



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

### Quincuagésima segunda reunión

### CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES

### CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 42.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

#### A. Asuntos que se presentan a título informativo

#### Normas y textos afines aprobados por la Comisión<sup>1</sup>

1. La Comisión, en su 42.º período de sesiones, aprobó:
  - las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en su 86.ª reunión, con las correcciones propuestas por el Comité Ejecutivo en su 77.ª reunión;
  - disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) (CXS 192-1995);
  - la revisión del documento *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989);
  - disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con lo siguiente:
    - la armonización de las 13 normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), dos normas para los azúcares, dos normas para las aguas minerales naturales, tres normas para los cereales, legumbres y leguminosas y tres normas para proteínas vegetales;
    - la armonización de las disposiciones sobre ÉSTERES DE ASCORBILO (palmitato de ascorbilo [SIN 302] y estearato de ascorbilo [SIN 305]), la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) y la *Norma para preparados complementarios* (CXS 156-1987);
    - las notas de sustitución de la Nota 161;
  - la inserción de una nota en el cuadro titulado "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los aditivos en el Cuadro 3 de la NGAA";
  - la revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios de las 13 normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), a saber, las normas para el Cheddar (CXS 263-1966); el Danbo (CXS 264-1966); el Edam (CXS 265-1966); el Gouda (CXS 266-1966); el Havarti (CXS 267-1966); el Samsø (CXS 268-1966); el Emmental (CXS 269-1967); el Tilsiter (CXS 270-1968); el Saint-Paulin (CXS 271-1968); el Provolone (CXS 272-1968); el Coulommiers (CXS 274-1969); el Camembert (CXS 276-1973), y el Brie (CXS 277-1973);
  - las secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las dos normas para azúcares y dos normas para las aguas minerales naturales, es decir, las normas para la miel (CXS 12-1981) y para los azúcares (CXS 212-1999), la *Norma para las aguas minerales naturales* (CXS 108-1981) y la *Norma para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)* (CXS 227-2001);

<sup>1</sup> REP19/CAC, párrs. 14, 17-38 y Apéndice III.

- las secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las tres normas para los cereales, legumbres y leguminosas y las tres normas para las proteínas vegetales, esto es, las normas para la harina de trigo (CXS 152-1985), el cuscús (CXS 202-1995) y los fideos instantáneos (CXS 249-2006) y las normas para productos proteínicos de trigo incluido el gluten de trigo (CXS 163-1987), productos proteínicos vegetales (CXS 174-1989) y productos proteínicos de soja (CXS 175-1989), y
- el cuadro revisado sobre el “uso justificado” de la sección sobre aditivos alimentarios de la *Norma para la mozzarella* (CXS 262-2006).

### **Interrupción de trabajos<sup>2</sup>**

2. En su 42.º período de sesiones, la Comisión aprobó la interrupción del trabajo sobre diversos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, conforme a la propuesta formulada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en su 51.ª reunión.

### **Apoyo al uso del copolímero de metacrilato básico (CMB, SIN 1205) en programas de fortificación alimentaria<sup>3</sup>**

3. El Senegal invitó a la Comisión a apoyar la adopción del copolímero de metacrilato básico (CMB, SIN 1205) en la NGAA y señaló que esta sustancia se utilizaba en programas de fortificación alimentaria para prevenir la malnutrición y mejorar la salud pública en países en desarrollo.

4. La Secretaría del Codex señaló que el CMB, que se utilizaba como agente de glaseado y sustancia inerte, se había examinado en la 51.ª reunión del CCFA y se encontraba en el trámite 3 en el marco de la NGAA. La Secretaría aclaró, además, que las disposiciones pertinentes sobre aditivos alimentarios serían examinadas por la Comisión a su debido tiempo.

### **Plan estratégico del Codex para 2020-2025<sup>4</sup>**

5. En su 42.º período de sesiones, la Comisión aprobó el Plan estratégico del Codex para 2020-2025 según lo había propuesto el Comité Ejecutivo en su 77.ª reunión.

