



Tema 9 del programa

CX/FA 26/56/12
Febrero de 2026

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

56.ª reunión

PROYECTO DE PRÁCTICAS DE TRABAJO PARA LA ELABORACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA PERTINENTES PARA LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS Y PLANTILLAS CONEXAS¹

(Documento preparado por China como autor, y Australia, Brasil, Canadá, El Salvador, la Unión Europea, Japón y los Estados Unidos de América como coautores)²

Antecedentes

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) ha trabajado desde su 42.ª reunión celebrada en 2010 para lograr una armonización total entre la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA, CXS 192-1995) y las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex sobre productos.
2. El objetivo del trabajo de armonización es uniformar sistemáticamente las disposiciones sobre aditivos de las normas sobre productos con las disposiciones de la NGAA, con el principio general de que la NGAA sea el único punto de referencia para los aditivos alimentarios en el Codex Alimentarius y, por consiguiente, debe tener en cuenta todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos.³
3. Para garantizar que no surjan nuevas divergencias en las disposiciones sobre aditivos alimentarios entre la NGAA y las normas sobre productos, el CCFA, en su 52.ª reunión (2021), acordó establecer un Grupo de trabajo electrónico (GTE) encargado de la armonización para considerar, como uno de los términos de su mandato, si la información del *Manual de procedimiento* (MP) era suficiente o si se era necesario realizar algún cambio para asegurar que no haya futuras divergencias teniendo en cuenta el Documento de orientación titulado *Directrices para evitar futuras divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas*⁴.
4. El GTE encargado de la armonización establecido en la 53.ª reunión del CCFA (2023) convino en que el objetivo final del trabajo de armonización era realizar la armonización de todas las normas sobre productos de modo que no sea necesario realizar más trabajo de armonización. Para terminar el trabajo, es necesario que no se introduzcan más desajustes en las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos. Este es el caso de las normas sobre productos, independientemente de que ya se hayan armonizado con la NGAA, que están a la espera de ser armonizadas con la NGAA o son nuevas normas sobre productos.
5. En la 54.ª reunión del CCFA (2024), China presentó un documento de debate como autor, con el Canadá y la Unión Europea como coautores, en el que identificó los problemas pendientes para evitar futuras divergencias entre la NGAA, las normas sobre productos y otros textos⁵.
6. El CCFA, en dicha reunión, acordó que los problemas existentes se consideraran de una manera más amplia con un enfoque en el futuro al terminar el trabajo en curso sobre la armonización y la relación entre el trabajo del CCFA y el de los comités sobre productos⁶.

¹ Este documento se titula 'Proyecto de prácticas de trabajo para el desarrollo de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA pertinentes para las normas sobre productos y plantillas conexas' en el programa provisional de la 56.ª reunión del CCFA.

² Lista de participantes: <https://workspace.fao.org/sites/codex/layouts/15/DocIdRedir.aspx?ID=ZKPQ54UJMECD-9-114687>

³ CX/FA 23/53/6, Apéndice 6.

⁴ REP21/FA, párrafo 107, [Documentos de información|CODEXALIMENTARIUS FAO-OMS](#)

⁵ REP24/FA, párrafos 138-139.

⁶ REP24/FA, párrafo 141.

7. La Secretaría del Codex indicó al CCFA los mecanismos existentes en el *Manual de procedimiento* que podrían ayudar a abordar el problema de la divergencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos y la NGAA. Estos mecanismos podrían brindar una oportunidad para que el CCFA garantice que la divergencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos y en la NGAA sea significativamente mínima⁷.

8. El CCFA, en su 54.^a reunión, acordó los siguientes objetivos para el trabajo de armonización⁸:

- consolidar la NGAA como única referencia para los aditivos alimentarios;
- reducir al mínimo la incorporación de disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos en la medida de lo posible, y
- garantizar la finalización del trabajo de armonización y que cualquier disposición futura específica sobre aditivos alimentarios desarrollada por los comités sobre productos/regionales se incorpore a la NGAA.

9. Además, el CCFA acordó solicitar a China, como autor, y a Australia, el Brasil, el Canadá, la Unión Europea, el Senegal y los Estados Unidos de América, como coautores, que:

- desarrollaran prácticas de trabajo, incluida la consideración de un documento de orientación, para la ratificación e incorporación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios consideradas por los comités sobre productos/regionales con el fin de garantizar que en la NGAA se realicen los cambios oportunos necesarios. Estas prácticas de trabajo serían de acuerdo con el *Manual de procedimiento*.

Estas prácticas de trabajo podrían incluir información sobre cómo los comités sobre productos hacen propuestas al CCFA y cómo el CCFA las incorporará en la NGAA.

- Elaborar un plan de participación. El plan de participación podría incluir la forma en que el CCFA interactúa con los comités sobre productos/regionales.

10. El CCFA, en su 55.^a reunión⁹, examinó un documento de debate que incluía dos opciones para las prácticas de trabajo.

11. El CCFA, en dicha reunión, acogió con satisfacción 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 conexos del Codex, y tomó nota de los siguientes puntos de vista:

i) El objetivo principal de establecer prácticas de trabajo sobre la armonización era encontrar formas más eficientes de manejar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos con el fin de reducir al mínimo la divergencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas sobre productos del Codex.

ii) Deben mantenerse las dos opciones identificadas¹⁰ sobre posibles enfoques para garantizar que las divergencias sean mínimas, como rutas alternativas que podrían depender de la experiencia de la NGAA en el comité sobre productos y regional. Deben utilizarse para desarrollar los próximos pasos sobre el posible camino a seguir.

iii) El plan de comunicación y participación podría facilitar la implementación de las prácticas de trabajo al garantizar que los comités sobre productos y regionales las utilicen plenamente.

iv) El objetivo principal de la plantilla sería garantizar que los comités sobre productos proporcionen al CCFA información exhaustiva que fundamente las enmiendas apropiadas a la NGAA.

v) Los delegados del CCFA deben trabajar en colaboración con sus delegados de los comités sobre productos y regionales para contribuir mejor a la elaboración de disposiciones sobre aditivos alimentarios, así como a su incorporación a la NGAA.

vi) Los usuarios de la NGAA deberán poder utilizarla y encontrar la información requerida sin necesidad de ser expertos, y tanto la industria alimentaria como los consumidores deben entenderla fácilmente.

12. 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) la participación directa de los expertos del CCFA en los GTE del comité sobre productos y redactar las disposiciones sobre aditivos alimentarios; ii)

⁷ REP24/FA, párrafos 143-144.

⁸ REP24/FA, párrafos 149-150.

⁹ REP25/FA, párrafos 159-161.

¹⁰ Las dos opciones identificadas son las descritas en el documento CX/FA 25/55/12.

responder a las cartas circulares mediante las que se solicitan observaciones sobre los proyectos de disposiciones en las normas sobre productos, y iii) desarrollar una plantilla/cuestionario sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios para su uso por los comités sobre productos; dicha plantilla podría incorporarse a la plantilla existente para la preparación de los informes finales del GTE.

13. Además, el CCFA, en su 55.^a reunión, acordó solicitar a China, como autor, y a Australia, el Brasil, el Canadá, la Unión Europea, el Japón y los Estados Unidos de América, como coautores, que:

- i) preparasen proyectos de prácticas de trabajo independientes, incluidas las dos opciones identificadas en el documento CX/FA 25/55/12 como rutas alternativas, para el desarrollo de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA relacionadas con las normas sobre productos, incluido un plan de comunicación y participación, y
- ii) desarrollen plantillas para ser utilizadas por los comités sobre productos/regionales para garantizar la presentación de información completa.

14. Después de la 55.^a reunión del CCFA, el grupo de redacción se reunió por videoconferencia y formuló observaciones sobre el proyecto de texto revisado para China, como autor principal. El nuevo documento de prácticas de trabajo independientes se encuentra en el Apéndice 1, el plan de comunicación y participación se encuentra en el Apéndice 2, la lista de participantes (autores y coautores) del grupo de redacción se encuentra [aquí](#).

