

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 55ª reunión en Seúl (República de Corea), del 24 al 28 de marzo de 2025, por amable invitación de los Gobiernos de la República de Corea y de la República Popular de China. El Dr. Yongxiang Fan, Profesor, Director Adjunto del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos para la Inocuidad Alimentaria, presidió la reunión, y el Profesor Haejung Yoon, de la Universidad de Chung-Ang, la copresidió, con la asistencia de 46 países miembros, una organización miembro y 24 organizaciones observadoras. La lista de participantes figura en el Apéndice I.

INAUGURACIÓN DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Yu-Kyoung Oh, Titular del Ministerio de Inocuidad de los Alimentos y los Medicamentos (MFDS) de la República de Corea, inauguró la reunión y dio la bienvenida a los participantes. Destacó el papel del CCFA como plataforma central para la cooperación internacional en materia de inocuidad alimentaria mundial, y destacó sus decisivas contribuciones en el establecimiento de normas internacionales basadas en la ciencia y el logro de la armonización reglamentaria. Reafirmó el compromiso de la República de Corea de fortalecer la colaboración con las organizaciones internacionales y las autoridades normativas de todo el mundo para promover la armonización regulatoria global. En la expresión del honor de ser coanfitrión de la reunión, también reconoció la importante responsabilidad que conlleva servir como líder mundial de la regulación alimentaria.
3. El Dr. Guoqiang Gong, Director General Adjunto del Departamento de Normas de Inocuidad Alimentaria, Vigilancia de Riesgos y Evaluación de la Comisión Nacional de Salud de la República Popular China, expresó su agradecimiento a la República de Corea por ser coanfitriona de la reunión. Elogió a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) por sus importantes contribuciones a la promoción del desarrollo sostenible de la industria alimentaria y a la mejora de la salud pública mundial, haciendo hincapié en la necesidad de continuar la exploración en esferas como los medios alimentarios de cultivo celular para impulsar la innovación y el desarrollo futuros de los alimentos.
4. El Dr. Markus Lipp y el Dr. Kim Petersen dieron la bienvenida a los asistentes en nombre de la FAO y la OMS, respectivamente. El Dr. Jing Tian, Vicepresidente del CAC y la Dra. Sarah Cahill (a través de un mensaje de vídeo), Secretaría del Codex, también se dirigieron a la reunión.

División de competencias¹

5. La CCFA55 tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea (UE) y sus Estados miembros, de conformidad con el párrafo 5, artículo II, del Reglamento del CAC.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

6. La CCFA55 aprobó el programa provisional y convino en examinar las siguientes cuestiones en relación con el tema 10 del programa, Otros asuntos y trabajos futuros, siempre que el tiempo lo permitiera:
 - Documento de debate para el nuevo trabajo de elaboración de directrices para la evaluación de la inocuidad de los alimentos de los componentes de medios de cultivo celular en la producción de alimentos basados en células (preparado por Singapur y China); y
 - Documento de debate sobre los trabajos futuros del CCFA (preparado por la secretaría anfitriona).
7. El CCFA55 acordó establecer grupos de trabajo durante la reunión sobre los siguientes temas, abiertos a todos los Miembros y observadores y que trabajaría solo en inglés:
 - Sistema Internacional de Numeración (SIN) de aditivos alimentarios, para considerar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre el proyecto de revisiones al *Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios* (CXG 36-1989) (tema 6 del programa) (presidido por Bélgica); y
 - Proyecto de Lista de prioridades de aditivos alimentarios para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), con el fin de examinar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre propuestas de adiciones y cambios a la Lista de prioridades (tema 7 del programa) (presidida por Kenya)

¹ CRD01

² CX/FA 25/55/1

ASUNTOS REMITIDOS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES (tema 2 del programa)³

8. La CCFA55 tomó nota de que algunos asuntos del CAC47, la 86ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC), la CCEXEC87, la 43ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) y la 44ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) eran únicamente para información.
9. La CCFA55 examinó las cuestiones que debían adoptarse, tomó nota de las opiniones expresadas y, cuando procedió, adoptó las decisiones respectivas que se destacan en los párrafos siguientes:

Asuntos del CAC47Número del SIN para el carbómero

10. La CCFA55 señaló que el CAC47 había aplazado la adopción del número del SIN para el carbómero (SIN 1210), porque este número ya estaba asignado a otro aditivo alimentario, y había solicitado a la CCFA55 que lo reconsiderara

Conclusión

11. La CCFA55 acordó pedir al GTI del SIN que considerara la posibilidad de reasignar un número del SIN a el carbómero (en el tema 6 del programa).

Asuntos de la 44ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU44)

12. La CCFA55 tomó nota de las siguientes respuestas de la CCNFSDU44 a las preguntas pertinentes planteadas por el CCFA:
 - no había ninguna justificación tecnológica para el uso de goma guar (SIN 412), fosfato de dialmidón (SIN 1412), fosfato de dialmidón fosfatado (SIN 1413), fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1414) y almidón hidroxipropílico (SIN 1440) en los alimentos correspondientes a la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981); y
 - la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981) permitía el uso de los aditivos alimentarios enumerados en las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979), parte D, como portadores de sustancias inertes.
13. Una organización miembro aclaró que se había terminado la armonización de las normas del CCNFSDU y que las observaciones del CCNFSDU se referían a la gestión de las disposiciones de la NGAA. Por lo tanto, sugirió que estas cuestiones se remitieran al GTE sobre la NGAA que sería establecido por la CCFA55, para su consideración ulterior.
14. En respuesta a una pregunta relativa a las categorías de alimentos (CA) apropiadas bajo las cuales la CXS 72-1981 estaba cubierta en el NGAA, la Secretaría del Codex aclaró que, según la NGAA, la CXS 72-1981 estaba cubierta por las CA 13.1.1 y 13.1.3. La decisión tomada por el CCNFSDU fue que los cinco aditivos alimentarios no debían utilizarse en los alimentos correspondientes a CXS 72-1981, por lo que el GTE debía realizar una revisión exhaustiva de la NGAA.

Conclusión

15. La CCFA55 acordó remitir las respuestas de la CCNFSDU44 (véase el párrafo ******) al GTE sobre la NGAA, establecido por la CCFA55, para su consideración.

Asuntos de la Secretaría del Codex

16. La CCFA55 examinó los siguientes asuntos de la Secretaría del Codex:

Las notas XS130 y XS67

17. La CCFA55 tomó nota de la adopción de la *Norma general para frutos secos* (CXS 360-2020) y la incorporación de las *Normas para albaricoques secos* (CXS 130-1981), dátiles (CXS 143-1985) y pasas (CXS 67-1981) en la nueva norma como anexos separados. En consecuencia, la CAC había revocado CXS 130-1981, CXS 143-1985 y CXS 67-1981. Sin embargo, algunas disposiciones de la NGAA seguían

³ CX/FA 25/55/2; CX/FA 25/55/2 Add.1; CX/FA 25/55/2 Add.2; CRD08 (Indonesia, Kenya, Federación de Rusia, Unión Africana y Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzania); CRD28 (Senegal)

asociadas a las notas XS130 y XS67, y era necesario sustituir esas notas por notas alternativas apropiadas.

Las disposiciones para azul de Jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en las CA 01.1.4 y 01.7

18. La CCFA55 recordó las observaciones del GTE encargado de la armonización en CX/FA 24/54/6 con respecto a la necesidad de adjuntar la nota XS243 a estas disposiciones y señaló que las disposiciones para azul de Jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en las CA 01.1.4 y 01.7 habían avanzado a través del procedimiento de trámites sin la nota XS243, reconociendo la necesidad de medidas correctivas.

Conclusión

19. La CCFA55 acordó remitir i) los asuntos relacionados con las notas XS130 y XS67, (véase el párrafo **) y ii) las disposiciones relativas al azul de Jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en las CA 01.1.4 y 01,7 (párrafo **) al GTE sobre la NGAA, establecido por la CCFA55, para su consideración.

Revisiones propuestas a la Norma para la sal de calidad alimentaria (CXS 150-1985)

20. En respuesta a las enmiendas introducidas por:) el CAC39 (2016) al Manual de procedimiento en reconocimiento de que CXS 234-1999 sería la única referencia para los métodos de análisis y muestreo; y ii) el CAC44 (2022) al Manual de procedimiento con respecto al formato de la Sección de las normas del Codex para productos relativa al *etiquetado*, así como la adopción de la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021); la CCFA55 respaldó las enmiendas propuestas a la sección 7.2, Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor de CXS 150-1985, y a las secciones 9.2 a 9.13, presentadas en CX/FA 25/55/2 Add.1, anexo I, parte B.

Conclusión

21. La CCFA55 acordó:
- Remitir al CAC48 para su adopción el proyecto de enmiendas a las disposiciones sobre etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor y la disposición de los métodos de análisis y muestreo en la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CXS 150-1985) (apéndice **); y
 - Solicitar que el CCMAS incluya el método para la determinación del cloruro de sodio descrito en CXS 150-1985 en CXS 234-1999.

El informe sobre los progresos realizados en la reestructuración de la base de datos de la NGAA

22. La Secretaría del Codex presentó el documento CX/FA 25/55/2 Add.2, en el que se presentaba un análisis de tres casos relacionados con la introducción o creación de notas del Cuadro III. La Secretaría esbozó las mejoras propuestas, incluyendo las versiones mejoradas en PDF, un formato interactivo en línea y la migración a un nuevo sistema de tecnología de la información (TI) para mejorar la accesibilidad y facilidad de uso. Se demostró un prototipo que mostraba una legibilidad y funcionalidad mejoradas, incluyendo opciones de clasificación.
23. Se invitó a los miembros a que proporcionaran observaciones sobre el formato, la disposición y la presentación de las notas del Cuadro III, ya que ello ayudaría a desarrollar la presentación más eficaz. Se señaló que se esperaba que el proyecto en curso sobre la migración de la tecnología de la información de la Secretaría del Codex, incluidas la NGAA y otras bases de datos conexas, estuviera terminado a finales de 2025 o principios de 2026.
24. Los miembros acogieron con satisfacción los esfuerzos de la Secretaría para mejorar la claridad y la facilidad de uso de la NGAA y preguntaron sobre la posibilidad de un período de prueba antes de su publicación. La Secretaría confirmó que se llevará a cabo una fase de prueba para que los miembros y los observadores puedan proporcionar observaciones antes de la aplicación final.
25. Canadá, en su calidad de Presidente del GTE sobre la armonización y del GTP, recordó que el trabajo relativo a las notas del Cuadro III se había detenido hasta que se elaborara una plataforma funcional. Se propuso que se volviera a evaluar el enfoque y se determinarían posibles mejoras, teniendo en cuenta las nuevas funciones de la base de datos.

Conclusión

26. La CCFA55 estuvo de acuerdo con la propuesta de la Presidencia del GTE sobre la armonización y del GTP sobre la armonización de seguir colaborando con la Secretaría del Codex para evaluar el enfoque y determinar el momento adecuado para la aplicación de las notas del Cuadro III en el contexto del trabajo de armonización.

ASUNTOS DE INTERÉS PLANTEADOS POR LA FAO/OMS Y DE LA 99ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) RESPECTIVAMENTE (tema 3(a) del programa)⁴

27. Los representantes de la FAO y la OMS, con referencia al documento CX/FA 25/55/3, informaron al Comité de las actividades recientes de la FAO y la OMS, incluidos los resultados y recomendaciones de la 99ª reunión del JECFA.
28. Además, el representante de la FAO informó a la CCFA55 de que se había publicado el informe sobre la exposición a las sustancias químicas que trastornan el sistema endocrino y los cambios observados entre 2002 y 2024⁵.

Asuntos de la 99ª reunión del JECFA

29. La Secretaría del JECFA/OMS presentó las recomendaciones del JECFA en el documento CX/FA 25/55/3 (Anexo) y resumió las principales conclusiones del asesoramiento científico de la 99ª reunión del JECFA.
30. La CCFA55 aprobó las recomendaciones formuladas por la JECFA99 y expuso las siguientes observaciones y decisiones adicionales.

