

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 3b, 4a and 5d

CRD 32

Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

Fiftieth Session

Comments of Dominican Republic

Item 3b

Anteproyectos de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 84.ª reunión.

Documento CX/CF 18/50/4 y CX/FA 18/50/4 Corrigendum

- La República Dominicana apoya que la CCFA50 acepte las especificaciones designadas como "completas" de los 10 aditivos alimentarios, formuladas por el JECFA en su 84ª.-reunión, que figuran en el Anexo 1, del documento corregido.
- Al igual, la República Dominicana apoya la sugerencia de la Secretaría del JECFA de que se sustituya en la NGAA y en el documento CXG 36-1989 el nombre del SIN 554 "aluminosilicato de sodio" por el nombre "silicato de sodio y aluminio".

Item 4a

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX

Documento CX/FA 18/50/5

- La República Dominicana apoya que la CCFA50 ratifique las disposiciones sobre aditivos alimentarios aprobadas en la 40ª.-CAC, detalladas en el Anexo 1 del documento y que provenían derivadas de :
 - I. La 9.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE) relacionada con:
 - La Norma regional para el doogh. Y
 - II. Del Comité de la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) (que trabaja por correspondencia) (Anexo 2 del documento CX/CAC 17/40/3-Add.1) relacionada con: - La Norma para los permeados lácteos en polvo..

Item 5d

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE LOS TÉRMINOS "NO ELABORADO" Y "NATURAL/SIMPLE" EN LA NGAA (Preparado por la Federación de Rusia)

Documento CX/FA 18/50/10

- La República Dominicana apoya la definición siguiente para los alimentos no elaborados o mínimamente elaborados (naturales/simples) y su inclusión en la Norma General de Aditivos Alimentarios "CXS 192-1995".:

"Los alimentos no elaborados naturales son aquellos que no se han sometido a ningún tratamiento que dé lugar a un cambio sustancial de su estado original, no considerándose a estos efectos que ninguna de las siguientes acciones dé lugar a un cambio sustancial: dividir, partir, trocear, deshuesar, picar, despellejar, mondar, pelar, triturar, cortar, limpiar, recortar, ultracongelar, congelar, refrigerar, moler, descascarar, envasar o desensasar."

- **La República Dominicana, en la recomendación 3, apoya la Opción 1 para la justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios en alimentos mínimamente elaborados :**

Opción 1:

“La decisión deberá tomarse teniendo en cuenta:(1) la necesidad tecnológica, (2) un posible cambio en el valor nutritivo de los alimentos, (3) el riesgo de inducir a error a los consumidores sobre las características organolépticas y las propiedades fisicoquímicas de alimentos mínimamente elaborados naturales”.