Recomendaciones

El autor y los coautores recomiendan lo siguiente para su consideración por el CCFA en su 56.^a reunión:

- 1) Acordar las prácticas de trabajo independientes (Apéndice 1), como base para evitar divergencias entre la NGAA, las normas sobre productos (incluidas las normas regionales) y otros textos conexos del Codex, y se incorporen en el sitio web del CCFA como documento de información.
- 2) Retirar la *“Directrices para evitar futuras divergencias de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA con las normas”*¹¹ una vez que se hayan implementado las prácticas de trabajo independientes.
- 3) Considerar los arreglos organizativos para las actividades del GT relacionadas con la ratificación, la incorporación y la armonización, una vez que se haya implementado el documento de prácticas de trabajo.
- 4) Utilizar el plan de comunicación y participación (Apéndice 2) para facilitar tanto la implementación inicial del documento de prácticas de trabajo (incorporación) como para apoyar las comunicaciones en curso en los próximos años, incluida la Secretaría del Codex que proporciona orientación a los comités sobre productos/regionales.
- 5) Revisar el funcionamiento del nuevo documento de prácticas de trabajo, incluidos los proyectos piloto que se hayan llevado a cabo, después de un período de tres a cinco años después de la implementación.

Lista de apéndices:

Apéndice 1: Prácticas de trabajo para la incorporación y ratificación de disposiciones sobre aditivos alimentarios para los comités regionales y sobre productos

Apéndice 2: Plan de comunicación y participación

¹¹ https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFA_DIVs.pdf

Apéndice 1

PRÁCTICAS DE TRABAJO PARA LA INCORPORACIÓN Y RATIFICACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LOS COMITÉS REGIONALES Y SOBRE PRODUCTOS**1. Ámbito de aplicación**

Estas prácticas de trabajo¹² son aplicables al desarrollo de disposiciones sobre aditivos alimentarios relacionadas con normas sobre productos recientemente iniciadas o modificadas¹³, para aditivos alimentarios que ya figuran en la NGAA¹⁴.

2. Introducción

Los objetivos de estas prácticas de trabajo son garantizar que la NGAA se consolide como referencia única en el Codex para los aditivos alimentarios y garantizar que no haya más divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas sobre productos. Este proceso se conoce como incorporación y ratificación, como se define en la Sección 3.

Al desarrollar normas sobre productos, los Comités regionales/sobre productos deben examinar primero las disposiciones pertinentes de la NGAA sobre aditivos alimentarios con el fin de decidir si son adecuadas para sus necesidades, o si se requieren nuevas enmiendas a la NGAA para que se pueda incluir una referencia general a la NGAA en la(s) norma(s) sobre productos, ya que la incorporación de disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos debe ser excepcional y reducirse al mínimo en la medida de lo posible.

3. Definiciones

Para los fines de este documento independiente de prácticas de trabajo, se definen los siguientes términos.

“Incorporación”: la inclusión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA como resultado del inicio de normas sobre productos nuevas y/o modificadas.

“Ratificación”: el proceso mediante el cual el CCFA aprueba la sección de aditivos alimentarios contenida en las normas sobre productos de acuerdo con el *Manual de procedimiento*.

4. Principios

- i) Que la NGAA se consolide como referencia única en el Codex para aditivos alimentarios.
- ii) Que no se creen más divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas sobre productos, de modo que se pueda terminar el trabajo de armonización¹⁵.
- iii) Que una referencia general a la NGAA es el enfoque óptimo, mientras que la incorporación de disposiciones *específicas* sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos debe reducirse en la medida de lo posible al mínimo.
- iv) Que todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos requieren la ratificación del CCFA, de conformidad con el *Manual de procedimiento*, antes de su adopción por la CAC.
- v) Que la NGAA se enmiende en la misma reunión del CCFA que la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos, y que ambas sean adoptadas simultáneamente por la CAC.
- vi) Que el CCFA participe en colaboración con los comités sobre productos/regionales en las disposiciones sobre aditivos alimentarios para garantizar resultados oportunos y apropiados.

5. Consideraciones clave para el desarrollo de la(s) norma(s) sobre productos y la enmienda de la NGAA**5.1 Colaboración entre comités y expertos en productos/NGAA**

¹² Estas prácticas de trabajo deben utilizarse para todos los cambios nuevos y propuestos a las disposiciones sobre aditivos alimentarios, con independencia de que la norma sobre productos se haya armonizado con la NGAA. Es distinto del trabajo de armonización de las disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para el que se seguiría utilizando el procedimiento de armonización existente del CCFA.

¹³ Las normas sobre productos pueden ser elaboradas por los comités sobre productos o por los comités de coordinación FAO/OMS (es decir, los comités regionales).

¹⁴ Los aditivos alimentarios que se enumeran en la NGAA para cualquier categoría de alimentos en los cuadros I, II o III.

¹⁵ La armonización es el proceso retroactivo mediante el cual las disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas en las normas sobre productos desarrolladas anteriormente se armonizan con las de la NGAA.

Es muy deseable que participen expertos (es decir, expertos en el producto y expertos en la NGAA) para facilitar el desarrollo oportuno de la sección de aditivos alimentarios en las normas sobre productos y la enmienda a la NGAA. Esto reducirá al mínimo el intercambio iterativo entre los comités que pueda ser necesario antes de llegar a un acuerdo.

La NGAA y los expertos en productos deben facilitar el intercambio de información entre los comités (sobre productos/regionales o el CCFA) en una etapa temprana del proceso, lo que mejoraría la eficiencia del trabajo y, por lo tanto, reduciría al mínimo el diálogo de ida y vuelta entre los comités.

5.2 Incorporación de una referencia general en las normas sobre productos

Al desarrollar la norma sobre productos, en la mayoría de los casos será conveniente una referencia general a la NGAA, y la disposición pertinente de la NGAA debe modificarse mediante el uso de notas, según corresponda. La norma sobre productos también puede enumerar las clases funcionales para proporcionar más información sobre los usos previstos. En situaciones complejas, puede ser necesaria un cuadro de clases funcionales. Al referirse a la NGAA, en las normas sobre productos no debe incluirse una lista específica de aditivos alimentarios, sino reflejarse en las enmiendas apropiadas a la NGAA.

Cuando se incluya una referencia general a la NGAA en la(s) norma(s) sobre productos, los comités sobre productos/regionales deben revisar todas las disposiciones existentes sobre aditivos alimentarios en la NGAA relacionadas con los alimentos/productos incluidos en la norma sobre productos, para garantizar su idoneidad.

Un ejemplo de una referencia general a la NGAA es el siguiente:

“[Clase funcional del aditivo alimentario] utilizado de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] o incluido en el Cuadro III de la NGAA cuyo uso en los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable.”¹⁶

En situaciones en las que **no** se permiten aditivos alimentarios en una norma sobre productos en particular, esto debe indicarse claramente en la(s) norma(s) sobre productos. Ejemplos de una oración apropiada que debe incluirse en la(s) norma(s) sobre productos son: “En los [alimentos/productos] correspondientes esta norma no se permiten aditivos alimentarios” o “En [nombre específico del alimento] no se permiten aditivos alimentarios”. Todavía es necesaria una enmienda apropiada en la NGAA que lo refleje.

5.3 Identificación de categorías de alimentos

Es importante identificar la(s) categoría(s) de alimentos de la NGAA a la(s) que pertenece(n) el (los) producto(s), al tiempo que se observa que el sistema de clasificación de alimentos de la NGAA debe utilizarse por defecto. En algunos casos, existe una relación de uno a uno entre la norma sobre productos y la NGAA. Sin embargo, la descripción de los productos en la norma sobre productos no siempre corresponde a una categoría o categorías de alimentos de la NGAA.

Al considerar las enmiendas a la NGAA, esta diferencia en el alcance de los productos cubiertos por las normas debe abordarse mediante el uso de notas de exclusión (notas XS) para garantizar que el alcance de las disposiciones sobre aditivos alimentarios no sea más amplio de lo necesario.

Cuando sea necesario, puede ser conveniente revisar con esmero la (s) categoría(s) de alimentos existente(s) para acomodar alimentos específicos. En relación con los cambios en la(s) categoría(s) de alimentos de la NGAA hay dos situaciones: i) hacer una revisión de los descriptores actuales de categorías de alimentos¹⁷, y ii) una revisión de la(s) categoría(s) de alimentos. Las revisiones de la(s) categoría(s) de alimentos (ii anterior) incluyen tanto categorías de alimentos nuevas como revisadas y este cambio debe ser considerado principalmente por el CCFA.