Nisina (SIN 234) y natamicina (SIN 235)

31. En respuesta a la preocupación del JECFA de que no se habían presentado nuevos datos pertinentes sobre los efectos microbiológicos de la natamicina y la nisina, como se indica en el párrafo 27 de CX/FA 25/55/3, un Observador señaló que ellos habían presentado informes en los que se detallaban sus conclusiones sobre la base del análisis de la búsqueda bibliográfica, y se había llegado a la conclusión de que no eran preocupantes las posibles repercusiones o efectos microbiológicos. El Observador añadió que no sería necesario realizar nuevos estudios toxicológicos para el SIN 234 porque:
 - a) Un estudio toxicológico de 13 semanas de duración en ratas, publicado en 2010, fue presentado para reevaluación del JECFA en 2013, y que había servido de base para la ingesta diaria admisible (IDA) establecida por el JECFA.
 - b) Una extensa búsqueda bibliográfica no encontró nuevos datos que indicaran preocupación por motivos de inocuidad respecto al consumo del SIN 234 en aplicaciones alimentarias autorizadas.
 - c) Las ingestas estimadas de las CA de la NGAA y de los países en los que se autoriza el SIN 234 se mantienen dentro de las IDA propuestas por el JECFA y específicas de cada país.
32. Otro Observador declaró que habían presentado dos tipos de datos en respuesta a la petición del JECFA para el SIN 235: estudios de toxicidad y efectos microbiológicos del SIN 235; y revisiones exhaustivas de la bibliografía sobre aspectos toxicológicos, de resistencia antimicrobiana y de exposición alimentaria.
33. La Secretaría del JECFA/OMS explicó que la insatisfacción del JECFA expresada en el párrafo 27 del documento CX/FA 25/55/3 obedecía a la limitación de fondos asignados al programa de asesoramiento científico de la OMS. La Secretaría del JECFA/OMS indicó que, al dar prioridad a la disponibilidad de datos, debía demostrarse un cambio en el riesgo antes de solicitar una reevaluación de los aditivos alimentarios por parte del JECFA.
34. La Secretaría del JECFA/FAO señaló que la calidad de las comunicaciones del JECFA abarcaba desde las presentaciones con un excelente apoyo hasta las que tenían datos más bien insuficientes que no facilitaban el trabajo del JECFA, ya que la escasez de datos no permitía al JECFA concluir su evaluación. La Secretaría del JECFA/FAO expresó su agradecimiento a todos los que habían apoyado al JECFA mediante la presentación de amplios conjuntos de datos de elevada calidad.

Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475)

35. En cuanto a los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos (SIN 475), la Secretaría del JECFA/OMS señaló las siguientes cuestiones:

⁴ CX/FA 25/55/3; CX/FA 25/55/3 Add.1; CX/FA 25/55/3 Add.2; FA55/CRD09 (Kenya, Nigeria, República de Corea, Federación de Rusia, Unión Africana, Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzania); CRD28 (Senegal); CRD31 (Panamá)

⁵ <https://doi.org/10.4060/cd3005en>

- a) Debido a la considerable probabilidad de superar la IDA del SIN 475, determinada por las exposiciones alimentarias estimadas, el JECFA recomendó que el CCFA reevaluara y actualizara las aplicaciones actuales de SIN 475 en la NGAA, incluida la revisión de las dosis máximas permitidos y las CA específicas que presenten autorización del uso de este aditivo.
 - b) El JECFA recomendó que la industria alimentaria proporcionara datos sobre las dosis de uso del SIN 475 antes de finales de 2026, lo que permitiría al JECFA realizar evaluaciones más precisas de la exposición alimentaria.
 - c) Antes de que el JECFA pudiera llegar a conclusiones sobre la inocuidad del SIN 475, era indispensable obtener estimaciones de la exposición alimentaria de una variedad más amplia de países. Siempre que sea factible, estas estimaciones debían reflejar las dosis de uso de la industria. El JECFA instó a los Miembros a presentar sus estimaciones de exposición alimentaria antes de finales de 2026.
36. La Presidencia propuso que se solicitara al GTE sobre la NGAA establecido por la CCFA55 que considerara la posibilidad de revisar el uso actual y las dosis de uso del SIN 475 en la NGAA.
37. La Presidencia del GTE sobre la NGAA reconoció que el examen del uso actual y las dosis de uso podría considerarse sobre la base de las preocupaciones del JECFA, y señaló que era fundamental que los miembros del GTE participaran plenamente y proporcionaran información sobre los usos efectivos y las dosis de uso.
38. Un Miembro recomendó que se aplazara la revisión por el GTE sobre la NGAA del uso actual y las dosis de uso del SIN 475 en la NGAA, a la espera de la reevaluación por el JECFA, ya que se requería que los miembros tuvieran los datos de las dosis efectivas de uso para reconsiderarlas en la NGAA.
39. Una Organización Miembro destacó la importancia de la congruencia entre las estimaciones de exposición del JECFA y las disposiciones de la NGAA. Se mencionó que la recopilación de datos a través del GTE sobre la NGAA presentaba ventajas, ya que servía de segundo canal para alentar a los Miembros y Observadores a proporcionar dosis de uso, y este enfoque también podría ayudar al CCFA a hacer estimaciones de la exposición basadas en la solicitud de datos, con un plazo propuesto para finales de 2026.
40. La Presidencia del GTE sobre la NGAA sugirió explorar la forma más eficiente de recabar la información necesaria y apoyar al JECFA para tratar esta cuestión.

Número SIN para la nisina A

41. Observando que la evaluación del JECFA se refería específicamente a la nisina A y no a la nisina (SIN 234), la Presidencia propuso que se pidiera al GT sobre el SIN que considerara la posibilidad de asignar un número del SIN a la nisina A en el tema 6 del programa.

Otras cuestiones

Fuentes alternativas de alimentos

42. Un Observador planteó su preocupación con respecto a la inclusión de insectos en las nuevas formas de alimentos, citando alergias humanas generalizadas y el riesgo de contaminación parasitaria. El Observador también cuestionó la contradicción de promover el consumo de insectos mientras que el Codex trabaja simultáneamente para prevenir la infestación de insectos en los alimentos. Además, se expresó preocupación por los alimentos basados en células derivados de células inmortalizadas, que podrían representar riesgos oncogénicos para los consumidores.

Conclusión

43. La CCFA55 tomó nota de la información facilitada y agradeció al JECFA la información.
44. La CCFA55 aceptó:
- (i) el resumen de las recomendaciones finales resultantes de la 99ª reunión del JECFA (Apéndice II).
 - (ii) solicitar que el GT sobre el SIN considere la posibilidad de asignar un número del SIN a la nisina A (en el tema 6 del programa).
 - (iii) incluir los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos (SIN 475) en la lista de prioridades para evaluación del JECFA (del tema 7 del programa).
 - (iv) solicitar al GTE sobre la NGAA establecido por la CCFA55 que considere la posibilidad de revisar el uso actual y las dosis de uso del SIN 475 en la NGAA (tema 5 del programa).

- (v) alentar a los Miembros y Observadores a presentar siempre un conjunto completo de datos sobre las sustancias prioritarias enumeradas en el Anexo, con miras a permitir su evaluación oportuna y asegurar la utilización eficaz de los recursos.

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PROCEDENTES DE LA 99ª REUNIÓN DEL JECFA RESPECTIVAMENTE (tema 3(b) del programa)⁶

45. La Secretaría del JECFA/FAO informó a la CCFA55 de las principales conclusiones sobre las especificaciones relativas a la identidad y pureza de aditivos alimentarios derivadas de la 99ª reunión del JECFA, resumidas en el documento CX/FA 25/55/4, y señaló que se habían revisado las especificaciones de tres (3) aditivos alimentarios, diez (10) aromatizantes y se habían elaborado especificaciones para tres (3) coadyuvantes de elaboración, como se indica a continuación.
 - a) Aditivos alimentarios: natamicina (SIN 235), nisina A y ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos (SIN 475).
 - b) Aromatizantes: tioacetato de S-metilo (SIN 482), 3-metilbutanoato de S-metilo (SIN 487), 4,5-dihidro-3(2H) tiofenona (SIN 498), 2-metil tetrahidrotiofeno-3-ona (SIN 499), 1-butanotiol (SIN 511), o-toluenetiol (SIN 528), bis(metiltio)metano (SIN 533), acetato de 3-mercaptohexilo (SIN 554), butirato de 3-mercaptohexilo (SIN 555) y 3-mercapto-2-pentanona (SIN 560).
 - c) Coadyuvantes de elaboración: i) endo-1 4-beta-xilanasas de *Bacillus subtilis* expresada en *Bacillus subtilis* (JECFA99-2), ii) endo-1 4-beta-xilanasas de *Rasamsonia emersonii* expresada en *Aspergillus niger* (JECFA99-3) y iii) glucosidasa de *Aspergillus niger* expresada en *Trichoderma reesei* que muestran actividad de alfa-glucosidasa y transglucosidasa (JECFA99-4a, JECFA99-4b).
46. La Secretaría del JECFA/FAO reiteró la importancia de que los patrocinadores proporcionaran toda la información necesaria para establecer las especificaciones para los coadyuvantes de elaboración.
Ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos (SIN 475) para establecer un límite numérico para el 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) y los ésteres glicídicos (GE)
47. Una Organización Miembro, aunque no se oponía a la especificación actualizada del SIN 475, expresó sus puntos de vista sobre la exposición de los consumidores a las impurezas, en particular al 3-MCPD y los GE, que están considerados carcinógenos genotóxicos. Destacaron la importancia del seguimiento, en el futuro, para establecer el límite máximo residual en las especificaciones del SIN 475 y propusieron que esta cuestión se examinara en el marco del tema 7 del programa (lista de prioridades de sustancias para evaluación por el JECFA). Esta opinión recibió el apoyo de una organización Observadora, que señaló que podían formarse GE durante la fabricación de esta sustancia, pero no así 3-MCPD.
48. La Secretaría del JECFA/FAO propuso que una opción para abordar esta preocupación sería incluir el SIN 475 en la lista de prioridades del JECFA para la evaluación específica del 3-MCPD y los GE, e informó además al CCFA de que el Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos (CCCCF) había publicado dos Códigos de prácticas (CXC 64-2008, CXC 79-2019) como instrumento adecuado de gestión de riesgos para esos contaminantes específicos.
49. Un Miembro manifestó su apoyo al proyecto de especificaciones del JECFA para SIN 475, ya que ello contribuía a la seguridad de los consumidores sobre la base de la buena gestión de las materias primas y los métodos de fabricación para el SIN 475, al acatar el *Código de prácticas para reducir los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPDE) y los ésteres glicídicos (GE) en los aceites refinados y en los productos de aceites refinados* (CXC 79-2019).

Conclusión

50. La CCFA55 aceptó:
 - (i) Remitir las especificaciones completas revisadas y nuevas de aditivos alimentarios al CAC48 para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice III); y
 - (ii) introducir la consiguiente modificación de la *Lista de especificaciones del Codex para aditivos alimentarios* (CXA 6-2023).

⁶ CX/FA 25/55/4; CX/FA 25/55/4 Add.1 (Respuesta a la CL 2025/01-FA de Egipto, Unión Europea, Perú, Uzbekistán y EFEMA, ICUMSA); FA55/CRD10 (Ghana, Japón, Kenya, Filipinas, Unión Africana, Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzania); CRD28 (Senegal); CRD31 (Panamá)

APROBACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (tema 4a del programa)⁷

51. Canadá, Presidencia del grupo de trabajo presencial (GT) celebrado inmediatamente antes de la sesión plenaria, presentó el informe del GT sobre aprobación/armonización, que figura en el documento CRD03, y señaló que las propuestas de aprobación incluían dos normas enviadas por el Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC) y el Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), respectivamente, y formuló dos recomendaciones.

52. La CCFA54 examinó las recomendaciones y tomó las siguientes decisiones:

Recomendación 1: Norma del CCLAC

53. La CCFA55 aprobó el proyecto de disposición revisada sobre aditivos alimentarios del proyecto de norma regional para el lulo de Castilla (naranja), señalando que el texto utilizado en la disposición se había revisado para asegurar la congruencia del lenguaje con disposiciones similares de otras normas (Apéndice IV, Parte A).

Recomendación 2: Norma del CCFFV

54. La CCFA55 aprobó el proyecto de disposición sobre aditivos alimentarios de la norma para las hojas frescas de curry (Apéndice IV, Parte B) y la consiguiente nota excluyente (XS362) a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la CA 04.2.1.1 de la NGAA (Apéndice V, Parte*)
55. La CCFA55 señaló que las modificaciones a la NGAA contenidas en la Parte* del Apéndice V se presentarían para adopción por el CAC junto con la adopción de la norma solo tras la aprobación del CCFL de las disposiciones sobre el etiquetado.
56. La CCFA55 también señaló que el GT había realizado con éxito, por primera vez, tanto la aprobación como la armonización simultáneamente, utilizando el proyecto de norma para las hojas frescas de curry. La CCFA55 felicitó al GT y lo alentó a seguir esa práctica en el futuro.

