codex sobre aditivos alimentarios.
- Esta opción ofrece escaso beneficio en materia de inocuidad de los alimentos en comparación con los recursos que su plena aplicación requiere, y puede limitar el comercio más de lo necesario para la protección de la salud pública.

### **Parte III: Revisiones propuestas al Manual de Procedimiento del Codex**

Los Estados Unidos están de acuerdo, en principio, con las revisiones propuestas al Manual de Procedimiento del Codex, siempre que el Comité acepte la opción 1 (incorporación directa en los cuadros de la NGAA) con relación a las categorías de alimentos de la NGAA que abarcan varias normas para productos.

#### **VENEZUELA**

Me dirijo a usted, en la oportunidad de manifestarle que una vez revisado el documento CX/FAC 06/38/7, "Parte I: Procedimiento propuesto a consideración para la incorporación y examen de aditivos alimentarios en la NGAA"; Venezuela está de acuerdo con la incorporación directa en los cuadros de la NGAA.

#### **Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar (CEFS)**

El CEFS (Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar), en nombre de todos los fabricantes de azúcar de la UE y Suiza, quisiera hacer observaciones sobre el informe del grupo de trabajo sobre los principios generales de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

El CEFS acoge con agrado el informe mencionado preparado por China con la colaboración de Australia, Marruecos, Nueva Zelandia, Noruega, Suecia, la Federación Europea de Industrias de Aditivos y Enzimas Alimentarios (ELC), la Federación Internacional de los Productores de Jugos de Frutas (FIJUG) y la Federación Internacional de Lechería (FIL). Este documento se ocupa de uno de los problemas de interés para el CEF desde hace mucho tiempo, según se ha expresado en nuestras observaciones al CCFAC desde hace muchos años, es decir, la necesidad de congruencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las de las normas para productos, y en particular la norma del Codex para los azúcares (CXSN 212-2001 rev. 1).

Apoyamos la propuesta del grupo de trabajo presentada en los párrafos del 32 al 37, que recomienda *"uniformar[ían] las disposiciones sobre aditivos alimentarios en todas las normas del Codex para productos que tengan una correspondencia unívoca con una categoría de alimentos en la NGAA, mediante la incorporación directa de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en los cuadros de la NGAA"*. Esto se refleja, respecto a los azúcares, en el apéndice IV del informe propuesto, páginas 58 y 59, donde se han uniformado las disposiciones sobre aditivos para las categorías de alimentos 11.1.1., 11.1.2., 11.1.3., 11.1.4. y 11.1.5. (que corresponden a las denominadas "azúcares normalizadas") con la norma del Codex para los azúcares.

Por cuanto se refiere a los azúcares no normalizados (subcategorías 11.2 - 11.4), el CEFS está abierto a la inclusión de otros aditivos siempre que haya justificación tecnológica y necesidad, y en cantidades que no representen un peligro para la salud. Es más, el etiquetado debería mencionar la presencia de los aditivos.

#### Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA)

SIN	Aditivo	Categoría de alimentos	Observaciones
321	hidroxitolueno butilado	5.1.4 5.1.5 5.2 5.3 5.4 12.5.2 12.6 15.0	El ICGMA pide que el grupo de trabajo prosiga el trabajo sobre las disposiciones específicas para el uso en la NGAA. El límite propuesto se justifica en la necesidad tecnológica. El hidroxitolueno butilado se usa para evitar la rancidez oxidativa de las grasas y los aceites que se utilizan en diversos productos alimentarios. El BHT se puede usar como antioxidante en los aceites para freír para aperitivos preparados. El BHT también puede usarse como antioxidante en sustancias de aromas en las que el aditivo no supere el 0,5% del contenido esencial de aceite de la sustancia de aroma.
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	sulfitos	4.1.2.2 4.1.2.5 4.1.2.8 15.1	El ICGMA pide que el grupo de trabajo prosiga el trabajo sobre las disposiciones específicas para el uso en la NGAA. Los sulfitos comúnmente se utilizan como antioxidantes y conservadores en la preparación de coco seco o disecado. La especificación corriente para el coco seco establece un máximo de 150 ppm. El límite propuesto de 15,1 se justifica en las necesidades tecnológicas.
129	rojo Allura	15.1	El ICGMA pide que el grupo de trabajo prosiga el trabajo sobre las disposiciones específicas para el uso en la NGAA. El nivel máximo propuesto de 200 ppm se justifica en la necesidad tecnológica.