5.4 Consideración de clases funcionales, grupos de aditivos alimentarios, dosis de uso y restricciones adicionales

Para los aditivos alimentarios que tienen múltiples clases funcionales, pueden considerarse sin restricciones a sus clases funcionales. Alternativamente, las restricciones pueden considerarse necesarias, por ejemplo, los emulsionantes que no se utilizan como espesantes o estabilizadores según corresponda.

Cuando se propongan restricciones, los comités sobre productos/regionales deben tener claros los detalles sobre el alcance del uso de los aditivos alimentarios (es decir, la necesidad de limitarlos a funciones técnicas muy específicas, si pueden utilizarse todos los aditivos de una función técnica o solo ciertos aditivos), y proporcionar una justificación de la(s) restricción(es). La(s) norma(s) sobre productos puede(n) incluir información sobre las clases funcionales. Para la mayoría de las normas sobre productos, puede ser una

¹⁶ *Manual de procedimiento*, 31.ª edición. SECCIÓN 2 ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX. Párrafo 91.

¹⁷ CXS 192-1995 NGAA, Anexo B, PARTE II: Descriptores de las categorías de alimentos.

simple lista. Sin embargo, para normas complejas que abarcan una amplia variedad de alimentos o procesos, un cuadro de clases funcionales puede servir como una referencia útil para ayudar al lector a aclarar qué tipos de aditivos alimentarios pueden utilizarse. Además, puede ser de utilidad una lista de las categorías de alimentos aplicables de la NGAA.

Al considerar los aditivos alimentarios que comparten una IDA numérica, debe proporcionarse una justificación cuando se propongan restricciones al uso de aditivos individuales. El Comité sobre productos/regional debe considerar si existe una dosis de uso vigente en los cuadros I y II. Cuando sea necesario, podrá proponerse una dosis de uso alternativa cuando esté justificado tecnológicamente.

El comité sobre productos/regional también debe determinar si hay otros factores que harían que ciertos aditivos alimentarios no sean apropiados.

5.5 La enmienda a la NGAA

El enfoque para la incorporación debe ser, en general, coherente con el adoptado para el procedimiento de enmiendas nuevas y revisadas a la NGAA, utilizando las "Directrices para la inclusión de disposiciones específicas en las normas y textos afines del Codex"¹⁸ del *Manual de procedimiento*. Este es especialmente el caso de los aspectos en materia de inocuidad que deben considerarse completamente porque, a diferencia de la armonización, que es un ejercicio retrospectivo, la incorporación es relativa a las disposiciones modificadas y las nuevas disposiciones con respecto a las que pueden no haberse considerado previamente aspectos en materia de inocuidad. Además, si el comité regional no tiene la experiencia técnica adecuada, el CCFA debe realizar el examen de la justificación tecnológica a instancia del comité regional.

6. Preparación de propuestas de adiciones o enmiendas a las disposiciones de la NGAA y ratificación por el CCFA

Para la enmienda de la NGAA en relación con las normas sobre productos se dispone de dos rutas alternativas, que se describen a continuación. Al elegir la ruta, el comité regional/sobre productos debe tener en cuenta la experiencia de la NGAA de la que dispone.

La Secretaría del Codex para los comités sobre productos/regionales debe garantizar que el mandato de los GT que consideran las disposiciones sobre aditivos alimentarios hagan referencia a este documento de prácticas de trabajo. El informe del GTE debe incluir la plantilla¹⁹ (Anexo 1) e indicar la ruta que se ha utilizado.

En el Anexo 2 se encuentra un árbol de decisiones que describe el enfoque recomendado para la enmienda de la NGAA para reflejar las disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas y enmendadas, junto con otra información explicativa.

6.1 Proceso en el que el comité regional/sobre productos prepara una propuesta de disposiciones de la NGAA relacionadas con las normas sobre productos (ruta 1)

El desarrollo de las enmiendas a la NGAA sería llevado a cabo principalmente por el comité regional/sobre productos, con el proyecto inicial de la norma sobre productos y las enmiendas propuestas a la NGAA presentadas al CCFA para su consideración y ratificación.

El comité sobre productos/regional debe decidir sobre los aditivos alimentarios que es necesario utilizar en el producto en una fase temprana del desarrollo de la(s) norma(s) sobre productos. Una vez se haya tomado esta decisión, deberán presentar la información necesaria para la ratificación por parte del CCFA de las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas. Esta información debe incluir la plantilla completada en el Anexo 1, las enmiendas propuestas a la NGAA, el proyecto de norma(s) sobre productos y, cuando corresponda, el informe del GTE que consideró las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Con el fin de garantizar que se disponga de experiencia en la NGAA, el presidente del GT de la norma sobre productos del comité regional/sobre productos debe solicitar a expertos en la NGAA de los países miembros que participen en el desarrollo de la norma sobre productos. Un enfoque alternativo sería que el presidente identificara a otros expertos en la NGAA, en función de su disponibilidad, para ayudar en la enmienda de la NGAA. La Secretaría del Codex también debe ayudar a conectar a los expertos en la NGAA y los productos. Los expertos trabajarán juntos para redactar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, incluida la categoría de alimentos y las notas apropiadas de la NGAA, facilitando así la eficiencia y reduciendo el plazo de tiempo para el desarrollo de las disposiciones pertinentes de la NGAA.

El GT sobre normas sobre productos elaborará las plantillas completadas en el Anexo 1 e incluirá la referencia general a la NGAA en la(s) norma(s) sobre productos, en colaboración con el (los) experto(s) de la NGAA.

¹⁸ *Manual de procedimiento*, 31.ª edición. SECCIÓN 2 ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX. Párrafos 108-127.

¹⁹ La información requerida en la plantilla debe ser consistente con los requisitos de los párrafos 111-114 del *Manual de procedimiento*, 31.ª edición.

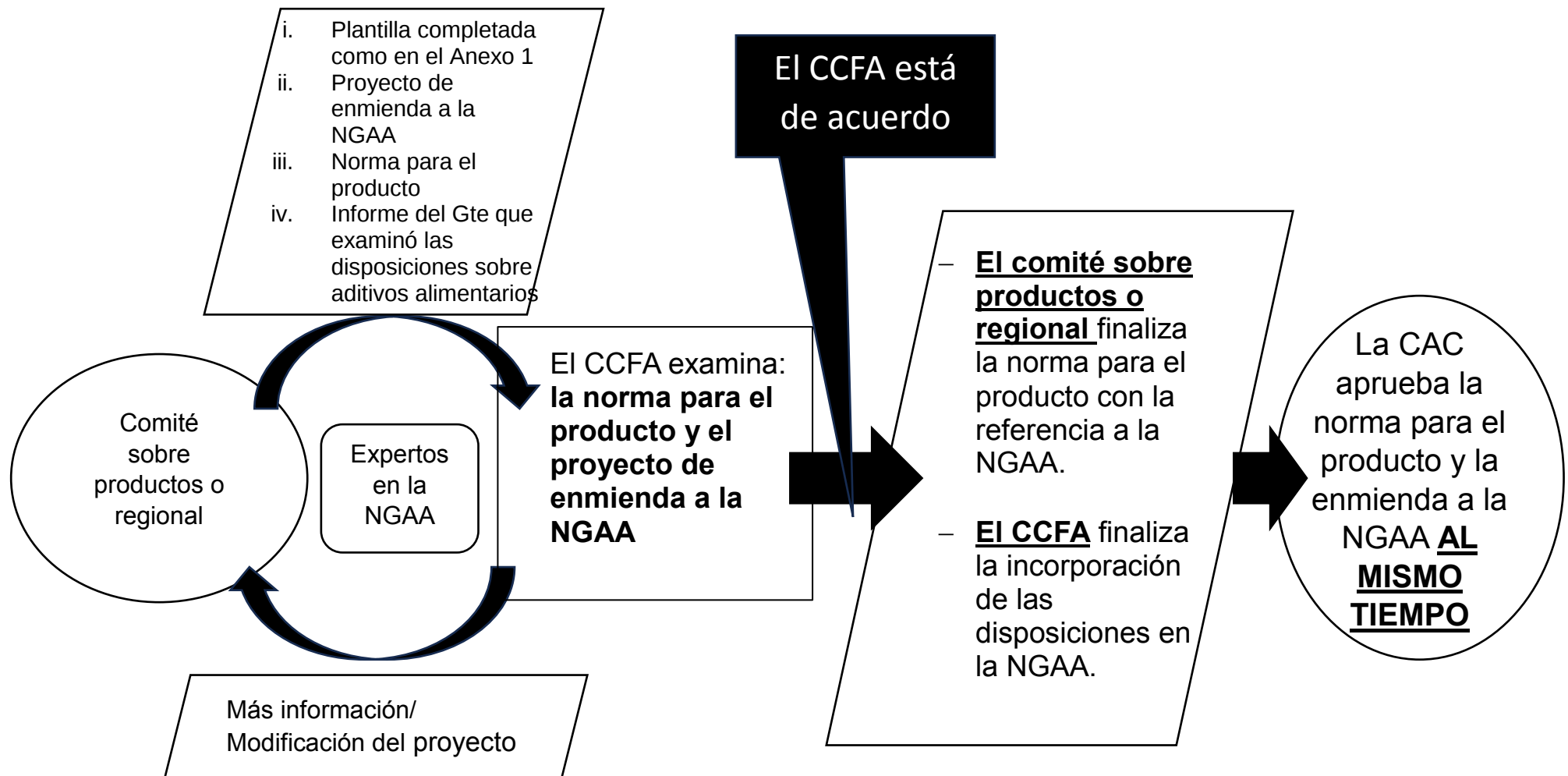
Una vez que este trabajo haya sido acordado por el comité regional/sobre productos, las enmiendas a la NGAA y la norma sobre productos deben remitirse al CCFA para su consideración y ratificación, con la asistencia de la Secretaría del Codex, de conformidad con la Sección 2, párrafos 58 a 63 del *Manual de procedimiento*²⁰.