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS Y LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (tema 4b del programa)⁸

57. Canadá, Presidencia del GT, presentó el informe del mismo (CRD03) y explicó que el este grupo había formulado trece (13) recomendaciones relacionadas con la armonización de normas del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA), el Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE), el Comité del Codex sobre Especies y las Hierbas Culinarias (CCSCH); y el Comité del Codex sobre Cereales y Legumbres y Leguminosas (CCCPL) y el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO).

Debate

58. La CCFA55 examinó las recomendaciones formuladas por el GT y tomó las siguientes decisiones:

Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas y disposiciones pertinentes de la NGAA**Recomendación 3: Normas regionales del CCASIA**

59. La CCFA55 aprobó la recomendación sobre los cambios en:

- a) las siguientes normas regionales del CCASIA a consecuencia del ejercicio de armonización: CXS 298R-2009, CXS 322R-2015 y CXS 355R-2023 (no se hicieron modificaciones en las secciones de aditivos alimentarios de CXS 301R-2011 y CXS 354R-2023); y
- b) Cuadros I, II y III de la NGAA en relación con la armonización de las cinco normas (es decir, CXS 298R-2009; CXS 301R-2011; CXS 322R-2015; CXS 354R-2023, CXS 355R-2023).

Recomendación 4: Norma regional del CCNE

⁷ CX/FA 25/55/5; CRD03 (Informe del Grupo de trabajo presencial sobre aprobación y armonización de la CCFA55); CRD11 (Ghana); CRD20 (Nigeria, Federación de Rusia, Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzania); CRD30 (IUFoST); CRD31 (Panamá)

⁸ CX/FA 25/55/6; CRD03 (Informe del Grupo de trabajo presencial de la CCFA55 sobre aprobación y armonización); CRD12 (Australia, Ghana, India, Malasia, Tailandia); CRD20 (Nigeria, Federación de Rusia, Comunidad del África Oriental); CRD27 (República Unida de Tanzania); CRD28 (Senegal); CRD30 (IUFoST)

60. La CCFA55 acordó pedir aclaraciones al CCNE sobre la CA correspondiente de la NGAA (12.2.1 o 12.2.2) a la *Norma regional para la mezcla de zaatar* (Cercano Oriente) (CXS 341R-2020), antes de proceder a la armonización de la norma. Para facilitar el examen de la cuestión, la CCFA55 acordó remitir al CCNE el siguiente texto:

Para que el CCFA armonice las disposiciones de aditivos alimentarios para la mezcla de zaatar correspondiente a la *Norma regional para la mezcla de zaatar* (CXS 341R-2020) con la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CXS 192-1995), el CCFA debe determinar a qué categoría de alimentos de la NGAA corresponde la norma.

La CCNE11 (CX/NE 23/11/3 Add.1; y REP23/NE párr. 32-34) y la CCNE10 (REP20/NE párr. 86) determinaron, considerando la composición y características de la mezcla de zaatar, que la clasificación más apropiada para estos productos era la de “Hierbas aromáticas” de la CA 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) en lugar de la clasificación anterior en la CA 04.2.2.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas). El CCNE remitió esta cuestión de nuevo al CCFA, que se debatió en la CCFA54.

Sin embargo, también en 2023, la CCFA53 (REP23/FA, párr. 97) acordó revisar los descriptores de las categorías de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) y 12.2.2 (Aderezos y condimentos) para reducir al mínimo la superposición que existía entre ellas. Los nuevos descriptores dicen así:

Descriptor para la CA 12.2.1: Las hierbas aromáticas y las especias generalmente tienen un origen botánico, y pueden estar deshidratadas, molidas o enteras. Ejemplos de hierbas aromáticas son la albahaca, el orégano y el tomillo. Ejemplos de especias son las semillas de comino y las de alcaravea. Las especias también se pueden encontrar como mezclas en forma de polvo o pasta.

Descriptor para la CA 12.2.2: Los condimentos y aderezos son mezclas de hierbas aromáticas y especias con otros ingredientes alimentarios (como sal, vinagre, jugo de limón, melaza, miel o azúcar y edulcorantes). Algunos ejemplos son: ablandadores de carne, sal de cebolla, sal de ajo, mezcla oriental de condimentos (dashi), aderezo para espolvorear sobre el arroz (furikake, que contiene, por ejemplo, hojuelas de algas secas, semillas de ajonjolí y condimentos), así como condimentos para fideos. El término “condimentos” que se utiliza en el sistema de categorías de alimentos no incluye salsas de condimentos (por ejemplo, ketchup, mayonesa, mostaza) o saborizantes.

El debate en la CCFA54 sobre el tema remitido por el CCNE destacó que los productos correspondientes a la norma CXS 341R-2020 consistían en gran medida (más del 50%) de semillas de sésamo y otros ingredientes como cereales y nueces, legumbres, melaza de granada, aceite vegetal y salvado de trigo, que no eran hierbas. (REP24/FA, párr. 13). Por lo tanto, se recomienda que, dadas las revisiones de los descriptores de las categorías de alimentos, la categoría de alimentos 12.2.2 podría ser más apropiada para la mezcla de zaatar normalizada.

Recomendación 5: Normas regionales del CCNE

61. La CCFA55 aprobó la recomendación de cambios a:
- las siguientes normas regionales del CCNE a consecuencia del ejercicio de armonización: CXS 257R-2007; CXS 258R-2007; CXS 259R-2007; y
 - Cuadros I, II y III de la NGAA en relación con la armonización de esas normas.
62. La CCFA55 señaló que la *Norma regional para la mezcla de zaatar* (CXS 341R-2020) se armonizaría en una futura reunión del CCFA.

Recomendación 6: Normas del CCSCH

63. La CCFA55 acordó consultar al CCSCH sobre el posible principio general de ampliar las disposiciones a todos los aditivos alimentarios de un grupo que compartan una función tecnológica adecuada, y remitir el siguiente texto explicativo para su examen:

La CCFA55, en la armonización de las secciones de aditivos alimentarios de la CXS 342-2021 con las de la NGAA, observó que la CXS 342-2021 permitía el uso de dióxido de azufre (SIN 220) solo como blanqueador y que en la NGAA, este aditivo figuraba en un grupo de aditivos alimentarios de SULFITOS. Se señaló además que, según el *Manual de procedimiento* del Codex, “Los aditivos alimentarios que compartan una IDA numérica colectiva se considerarán como grupo sin ulteriores restricciones sobre el uso de los distintos aditivos que lo componen”. Por lo tanto, la CCFA55 solicita que el CCSCH: i) aclare por qué solo se permite el uso de dióxido de azufre en productos correspondientes a la norma CXS 343-2021; ii) considere por qué no sería apropiado incluir otros aditivos del mismo grupo con las mismas clases funcionales.

Recomendación 7: Normas del CCSCH

64. La CCFA55 acordó consultar al CCSCH sobre si las especias normalizadas requieren aditivos del Cuadro III, o si tanto las especias normalizadas como las hierbas culinarias podrían incluirse en el Anexo del Cuadro III, para consideración por la CCFA56 o posteriormente, y remitir el siguiente texto explicativo para su examen:

Al considerar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para las hierbas aromáticas y las especias con la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CXS 192-1995), el CCFA señala que el Anexo al Cuadro III (lista de categorías de alimentos en los que no se permiten los aditivos del Cuadro III) excluye específicamente las especias en la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias), lo que significa que los aditivos del Cuadro III están permitidos en las especias, pero no en las hierbas aromáticas.

Sin embargo, solo se permite un número mínimo de aditivos tanto en las especias como en las hierbas aromáticas normalizadas: solo se permiten antiaglutinantes en hierbas molidas o en polvo; solo se permiten antiaglutinantes en especias molidas o en polvo, dióxido de azufre (como conservante) en la pimienta verde (de conformidad con CXS 326-2017) y dióxido de azufre (como blanqueador) en el jengibre seco deshidratado (de acuerdo con CXS 343-2021). No se permiten otros aditivos en las especias normalizadas.

En la CCFA53 (REP23/FA) hubo trabajos recientes para: 1) revisar los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2; y 2) retirar las disposiciones sobre los edulcorantes de las CA 12.2 y 12.2.1 y examinar su uso en la CA 12.2.2. El informe del GTE sobre la NGAA (CX/FA 22/53/8) indicaba que entre las observaciones presentadas sobre estas propuestas, parecía haber un consenso general en cuanto a que las hierbas culinarias y las especias son productos “puros” en los que debería limitarse el uso de aditivos alimentarios. Estas mismas observaciones también señalaron que el uso de aditivos puede justificarse en “condimentos” que no están justificados en las hierbas aromáticas y las especias. También hubo consenso general en que hay duplicación de productos capturados en las CA 12.2.1 y 12.2.2.

Dado que el uso de aditivos alimentarios debe limitarse tanto en las hierbas aromáticas como en las especias, y que los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2 se han revisado de manera que ya no haya superposición entre ellas (REP23/FA; CAC 46), parece prudente tratar las hierbas culinarias y las especias de la misma manera e incluirlas en el Anexo al Cuadro III. En consecuencia, las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios se expondrían en los cuadros I y II de la NGAA.

Se invita al CCSCH a considerar si las especias normalizadas requieren aditivos del Cuadro III, o si tanto las especias como las hierbas culinarias normalizadas podrían incluirse en el Anexo al Cuadro III, lo que significa que no deben utilizar aditivos del Cuadro III, a menos que aparezcan en los cuadros I y II de la NGAA.

También se invita al CCSCH a que examine las siguientes cuestiones para la adopción de medidas o para presentar observaciones:

i. Revisiones a la referencia general a la NGAA en la plantilla para las normas de especias y hierbas culinarias (SCH)

Si las especias y las hierbas culinarias normalizadas se incluyeran en el Anexo al Cuadro III, entonces la sección “Aditivos alimentarios” de las normas de la SCH solo necesita hacer referencia a los cuadros I y II de la NGAA, y no al Cuadro III.

Por otra parte, si las especias siguen excluyéndose del Anexo al Cuadro III, se recomienda modificar “Aditivos alimentarios”. Específicamente, sobre los antiaglutinantes en las especias, el texto de la plantilla sobre los aditivos alimentarios debe decir “Los antiaglutinantes enumerados en el Cuadro III de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995) son aceptables para uso en {grupo de especias de la SCH o especias individuales de la SCH} molidas o en polvo.”,

mientras que respecto a los antiaglutinantes en las hierbas aromáticas, el texto sobre los aditivos alimentarios de la plantilla debería decir "Los antiaglutinantes que aparecen en los cuadros I y II de la categoría 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para uso en {grupo de hierbas aromáticas de la SCH o hierbas culinarias individuales de la SCH} molidas o en polvo."

ii. Revisión de las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA"

Si las especias y las hierbas culinarias normalizadas se incluyeran en el Anexo al Cuadro III, entonces las listas de las normas para las especias deberían eliminarse de las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

iii. Aclaración sobre los productos de especias no normalizadas

Mientras que las hierbas aromáticas y especias normalizadas se consideran productos relativamente puros, la categoría de alimentos 12.2.1 también dice "Las especias también se pueden encontrar como mezclas en forma de polvo o pasta.". Las pastas de especias no quedan en las normas pertinentes, y por lo tanto no estarían normalizadas. Es posible que ciertos aditivos (por ejemplo, antioxidantes) puedan ser necesarios en algunas pastas, como en los *roux*. ¿Conoce el CCSCH algún producto no normalizado que requiera aditivos del Cuadro III, en general; o podrían incluirse también productos no normalizados en el Anexo al Cuadro III, de manera que los aditivos alimentarios necesarios pudieran definirse en los cuadros I y II? Esto último permitiría añadir la totalidad de la categoría de alimentos 12.2.1 al Anexo al Cuadro III de la NGAA.

Recomendación 8: Cuadro III de la NGAA

65. La CCFA55 aprobó la recomendación sobre las correcciones a las Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA, para que la CA 12.2.1 refleje la autorización efectiva (uso) en las especias, de modo que la entrada diga " Hierbas aromáticas y especias (SOLO especias)".