150c	color caramelo III	15.0 y todas las otras categorías de alimentos	El ICGMA pide que el grupo de trabajo prosiga el trabajo sobre las disposiciones específicas para el uso en la NGAA. El color caramelo III es inocuo en los aperitivos preparados en concentraciones de 10000 ppm. El JECFA revisó el color caramelo y lo juzgó inocuo para los usos propuestos. El color caramelo se utiliza mucho en los alimentos.
150d	color caramelo IV	15.0 5.0 5.1.1 5.1.2 5.1.4 5.1.5 5.2 5.3 5.4 7.1.2 – 7.1.6 14.1.4	El ICGMA apoya la adopción de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para las categorías de alimentos enumeradas y apoya el nivel máximo para los aperitivos preparados en una concentración de 10000 ppm, bebidas de sabores a base de agua.... a 50000 ppm. El JECFA examinó el color caramelo y lo juzgó inocuo para los usos propuestos. El color caramelo se utiliza mucho en los alimentos.
110	amarillo ocaso	15.1	El ICGMA apoya la adopción de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para las categorías de alimentos enumeradas y pide que el nivel máximo para los aperitivos se fije en 550 ppm.
210 211 212 213	benzoatos	4.1.2.5	El ICGMA pide que el grupo de trabajo siga trabajando en las disposiciones específicas para el uso de benzoatos en la NGAA. El nivel propuesto se justifica en la necesidad tecnológica.
477	ésteres de propilenglicol de ácidos grasos		El ICGMA apoya la adopción de las disposiciones específicas enumeradas.
163ii	extracto de piel de uva	5.1.5 8.4 13.6 15.1 15.2	El ICGMA apoya la adopción de las disposiciones específicas enumeradas. El extracto de piel de uva son antocianinos, un pigmento natural obtenido mediante agua acidificada o alcohol.
432 433 434 435 436	polisorbatos	5.1.2- 5.1.5 5.2 12.6 12.0 5.3	El ICGMA apoya la adopción de las disposiciones específicas enumeradas. Los polisorbatos se usan como emulsionantes en muchos productos alimentarios.
120	carmines	Todas las categorías de alimentos enumeradas	El ICGMA pide que el grupo de trabajo siga trabajando en las disposiciones específicas para el uso de carmines en la NGAA. El nivel propuesto se justifica por la necesidad tecnológica. El ICGMA pide aclaración para hacer una comparación congruente entre el extracto de cochinilla y el ácido carmínico. Los carmines se utilizan mucho en la industria alimentaria en numerosos productos.

**FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA (FIL)**

La FIL felicita al Presidente del grupo de trabajo por llevar a cabo el trabajo en forma organizada y por presentar un excelente informe sobre esta compleja e importante cuestión.

**Observaciones generales**

La FIL está de acuerdo en que la NGAA se convierta en el punto de referencia único para los aditivos alimentarios y que reglamente los aspectos relacionados con la inocuidad en el uso de aditivos alimentarios. La FIL también está de acuerdo en que las normas para productos sigan siendo el lugar donde se reglamentan las funciones tecnológicamente justificadas de los aditivos.

Esto daría por resultado que haya una norma de referencia y se eliminen todas las incongruencias en las disposiciones del Codex sobre aditivos alimentarios y en los procedimientos para los comités de productos, y daría flexibilidad en el uso de aditivos alimentarios cuya inocuidad se ha mostrado y se justifica tecnológicamente en diversas categorías de productos, además de permitir a los comités de productos dedicar sus limitados recursos a los ámbitos de su competencia.

Por lo tanto, la FIL apoya la propuesta de enmienda del Manual de Procedimiento del Codex (§ 61 del informe), y en la forma expuesta en el párrafo 62 del mismo. La propuesta representa un enfoque práctico y aceptable para regir lo arriba mencionado.

Nuestras observaciones sobre el informe, de esta manera, se orientan a la ejecución práctica del procedimiento revisado.

**Parte I: Revisión del preámbulo de la NGAA (diagrama y anexo 1)**

La FIL considera que el diagrama de los aditivos alimentarios es útil y apoya la importante función de los comités de productos del Codex en el establecimiento y examen de aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos.

Con todo, el diagrama necesita modificarse para dar cabida a la excepción del requisito de que una IDA numérica necesita un nivel máximo numérico, que es apropiado, por ejemplo, cuando la IDA es lo suficientemente elevada para ameritar un uso de acuerdo a los niveles de BPF que figuran en el cuadro 3 de la NGAA.

**PARTE II: Opciones para pasar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para alimentos a la NGAA**

La FIL apoya la transferencia de las especificaciones individuales para los aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex para productos a la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA. Si bien ambas opciones presentadas por el grupo de trabajo del Codex ofrecen algunas ventajas, nos inclinamos a apoyar el enfoque general presentado en la opción 1, pero con algunas modificaciones importantes.

Nuestras principales recomendaciones figuran a continuación.