El CCFA revisará las enmiendas a la NGAA, incluidos los aspectos relativos a la inocuidad de las disposiciones propuestas sobre aditivos alimentarios, y las demás consideraciones enumeradas en las “Directrices para la inclusión de disposiciones específicas en las normas y textos afines del Codex”¹⁸. El CCFA ratificará los usos propuestos o proporcionará sugerencias al comité sobre productos/regional, según corresponda.

Si el CCFA estuviera de acuerdo con todos los aspectos, entonces se ratificará la sección de aditivos alimentarios de las normas sobre productos y tanto las normas sobre productos como la enmienda a la NGAA se adelantarán para su aprobación por la CAC una vez que el comité regional/sobre productos haya completado su trabajo en el desarrollo de la norma sobre productos. Cuando el CCFA tenga sugerencias, el comité regional/sobre productos contestará a la información remitida por el CCFA y presentará las disposiciones revisadas en la próxima reunión del CCFA para su posterior ratificación.

En resumen, el comité regional/sobre productos tendría la responsabilidad principal del desarrollo de la(s) disposición(es) sobre aditivos alimentarios de la NGAA pertinentes para los productos específicos, señalando que el CCFA tiene que ratificar las disposiciones. Si bien el comité regional/sobre productos está más familiarizado con el producto en cuestión, es necesario tener una comprensión técnica integral de la NGAA que se proporcionaría mediante la colaboración con un (los) experto(s) en la NGAA. La participación de expertos en la NGAA reduciría el riesgo de tener que proceder a través de iteraciones (de ida y vuelta entre los comités sobre productos/regionales y el CCFA) que pueden retrasar el desarrollo de las normas del Codex.

²⁰ *Manual de procedimiento*, 31.ª edición. SECCIÓN 2 ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX. Párrafos 58-63.



Si se elige la ruta 1 y posteriormente queda claro que la complejidad técnica requiere una mayor participación del CCFA, entonces es posible un cambio a la ruta 2.

6.2 Proceso en el que el comité regional/sobre productos solicita al CCFA que elabore una propuesta sobre disposiciones de la NGAA relacionadas con las normas sobre productos (ruta 2)

El desarrollo de enmiendas a la NGAA sería realizado principalmente por el CCFA sobre la base de una solicitud y la presentación de toda la información pertinente por parte de los comités sobre productos/regionales.

El comité sobre productos/regional debe decidir sobre los aditivos alimentarios que es necesario utilizar en el producto en una fase temprana del desarrollo de la(s) norma(s) sobre productos. Una vez tomada esta decisión, deberá presentar la información necesaria para el CCFA. Esta información debe incluir la plantilla completada en el anexo 1, el proyecto de norma(s) sobre productos y, cuando corresponda, el informe del GT que consideró las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Posteriormente, un GT del CCFA utilizará la información para examinar la inocuidad y redactar las disposiciones necesarias sobre aditivos alimentarios en la NGAA. Este trabajo de redacción se llevaría a cabo con un mandato general acordado cada año por el CCFA (por ejemplo, el mandato del GT). Este mandato general encomendaría al GT que considerara todas las solicitudes proporcionadas por el comité sobre productos/regional y procediera a desarrollar las enmiendas propuestas a la NGAA.

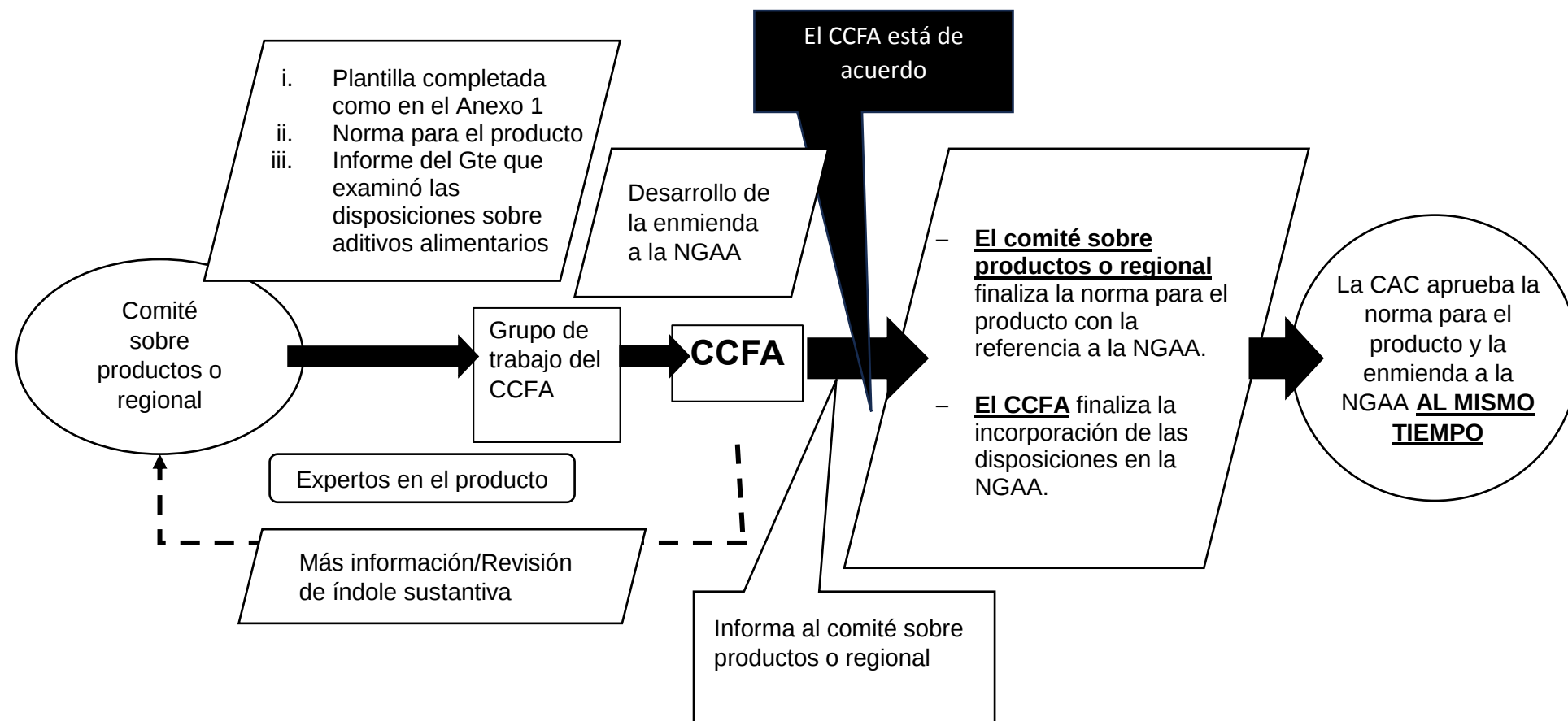
El GT debe reflejar plenamente la(s) solicitud(es) del comité regional/sobre productos, pero al mismo tiempo considerar el aspecto de la inocuidad de las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas. Cuando sea necesario, habría colaboración entre expertos en la NGAA y experto(s) en el producto para reducir al mínimo el intercambio iterativo entre los comités y garantizar que las enmiendas a la NGAA reflejen adecuadamente la solicitud recibida. Esta colaboración podría realizarse organizando una reunión virtual conjunta del GT en la que participen expertos tanto del CCFA como de los comités sobre productos/regionales.

