



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS
PARA RÉGIMENES ESPECIALES**

37.ª reunión

Bad Soden am Taunus, Alemania

23-27 de noviembre de 2015

**Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius
y/u otros órganos auxiliares**

**A. DECISIONES DEL 38.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN CON RESPECTO A LA
LABOR DEL COMITÉ (CAC38)**

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

Normas y Textos Afines Adoptados en el Trámite 8 y en el Trámite 5/8¹

1. La CAC38 adoptó los proyectos y anteproyectos de normas y textos afines presentados para CCNFSDU en el trámite 8 (incluidos los presentados en el trámite 5/8 con la recomendación de que se omitieran los trámites 6 y 7) y tomó nota de las reservas de:

- el Brasil, Chile, Ecuador, Sudáfrica y el Togo sobre el párrafo 3.3.2 (*Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CAC/GL 9-1997), así como de las preocupaciones expresadas por Noruega.
- la Unión Europea y Noruega sobre la inclusión del octenilsuccinato sódico de almidón (INS 1450) en la lista de aditivos alimentarios incluidos en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981) ya que, en su opinión, no había ninguna justificación tecnológica del uso de este aditivo en los preparados para lactantes.

Interrupción de trabajos²

2. La CAC38 aprobó la interrupción de los trabajos sobre de la enmienda a la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981) a fin de incluir una parte B nueva relativa a niños con insuficiencia ponderal.

3. Se **invita** al Comité a **tomar nota** de la información mencionada anteriormente.

CUESTIONES PARA CONSIDERACIÓN

Nuevos trabajos³

4. La CAC38 aprobó los nuevos trabajos sobre un VRN-ENT para los siguientes ácidos grasos omega 3 de cadena larga: ácido eicosapentaenoico (AEP) y ácido docosahexaenoico (ADH); y una definición de biofortificación.

Definición de Biofortificación⁴

5. La CAC38 respaldó la recomendación formulada por el CCEXEC70⁵ de solicitar CCNFSDU que aclarase cómo se utilizaría la definición y dónde habría de ubicarse.

¹ REP15/CAC, párrs 13, 23-30, Apéndice III

² REP15/CAC, párr 95, Apéndice VII

³ REP15/CAC, párr 87, Apéndice VI

⁴ REP15/CAC, párr 88

⁵ REP15/EXEC, párr 24-26

6. Se **invita** al Comité a **considerar** este asunto en el Tema 6 del Programa.

B. CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS COMITÉS DEL CODEX Y QUE GUARDAN RELACIÓN CON EL TRABAJO DEL COMITÉ

CUESTIONES INFORMATIVAS

La 36.^a reunión del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS36)

*Los métodos de análisis relativos a la fibra dietética y proteína bruta*⁶

7. La CCMAS36 aprobó los métodos de análisis relativos a la fibra dietética incluidos en las “*Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables: Tabla de condiciones para las declaraciones*”; y también actualizó el método de análisis para la determinación de proteína bruta en los preparado para lactantes en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CODEX STAN 234-1999).

8. Se **invita** al comité a **tomar nota de** la aprobación mencionada anteriormente.

La 47.^a reunión del Comité del Codex sobre aditivos alimentarios (CCFA47)

*Incluir criterios específicos sobre la evaluación de los aditivos alimentarios destinados al uso en preparados para lactantes en el Preámbulo de la NGAA*⁷

9. El Comité acordó informar al CCNFSDU respecto a la petición de incluir en el Preámbulo de la NGAA criterios específicos sobre la evaluación de los aditivos alimentarios destinados al uso en preparados para lactantes, que esto no era necesario ya que toda la información pertinente figura en la sección 3.1 (b) de la NGAA. Además señaló que la Secretaría del JECFA informaría en la siguiente reunión de los resultados de la revisión de las evaluaciones de los aditivos alimentarios utilizados en las fórmulas para lactantes

*Aprobación y Priorización de la armonización de los aditivos alimentarios*⁸

10. En respuesta a la solicitud de la CCNFSDU36 sobre la posibilidad de priorizar la armonización de los aditivos alimentarios en las secciones A y B en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981) y las secciones 13.1.1 y 13.1.3 de la NGAA, el CCFA47 convino en recordar a los comités sobre productos activos que era responsabilidad suya examinar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas con la NGAA para todas las normas sobre productos bajo su responsabilidad.