## **B. Asuntos sobre los que se requiere la adopción de medidas**

### **Proyecto de disposición relativa al citrato trisódico (SIN 331 iii) en la categoría de alimentos 01.1.1 “Leche líquida (natural/simple)”<sup>5</sup>**

6. La Comisión, en su 42.º período de sesiones, no aprobó el proyecto de disposición sobre aditivos alimentarios relativa al uso del citrato trisódico en la categoría de alimentos 01.1.1. y acordó devolverlo al CCFA para un nuevo examen. Asimismo, alentó a los miembros a que participaran activamente en las reuniones del CCFA a fin de que las cuestiones técnicas pudieran examinarse plenamente en ellas.

7. **Se invita al Comité a que considere** esta petición.

## **CUESTIONES PLANTEADAS POR OTROS ÓRGANOS AUXILIARES**

### **A. Asuntos que se presentan a título informativo**

#### **77.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius<sup>6</sup>**

8. El Comité Ejecutivo elogió al CCFA y sus respectivos grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) por haber encontrado soluciones y llegado a un consenso sobre las notas de sustitución de la Nota 161 y las revisiones de algunas disposiciones para los edulcorantes.

#### **23.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA)**

##### Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales del CCAFRICA<sup>7</sup>

9. El CCAFRICA, en su 23.ª reunión, tomó nota de la orientación del CCFA acerca de la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos básicos con la NGAA, e indicó que

<sup>2</sup> REP19/CAC, párr. 100 y Apéndice VI.

<sup>3</sup> REP19/CAC, párrs. 155 y 156.

<sup>4</sup> REP19/CAC, párrs. 112 y 122.

<sup>5</sup> REP19/CAC, párrs. 21-29.

<sup>6</sup> REP19/EXEC2, párrs. 15-18.

<sup>7</sup> REP20/AFRICA, párr. 39.

actualmente no era necesario adoptar medidas con respecto a las normas existentes elaboradas por el propio CCAFRICA ya que estas no incluían disposiciones sobre aditivos alimentarios.

#### Uso del copolímero de metacrilato básico (CMB, SIN 1205) como aditivo alimentario<sup>8</sup>

10. El Senegal invitó al CCAFRICA a apoyar la aprobación del copolímero de metacrilato básico (CMB, SIN 1205) en la NGAA, señalando que esta sustancia era inocua. Su uso como agente encapsulante para micronutrientes en los programas de fortificación alimentaria evitaría la malnutrición y mejoraría la salud pública en los países en desarrollo. Por ello, el Senegal invitó al CCAFRICA a unirse al GTe sobre la NGAA y la armonización, así como a aportar observaciones para respaldar la inclusión del CMB en la NGAA y apoyar su aprobación en la 52.ª reunión del CCFA.

#### **21.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)**

##### Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales del CCASIA<sup>9</sup>

11. El CCASIA, en su 21.ª reunión, se mostró de acuerdo en crear un GTe, presidido por China, para examinar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales elaboradas por este Comité Coordinador.

#### **10.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE)**

##### Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales del CCNE<sup>10</sup>

12. El CCNE, en su 10.ª reunión, se mostró de acuerdo en crear un GTe, presidido por la Arabia Saudita, para examinar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales elaboradas por el Comité Coordinador.

##### Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma regional para el *doogh*<sup>11</sup>

13. El CCNE, en su 10.ª reunión, convino en que debería emprenderse un nuevo trabajo relativo a las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el *doogh* en una reunión futura, una vez que se hubiera completado la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) con la NGAA.

### **B. Asuntos sobre los que se requiere la adopción de medidas**

#### **40.ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)**

##### El CCMAS como comité nodal para los métodos de análisis<sup>12</sup>

14. El CCMAS, en su 40.ª reunión, examinó la propuesta de que el CCMAS pasara a ser un comité nodal para los métodos de análisis y observó que los contaminantes y los aditivos alimentarios eran competencia de este comité (con excepción de las especificaciones para los aditivos alimentarios).

15. Asimismo, observó que el CCFA había realizado un amplio trabajo sobre el establecimiento de niveles máximos (NM) para los aditivos alimentarios y no había mostrado interés en examinar los métodos de análisis para determinar el cumplimiento de tales niveles.