Las disposiciones redactadas se presentarían al CCFA para su acuerdo. En los casos en que se requiera más información o aclaraciones del comité regional/sobre productos, el CCFA lo solicitaría antes de ratificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la norma sobre productos.

Una vez que el CCFA esté de acuerdo, se informará al comité regional/sobre productos de las enmiendas a la NGAA, aunque no será necesario un acuerdo formal por parte del comité regional/sobre productos cuando las enmiendas de la NGAA reflejen la solicitud recibida del comité regional/sobre productos. Sin embargo, cuando los cambios propuestos por las disposiciones sobre aditivos alimentarios del CCFA sean de naturaleza sustantiva, se remitirán al comité regional/sobre productos para su consideración ulterior.²¹

En resumen, el CCFA tendría la responsabilidad principal del desarrollo de la(s) disposición(es) sobre aditivos alimentarios en función de una solicitud y la información proporcionada por un comité regional/sobre productos. Esta opción tiene la ventaja de que el CCFA tiene una comprensión técnica integral de la NGAA que puede no estar disponible para los comités sobre productos/regionales. Esta opción seguiría los procedimientos descritos en *las Directrices para la inclusión de disposiciones específicas en las normas y textos afines del Codex*¹⁸. El organigrama para la ruta 2 se proporciona a continuación.

²¹ Manual de procedimiento, 31.ª edición. SECCIÓN 2 ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX. Párrafo 58.



Anexo 1**PLANTILLAS PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS NUEVAS Y/O REVISIONES EN LA NGAA RELACIONADAS CON LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS**Introducción

Se proporcionan dos plantillas para la presentación de propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas y/o revisiones en la NGAA relacionadas con las normas sobre productos. La plantilla 1 es para la ruta 1, la plantilla 2, para la ruta 2.

Al completar estas plantillas no es necesario incluir información que ya figure claramente en el informe del GT que esté relacionado con el desarrollo de la norma sobre productos.

Se debe completar un cuadro aparte para cada aditivo alimentario o un grupo de aditivos alimentarios.

Plantilla 1 – (ruta 1)

En esta plantilla se describe la información de apoyo que debe proporcionarse al CCFA para respaldar la enmienda de la NGAA cuando el comité regional/sobre productos decida preparar el primer proyecto. La plantilla incluye el formato que debe utilizar el comité regional/sobre productos en la preparación de enmiendas a la NGAA.

La plantilla incluye las disposiciones del Cuadro II, pero no las disposiciones del Cuadro I. Esto se debe a que cuando se adopten las disposiciones del Cuadro II, esto dará lugar a cambios consecuentes en el Cuadro I.

Cuando la(s) norma(s) sobre productos haga(n) una referencia general a la NGAA y no haya cambios en las dosis máximas de uso de la NGAA, no es necesario completar la plantilla 1.

Plantilla 2 – (ruta 2)

En esta plantilla se describe la información de apoyo que debe proporcionarse al CCFA para respaldar la enmienda de la NGAA cuando el comité regional/sobre productos solicite al CCFA que prepare estas enmiendas de la NGAA.

Plantilla 1 – Información necesaria²² para la ruta 1**Parte A: Información básica**

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	<i>Incluir el comité que presenta la propuesta</i>
NOMBRE DE LA NORMA SOBRE PRODUCTOS/REGIONAL:	<i>Incluir el nombre de la norma</i>
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989)</i> Para algún(os) aditivo(s) perteneciente(s) a un grupo de aditivos alimentarios, incluya justificación(es) cuando se propongan restricciones.	<i>Incluir el nombre del aditivo o el grupo de aditivos</i>
Número del SIN	<i>Incluir el número del SIN</i>
Clase funcional <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989)</i> Incluir justificación(es) donde se proponen restricciones.	<i>Incluir el nombre de la(s) clase(s) funcional(es) que realiza(n) el efecto tecnológico deseado.</i> <i>Cuando sea relevante, explique por qué algunas clases funcionales adicionales asociadas con el aditivo no son apropiadas (es decir, explique si debe haber una restricción para alguna(s) clase(s) funcional asociada(s) con el aditivo y por qué)</i>
EVALUACIÓN POR EL JECFA:	
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión del JECFA; IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>	<i>Incluir la referencia a la evaluación del JECFA y un resumen de los resultados y su relevancia para la propuesta.</i>
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Justificación de apoyo con base en los criterios de la Sección 3.2 y 3.3 del preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios.</i>	<i>Indicar si el uso se propone en todos los alimentos cubiertos por la norma o solo para algunos productos específicos.</i> <i>Incluir información relacionada con el uso y la dosis de uso del aditivo en base a 3.3(a) y los objetivos en la Sección 3.2 del preámbulo de la NGAA.</i>
Justificación de que el uso no engaña al consumidor <i>Evaluar si el uso de este aditivo en el (los) alimento(s) previsto(s) modifica alguna característica del alimento que pueda inducir a error al consumidor.</i>	<i>Incluir información que justifique que el uso propuesto no induce a error al consumidor, por ejemplo, en lo que respecta al cambio de la naturaleza, la sustancia, la calidad o la calidad nutricional del alimento, el uso de materias primas defectuosas o de prácticas o técnicas no deseables (incluidas las antihigiénicas) que puedan inducir a error al consumidor.</i>
Correspondencia entre la norma sobre productos/regional y la(s) categoría(s) de alimentos	<i>Proporcionar una explicación de cómo la(s) categoría(s) de alimentos corresponde(n) a la norma sobre productos/regional, para situaciones complejas.</i> <i>Cuando no haya una(s) categoría(s) de alimentos correspondiente(s) apropiada(s), pueden ser necesarias</i>

²² No es necesario incluir información que ya figure claramente en el informe del GT que esté relacionado con el desarrollo de la norma sobre productos. Del mismo modo, no es necesario duplicar la información en la Parte A de la plantilla 1, si la información se proporciona sin ambigüedades en la Parte B de la plantilla 1. Sin embargo, se debe incluir una referencia a la parte relevante del informe del GT o la Parte B de la plantilla 1, por ejemplo, “esta información ya se encuentra en el informe del GT”.

	revisiones de la(s) categoría(s) de alimentos existente(s) para acomodar alimentos específicos. Si bien el comité regional/sobre productos puede proponer revisiones a los <u>descriptores actuales de la(s) categoría(s) de alimentos</u>, el CCFA debe considerar principalmente los cambios en una(s) categoría(s) de alimentos (categorías de alimentos nuevas y revisadas). Se debe proporcionar una explicación completa (si aún no está en el informe del GT).
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda) Se debe considerar completamente la inocuidad del uso propuesto de los aditivos alimentarios, teniendo en cuenta la ingesta alimentaria de todas las fuentes alimentarias y, cuando corresponda, la ingesta de grupos especiales de consumidores.	Aditivo del Cuadro III: ☐ Sí ☒ No. <i>Proporcione, por favor, información sobre la ingesta alimentaria. Indique si el uso propuesto está incluido en la evaluación existente del JECFA y cuál es el resultado de la evaluación. Alternativamente, utilice la evaluación de la ingesta de los miembros del Codex o el procedimiento del Anexo A de la NGAA.</i>

Parte B: Formato de las enmiendas propuestas⁽¹⁾ a la NGAA

ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO II Y III DE LA NGAA RELATIVAS AL [INSERTAR EL NOMBRE DEL COMITÉ SOBRE PRODUCTOS]

1. ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO II DE LA NGAA (orden numérico de la categoría de alimentos)

1.1 ENMIENDAS PROPUESTAS A LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS [INSERTAR EL NÚMERO DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS]

N.º de la categoría de alimentos ²⁾		[INSERTAR CATEGORÍA DE ALIMENTOS]		
Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción (cuando corresponda)	Dosis máx. ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ (mg/kg)	Notas ⁽⁵⁾

2. ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO III DE LA NGAA

2.1 ENMIENDAS AL CUADRO III

SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción (cuando corresponda)	Autorizaciones específicas

2.2 ENMIENDAS A LAS REFERENCIAS A LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS PARA LOS ADITIVOS DEL CUADRO III DE LA NGAA.