1. Recomendamos que se incluya un texto en el preámbulo de la NGAA y en el Manual de Procedimiento del Codex en el cual se establezca con claridad que compete a los comités del Codex para productos la responsabilidad de:
  - Especificar en las normas para productos cuáles clases funcionales de los aditivos para los alimentos están permitidas en una norma del Codex para producto, así como aquellas clases funcionales que no se justifiquen tecnológicamente (véase un ejemplo de este enfoque en la norma del Codex para las cremas y leches fermentadas).
  - Hacer recomendaciones al CCFAC sobre la incorporación o exclusión de aditivos alimentarios específicos en las diversas categorías de alimentos de la NGAA en la medida en que los alimentos estén provistos de atribuciones por el comité de que se trate (para las categorías de alimentos normalizados y no normalizados).
  - Determinar toda exclusión o prohibición de aditivos alimentarios enumerados en la NGAA que por razones tecnológicas o de otro tipo no deberían utilizarse en alguna categoría de alimentos en particular o norma del Codex para producto o alimento no normalizado, que el Comité de que se trate haya incluido en las atribuciones (para las categorías de alimentos normalizados y no normalizados).

- En consecuencia, los comités de los productos deben examinar las secciones de los aditivos alimentarios que hay en las normas del Codex para productos o en los proyectos de normas, con el fin de modificar las secciones aplicables de conformidad, comprendida la inclusión de referencias pertinentes a la NGAA.
2. Los comités del Codex de los productos tienen la competencia para determinar las clases funcionales apropiadas de los aditivos alimentarios en los alimentos específicos. Los miembros de estos comités son expertos en los alimentos comprendidos en las atribuciones del comité del Codex, incluidas las normas del Codex para producto y los proyectos de normas y, por lo tanto, están en mejores condiciones que el CCFAC para tomar decisiones sobre las clases funcionales apropiadas de los aditivos alimentarios en un determinado alimento. El CCFAC debería atenerse a los comités del Codex para los productos respecto a las clases funcionales apropiadas de los aditivos alimentarios.
  3. La competencia sobre el uso inocuo de aditivos alimentarios específicos corresponde al CCFAC. Sus miembros son expertos en aspectos toxicológicos de los aditivos y, por lo tanto, están en mejores condiciones que los comités del Codex para los productos para tomar decisiones sobre aditivos alimentarios específicos. Los comités del Codex para los productos deberían dejar al CCFAC los niveles de uso en condiciones de inocuidad.
  4. Cuando se presentan incongruencias en los niveles de uso entre aditivos específicos procedentes de la norma del Codex para el producto y en la NGAA, deberían modificarse las disposiciones sobre aditivos de la NGAA para que reflejen el nivel máximo más elevado para un aditivo alimentario específico tomado de la NGAA o de la norma del Codex para el producto, a menos que el comité del producto recomiende otra cosa.
  5. El CCFAC debería establecer un procedimiento de transición para aquellos aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos que no satisfagan los criterios necesarios para incluirse en la NGAA y que normalmente se descartarían (por lo común, porque no han sido evaluados por el JECFA, en general o para una categoría de alimentos en particular). La evaluación de estos aditivos debería recibir gran prioridad del CCFAC, a fin de ver el motivo por el cual no se incorporan en la NGAA (es decir, falta de examen por el JECFA, número incorrecto del SIN, clase funcional incorrecta, etc.).
  6. Principalmente, no existe correspondencia unívoca entre algunas normas para productos y las categorías de alimentos de la NGAA, ya que está claramente expuesto (véase, por ejemplo, el párrafo 13(b) y la 2ª sección del apéndice II) que el sistema de categorías de los alimentos de la NGAA, a diferencia de las normas para productos (por lo menos las normas para productos lácteos), no tiene como finalidad el etiquetado. Por ejemplo, un alimento puede ser técnicamente un queso de suero, pero recibir otro nombre (por ejemplo, un término descriptivo como "producto de proteínas de leche cuajada"), en cuyo caso la norma para el queso de suero (CODEX STAN A-07-1999) no se aplica. Por esto la FIL duda de la conveniencia de aplicar el enfoque unívoco propuesto y prefiere que todas las categorías y las normas para los productos se traten en forma uniforme.

### **PARTE III: Revisión propuesta del Manual de Procedimiento del Codex**

La FIL apoya la propuesta de enmienda del Manual de Procedimiento del Codex (§ 61 del informe), como se expone en el párrafo 62 del mismo.