16. Convino, además, en no seguir adelante con la propuesta en esta fase y en:

- informar a todos los comités del Codex sobre la labor en curso del CCMAS en relación con el examen y la actualización de los Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CXS 234-1999) y la elaboración de una base de datos para los métodos de análisis y de muestreo ratificados por el CCMAS y aprobados por la Comisión;
- recordar al CCFA la decisión de que la Norma CXS 234 era la única referencia para los métodos de análisis y pedir al CCFA que considerara la idoneidad de los métodos establecidos en la norma sobre los *Métodos de análisis generales para los aditivos alimentarios* (CXS 239-2003) para que los métodos pudieran transferirse a la Norma CXS 234; o que determinara métodos más actualizados o los criterios relativos al rendimiento de los métodos para su ratificación por el CCMAS y su inclusión en la Norma CXS 234 a fin de revocar la Norma CXS 239.

17. **Se invita al Comité a que considere** esta petición.

<sup>8</sup> REP20/AFRICA, párr. 117.

<sup>9</sup> REP20/ASIA, párrs. 54-56.

<sup>10</sup> REP20/CCNE, párrs. 38-39.

<sup>11</sup> REP20/CCNE, párrs. 76-80.

<sup>12</sup> REP19/MAS, párrs. 86-92.

### 31.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (CCEURO)

#### Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales del CCEURO<sup>13</sup>

18. El CCEURO, en su 31.ª reunión, confirmó que el uso de aditivos alimentarios no se justificaba tecnológicamente en los alimentos conformes con la *Norma para los hongos frescos cantarelos* (CXS 40R-1981). Así pues, deberían enmendarse todas las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 04.2.1.1 de la NGAA y añadirse la nueva nota XS40R siguiente: "Exceptuando los productos regulados por la *Norma para los hongos frescos "cantarelos"* (CXS 40R-1981)".

19. El CCEURO, en su 31.ª reunión, convino en pedir al CCFA que tuviera en cuenta lo anterior al realizar la armonización.

20. **Se invita al Comité a que considere** esta petición.

### 41.ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

#### Evaluación de la necesidad tecnológica de la goma xantán (SIN 415) y las pectinas (SIN 440)<sup>14</sup>

21. En su 41.ª reunión, el CCNFSDU se mostró de acuerdo en: i) publicar el documento titulado *CCNFSDU framework for appraising the technological need* (Marco del CCNFSDU para evaluar la necesidad tecnológica) como documento informativo en el sitio web del Codex; y ii) remitir a la Comisión en su 43.º período de sesiones, para su aprobación, las disposiciones relativas a la goma xantán (SIN 415) y las pectinas (SIN 440) como espesantes en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981).

22. El CCNFSDU, en su 41.ª reunión, solicitó que el CCFA incluyera la goma xantán (SIN 415) y las pectinas (SIN 440) en la categoría de alimentos 13.1.3 de la NGAA, "Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes".

23. Se invita al Comité a que **considere esta petición**.

#### Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas elaboradas por el CCNFSDU con la NGAA<sup>15</sup>

24. El CCNFSDU, en su 41.ª reunión, acordó remitir el documento CX/NFSDU 19/41/9 con la adición de "ácido fosfórico (SIN 338)", que se había omitido inadvertidamente en la Parte C del documento, para su examen por el CCFA.

25. Con respecto a las cuestiones planteadas en la 51.ª reunión del CCFA relativas a las disposiciones apropiadas sobre aditivos alimentarios y a los niveles máximos (NM) destinados a la *Norma para preparados dietéticos para regímenes de control del peso* (CXS 181-1991) y la *Norma para preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento* (CXS 203-1995), el CCNFSDU, en su 41.ª reunión, convino en informar al CCFA de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, en particular las relativas a la categoría de alimentos 13.4 y las del Cuadro 3, eran aplicables a los alimentos que se ajustaban a las dos normas.