[INSERTAR EL NÚMERO DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS]	[INSERTAR LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS]

Notas explicativas:

⁽¹⁾ Para las revisiones propuestas de las disposiciones adoptadas, se debe proporcionar la disposición adoptada actual, con las eliminaciones indicadas en el texto ~~tachadas~~ y los cambios o adiciones indicados en **negrita**.

- (2) El número y el nombre de la categoría de alimentos, que se indica en el Anexo B de la NGAA.
- (3) Por consistencia, la dosis máxima de uso debe indicarse sobre la misma base que la IDA.
Se debe proporcionar una dosis de uso numérica para un aditivo alimentario al que se le ha asignado una IDA numérica.
Se pueden proporcionar BPF o una dosis de uso numérica para un aditivo alimentario al que se le ha asignado una IDA no numérica (por ejemplo, “no especificada”).
- (4) Las dosis de uso que difieran de las que ya figuran en la NGAA deben basarse en las que son necesarias para lograr el efecto tecnológico deseado.
- (5) Las restricciones específicas sobre el uso del aditivo alimentario se insertarán como notas (por ejemplo limitación del uso a productos específicos en una categoría de alimentos). En la NGAA se encuentran ejemplos de notas potencialmente relevantes.

Plantilla 2 – Información necesaria²³ para la ruta 2

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	<i>Incluir el comité que presenta la propuesta</i>
NOMBRE DE LA NORMA SOBRE PRODUCTOS/REGIONAL:	<i>Incluir el nombre de la norma</i>
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989)</i> Para algún(os) aditivo(s) perteneciente(s) a un grupo de aditivos alimentarios, incluya justificación(es) cuando se propongan restricciones.	<i>Incluir el nombre del aditivo o el grupo de aditivos</i>
Número del SIN	<i>Incluir el número del SIN</i>
Clase funcional <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989)</i> Incluir justificación(es) donde se proponen restricciones.	<i>Incluir el nombre de la(s) clase(s) funcional(es) que realiza(n) el efecto tecnológico deseado.</i> <i>Cuando sea relevante, explique por qué algunas clases funcionales adicionales asociadas con el aditivo no son apropiadas (es decir, explique si debe haber una restricción para alguna(s) clase(s) funcional asociada(s) con el aditivo y por qué)</i>
EVALUACIÓN POR EL JECFA:	
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión del JECFA; IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>	<i>Incluir la referencia a la evaluación del JECFA.</i>
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Justificación de apoyo con base en los criterios de la Sección 3.2 del preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios.</i>	<i>Indicar si el uso se propone en todos los alimentos cubiertos por la norma o solo para algunos productos específicos.</i> <i>incluir información relacionada con el uso y la dosis de uso del aditivo en base a 3.3(a) y los objetivos en la Sección 3.2 del preámbulo de la NGAA.</i>
Justificación de que el uso no engaña al consumidor <i>Evaluar si el uso de este aditivo en el (los) alimento(s) previsto(s) modifica alguna característica del alimento que pueda inducir a error al consumidor.</i>	<i>Incluir información que justifique que el uso propuesto no induce a error al consumidor, por ejemplo, en lo que respecta al cambio de la naturaleza, la sustancia, la calidad o la calidad nutricional del alimento, el uso de materias primas defectuosas o de prácticas o técnicas no deseables (incluidas las antihigiénicas) que puedan inducir a error al consumidor.</i>
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO⁽¹⁾: <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i> Incluya la consideración de notas relevantes para reflejar las restricciones.	La propuesta de: ☐ una nueva disposición; o ☐ revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o ☐ revisar una disposición vigente en el cuadro III de la NGAA

²³ No es necesario incluir información que ya figure claramente en el informe del GT que esté relacionado con el desarrollo de la norma sobre productos. Sin embargo, debe incluirse una referencia a la parte relevante del informe del GT, por ejemplo, “esta información ya se encuentra en el informe del GT”.

N.º de la categoría de alimentos ⁽²⁾	Nombre de la categoría de alimentos ⁽²⁾	Dosis máxima de uso ⁽³⁾⁽⁴⁾ (mg/kg)	Observaciones ⁽⁵⁾

(1) Para las revisiones propuestas de las disposiciones adoptadas, se debe proporcionar la disposición adoptada actual, con las eliminaciones indicadas en el texto ~~tachadas~~ y los cambios o adiciones indicados en **negrita**.

(2) El número y el nombre de la categoría de alimentos, que se indica en el anexo B de la NGAA.

(3) Por consistencia, la dosis máxima de uso debe indicarse sobre la misma base que la IDA.

Se debe proporcionar una dosis de uso numérica para un aditivo alimentario al que se le ha asignado una IDA numérica.

Se pueden proporcionar BPF o una dosis de uso numérica para un aditivo alimentario al que se le ha asignado una IDA no numérica (por ejemplo, "no especificada").

(4) Las dosis de uso que difieran de las que ya figuran en la NGAA deben basarse en las que son necesarias para lograr el efecto tecnológico deseado.

(5) Las observaciones sobre restricciones específicas sobre el uso del aditivo alimentario se insertarán como notas (por ejemplo limitación del uso a productos específicos en una categoría de alimentos). En la NGAA se encuentran ejemplos de notas potencialmente relevantes.

Anexo 2

**ORIENTACIÓN PARA EL COMITÉ SOBRE PRODUCTOS/REGIONAL Y ÁRBOL DE DECISIONES
SOBRE LA(S) ENMIENDA(S) A LA NGAA**

El desarrollo de disposiciones sobre aditivos alimentarios debe cumplir con el preámbulo de la NGAA, en especial los criterios sobre inocuidad y justificación tecnológica contenidos en la Sección 3 (Principios generales para el uso de aditivos alimentarios).

Las enmiendas a la NGAA, resultantes de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma sobre productos, deben abordar los requisitos de los tres cuadros y realizar las enmiendas apropiadas en cada uno según sea necesario.

En esta sección se explica el formato de la NGAA (véase la sección 6 del preámbulo de la NGAA). La NGAA contiene tres cuadros que puede ser necesario modificar.

El Cuadro I (*Aditivos cuyo uso se permite en condiciones especificadas para ciertas categorías de alimentos o determinados productos alimenticios*) es una lista alfabética de los aditivos alimentarios, que contiene el número y la clase funcional del Sistema internacional de numeración (SIN). En cada entrada de un aditivo alimentario se indican las categorías de alimentos individuales que tienen una disposición sobre ese aditivo alimentario. En cada disposición se especifican la dosis máxima de uso, cualquier nota vinculada a la disposición, el trámite y el año de adopción.

El Cuadro II (*Alimentos o categorías de alimentos en los que se permite el uso de aditivos*) es una lista numérica de las categorías de alimentos. En cada categoría de alimentos figuran por orden alfabético los aditivos alimentarios que tienen disposiciones para la categoría de alimentos. También se indican el número del SIN del aditivo alimentario y la dosis máxima de uso, notas, el trámite y el año de adopción. La información del Cuadro II es la misma que la del Cuadro I, pero en un formato diferente.

El Cuadro III (*Aditivos cuyo uso se permite en los alimentos en general, salvo indicación en contrario, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación*) contiene una lista de aditivos alimentarios que pueden utilizarse en los alimentos en general según BPF salvo que se excluya específicamente. El anexo al Cuadro III proporciona una lista de las categorías de alimentos específicas o alimentos individuales que están excluidos de las condiciones generales del Cuadro III, en cuyo caso la disposición figura en los cuadros I y II. El Cuadro III indica los aditivos alimentarios por orden alfabético, junto con su número del SIN, la clase funcional, el año de adopción y algunas normas específicas sobre productos del Codex en que son aceptables.