Sin embargo, debería darse cierta flexibilidad respecto al formato y el texto específico que se puede utilizar para tratar diversos elementos en una norma para producto. Por ejemplo:

- Por motivos de transparencia, el FIL prefiere que se utilice un cuadro que comprenda la justificación tecnológica de todas las clases pertinentes de aditivos funcionales para las diversas subcategorías que abarca una norma para producto (justificadas/no justificadas).
- La subclasificación en una norma para producto obedece sobre todo al etiquetado o a otras prioridades, lo que constituye un enfoque diferente del que se usa para clasificar los alimentos con el propósito de la NGAA. Por lo tanto, no siempre se puede lograr una plena congruencia con el sistema de clasificación de la NGAA. En estos casos, será necesario un texto especial que proporcione una referencia cruzada entre las subclases de las normas para productos y las categorías de alimentos de la NGAA.

- En algunos casos podría ser necesario un texto adicional que rija el uso de los niveles de las BPF para algún alimento específico (por ejemplo, el nivel de uso de las BPF para una clase de aditivo en particular disminuye con el aumento del contenido de grasas).
- Por último, debería exponerse con claridad en el Manual de Procedimiento cuál, en caso de haber alguna, de las disposiciones sobre aditivos que figurarán en las futuras normas para productos (al final enumerarán las clases funcionales, las referencias cruzadas de las subclases, orientación de BFP, etc., pero no aditivos específicos) deben recibir la aprobación del CCFAC antes de que se adopten en el trámite 8.

### **FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LOS PRODUCTORES DE JUGOS DE FRUTAS (FIJUG)**

Nuestra Federación, que representa a la industria mundial de los productores de jugos de frutas, quisiera hacer algunas observaciones sobre el documento arriba mencionado, teniendo en cuenta la experiencia de establecer la nueva norma del Codex para zumos (jugos) de frutas y néctares de frutas.

Podemos estar de acuerdo con el informe en gran medida, sin embargo, tenemos algunas propuestas de enmiendas, como se expone a continuación (en cursivas):

#### **Apéndice I**

#### **Página 16**

#### **¿Se usa el aditivo alimentario en alimentos normalizados?**

Primer párrafo, 1º frase:

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, ~~en caso de ser necesario~~, pide al comité del Codex...

¿Quién decide si es necesario pedir al comité de producto pertinente? El CCFAC puede considerar que no sea necesario, mientras que el comité del producto lo consideraría de gran importancia. Por lo tanto, se debe pedir al comité del producto en todos los casos.

Segundo párrafo, 4ª frase:

Por ejemplo, un aditivo puede figurar en una norma para producto si es necesario para producir un efecto ~~técnico necesario para el cual no son convenientes que no sea posible obtener a través del uso de~~ otros aditivos de la misma clase funcional.

No sólo hay funciones técnicas que podrían no funcionar utilizando otros aditivos de la misma clase funcional. Hay alimentos normalizados en los cuales el uso de aditivos se limita en la medida de lo posible a los ingredientes naturales del alimento correspondiente, por ejemplo en el caso de los jugos de frutas:

- Regulador de la acidez: ácidos cítrico, málico y tartárico
- Antioxidante: ácido ascórbico y sus sales
- Estabilizador: pectinas

Además de los jugos de frutas, principalmente los alimentos normalizados del anexo del cuadro 3 pueden justificar la excepción a la regla de utilización de la clase funcional.

#### **Página 17**

#### **Consideración de las condiciones de uso en las categorías específicas de alimentos**

6. Primer párrafo, 3ª frase

Apoyo energicamente que la frase comience así: En la medida de lo posible....

La estructura jerárquica no debe anular las disposiciones sobre los aditivos de los alimentos normalizados, por lo cual la frase

*Sin embargo, esto no debería anular las disposiciones ya incluidas para los alimentos normalizados que figuraba en versiones anteriores, debería reintroducirse al final de este párrafo.*

1ª y 3ª viñetas

El texto:

*Sin embargo, deberían considerarse por separado las disposiciones para los alimentos normalizados y no deberían anularse por el uso en la categoría más general del alimento.*

que figuraba en las versiones anteriores debería reintroducirse al final de estas dos viñetas.

**Diagrama propuesto del procedimiento para consideración de la incorporación y revisión de aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios**

Quisiera proponer la siguiente aclaración con relación al cuadro que dice:

"Remitir al comité del Codex sobre el producto para obtener su opinión sobre la necesidad tecnológica."

Si se acepta el principio de que el comité del producto tiene la pericia necesaria para decidir sobre la necesidad tecnológica de un aditivo, se prevé que acepte o rechace la incorporación o revisión de los aditivos. En el diagrama propuesto la línea trazada significa "sí", pero falta una línea que indique cuando la decisión es "no para la categoría de alimentos respectiva". Por lo tanto, añadiría una nueva propuesta de un diagrama corregido, que presente ambas posibilidades.