Recomendación 9: Notas 532 y 534

66. La CCFA55 aprobó la recomendación relativa a las enmiendas a las Notas 532 y 534 de la siguiente manera:
- Nota 532: "Para los productos correspondientes a la *Norma para las pimientas negra, blanca y verde* (CXS 326-2017), solo se puede utilizar dióxido de azufre (SIN 220) y solo en pimienta verde **como conservante**".
 - Nota 534: "Para las hierbas aromáticas el uso se limita solo a las hierbas molidas o en polvo, **como antiaglutinante**."

Recomendación 10: Normas del CCSCH

67. La CCFA55 aprobó la recomendación de cambios a:
- las siguientes normas para productos del CCSCH a consecuencia del ejercicio de armonización: CXS 342-2021; CXS 343-2021; CXS 344-2021; CXS 345-2021; CXS 347-2019; CXS 351-2022; CXS 352-2022; CXS 353-2022; y
 - Cuadros I, II y III de la NGAA en relación con la armonización de esas normas.

Recomendación 11: Nota 508

68. La CCFA55 aprobó la recomendación de cambios a:

Nota 508: Para uso en productos, **excepto los aceites vírgenes o prensados en frío y los aceites vegetales**, correspondientes a la *Norma para grasas comestibles y aceites no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) **solo** con el fin de **restablecer** el color natural perdido durante la elaboración, o de normalizar el color ~~solamente~~.

Recomendación 12: Nota 509

69. La CCFA55 aprobó la recomendación de modificar la Nota 509.

Recomendación 13: Norma del CCFO

70. La CCFA55 aprobó la recomendación sobre la modificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la CA 02.1.2 de los cuadros I y II de la NGAA en relación con la armonización de la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981).

Recomendación 14 Norma para el arroz

71. La CCFA55 aprobó la recomendación de cambios a:

- La *Norma para el arroz* (CXS 198-1995); y
- Las modificaciones de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los cuadros I y II de la NGAA en la CA 06.1.

Recomendación 15: Notas del Cuadro III

72. La CCFA55 acordó reanudar el trabajo sobre las notas del Cuadro III de la NGAA, tomando un año para estudiar la funcionalidad de la nueva base de datos de la NGAA y proponer cómo tratar las notas del Cuadro III.

Conclusión

73. La CCFA55 acordó remitir al CAC48 para adopción:

i) Remitir para adopción las secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de:

- a. Las tres (3) normas del CCASIA - CXS 298R-2009, CXS 322R-2015 y CXS 355R-2023 (Apéndice V, Parte*).
- b. Las tres (3) normas del CCNE: CXS 257R-2007, CXS 258R-2007 y CXS 259R-2007 (Apéndice V, Parte*).
- c. Las ocho (8) normas del CCSCH - CXS 342-2021, CXS 343-2021, CXS 344-2021, CXS 345-2021, CXS 347-2019, CXS 351-2022, CXS 352-2022 y CXS 353-2022 (Apéndice V, Parte*).
- d. La *Norma para el arroz* (CXS 198-1995).

ii) Las disposiciones revisadas de la NGAA en relación con:

- a. La armonización de las cinco (5) normas del CCASIA (Apéndice VI, Parte*).
- b. La armonización de las tres (3) normas del CCNE (Apéndice VI, Parte*).
- c. La armonización de las ocho (8) normas del CCSCH (Apéndice VI, Parte*).
- d. La armonización de la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) (Apéndice VI, Parte*);
- e. Las modificaciones de las disposiciones sobre aditivos alimentarios debidas a la armonización de la *Norma para el arroz* (CXS 198-1995) (Apéndice VI, Parte*);

iii) La revisión de la referencia a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA para la categoría de alimentos 12.2.1 “Hierbas aromáticas y especias (**SOLO ESPECIAS**)” (Apéndice VI, Parte*).

74. La CCFA55 también acordó establecer un GTE, presidido por Canadá y copresidido por los Estados Unidos de América (EE UU) y Japón, y que trabajaría solo en inglés, para:

- (i) Armonizar las normas regionales del CCAFRICA: CXS 334R-2020, CXS 335R-2020, CXS 350R-2022.
- (ii) Armonizar las normas regionales del CCLAC: CXS 304R-2011, CXS 305R-2011.
- (iii) Armonizar las normas regionales del CCNASWP: CXS 336R-2020, CXS 356R-2023.
- (iv) Armonizar la norma del CCCPC: CXS 86-1981.
- (v) Armonizar las normas del CCFFP: CXS 191-1996, CXS 292-1995, CXS 312-2013.
- (vi) Armonizar la norma del CCPFV: CXS 247-2005.
- (vii) En colaboración con la Secretaría del Codex y sobre la base de la funcionalidad de la nueva base de datos de la NGAA, elaborar un enfoque gradual para las notas del Cuadro III, que incluya:
 - Suprimir las disposiciones relativas a los aditivos del Cuadro III en las categorías de alimentos no enumeradas en el Anexo del Cuadro III pero incluidas en los cuadros I y II; y
 - Revisión de la quinta columna de las notas del Cuadro III.

Futuros trabajos de armonización

75. La CCFA55 acordó que, a la espera de la respuesta de los comités pertinentes, en la CCFA56 o más adelante, el CCFA encargará al grupo de trabajo sobre aprobación y armonización terminar la armonización de:
- (i) CXS 298R-2009 y CXS 322R-2015, pendiente de la respuesta del CCASIA;
 - (ii) CXS 341R-2020, pendiente de la respuesta del CCNE; y
 - (iii) CXS 343-2021 y cambios consiguientes a CXS 326-2017, pendiente de la respuesta del CCSCH.
76. También se señaló que, aunque el plan de trabajo de armonización aprobado por la CCFA54 (REP24/FA, Anexo 4) incluía la armonización de las normas para productos del CCNFSDU: CXS 53-1981, CXS 118-1979, el ulterior análisis demostró que no se requiere armonización. Por consiguiente, no se habían incluido en el mandato propuesto para la CCFA56.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 5 del programa)⁹

77. La CCFA55 señaló que el GTP sobre la NGAA (GTP-NGAA), que se reunió inmediatamente antes de la sesión plenaria y presidido por los Estados Unidos de América, había debatido, formulado veintidós (22) recomendaciones sobre múltiples cuestiones, incluidas 552 disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites del Codex y/o ya adoptadas, y múltiples propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas y/o revisadas de la NGAA. Estas cuestiones guardaban relación con los temas 5(a) y 5(b) del programa.
78. La CCFA55 consideró las recomendaciones del GTP-NGAA (contenidas en CRD02) y tomó las decisiones siguientes:

NORMA GENERAL PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE LA NGAA (tema 5a del programa)¹⁰

La disposición adoptada para el aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1 para formular observaciones sobre la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa (CX/FA 25/55/7 apéndice 2)

Recomendación 1

79. La CCFA55 aprobó la recomendación relativa a la revisión de la disposición adoptada contenida en la parte A del anexo 1 de CRD02.

Respuestas de la CCFO28 sobre la justificación tecnológica del uso del extracto de pimentón (SIN 160c (ii)) en la CA 02.2.2 de la NGAA (CX/FA 25/55/7 apéndice 1)

Recomendación 2

80. La CCFA55 aprobó la recomendación relativa a la adopción en el trámite 5/8 del anteproyecto de disposición que figura en la parte B del anexo 1 de CRD02.

Revocación de la disposición adoptada para los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(ii)) en la CA 01.2.1 (CX/FA 25/55/7 apéndice 1)

Recomendación 3

81. La CCFA55 aprobó la recomendación relativa a la revocación de la disposición adoptada para los extractos de annato, base de bixina (SIN160b(i)) en la CA 01.2.1 (Leches fermentadas (naturales/simples)) contenida en la parte A del anexo 4 de CRD02.

Los proyectos y anteproyectos de disposiciones, respectivamente, para colorantes en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas para colorantes con la nota 161 en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías (CX/FA 25/55/7 apéndice 1)

Recomendación 4

82. La CCFA55 señaló que si se adoptara en el trámite 5/8 la disposición relativa a los extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b (ii)) de la CA 04.1.2.4 (Frutas enlatadas o embotelladas (pasteurizadas)), contenida en la parte C del anexo I de CRD02, también habría que revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para las frutas de hueso en conserva* (CXS 242-2003) para incluir una entrada que permitiera el uso de extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b (ii)) en las cerezas enlatadas

⁹ CRD02 (Informe del GTP de la CCFA55 sobre la NGAA)

¹⁰ CX/FA 25/55/7; CRD02 (Informe del GTP de la CCFA55 sobre la NGAA); CRD13 (El Salvador, India, Indonesia, Japón, Tailandia, IACM); CRD21 (Nigeria, República de Corea, Federación de Rusia, Unión Africana, Comunidad del África Oriental, FDI); CRD26 (Burundi); CRD22 (IFU); CRD26 (Federación de Rusia); CRD27 (República Unida de Tanzania); CRD28 (Senegal); CRD30 (IUFOST); CRD31 (Panamá)

a una dosis máxima de 30 mg/kg para restaurar el color perdido durante la elaboración. La CCFA55 acordó remitir al CAC48 la CXS 242-2003 revisada para su adopción (apéndice V, parte *).

Recomendación 5

83. Observando que el uso de eritrosina (SIN 127) en los productos correspondientes a la *Norma para frambuesas en conserva* (CXS 60-1981) y la *Norma para fresas en conserva* (CXS 62-1981) no se incluyó en la estimación de exposición de la 86.ª reunión del JECFA para la eritrosina (SIN 127), la CCFA55 adoptó la recomendación de solicitar a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular, con fecha límite del 15 de septiembre de 2025, solicitando información sobre el uso real de eritrosina (SIN 127) en estos productos para su consideración por la CCFA56.

Recomendación 6

84. La CCFA55 aprobó la recomendación de redistribuir las disposiciones adoptadas para la indigotina (SIN 132) en la CA 04.1.2.8 (Hortalizas cocidas o fritas, incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, así como algas marinas), y el rojo allura (SIN 129) e indigotina (SIN 132) en la CA 04.1.2.11 (rellenos de frutas para pasteles) para que formularan observaciones a fin de considerar las dosis de uso más bajas.

Recomendación 7

85. La CCFA55 señaló que si se adoptara la disposición relativa a la tartrazina (SIN 102) en 04.1.2.5 (Confituras, jaleas y mermeladas) en el trámite 8, tal como figura en la parte C del anexo I en CRD02, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009) también tendrían que revisarse para incluir una entrada para el uso de tartrazina (SIN 102) en la mermelada de manzana a una dosis de 30 mg/kg con el fin de restaurar el color perdido durante la elaboración. La CCFA55 acordó remitir al CAC48 la norma revisada para su adopción (apéndice V, parte *).

Recomendación 8

86. La CCFA55 aprobó la recomendación relativa a la revocación de la disposición adoptada para el caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) en la CA 04.2.2 (Hortalizas elaboradas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas) contenida en la parte A del anexo 4 de CRD02.

Recomendación 9

87. La CCFA55 aprobó la recomendación de mantener los cambios propuestos en la disposición adoptada para el caramelo III - caramelo al amoníaco (SIN 150c) en la CA 04.2.2.2 (Hortalizas elaboradas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas), y redistribuir la disposición buscando información adicional sobre la justificación tecnológica y la dosis de uso real.

Recomendación 10

88. La CCFA55 acordó revisar la *Norma para pepinos encurtidos* (pepinos encurtidos) (CXS 115-1981) para sustituir “oleorresina de pimentón” por “extracto de pimentón (SIN 160c(ii))” en la sección para cuestiones de colorantes, y presentar la norma revisada para su adopción por el CAC48 (apéndice V, parte *).

Recomendación 11

89. La CCFA55 acordó mantener la disposición relativa a los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) y proponer cambios a la disposición adoptada relativa al caramelo III - caramelo al amoníaco (SIN 150c) en la CA 04.2.2.8 (Hortalizas cocidas o fritas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas), y volver a distribuir las disposiciones para solicitar información adicional sobre la justificación tecnológica y la dosis de uso real de estos aditivos alimentarios.

Recomendación 12

90. La CCFA55 acordó solicitar orientación al CCASIA con respecto a la justificación tecnológica del extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en las bebidas aromatizadas a base de soja correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (CXS 322R-2015).