La quinta columna del Cuadro III enumera los aditivos alimentarios del Cuadro III en relación con las normas **específicas** sobre productos. Sin embargo, cuando una norma sobre productos abarca el uso de alimentos de las categorías de alimentos que figuran en el anexo al Cuadro III, entonces, el Cuadro III no es aplicable a la norma sobre productos.

En relación con las clases funcionales relevantes, debe utilizarse la información en la tercera columna 'Clases funcionales' del Cuadro III, excepto cuando se haga referencia a "determinados" aditivos del Cuadro III o "determinadas" clases funcionales. En estos últimos casos, se debe hacer referencia a la quinta columna del Cuadro III para determinar el alcance de las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Cuando una norma sobre productos permite aditivos del Cuadro III de forma **general** o en base a la **clase funcional**, esa norma figura en el cuadro con el título "Referencias a normas sobre productos para la NGAA".

Preguntas que deben abordarse

Es necesario formular algunas preguntas generales para cada una de las disposiciones sobre aditivos alimentarios enumeradas en la norma sobre productos del Codex antes de que puedan añadirse a la NGAA. Estas preguntas han sido respondidas en sentido positivo para las disposiciones sobre los aditivos alimentarios que figuran en la NGAA. Estas preguntas se definen en la Sección 3 del preámbulo de la NGAA. También están resumidas en las Directrices sobre la inclusión de disposiciones específicas en las normas y textos afines del Codex: Procedimientos para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para aditivos alimentarios del *Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius: En resumen, las cuestiones son:

- ¿Ha terminado el JECFA una evaluación de la inocuidad (es decir, se ha asignado una ingesta diaria aceptable (IDA) completa) o concluyó que el aditivo alimentario es seguro para el objetivo propuesto?
- ¿Existe una especificación del JECFA para el aditivo alimentario?
- ¿Ha aceptado el comité sobre productos del Codex la necesidad/justificación tecnológica para el uso del aditivo alimentario? Y ¿cumple con una o varias de las necesidades/justificaciones que figuran en la Sección 3.2 (a)-(d) del preámbulo de la NGAA?

- ¿Tiene el aditivo alimentario un nombre, número y clase funcional del SIN en los *Nombres de genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989)?
- ¿Ha aceptado el comité sobre productos el uso de la clase funcional del aditivo alimentario para la categoría de alimentos de la NGAA?
- ¿Existe una relación de 1:1 entre una(s) categoría(s) de alimentos existente(s) en la NGAA y la norma sobre productos? Una relación de 1:1 significa que todos los alimentos que cumplan con una norma sobre productos del Codex son los únicos alimentos que se incluyen en la categoría de alimentos pertinente de la NGAA. Por ejemplo, para los preparados para lactantes existe una correlación directa entre la categoría de alimentos 13.1.1 y la norma CXS 72-1981.

Los comités sobre productos pueden necesitar abordar si existe una relación de 1:1 entre la norma sobre productos del Codex y la categoría de alimentos de la NGAA, ya que tienen la mejor comprensión de la norma sobre productos del Codex pertinente y los alimentos comprendidos en la norma sobre productos.

Sin embargo, la mayoría de las categorías de alimentos de la NGAA no tienen una correspondencia de 1:1 con una norma sobre productos del Codex. Los alimentos que cumplen con una norma sobre productos del Codex se denominan “alimentos normalizados”. En la categoría de alimentos de la NGAA pueden figurar otros alimentos que no cumplen con una norma sobre productos del Codex. Estos alimentos se denominan “alimentos no normalizados”. Las categorías de alimentos que no tienen una relación de 1:1 entre la norma sobre productos del Codex y la categoría alimentos de la NGAA contienen tanto alimentos normalizados como alimentos no normalizados.

En el anexo B de la NGAA, específicamente en la Parte II (descriptores de las categorías de alimentos) se ofrece información sobre el sistema de clasificación de alimentos de la NGAA. El Anexo C (*Referencias a las normas sobre productos del Codex y al Sistema de categorías de alimentos utilizados para la elaboración de la NGAA*) de la NGAA se proporciona una lista de normas sobre productos del Codex y el número de la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA, por lo que es un recurso muy valioso para ayudar en este trabajo.

El tipo de relación entre una norma sobre productos del Codex y una categoría alimentos de la NGAA (correspondencia de 1:1 o no) determinará cómo se logra la incorporación, especialmente si se necesitan notas específicas para las disposiciones de la NGAA para abordar los alimentos no normalizados.

Resumen del proceso a realizar

Es más fácil considerar enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA mediante la revisión del Cuadro II de la NGAA. Ello se debe a que el Cuadro II está organizado por categorías de alimentos que están relacionadas directamente con las normas sobre productos del Codex. Una vez estas disposiciones del Cuadro II se hayan adoptado, esto dará lugar a cambios consecuentes en el Cuadro I.

Si la norma del Codex sobre productos incluye aditivos del Cuadro III, es importante determinar si la categoría de alimentos asociada con la norma sobre productos está incluida en el Anexo del Cuadro III. Si es así, cualquier aditivo del Cuadro III tendría que incluirse en los cuadros I y II de la NGAA. Si no es así, entonces puede haber cambios relevantes en el Cuadro III y enmiendas a las “Referencias a las normas sobre productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA”.

El árbol de decisiones debe utilizarse para decidir el enfoque apropiado para incluir cada disposición sobre un aditivo alimentario de una norma sobre productos del Codex en la NGAA.

Otros recursos disponibles para ayudar a los comités sobre productos/regionales

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

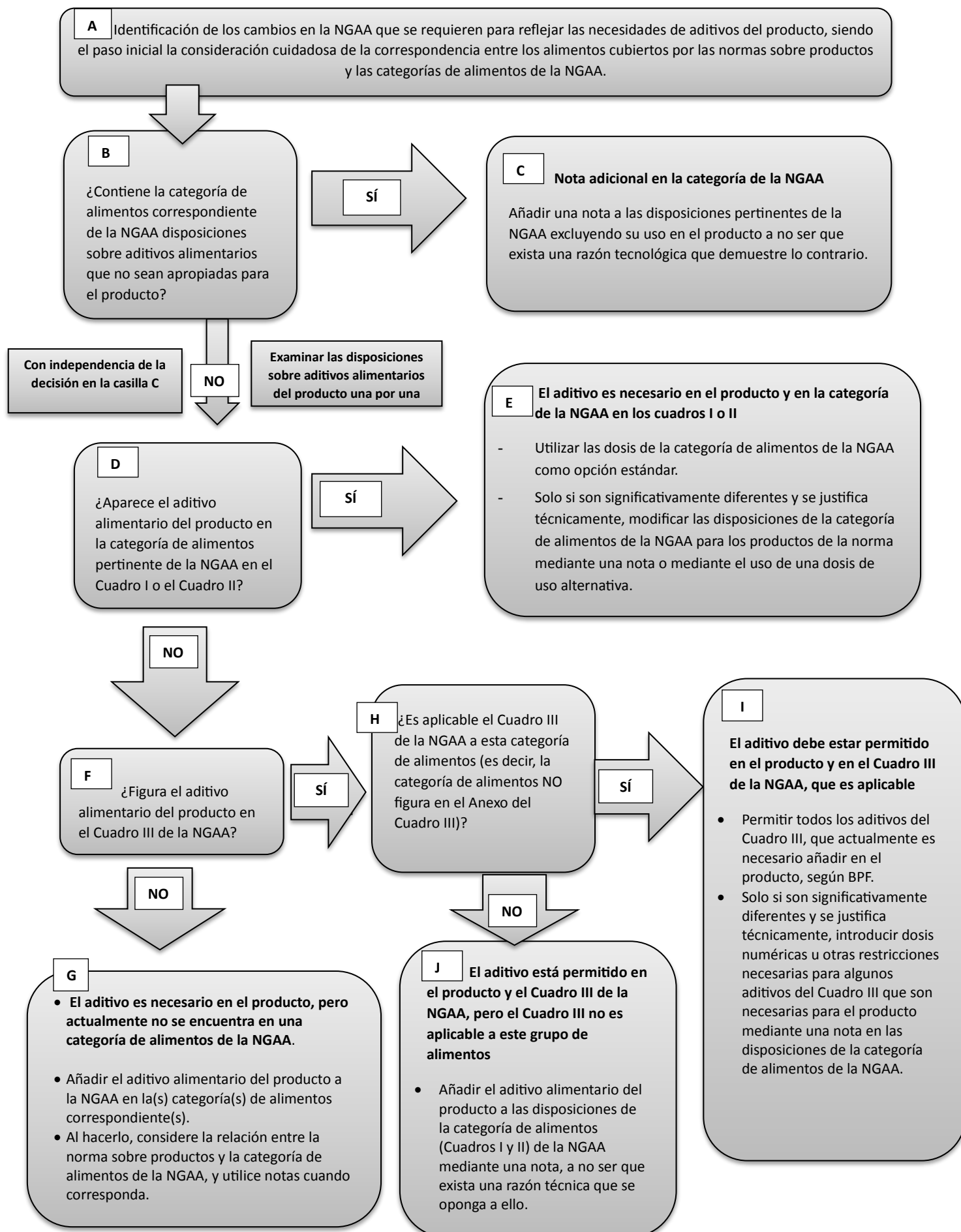
La FAO también alberga una base de datos de la NGAA con capacidad de búsqueda a través del sitio web del Codex Alimentarius en <http://www.fao.org/gsfaonline/index.html>. La base de datos tiene una página de consulta y capacidad de búsqueda en inglés, francés, español y chino.