26. Se invita al Comité a **considerar la información contenida en este documento y a adoptar las medidas apropiadas**.

### 51.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

#### El examen de los siete grupos de aditivos alimentarios en la NGAA<sup>16</sup>

27. El CCFA, en su 51.ª reunión, convino en pedir a la Secretaría del Codex que actualizara el Cuadro 1 del documento CX/FA 19/51/2 Add.1 a fin de someterlo al examen del CCFA en su 52.ª reunión. En concreto:

- examinar la nota sobre CICLAMATOS para garantizar la coherencia con la base de información especificada por el JECFA; e
- introducir el texto de las notas equivalentes que faltan, evaluadas por el JECFA para seis grupos de categorías de aditivos alimentarios (es decir, ÓXIDOS DE HIERRO, ESTEARATO DE

<sup>13</sup> REP20/EURO, párr. 57.

<sup>14</sup> REP20/NFSDU, párr. 167.

<sup>15</sup> REP20/NFSDU, párrs. 172-173.

<sup>16</sup> REP19/FA, párr. 10.

POLIOXIETILENO, POLISORBATOS, RIBOFLAVINAS, SACARINAS, ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS).

28. Atendiendo a la petición del CCFA en su 51.<sup>a</sup> reunión, la Secretaría del Codex formuló las recomendaciones correspondientes para la actualización.

29. Se invita al Comité a **considerar las recomendaciones** formuladas en el Apéndice I de este documento.

**Recomendaciones relativas a las notas asociadas con las disposiciones para los siete grupos de aditivos alimentarios en la NGAA**

	Grupo de aditivos alimentarios	Notas pertinentes actualmente en la NGAA	Indicaciones toxicológicas del JECFA	Recomendaciones
1.	CICLAMATOS	Nota 17: Como ácido ciclámico.	Ingestión diaria admisible (IDA) (0-11 mg/kg de peso corporal [pc]) para el ácido ciclámico y sus sales de calcio y de sodio (como ácido ciclámico) (1982, 26. <sup>a</sup> reunión del JECFA)	Cambiar la Nota 17 por el siguiente texto: "para sales de ciclamato, de calcio y de sodio, expresadas en ácido ciclámico".
2.	ÓXIDOS DE HIERRO	Ninguna	IDA (0-0,5 mg/kg pc) para óxidos de hierro y óxidos de hierro hidratados (1980, 23. <sup>a</sup> reunión del JECFA)	Insertar una nueva nota con el siguiente texto: "para óxidos de hierro y óxidos de hierro hidratados".
3.	ESTEARATO DE POLIOXIETILENO	Ninguna	IDA de grupo (0-25 mg/kg pc) del total de polioxietileno (8) y (40) estearatos utilizados de forma conjunta (1973, 17. <sup>a</sup> reunión del JECFA)	Insertar esta nueva nota: "Total de polioxietileno (8) y (40) estearatos utilizados de forma conjunta".
4.	POLISORBATOS	Ninguna	IDA (0-25 mg/kg pc): Como el total de ésteres de sorbitán polioxietileno (20) (1973, 17. <sup>a</sup> reunión del JECFA)	Insertar esta nueva nota: "Como el total de ésteres de sorbitán polioxietileno (20)".
5.	RIBLOFLAVINAS	Ninguna	IDA de grupo (0-0,5 mg/kg pc) para riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> , riboflavina sintética y riboflavina 5', fosfato de sodio como riboflavina (1998, 51. <sup>a</sup> reunión del JECFA)	Insertar esta nueva nota: "Para riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> , riboflavina sintética y riboflavina 5', fosfato de sodio como riboflavina".
6.	SACARINAS	Ninguna	IDA de grupo (0-5 mg/kg pc) para la sacarina y sus sales de calcio, potasio y sodio (1993, 41. <sup>a</sup> reunión del JECFA)	Insertar esta nueva nota: "Para la sacarina y sus sales de calcio, potasio y sodio".
7.	ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	Ninguna	IDA de grupo (0-25 mg/kg pc) como la suma de los ésteres de sorbitán del ácido láurico, oleico, palmítico y esteárico (1973, 17. <sup>a</sup> reunión del JECFA)	Insertar esta nueva nota: "Como la suma de los ésteres de sorbitán de los ácidos láurico, oleico, palmítico y esteárico".