Recomendación 13

91. La CCFA55 acordó mantener las disposiciones relativas al caramelo III – caramelo al amoníaco (SIN 150c) y al caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) en la CA 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza) y la CA 08.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados

y elaborados) volverlas a distribuir para que se formulen observaciones junto con las disposiciones adoptadas para caramelo III – caramelo al amoníaco (SIN 150c) y caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) en la CA general 08.0, para garantizar la consideración de las disposiciones pertinentes para el uso de los dos colorantes en todas las subcategorías apropiadas.

Recomendación 14

92. La CCFA55 acordó mantener las disposiciones en el procedimiento de trámites en la CA 08.4 (Envolturas o tripas comestibles (p. ej. para embutidos) y volverlas a distribuir para que formularan observaciones sobre todas las disposiciones sobre colorantes de la CA 08.4 (tanto adoptadas como en el procedimiento de trámites), a fin de que la base de notificación sea coherente con el peso de la envoltura, e incorporar las notas necesarias para permitir la conversión a una dosis máxima en el alimento final.

Recomendación 15

93. La CCFA55 señaló que:

- (i) La nota 185 se omitió involuntariamente de la disposición relativa a los extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b ii)) en la CA 04.1.2.11; y
- (ii) La descripción de la nota APP1A se omitió inadvertidamente en la parte C del anexo I y debe decir: "Para uso en frutos rojos únicamente".

Amaranto (SIN 123) en las CA 04.1.2.5, 04.1.2.7, 04.1.2.9, 04.2.2.3 y 06.5

94. La Federación de Rusia declaró que no apoyaba el uso de amaranto (SIN 123) en las CA 04.1.2.5, 04.1.2.7, 04.1.2.9, 04.2.2.3 y 06.5, citando su baja IDA (0,5 mg/kg pc/día) y que las dosis máximas propuestas (50–100 mg/kg) eran demasiado elevadas para garantizar la seguridad de los consumidores. Por lo tanto, el uso de este aditivo alimentario no estaba permitido en la industria alimentaria de Rusia y los países miembros de la Unión Euroasiática.

Colorantes en las CA 06.4.2 y 06.4.3: notas alternativas

95. El Presidente del GTP informó de que, durante las deliberaciones, algunos Miembros no apoyaron el uso de colorantes en la CA 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos) y la CA 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos), mientras que otros indicaron que ese uso estaba permitido en sus mercados. Para facilitar el consenso, el GTP acordó una nota alternativa (es decir, APP1GG) que establece: "Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de colorante en esta categoría de alimentos, mientras que otros limitan esta categoría de alimentos a productos sin estos aditivos". Esta nota alternativa era aplicable a todas las disposiciones sobre colorantes recomendadas para su adopción en las CA 06.4.2 y 06.4.3.
96. Los miembros reconocieron que, si bien la nota alternativa reflejaba el resultado de las deliberaciones del GTP, tal vez no reflejaba plenamente los diversos enfoques adoptados por los miembros del Codex, ya que implicaba una distinción binaria entre la plena aceptación y la prohibición completa de colorantes.
97. Para reflejar mejor esta diversidad, la CCFA55 acordó revisar la nota alternativa (es decir, APP1GG) de la siguiente manera:

"Algunos Miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de colorante en esto, mientras que otros limitan estos aditivos a determinados productos".

Conclusión

98. La CCFA55 aprobó la recomendación para la adopción en el trámite 8 o el trámite 5/8 del proyecto de disposiciones en la parte C del anexo 1 de CRD02, con las siguientes revisiones:
- (i) Se insertó la nota 185 en la disposición relativa a los extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b (ii)) en la CA 04.1.2.11.
 - (ii) Se incluyó la descripción de la nota APP1A: "Solo para uso en frutos rojos".
 - (iii) La nota revisada APP1GG como se describe en el párrafo *.
99. La CCFA55 también aprobó la recomendación de revisar las disposiciones adoptadas en la parte C del anexo 1 de CRD02

Recomendación 16

100. La CCFA55 acordó suspender el trabajo sobre el proyecto y anteproyecto de disposiciones contenidas en la parte A del anexo 2 de CRD02.

Disposiciones introducidas en el trámite 2 de la NGAA en la CCFA54 (CX/FA 25/55/7 apéndice 3)Recomendación 17

101. La CCFA55 acordó solicitar orientación al Comité del Codex sobre la Pesca y Productos Pesqueros (CCFFP) sobre la necesidad tecnológica de utilizar 4-hexilresorcinol (SIN 586) en los productos correspondientes a la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CXS 92-1981) y la *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CSX 95-1981).
102. Noruega, en su calidad de país anfitrión del CCFFP, confirmó que el CCFFP podría llevar a cabo la tarea una vez que se haya programado la reunión.

Recomendación 18

103. La CCFA55 aprobó la recomendación de solicitar al GTE sobre la NGAA, establecido por la CCFA55, que considere la necesidad de un tipo de nota "según se consume" para todas las disposiciones de la NGAA en la CA 13.1 (y sus subcategorías), 13.2, 13.3, 13.4, y 13.5. y formular recomendaciones para abordar la cuestión en consecuencia.

Recomendaciones 19

104. La CCFA55 aprobó la recomendación relativa a:
 - la adopción en el trámite 5/8 u 8 de los proyectos de disposiciones contenidas en la parte D del Anexo 1 de CRD02; y
 - la revisión de las disposiciones adoptadas contenidas en la parte D del anexo 1 de CRD02;

Recomendación 20

105. La CCFA55 acordó suspender el trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones contenidas en la parte B del anexo 2 de CRD02.

NORMA GENERAL PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): PROPUESTAS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS NUEVAS O REVISADAS (RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2024/58-FA) (tema 5b del programa)¹¹Recomendación 21

106. La CCFA55 pidió que el GTE sobre la NGAA establecido por la CCFA55 considerara la propuesta de obtener aclaraciones y modificar, si fuera necesario, la nota explicativa del Cuadro III de la NGAA.

Recomendación 22

107. La CCFA55 acordó incluir las nuevas disposiciones propuestas contenidas en el anexo 5 de CRD02 en la NGAA en el trámite 2, y que estas disposiciones se distribuirían para que el GTE sobre la NGAA establecido por la CCFA55 formulara observaciones al respecto.

CONCLUSIÓN GENERAL SOBRE EL TEMA 5 DEL PROGRAMA

108. La CCFA55 acordó remitir al CAC48:
 - (i) los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para su adopción en los trámites 8 y 5/8 y las revisiones de las disposiciones adoptadas (Apéndice VI, parte *)¹²;
 - (ii) las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para su revocación (Apéndice VII, parte *)¹³
 - (iii) los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para su supresión en la NGAA (apéndice VIII)¹⁴; y
 - (iv) las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas para su inclusión en la NGAA, en el trámite 2 (Apéndice IX)¹⁵.

¹¹ CI 2024/58-FA; CX/FA 25/55/8 (respuestas a la carta circular CL 2024/58-FA de China, Sudáfrica, IFAC, ISDI); CRD02 (informe del GTP sobre la NGAA de la CCFA55); CRD14 (Australia, Indonesia, Kenya); CRD21 (Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzania); CRD30(IUFoST); CRD31 (Panamá)

¹² Recomendaciones para aprobación derivadas de los temas 5a y 5b del programa

¹³ Recomendaciones sobre la revocación derivadas del tema 5a del programa

¹⁴ Recomendaciones de suspensión del examen del tema 5a del programa

¹⁵ Recomendaciones relacionadas con el tema 5b del programa

Trabajo para la CCFA55GTE sobre la NGAA

109. La CCFA55 acordó establecer un GTE, presidido por los Estados Unidos de América y que trabaje únicamente en inglés, para considerar:
- (i) Las cuestiones remitidas por la Secretaría del Codex relacionadas con las notas de sustitución apropiadas para las notas XS130 y XS67 asociadas con las disposiciones de la CA 04.1.2.2;
 - (ii) Las cuestiones remitidas por la Secretaría del Codex relacionadas con la disposición relativa a azul de Jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en las CA 01.1.4 y 01.7 para que se considerara la posibilidad de incluir la nota XS243;
 - (iii) Cuestiones remitidas por la CCNFSDU44:
 - a. Consideración de la revocación de las disposiciones relativas a la goma guar (SIN 412), fosfato de dialmidón (SIN 1412), fosfato de dialmidón fosfatado (SIN 1413), fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1414) y almidón hidroxipropílico (SIN 1440) en los alimentos correspondientes a la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) en las CA de la NGAA 13.1.1 (preparados para lactantes) y 13.1.3 Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes) sobre la base de la indicación del CCNFSDU de una falta de necesidad tecnológica; y
 - b. Consideración de la eliminación de la nota XS73 (Excluidos los productos regulados por la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981)) de las disposiciones de la CA 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños) para permitir el uso de aditivos como sustancias inertes portadoras de nutrientes en los alimentos correspondientes a la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981) sobre la base de su inclusión en la parte D de las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979);
 - (iv) Cuestiones remitidas por el JECFA relacionadas con la alta exposición a ésteres de poliglicerol de ácidos grasos (SIN 475) para que formularan observaciones sobre la justificación tecnológica y la reconsideración de las dosis de uso y uso reales de todas las disposiciones adoptadas en la NGAA para el SIN 475;
 - (v) Respuestas de la CL para obtener información sobre el uso efectivo de la eritrosina (SIN127) en los productos correspondientes a la *Norma para las frambuesas en conserva* (CXS 60-1981) y la *Norma para las fresas en conserva* (CXS 62-1981);
 - (vi) Las disposiciones adoptadas para la indigotina (SIN 132) en la CA 04.1.2.8, y para rojo allura (SIN 129) e indigotina (SIN 132) en la CA 04.1.2.11 para que se formulen observaciones a fin de considerar una dosis de uso menor;
 - (vii) La disposición adoptada para el caramelo III - caramelo al amoníaco (SIN 150c) en la CA 04.2.2.2 para formular observaciones sobre la justificación tecnológica y la dosis de uso real;
 - (viii) El proyecto de disposición relativa a los extractos de annato, base de bixina 160b(i) y la disposición adoptada para caramelo III - caramelo al amoníaco (SIN 150c) en la CA 04.2.2.8 para formular observaciones sobre la justificación tecnológica y la dosis de uso real;
 - (ix) El proyecto de disposiciones sobre caramelo III – caramelo al amoníaco (SIN 150c) y caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) en las CA 08.1 y 08.3 y las disposiciones adoptadas para caramelo III – caramelo al amoníaco (SIN 150c) y caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) en la CA general 08.0 para considerar el uso de las disposiciones en todas las subcategorías apropiadas sobre la base de la justificación tecnológica y la dosis de uso adecuada;
 - (x) Todas las disposiciones relativas a los colorantes de la CA 08.4 (tanto adoptadas como en el procedimiento de trámites) para establecer una base de notificación coherente sobre la base de la envoltura y la consideración de la necesidad de una nota que permita la conversión a una dosis máxima en el alimento final;

- (xi) Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes en las CA 09.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas sobre colorantes con la nota 161 en la CA 09.0 y sus subcategorías;
- (xii) Consideración de las disposiciones introducidas en el trámite 2 de la NGAA contenidas en el anexo 5 de CRD2; y
- (xiii) Debate de la propuesta de solicitar aclaraciones sobre la nota explicativa del Cuadro III de la NGAA, como se señala en el anexo 5 de CRD2.

110. El informe del GTE debe ponerse a disposición de la Secretaría del Codex con al menos tres meses de antelación a la CCFA56.

GTP sobre la NGAA

111. La CCFA55 acordó además establecer un GTP, presidido por los EE.UU. que trabaje únicamente en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la CCFA56 (1,5 días antes de la sesión) para considerar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre:

- (i) el informe del GTE sobre la NGAA; y
- (ii) las respuestas a la carta circular sobre propuestas de disposiciones nuevas y/o revisadas de la NGAA.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989) (tema 6 del programa)¹⁶

112. Bélgica, Presidencia del GT sobre el SIN, presentó el informe (CRD04) y destacó las recomendaciones clave presentadas con respecto a: i) modificaciones propuestas a las secciones 1, 3 y 4 de *Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios* (CXG 36-1989); ii) asignación de un nuevo número del SIN para el carbómero; iii) futura reconsideración de la eliminación de la azodicarbonamida (SIN 927a); iv) eliminación del 2-fenilfenol de la *Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios* (CXA 6-2024); y v) consideración de la nisina A en relación con las entradas actuales del SIN.