11. En vista de los resultados de la evaluación de la 79.^a reunión del JECFA el Comité aprobó la disposición sobre la carragenina en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981). La CCFA47 ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios relativos a almidón modificado de ácido octenil succinato sódico (SIN 1450) y ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472c).

12. Se **invita** al Comité a **tomar nota de** la información mencionada anteriormente.

CUESTIONES PARA CONSIDERACIÓN

La 70.^a reunión del Comité Ejecutivo (CCEXEC70)

*Seguimiento de la elaboración de normas*⁹

13. El Comité Ejecutivo acordó recomendar a todos los Comités que examinaran la necesidad de formular un enfoque para la gestión de su labor similar al utilizado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) (aunque tomando en cuenta las diferencias en los temas tratados, los procedimientos de trabajo y otros aspectos, entre los distintos comités).

14. Se **invita** al Comité a **considerar** esta recomendación.

La 8.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF8)

*NM para el plomo en los preparados para lactantes*¹⁰

⁶ REP15/MAS párrs. 27 - 29 y Apéndice III, Parte C

⁷ REP15/FA párr. 16

⁸ REP15/FA, párrs 17, 28, 49 and 54, Apéndices III y V

⁹ REP15/EXEC, párr 22

¹⁰ REP14/CF párr 34

15. El Comité acordó revocar el NM vigente de 0,02 mg/kg para el plomo en los preparados para lactantes en la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos* CODEX STAN 193-1995) (NGCTA) y pedir al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales que suprimiera este NM de la sección de contaminantes de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981) y en su lugar hiciera referencia a la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y los Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

16. Se **invita** al Comité a **considerar** esta solicitud.

La 36.ª reunión del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS36)

*Los niveles mínimos de ácido trifluoroacético (TFA)*¹¹

17. En lo que respecta a la información relativa a los niveles mínimos de TFA que podían determinar con precisión y reproducir de forma coherente los métodos analíticos existentes, el CCMAS36 hizo notar que resultaría difícil proporcionar dicha información al CCNFSDU, y que los niveles obtenidos dependerían de la matriz del producto. Resultaba más adecuado que el CCNFSDU informara al CCMAS de los niveles de TFA total y de la matriz a la que se aplicaba el nivel. El CCMAS36 también señaló que no se podría establecer un único nivel de TFA para todos los alimentos, sino que el CCNFSDU tendría que elaborar niveles independientes para productos diferentes.

18. Se **invita** al Comité a **considerar** la respuesta mencionada anteriormente.

*Examinar del método "ELISA 12" como método adicional para incluir en la Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten (CODEX STAN 118-1979)*¹²

19. Al considerar el método G12 como método adicional para incluir en la CODEX STAN 118-1979, el CCMAS36 observó que el G12 se aprobaría potencialmente como procedimiento de Tipo I y que la norma no podría tener dos métodos de Tipo I para las mismas matrices y determinación. El CCMAS36 observó además que se tendría que diferenciar la disposición de la norma para que ambos métodos (R5 y G12) pudieran incluirse como métodos de Tipo I. El CCMAS36 señaló que el G12 se había validado para los alimentos exentos de gluten, matrices del arroz, mientras que el R5 se había validado para los alimentos exentos de gluten, matrices del maíz. El CCMAS36 recomendó que la decisión a este respecto la deberá tomar el CCNFSDU.

20. Se **invita** al Comité a **considerar** la respuesta mencionada anteriormente.

De la 47.ª reunión del Comité del Codex sobre aditivos alimentarios (CCFA47)

*Uso de la goma arábiga (SIN 414) y el uso de carragenina (SIN 407)*¹³

21. El Comité aprobó la recomendación y acordó solicitar al CCNFSDU que aclare el uso de la goma arábiga (goma de acacia) (SIN 414) en la categoría de alimentos 13.1 "*Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes*" y los productos que se ajustan a la norma correspondiente; y el uso de carragenina (SIN 407) en la categoría de alimentos 13.2 "*Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños*" y los productos que se ajusten a las correspondientes normas.

22. Se **invita** al Comité a **facilitar aclaraciones** sobre la respuesta mencionada anteriormente.

¹¹ REP15/MAS, párrs. 30- 33.

¹² REP15/MAS, párrs 34-36.

¹³ REP15/FA párr. 73.