El sistema de categorías de alimentos para aditivos alimentarios es jerárquico y se encuentra en el anexo B de la NGAA (CXS 192-1995) y también es accesible a través de la base de datos sobre la NGAA indicada anteriormente.

Los siguientes documentos también pueden ayudar a los comités regionales/sobre productos correspondientes:

- a) El marco del CCNFSDU para evaluar la necesidad tecnológica de aditivos alimentarios (Documento de información del CCNFSDU) – INF_NFSDU20_e.pdf
- b) Propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para el pescado y los productos pesqueros - CX/FFP 11/31/13

ÁRBOL DE DECISIONES PARA LAS ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NGAA BASADAS EN LA CONSIDERACIÓN DE LAS NECESIDADES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS



EJEMPLO DE PRESENTACIÓN DE ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NGAA

A continuación, se presenta un ejemplo de la presentación de enmiendas a la NGAA por los comités sobre productos/regionales. Esto es únicamente como orientación con respecto a los cuadros I y II, solamente es necesario proponer enmiendas al Cuadro II porque se harán cambios en consecuencia al Cuadro I sobre la adopción de las disposiciones.

El comité regional/sobre productos debe identificar las partes apropiadas de la NGAA y utilizar el texto ~~tachado~~ y **subrayado/en negrita** para indicar los cambios propuestos a la NGAA.

1. ENMIENDAS PROPUESTAS A LOS CUADROS I, II Y III DE LA NGAA RELATIVAS A LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS REGIONALES DEL CCNE:

- Norma regional para el humus con tahina en conserva (CXS 257R-2007)
- Norma regional para las foul medames en conserva (CXS 258R-2007)

1.1 ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO I DE LA NGAA

ACESULFAME DE POTASIO					
SIN: 950		Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			
N.º de CA	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/año de adopción	Recomendación
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	350 mg/kg	188, 478, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	2024	Ratificar

1.2 ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO II DE LA NGAA

N.º de categoría de alimentos	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización				
Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Dosis máx.	Notas	Recomendación
ACESULFAME DE POTASIO	950	2024	350 mg/kg	188, 478, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Ratificar

1.3 ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO III DE LA NGAA

1.3.1 ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO III

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas sobre productos ¹
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, <u>CS 257R-2007</u> , <u>CS 258R-2007</u> , CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (solo para uso en la masa de queso), CS 160-1987 (solo para uso en los productos pasteurizados térmicamente para mantener el pH en menos o igual de 4,6, y en productos esterilizados térmicamente), CG 95-2022
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, estabilizadores	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, <u>CS 257R-2007</u> , CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 262-2006 (solo como antiaglutinante, véase el cuadro de clases funcionales en CXS 262-2006), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, <u>CS 257R-2007</u> , CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 253-2006 (véase el cuadro de clases funcionales y la nota), CS 281-1971, CS 262-2006 (solo para uso en la masa de queso), CS 282-1971, CS 290-1995

¹ En esta columna figuran solo las normas sobre productos que permiten aditivos específicos del Cuadro III. Si una norma sobre productos permite aditivos del Cuadro III de forma general o en base a la clase funcional, esa información figura en “Referencias a las normas sobre productos para aditivos del Cuadro III de la NGAA”

1.3.2 ENMIENDAS A LAS REFERENCIAS A LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS PARA LOS ADITIVOS DEL CUADRO III DE LA NGAA

04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización
	En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro III (como se indica en el Cuadro III).
Normas del Codex	<u>para el humus con <i>tahina</i> en conserva (Cercano Oriente) (CXS 257R-2007)</u> <u>para las <i>foul medames</i> en conserva (CXS 258R-2007)</u>

Apéndice 2**PLAN DE COMUNICACIÓN Y PARTICIPACIÓN**Introducción

1. El principio general aplicable es que la NGAA debe ser el único punto de referencia para aditivos alimentarios dentro del Codex Alimentarius y, por tanto, debe tener en cuenta toda disposición sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos²⁴. Debe observarse también que la referencia general a la NGAA en las normas sobre productos debe ser apropiada en todos los casos, aclarando la disposición pertinente en la NGAA mediante el uso de notas, según corresponda.

¿Por qué debe haber un plan de comunicación y participación?

2. El éxito de la incorporación efectiva de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA depende de una buena comprensión del trabajo del CCFA. Los comités sobre productos/regionales necesitan conocer y comprender el (los) proceso(s) que debe(n) utilizarse para la incorporación y colaborar con el CCFA, y cómo apoya el CCFA el trabajo de los comités sobre productos/regionales.

3. La intención de este plan de comunicación y participación es que se utilice para facilitar tanto la implementación inicial del documento de prácticas de trabajo (incorporación) como para apoyar las comunicaciones en curso en los próximos años.

Iniciativas para potenciar la comprensión del comité sobre productos/regional

4. Para asegurarse de que el Comité sobre productos/regional tenga una buena comprensión, deben considerarse las iniciativas que se exponen a continuación.

i) Asuntos remitidos

5. Los asuntos remitidos son un mecanismo utilizado por la Secretaría del Codex para remitir problemas y cuestiones pertinentes a otros comités del Codex mediante un documento del programa. Este mecanismo podría utilizarse para describir el nuevo proceso de incorporación, una vez que se haya convenido, a todos los comités sobre productos/regionales pertinentes. A fin de destacar el proceso la Secretaría del Codex debe hacer una breve introducción oral. También podría ser utilizado por los comités sobre productos/regionales para informar al CCFA de cuestiones relacionadas con los aditivos alimentarios.

ii) Presentación a los comités sobre productos/regionales

6. Esta(s) presentación(es) se efectuarían de forma presencial en el acto paralelo para todos los comités sobre productos/regionales para describir el nuevo proceso de incorporación.

iii) Seminario web

7. También podría celebrarse un seminario web en el cual se hagan presentaciones que describan el nuevo proceso de incorporación. Las presentaciones pueden ser las mismas que las realizadas de forma presencial en los comités y podrían grabarse y publicarse en el sitio web del Codex para informar a los miembros de los comités en un momento futuro que les convenga. Podría considerarse también un seminario o seminarios web en vivo para facilitar las preguntas y respuestas.

(iv) Módulo de entrenamiento en línea

8. Podría desarrollarse un módulo de entrenamiento en línea para su inclusión en el sitio web del Codex y/o la Academia de aprendizaje en línea de la FAO.

Función de la Secretaría del Codex con respecto a los comités sobre productos/regionales

9. La Secretaría del Codex debe familiarizarse con el documento de prácticas de trabajo de cada uno de los comités sobre productos/regionales. Debe asumir una función activa para garantizar que los comités sobre productos/regionales se familiaricen con las nuevas prácticas de trabajo y el uso de nuevas plantillas.

10. La Secretaría del Codex también debe ayudar a conectar a los expertos en la NGAA y los productos, y facilitar una comunicación en dos sentidos entre el CCFA y los comités sobre productos/regionales.

²⁴ CX/FA 23/53/6, Apéndice 6.