Debate

113. La CCFA54 examinó las recomendaciones y tomó las siguientes decisiones:

Recomendación 1: Modificación de las Secciones 3 y 4 de CXG 36-1986

114. La CCFA55 aprobó:

- a) la recomendación de modificar las secciones 3 y 4 de GCX 36-1986, como sigue:
 - agregar azul de jagua como sinónimo de azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) y aclarar el uso de paréntesis mediante una nota a pie de página;
 - eliminar el ortofenilfenol (SIN 231) y el ortofenilfenol de sodio (SIN 232); y
 - agregar la cera de polietileno oxidada (SIN 914) como agente de glaseado.
- b) la modificación editorial propuesta a la Sección 1 de CXG 36-1989, para aclarar que el uso de paréntesis en los nombres de los aditivos puede explicarse con notas de pie de página, cuando sea necesario (véase CRD04, Anexo Parte 2).

115. La CCFA55 también pidió a la Secretaría del Codex que actualizara el “Documento informativo/cuadro sobre los números SIN eliminados y reutilizados” para reflejar la eliminación de los SIN 231 y 232.

Recomendación 2: Situación de la azodicarbonamida (SIN 927a)

116. La CCFA55 acordó no eliminar la azodicarbonamida (SIN 927a) del SIN en esta etapa, dado que las autorizaciones nacionales seguían vigentes, y acordó además que su posible eliminación se reconsideraría en el mandato de un futuro GT sobre el SIN (por ejemplo, para 2030), tras reevaluar si sigue siendo pertinente.

¹⁶ CL 2025/02-FA; CX/FA 25/55/9; CX/FA 25/55/9 Add.1 (respuestas a la CL 2025/02-FA de Chile, Unión Europea, Filipinas); CRD04 (Informe del GT sobre el SIN); CRD15 (Ghana, Kenya, México, Nigeria, República de Corea, Federación de Rusia, Unión Africana, Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzania); CRD30 (IUFOST); CRD31 (Panamá)

Recomendación 3: Situación del 2-fenilfenol

117. La CCFA55 señaló que el 2-fenilfenol se mantenía en CXA 6-2024 como aromatizante, a pesar de su eliminación del SIN como aditivo alimentario. La CCFA55 señaló además que no se disponía de información sobre su uso actual como aromatizante y acordó recomendar su eliminación de CXA 6-2024.

Recomendación 4: SIN para el carbómero

118. En respuesta a una solicitud del CAC47 de que el CCFA reconsiderara el número del SIN para el carbómero, la CCFA55 aceptó la recomendación de asignar el SIN 1211 al carbómero.
119. La CCFA55 también reconoció las preocupaciones sobre el uso de un nombre comercial en el SIN, pero se reconoció que la solicitud del CAC47 se limitaba a asignar un número SIN apropiado.

Recomendación 5: SIN para la nisina A

120. La CCFA55 examinó la inclusión de la nisina A en el SIN, señalando que el SIN contiene actualmente una única entrada (SIN 234) para la nisina, y que la Secretaría del JECFA/FAO había aclarado que tanto las evaluaciones actuales como las anteriores se referían solo a la nisina A.
121. Dado que podrían existir otras formas de nisina, la CCFA55 acordó considerar más a fondo cómo se deben tratar en el SIN la nisina A y potencialmente otros tipos de nisina. La CCFA55 alentó a los Miembros a que respondieran a la carta circular si deseaban proponer variantes adicionales de nisina.

Conclusión

122. La CCFA55 acordó:
- (i) enviar las propuestas de revisión del *Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) al CAC47 para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice *).
 - (ii) transmitir la modificación de la *Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios* (CXA 6-2024).
 - (iii) solicitar a la Secretaría del Codex que actualice el “Documento informativo/cuadro sobre los números SIN eliminados y reutilizados” para que refleje la eliminación de los SIN 231 y SIN 232.
123. La CCFA54 acordó además establecer un GTE sobre el SIN, presidido por los EE UU y que trabajaría solo en inglés, para considerar:
- (i) las respuestas a una carta circular de petición de propuestas de cambios o adiciones a la Sección 3 de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989); y preparar una propuesta para recoger observaciones en el trámite 3;
 - (ii) Seguir examinando la nisina A.
124. El informe del GTE deberá ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la CCFA56.

**PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS
PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2024/59-FA Y CL 2020/37) (Tema 7 del programa)¹⁷**

125. Kenya, Presidencia del GT de la reunión sobre las prioridades, presentó su informe (CRD05), y señaló que además de los documentos disponibles para la CCFA55, la preparación de la Lista de prioridades de sustancias propuesta para evaluación por el JECFA (en adelante, la “lista de prioridades”) también había examinado las solicitudes de datos para la reunión 100ª del JECFA. La Presidencia del GT destacó los principales temas discutidos por este que habían llevado a la lista de prioridades propuesta que figura en el CRD05 Rev, Anexo 1 (cuadros 1 y 2) y Anexo 2 (cuadros C1 a C4), y la recomendación de incluir las sustancias en la lista de prioridades del JECFA.

¹⁷ CL 2024/59-FA; CX/FA 25/55/10 (respuestas a la CL 2024/59-FA de la Unión Europea, Japón, CCC, EFEMA, IACM, ICBA, IFAC, IOFI, ISA, ISC, NATCOL y OENOPPIA); CX/FA 25/55/10 Add.1; CX/FA 25/55/10 Add.2; CRD05 Rev (Presidente del GTI); CRD16 (Kenya, Malasia, Marruecos, Federación de Rusia, Unión Africana, Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzania), CRD30 (IUForST); CRD32 (Brasil, con apoyo de Chile, Paraguay, Colombia, Costa Rica, Uruguay, El Salvador, Perú y México); CRD35 (México)

126. La CCFA55 aprobó la recomendación de la Presidencia del GT de incluir las sustancias de CRD05 Rev (anexos 1 y 2) en la Lista de prioridades y señaló las siguientes aclaraciones:

Bisulfito de potasio (SIN 228)

127. La CCFA55 tomó nota del debate del GT sobre si se debía reevaluar el grupo de sulfitos o solo reevaluar el bisulfito de potasio (SIN 228), y confirmó que el SIN 228 no figuraba en el grupo de sulfitos de la NGAA. Por lo tanto, se acordó mantener la entrada solo para el SIN 228.

Ficocianina de *Bacillus subtilis* y *Escherichia coli*

128. La CCFA55 tomó nota de que la anterior evaluación del JECFA era específica para la ficocianina derivada de la espirulina, y no de la ficocianina derivada de *B. subtilis* y *E. coli*. Se convino en que la propuesta podría presentarse en respuesta a una CL para su examen en la CCFA56.

Eritrosina (SIN 127)

129. En cuanto a la solicitud de inclusión de la eritrosina (SIN 127) en la lista de prioridades para reevaluación de la inocuidad tras su reciente retirada por una autoridad nacional por preocupación por la inocuidad, el CCFA55 toma nota de la información de la Secretaría del JECFA de que no se disponía de nuevos datos sobre esta sustancia y de que la evaluación actual realizada en 2018 seguía siendo válida.

130. La CCFA55 acordó no incluir el SIN 127 en la Lista de prioridades hasta no disponer de nuevos datos.

Sustancias que deben suprimirse de la Lista de prioridades en la CCFA56

131. La CCFA55 convino en que las sustancias sucroglicéridos (SIN 474) y la xilanasa de *Bacillus licheniformis* expresada en *Bacillus licheniformis* se eliminarían de la Lista de prioridades del JECFA en la CCFA56, en caso de que no se confirmara la disponibilidad de datos.

Conclusión

132. La CCFA55 acordó:

- (i) remitir la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA, para aprobación del CAC46 (Apéndice XI); y a la FAO y la OMS para su seguimiento;
- (ii) solicitar a la Secretaría del Codex que emita una CL para pedir información y observaciones sobre la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA.

NORMA PARA LA LEVADURA DE PANADERÍA (TRÁMITE 4) (tema 8 del programa) ¹⁸

133. China, como Presidente del GTE, presentó el tema en nombre de los Copresidentes, Francia y Turquía, señalando que el GTE llevó a cabo dos rondas de consultas y sobre la base de las observaciones, se elaboró el anteproyecto de norma.

134. El Presidente del GTE informó además de que, junto con los Copresidentes, habían revisado el proyecto de norma teniendo en cuenta las respuestas a la carta circular CL 2025/22-FA contenidas en CX/FA 25/55/11 Add.1, y que las únicas disposiciones sobre las que todavía no había consenso incluían la disposición relativa al contenido de humedad para la levadura granulada (límite superior del 72%) y la disposición sobre los aditivos alimentarios (la lista y justificación de los aditivos alimentarios permitidos, en particular los del Cuadro III de la NGAA). A este respecto, se propuso que los debates se basaran en el documento actualizado de CRD22.

Debate

135. La CCFA55 acordó utilizar CRD22 como base para el debate, tomó nota del apoyo al proyecto de norma, así como las observaciones técnicas/preocupaciones, como: otras especies de levadura que incluir en la norma; las clases funcionales debían ser incluidas en las disposiciones sobre aditivos alimentarios; incluir una disposición sobre coadyuvantes de elaboración, la levadura semiseca debía clasificarse bajo el tipo "levadura fresca" o "levadura seca"; y hacer referencia o no a otras directrices del Codex sobre biotecnología.

¹⁸ CX/FA 25/55/11; CX/FA 25/55/11 Add.1; CRD17 (Australia, El Salvador, Ghana, Japón, Kenya, Marruecos, Nigeria, República de Corea, Federación de Rusia, Unión Africana, Comunidad del África Oriental); CRD22 (Presidente y copresidentes del GTE), CRD26 (Burundi); CRD27 (República de Tanzania); CRD28 (Senegal); CRD30 (IUFOST); CRD31 (Panamá); CRD34 (Presidente y copresidentes del GTE)

136. La Presidencia, tomando nota de las amplias observaciones anteriores, propuso que los Copresidentes del GTE continuaran con las consultas oficiosas con miras a facilitar el consenso sobre las preocupaciones mencionadas y otras cuestiones pendientes. El resultado de las consultas informales se compiló en CRD34 y esto constituyó la base para continuar los debates plenarios, durante los cuales se formularon las siguientes observaciones.

1. Ámbito de acción

137. La CCFA55 confirmó que el alcance debía ajustarse al de la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CXS 150-1985) elaborada por el CCFA, y que no era necesario sustituir la frase existente “para la venta directa al consumidor y para el fabricante de alimentos” por “para uso doméstico e industrial”, como había propuesto un Miembro.

2.1 Definición del producto

138. La CCFA55 consideró la necesidad de incluir una referencia a las directrices del Codex sobre biotecnología (*Principios para el análisis de riesgos de los alimentos derivados de la biotecnología moderna* (CXG 44-2003)) y a los marcos normativos nacionales.
139. Algunos Miembros indicaron que la inclusión de las directrices era redundante, y señalaron que en la actualidad no se disponía de levadura de panadería producida por la biotecnología.
140. Un Miembro expresó la opinión de que las directrices no debían incluirse, pero señaló que la levadura de panadería producida por la biotecnología estaba disponible en su mercado. También se aclaró que esas referencias garantizarían el conocimiento de los principios aplicables de evaluación de la seguridad, especialmente teniendo en cuenta las prácticas reglamentarias en algunos países.
141. Sin embargo, no hubo consenso sobre si la referencia debía incluirse en la disposición principal o como parte de la nota, y que era necesario seguir examinando esa disposición.
142. La CCFA55 también acordó eliminar la palabra “típicamente” en la definición de producto para levadura de panadería en 2.2.1; y aclaró que la levadura de panadería debe derivarse únicamente de la especie de *Saccharomyces cerevisiae*.

2.2 Tipos

143. Un Miembro señaló que la “levadura semiseca” se distribuía comúnmente en todo el mundo en forma liofilizada, con un contenido de humedad que oscilaba entre el 18 y el 22%, y según el proyecto de norma no estaba claro si esos productos se incluían en el tipo de “levadura fresca” o “levadura seca”.
144. Se aclaró que la levadura semiseca compartía características funcionales y de producción similares a las de la levadura seca y se acordó incluir una tercera clasificación para la “levadura semiseca” en la categoría de “levadura seca”, es decir

“c) La levadura semiseca debe almacenarse congelada y puede añadirse directamente a la harina y a otros ingredientes durante la mezcla. El producto consiste en partículas cilíndricas porosas con un diámetro aproximado de 0,5 mm”.

3.1 Composición esencial

145. La CCFA55:
- modificó el encabezamiento de la disposición para que dijera “A los efectos de la presente norma, se aplicará la siguiente composición”
 - se insertó la palabra “preámbulo” en la primera línea de la disposición 3(b) para garantizar la claridad, es decir, “de conformidad con la sección 4.2 del **Preámbulo** de la *Norma general para aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)”.
 - tomó nota de las preocupaciones expresadas con respecto a lo que constituía “otros ingredientes” como se indicó en 3b, y si el párrafo que hace referencia a la NGAA debía incluirse en la sección sobre aditivos alimentarios. Se señaló que la sección 4.2 del Preámbulo de la NGAA se refería al principio de transferencia (sección 4.2 del Preámbulo de la NGAA).
146. Esta disposición se mantuvo para que se siguiera examinando, teniendo en cuenta la posible transferencia de otros ingredientes (por ejemplo, vitamina C, enzimas) utilizados durante el procesamiento para la calidad de la masa, y señaló que no se añadía que estos aditivos tuvieran una función en la levadura en sí.

4. Aditivos alimentarios

147. La CCFA55 señaló la falta de claridad y justificación de los aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro III y la ausencia de disposiciones sobre aditivos alimentarios para la levadura semiseca.
148. La CCFA55 convino en que esta sección necesitaba una mayor consideración, especialmente teniendo en cuenta los fines funcionales de los antioxidantes, emulsionantes y estabilizantes.

4.2 Coadyuvantes de elaboración

149. La CCFA55 señaló la opinión de si sería suficiente una referencia general a las Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CXG 75-2010) o si en la disposición debían incluirse las funciones específicas (por ejemplo, lubricantes, coadyuvantes de filtración, nutrientes de fermentación) para los coadyuvantes de elaboración.

Otras disposiciones

150. La CCFA55 revisó y acordó las secciones restantes, incluyendo la Sección 5 (Contaminantes); la Sección 6 (Higiene de los Alimentos); la Sección 7 (Etiquetado); la Sección 8 (Embalaje, Transporte y Almacenamiento); y la Sección 9 (Métodos de análisis y muestreo)

Conclusión

151. La CCFA55 tomó nota de que había varias cuestiones técnicas que debían examinarse y aclararse más a fondo, a fin de abordar las preocupaciones planteadas y que no estaba listo para avanzar en el procedimiento de trámites.
152. La CCFA55 acordó:
- (i) devolver el anteproyecto de norma al trámite 2 para que se volviera a redactar; y
 - (ii) restablecer un GTE presidido por China y copresidido por Francia y Turquía, trabajando en inglés, para:
 - redactar de nuevo la norma para la levadura de panadería teniendo en cuenta los debates mantenidos en la sesión, así como las observaciones recibidas por escrito, y
 - preparar una propuesta adecuada sobre las enmiendas a la NGAA debido a la armonización de la norma, si es necesario, para su consideración en la CCFA56.

153. La CCFA55 señaló que el informe del GTE debía ponerse a disposición de la Secretaría del Codex con al menos tres meses de antelación a la CCFA56.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS PRÁCTICAS DE TRABAJO Y EL PLAN DE COLABORACIÓN PARA EVITAR DIVERGENCIAS ENTRE LA NGAA, LAS NORMAS PARA PRODUCTOS Y OTROS TEXTOS AFINES DEL CODEX (tema 9 del programa)¹⁹

154. China, autora del documento de debate e interviniendo también en nombre de los coautores Australia, Brasil, Canadá y la UE, Senegal y EE.UU., presentó el tema, recordando que el trabajo sobre la armonización se remontaba a la CCFA42(2010). El objetivo principal de la armonización es armonizar sistemáticamente las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con las de la NGAA. Se destacó que la CCFA54 convino en los siguientes objetivos generales para el trabajo de armonización:
- a) consolidar la NGAA como única referencia para los aditivos alimentarios en el Codex;
 - b) minimizar la inclusión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos; y
 - c) garantizar que se finalice el trabajo de armonización y que en la NGAA se incorporen las disposiciones futuras sobre aditivos alimentarios elaboradas por los comités sobre productos.
155. Sobre la base de los objetivos generales, los coautores propusieron seis principios para orientar el trabajo después de terminar el trabajo de armonización, es decir, consolidar la NGAA como el único punto principal de referencia para los aditivos alimentarios del Codex; no crear nuevas divergencias en las disposiciones sobre aditivos alimentarios; minimizar la inclusión de disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios en las normas para productos; cumplir los requisitos de respaldo de aditivos alimentarios antes de la adopción de las normas para productos por la CAC; aprobación simultánea de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y las enmiendas en la NGAA; colaboración más estrecha

¹⁹ CX/FA 25/55/12; CRD18 (India, Indonesia, Kenya, Malasia, República de Corea, Federación de Rusia, Unión Africana, Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzania); CRD28 (Senegal); CRD30 (IUFoST)

entre el comité sobre productos, incluidos los comités de coordinación regionales, con el CCFA. Para lograr los objetivos y principios, los coautores habían propuesto dos opciones: El comité regional/sobre productos prepara el primer borrador de las disposiciones; el CCFA prepara el primer borrador de las disposiciones, junto con dos anexos titulados “Consideraciones clave para el desarrollo de la norma para productos y para la modificación de la NGAA” y “Plan de comunicación y participación”.

156. El Presidente destacó que el trabajo de armonización requería muchos recursos (humanos y financieros) y, por lo tanto, era necesario elaborar enfoques que pudieran utilizarse para asegurar la eficiencia en esta esfera.

Debates

157. La CCFA55 acogió con beneplácito las propuestas sobre prácticas de trabajo, y el plan de comunicación y participación, para evitar la divergencia entre la NGAA y las normas sobre productos y otros textos afines, y tomó nota de las siguientes opiniones:

- a) El objetivo principal del establecimiento de las prácticas de trabajo para la armonización era encontrar formas más eficientes de gestionar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con miras a reducir al mínimo la divergencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas para productos del Codex.
- b) Las dos opciones identificadas sobre posibles enfoques para asegurar la minimización de la divergencia debían mantenerse como rutas alternativas que dependerían de los conocimientos especializados de la NGAA en el comité regional y sobre productos. Debían utilizarse para desarrollar los próximos pasos sobre el posible camino a seguir.
- c) El plan de comunicación y participación facilitaría la aplicación de las prácticas de trabajo al garantizar que los comités regionales y sobre productos las utilicen plenamente.
- d) El objetivo principal de la plantilla sería asegurar que los comités sobre productos proporcionaran al CCFA información completa que respaldara las modificaciones apropiadas de la NGAA.
- e) Los delegados en el CCFA debían trabajar en colaboración con sus delegados en los comités sobre productos y regionales para contribuir mejor a la elaboración de disposiciones sobre aditivos alimentarios, así como a su incorporación en la NGAA.
- f) Los usuarios de la NGAA deben poder utilizarla y encontrar la información requerida sin necesidad de ser expertos, y debe ser fácilmente comprendida tanto por la industria alimentaria como por los consumidores.

158. La Secretaría del Codex indicó al CCFA las amplias prácticas de trabajo existentes en el Codex que el CCFA podría aprovechar al implementar las opciones identificadas: i) participación directa de los expertos del CCFA en los GTE del comité sobre productos y redactar las disposiciones sobre aditivos alimentarios; ii) responder a las cartas circulares solicitando observaciones sobre los proyectos de disposiciones en las normas para productos; y iii) desarrollar una plantilla/un cuestionario sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios para su uso por los comités sobre productos; y esa plantilla podría incorporarse a la plantilla existente para la preparación de los informes finales del GTE.

Conclusión

159. La CCFA55 acordó solicitar a China como autor, Australia, Brasil, Canadá, El Salvador, la UE, EE. UU. como coautores, que:

- (i) Preparen un proyecto de prácticas de trabajo independientes, incluidas las dos opciones identificadas en CX/FA 25/55/12 como rutas alternativas, para el desarrollo de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA relacionadas con las normas para productos, incluido un plan de comunicación y participación; y
- (ii) Elaborar plantillas para que las utilicen los comités regionales y sobre productos a fin de garantizar la presentación de información exhaustiva

160. La CCFA55 también acordó informar a los comités regionales y sobre productos sobre el trabajo en curso a este respecto.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 10 del programa)

Documento de debate para el nuevo trabajo sobre el desarrollo de directrices para la evaluación de la inocuidad de los alimentos de los componentes de medios de cultivo celular en la

producción de alimentos a base de células (CRD06)²⁰

161. La Presidencia recordó que desde el CAC44 en 2021 en el Codex se habían mantenido debates sobre el nuevo sistema de fuentes y producción de alimentos (NSFPA) y que desde entonces el tema había sido examinado por órganos auxiliares como el CCEXEC.²¹
162. Singapur presentó, en nombre de China, el tema, destacando que la propuesta de nuevo trabajo tenía como objetivo establecer un marco de clasificación para los componentes de medios de cultivo y evaluar el nivel de las pruebas de seguridad relacionadas con cada categoría. La intención de la directriz era que fuera utilizada por los reguladores de la seguridad alimentaria en los países miembros.
163. La CCFA55 agradeció los esfuerzos de Singapur y China, y estuvo de acuerdo en general con la necesidad de establecer marcos regulatorios para garantizar la seguridad de los consumidores, reconociendo la importancia de este tema novedoso.
164. Si bien los miembros formularon opiniones divergentes sobre este tema, se observó que el punto decisivo del debate era si iniciar este nuevo trabajo en esta reunión o retrasarlo para que los miembros tuvieran tiempo suficiente para mantener nuevas consultas.
165. En apoyo de la nueva propuesta de trabajo se formularon las siguientes observaciones:
- (i) Los alimentos en base a células tienen el potencial de mejorar la eficiencia material y energética en la producción de alimentos y pueden desempeñar un papel en los futuros sistemas de alimentación.
 - (ii) La propuesta concordaba con el objetivo 1 del Plan estratégico del Codex 2026–2031, que se centra en la protección de la salud de los consumidores y garantizar prácticas justas en el comercio de alimentos a través de normas con base científica.
 - (iii) Contar con directrices internacionalmente consecuentes era beneficioso en comparación con limitar las evaluaciones de los riesgos para la inocuidad de los alimentos a los niveles nacionales. Dado que este trabajo llevaría varios años, los retrasos podrían llevar a que los países tomaran decisiones diferentes. Es preferible debatir a primera hora para evitar posiciones rígidas.
 - (iv) Establecer una norma del Codex para los productos novedosos garantizaría la inocuidad de los alimentos y facilitaría un comercio justo al proporcionar un enfoque equilibrado, que combine un marco para la evaluación de riesgos para normas para productos específicas, y a la vez elaborar un marco más amplio para las NFPS.
 - (v) Esta iniciativa apoyaría la elaboración de reglamentos, la innovación y el comercio armonizado de alimentos cultivados. A medida que evolucionan los marcos normativos nacionales para la carne y los mariscos cultivados sobre la base de los principios de análisis de riesgos existentes, la elaboración de directrices sobre los medios de cultivo celular ayudaría a garantizar una evaluación armonizada de la inocuidad y a prevenir posibles divergencias.
166. Otros miembros solicitaron más tiempo para mantener consultas sobre la propuesta de nuevo trabajo por las siguientes razones:
- (i) La falta de claridad de los objetivos y alcance de la propuesta despertó preocupación.
 - (ii) El Apéndice 1 de CRD06, que incluía sustancias sin antecedentes de consumo como aditivos o ingredientes alimentarios, podría malinterpretarse como una aprobación de la inocuidad y la aprobación de su uso.
 - (iii) El documento de proyecto se encontraba en una fase preliminar y la presentación de una versión más refinada en la CCFA56 para asegurar una orientación más clara podría facilitar el avance en los debates futuros.
 - (iv) La aplicación de las normas del Codex dependía de la capacidad de los miembros del Codex para incorporar esas normas en sus marcos nacionales y el Codex debía dar prioridad al trabajo que apoya el desarrollo de un marco regulador nacional sobre los NSFPA en lugar de trabajar en normas relacionadas con productos específicos, como los alimentos a base de células.
 - (v) El uso del término “coadyuvantes de elaboración” para los medios de cultivo celular era motivo de gran preocupación, ya que no era obligatorio etiquetar los coadyuvantes de elaboración, y

²⁰ CRD06 (Singapur y China); CRD19 (Malasia, República de Corea, Comunidad del África Oriental, FIL); CRD24 (Unión Europea); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzania); CRD33 (GFI)

²¹ REP21/CAC; REP22/CAC; REP23/CAC; REP24/EXEC2; y REP24/CAC

esto podría llevar a que los alimentos a base de células se presentaran como alimentos casi naturales y confundieran a los consumidores sobre su verdadera naturaleza.

- (vi) Sólo unos pocos países tenían experiencia en la evaluación y regulación de estos productos, y no existía consenso sobre el mejor enfoque reglamentario o las principales preocupaciones en materia de seguridad. Si bien algunos productos están autorizados, todavía no se ha producido una producción a gran escala y un comercio importante. A medida que la industria expandiera, la evolución de los métodos y formulaciones podría introducir nuevas preocupaciones en materia de inocuidad.
- (vii) El CCFA debía permitir a los miembros adquirir más experiencia con estos productos y compartir sus hallazgos a través de publicaciones científicas y evaluaciones de la inocuidad de los alimentos antes de elaborar una directriz.
- (viii) Dado que los alimentos a base de células todavía se encontraban en las primeras fases de comercialización, seguía habiendo preocupación por la disponibilidad de datos para evaluar el comercio mundial actual y previsto. También era importante examinar la forma en que esa información determinaría la naturaleza y el alcance de las normas que se elaborarían.
- (ix) Se expresó preocupación sobre cómo garantizar una coordinación eficiente esta propuesta en el CCFA y presentar la propuesta conexa al Comité del Codex sobre la Higiene de los Alimentos (CCFH).

167. Singapur reconoció la preocupación de que algunos componentes de medios de cultivo celular no encajen claramente en categorías como coadyuvantes de elaboración, aditivos alimentarios o ingredientes de alimentos y para evitar complicaciones, Singapur acordó eliminar la referencia a los “coadyuvantes de elaboración”. Singapur señaló que el trabajo propuesto y el desarrollo del marco de análisis de riesgos para los nuevos alimentos y sistemas de producción podrían complementarse y avanzar paralelamente, como habían sugerido algunos miembros del Codex.

168. El representante de la OMS, si bien agradeció el documento de debate, recomendó que sería prudente esperar al surgimiento de un mercado mundial de esos productos y que era necesario recabar ideas de los países que estaban estudiando alimentos a base de células. Esto mejoraría la comprensión de la evaluación de riesgos para los componentes de medios a base de células. Se señaló que la solicitud a la FAO/OMS de que creara directrices para evaluar los riesgos asociados con los componentes de medios basados en células tendría que estar respaldada por una financiación adecuada.

169. El representante de la FAO recordó a la CCFA55 que la FAO ya había elaborado informes que proporcionaban un inventario completo de los peligros para la inocuidad de los alimentos, así como descripciones más detalladas de los principios de los diversos procesos de producción. El Representante señaló que la FAO no consideraba que existieran lagunas científicas fundamentales para impedir que el CCFA emprendiera el trabajo de establecimiento de un marco de evaluación de riesgos.

170. La Presidencia recordó que el CAC46 había puesto de relieve la importancia de abordar los problemas planteados por los NSFPA y el importante papel que podía desempeñar el Codex, y sugirió que se examinara el documento de proyecto para afrontar algunas de las preocupaciones planteadas por los miembros.

171. La CCFA55 examinó el documento de proyecto y formuló las siguientes recomendaciones:

Sección 4. Principales aspectos que deben abordarse

- Confirmó que la lista del apéndice 1 no formaba parte del documento de proyecto y propuso que se suprimiera la referencia al apéndice

Nota 5

- Acordó incluir una referencia a “carne cultivada” y “cultivos de carne”; y tomó nota del consejo del representante de la FAO de que el documento debía mantener una explicación general y genérica en cuanto a la razón por la que se emplearon los medios.

Sección 6. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

- Incluidos los objetivos 2 y 4 a cada punto grueso,
- En el punto 1 (objetivo 2): Se suprimió el primer párrafo, excepto la primera oración, para que la sección fuera más neutral.
- Punto 2 (objetivo 4): La palabra “reglamentos” se sustituyó por “marco de evaluación de riesgos”.

Sección 7. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex, así como otros trabajos en curso

- Se incluye la referencia a “*Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)”.

Sección 8. Identificación de cualquier requisito y disponibilidad de asesoramiento científico experto

- Ampliar la disposición para aclarar que existen órganos de expertos, como diversos órganos de expertos conjuntos de la FAO, la OMS o los órganos mixtos FAO/OMS de expertos.

172. Observando la necesidad de seguir perfeccionando el proyecto y la falta de apoyo unánime para iniciar el nuevo trabajo, la CCFA55 convino en que se realizaran nuevas consultas con miras a mejorar el documento de proyecto.

Conclusión

173. La CCFA55 acordó:

- (i) establecer un GTE presidido por Singapur, copresidido por China, la República de Corea y Arabia Saudita, trabajando en inglés para analizar y mejorar el documento de proyecto para el desarrollo de una directriz para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos de los componentes de medios de cultivo celular utilizados en la producción de alimentos a base de células.
- (ii) Con los siguientes TdR:
 - revisar el documento de proyecto sobre la elaboración de una directriz para la evaluación de la inocuidad de los alimentos de los componentes de los medios de cultivo celular utilizados en la producción de alimentos a base de células para su consideración en el programa de la CCFA56.
 - desarrollar un marco de clasificación para los componentes de medios de cultivo celular y las pruebas correspondientes necesarias para la evaluación de la seguridad en cada categoría.
 - determinar las esferas específicas que requieren asesoramiento científico de la FAO y la OMS con el fin de elaborar marcos de evaluación de riesgos para los componentes de medios de cultivo celular.
- (iii) Incluir este tema en el programa provisional de la CCFA56.

174. La CCFA55 señaló que el informe del GTE debía ponerse a disposición de la Secretaría del Codex con al menos tres meses de antelación a la CCFA56.

Documento de debate sobre los trabajos futuros del CCFA (CRD07)²²

175. La Secretaría del CCFA presentó el tema, destacando que la NGAA seguía siendo el núcleo del trabajo del CCFA, apoyado por pilares clave como la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos con la NGAA, el SIN y la lista de sustancias prioritarias para la evaluación por el JECFA.

176. La Secretaría resumió los debates anteriores del CCFA sobre cuestiones relacionadas con la NGAA, los desafíos emergentes en los aditivos alimentarios, incluyendo los Nuevos sistemas de fuentes y producción de alimentos (NSFPA), y la necesidad de considerar el trabajo futuro tras finalizar los trabajos actuales.

177. La Secretaría propuso las siguientes recomendaciones para el futuro: (i) revisar y considerar temas para el trabajo futuro; (ii) verificar la necesidad de revisar los términos de referencia (TdR) del CCFA; y (iii) emitir una carta circular (CL) para recopilar nuevas propuestas de trabajo, seguida de preparar un documento de debate que recopile los nuevos temas de trabajo para la CCFA56.

178. La Presidencia acogió con beneplácito el documento de debate y señaló que otros comités habían establecido mecanismos para determinar y abordar el trabajo futuro. Dada la capacidad del CCFA para emprender nuevos trabajos, se sugirió considerar un enfoque para organizar el trabajo futuro.

²² CRD07 (Secretaría anfitriona); CRD19 (Malasia, República de Corea, Comunidad del África Oriental, FIL); CRD23 (Costa Rica con el apoyo de Brasil, Chile, Colombia, El Salvador, Paraguay y Uruguay); CRD24 (Unión Europea); CRD29 (Canadá); CRD36 (República de Corea)

Debate

179. La CCFA55 tomó nota del amplio apoyo para la preparación del documento y reconoció la importancia del tema en el trabajo futuro del CCFA. También se apoyó la propuesta de emitir una carta circular para recoger nuevas propuestas de trabajo y recabar aportaciones de diversos interesados con el fin de priorizar eficazmente los trabajos futuros.
180. Además, la CCFA55 tomó nota de las siguientes opiniones:
- a) El trabajo sobre la NGAA debía seguir siendo la máxima prioridad. Los esfuerzos debían centrarse en mejorar la NGAA, en particular aclarando las CA y armonizando las notas para garantizar la claridad de los usuarios. También se hizo hincapié en la simplificación de la NGAA para hacerla más accesible y fácil de usar.
 - b) Era necesario revisar la coherencia de los descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA, teniendo en cuenta el impacto de las tecnologías emergentes, como la fermentación de precisión, en los aditivos alimentarios y la reclasificación de los alimentos basada en nuevas tecnologías de procesamiento de alimentos.
 - c) Para reunir nuevos trabajos, debía establecerse un enfoque sistemático que haga referencia a las prácticas de otros comités (CCFH, CCFL, Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)).
 - d) El debate sobre temas destacados, como los coadyuvantes de elaboración, incluidas las enzimas, los aditivos alimentarios secundarios, etc., debía reiniciarse debido a los retos actuales. Debían realizarse evaluaciones de seguridad y justificaciones tecnológicas para su uso.
 - e) No había necesidad de revisar los TdR actuales. El CCFA debía dar prioridad a las cuestiones de sus actuales TdR sobre la base de sus conocimientos especializados, asegurándose de que la labor futura se ajuste a su mandato básico de seguridad alimentaria y comercio justo.
181. En cuanto a la inclusión de elementos de sostenibilidad, se expresaron opiniones divergentes sobre el tema.
182. Un Miembro declaró que la sostenibilidad quedaba fuera del mandato del CCFA, que se centraba en la seguridad, la justificación tecnológica y las dosis de uso permitidas de aditivos alimentarios. El CCFA carecía de los conocimientos técnicos para evaluar las dimensiones de la sostenibilidad, que eran mejor manejadas por otras organizaciones como la FAO y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE). Esta opinión fue apoyada por otros miembros.
183. Sin embargo, una Organización Miembro señaló que la sostenibilidad se había incluido en el Plan estratégico del Codex 2026-2031, específicamente en el objetivo 3 - Fortalecer las relaciones con las organizaciones internacionales pertinentes para hacer frente a los desafíos mundiales, objetivo 3.3 “Se identifica y considera la contribución de la CAC a la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles y resilientes”. La Organización Miembro sugirió reflexionar sobre cómo el CCFA podría contribuir a este objetivo estratégico, haciendo hincapié en la importancia de considerar tanto la sostenibilidad como la participación de las organizaciones internacionales.
184. Un Miembro destacó los enfoques utilizados por el CCFL para abordar las cuestiones emergentes, incluida su priorización.
185. La Secretaría del Codex destacó que el CCFICS utilizaba un enfoque compuesto de los siguientes elementos: mantener un tema permanente en el programa sobre el tema de las cuestiones emergentes en su agenda; emitir una CL, en cada sesión, solicitando observaciones sobre la lista de cuestiones emergentes; alternar la actualización de la lista de cuestiones emergentes por los miembros; alentar a los miembros a presentar propuestas para el nuevo trabajo de cualquier tema en la lista de cuestiones emergentes; y evaluar y priorizar las propuestas en base a un criterio.
186. La CCFA55 acordó mantener nuevos debates sobre el tema de las cuestiones emergentes en la CCFA56.

Conclusión

187. La CCFA55 acordó:
- (i) solicitar que la Secretaría del Codex distribuya una carta circular solicitando temas para el trabajo futuro, un enfoque sistemático para tratar estos temas y observaciones a CRD07;
 - (ii) alentar a los Miembros y Observadores a responder a la CL; y

- (iii) pedir a la secretaría anfitriona que prepare un documento de debate basado en las respuestas a la CL para su examen por la CCFA56.

Mapeo inicial de las CA de la NGAA para la base de datos FoodEx2²³

- 188. Japón, encargado de mapear los alimentos incluidos en FoodEx2 con las CA de la NGAA por la CCFA53, informó de que, en colaboración con Australia, Canadá y la UE, el primer proyecto de mapeo inicial se presentó a la Secretaría del JECFA para su revisión en enero de 2025.
- 189. El representante de la OMS confirmó que el administrador de alimentos SIMUVIMA de la OMS reconoció que la iniciativa liderada por Japón para desarrollar el mapeo NGAA – FoodEx2 era bastante difícil. La complejidad de FoodEx2 complicó significativamente la tarea y se necesitaría información adicional detallada para lograr una mejor armonización con el mapeo uno a uno.

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

- 190. Se informó a la CCFA55 de que la quincuagésima sexta reunión se celebraría del 13 al 17 de abril de 2026, con las disposiciones definitivas sujetas a la confirmación del gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

²³ REP23/FA, párrafo 159