

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 57971 Télex:
625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile:

OFICINA CONJUNTA:

(6)5797.4593

ALINORM 93/12A

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

20º período de sesiones

Ginebra, 28 de junio - 7 de julio de 1993

**INFORME DE LA 25ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE
ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS
La Haya, Países Bajos, 22-26 de marzo de 1993**

Nota: El presente informe incorpora la carta circular del Codex CL 1993/8-FAC

CX 4/30.2

**CL 1993/8-FAC
Mayo 1993**

- A:**
- Puntos de Contacto del Codex
 - Organizaciones internacionales interesadas
 - Participantes en la 25ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos
- DE:** Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** Distribución del Informe de la 25ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 93/12A)

Se adjunta el informe de la 25ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. El informe será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 202 período de sesiones, que se celebrará en Ginebra del 28 de junio al 7 de julio de 1993.

PARTE A: CUESTIONES PLANTEADAS EN LA 25ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS QUE HAN DE SER ADOPTADAS POR LA COMISION

Se señalarán a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 20º periodo de sesiones, las cuestiones siguientes con miras a su adopción:

1. Anteproyecto de Preámbulo para la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en el Trámite 5; párrs. 27-50 y Apéndice II, ALINORM 93/12A.
2. Especificaciones para la identidad y pureza de determinados aditivos alimentarios, formuladas en la 39ª reunión del JECFA, recomendadas para su adopción como Especificaciones Orientativas del Codex, párrs. 59-65 y Apéndice V (Categorías I y II), ALINORM 93/12A.
3. Enmiendas propuestas en relación con el Sistema Internacional de Numeración, párrs. 66-74 y Apéndice VI, ALINORM 93/12A.
4. Anteproyecto de nivel de referencia provisional para la aflatoxina B₁ presente en los piensos suplementarios para animales productores de leche en el Trámite 5, párrs. 116-121 y Apéndice VII, ALINORM 93/12A.

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre las cuestiones susodichas o sobre cualquier disposición relacionada deberán dirigirlas por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex (en los Trámites 5 y/o 8) (véase el Manual de Procedimiento del Codex, 7ª Ed.) al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 20 de junio de 1993.

PARTE B: PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION

1. Métodos de análisis para la determinación de los aditivos alimentarios presentes en los alimentos, párr. 14, ALINORM 93/12A

El Comité acordó recabar observaciones sobre la necesidad de métodos de análisis para la determinación de los aditivos empleados en los alimentos que son objeto de comercio internacional, sobre la base de los métodos enumerados en el documento CX/FA 87/11 - Add.2 (documento que puede encargarse a la

2. Categorías de alimentos relacionadas con el uso de antioxidantes y conservantes, párr. 34, 49 y Apéndice III, ALINORM 93/12A

El Comité acordó solicitar observaciones acerca del sistema de categorías de alimentos de la NGAA, con miras a lograr que reflejasen los hábitos dietéticos y las categorías de alimentos a nivel mundial. El Comité acordó asimismo recabar observaciones sobre las categorías de alimentos en que no se permite el uso de antioxidantes o conservantes, o en las que su empleo está restringido (véase el Apéndice III), incluidas indicaciones sobre los niveles que deberían permitirse y su justificación tecnológica.

3. Revisión de los niveles máximos aplicables a los aditivos alimentarios, párrs. 53-54 y Apéndice IV, ALINORM 93/12A

El Comité acordó solicitar propuestas de los gobiernos en relación con los niveles de empleo de los aditivos alimentarios enumerados en el Apéndice IV en determinadas categorías de alimentos, su justificación tecnológica y las ingestas dietéticas, con miras a considerar la posible inclusión de esas propuestas en la Norma General. El Comité acordó también solicitar información sobre si podrían o no aplicarse a los alimentos niveles máximos para los carotenos sintéticos y de hortalizas, considerados conjuntamente.

4. Enmiendas propuestas en relación con el Sistema Internacional de Numeración, párr. 74, ALINORM 93/12A

El Comité reafirmó que las enmiendas propuestas al SIN serían un tema de programa permanente para el CCFAC.

5. Enmiendas propuestas en relación con el Inventario de Coadyuvantes de Elaboración, párr. 80, ALINORM 93/12A

El Comité acordó seguir revisando el inventario a la luz de las observaciones de los gobiernos.

6. Información y propuestas sobre los niveles máximos de aflatoxinas en determinados productos alimenticios, párr. 125, ALINORM 93/12A

El Comité convino en solicitar observaciones e información de los gobiernos, especialmente de los países exportadores, sobre la presencia de aflatoxinas en determinados productos alimenticios como el maní, los pistachos y los higos secos.

7. Información sobre la ocratoxina A y el tricoteceno, párr. 133, ALINORM 93/12A

El Comité acordó solicitar información específica sobre la ocratoxina A y el tricoteceno según lo expuesto en el párr. 133.

8. Cadmio y plomo presentes en los alimentos, párr. 140, ALINORM 93/12A

El Comité decidió reunir más información sobre la presencia de cadmio y plomo en los alimentos.

9. Información sobre los BPC, los BPP y el tetracloro-benziltolueno presentes en los alimentos, párr. 145, ALINORM 93/12A

El Comité decidió solicitar información adicional.

10. Información sobre las dioxinas presentes en los alimentos, párr. 150, ALINORM 93/12A

El Comité expresó su apoyo general a las medidas dirigidas contra las fuentes y decidió buscar más información.

11. Información sobre los hidrocarburos aromáticos y policíclicos, cianuro de hidrógeno, ftalatos v etilcarbamato presentes en los alimentos, párrs. 154, 155, 157 y 159, respectivamente, ALINORM 93/12A

El Comité decidió solicitar a los gobiernos más información.

12. Propuestas para someter a la evaluación del JECFA, con carácter prioritario, aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos, párr. 173 y Apéndice VIII, ALINORM 93/12A

El Comité acordó seguir solicitando propuestas para someter a la evaluación del JECFA aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos.

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen presentar observaciones e información sobre las cuestiones susodichas a que las envíen para el 1º de octubre de 1993 a la dirección siguiente: Mrs. C.G.M. Klitsie, Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries, P.O. Box 20401, 2500 E.K. The Hague, The Netherlands (Telex N° 32040 LAVI NL, Telefax N° 70.347.7552), remitiendo una copia al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

RESUMEN Y CONTUSIONES

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes en los Alimentos, en su 25ª reunión, llegó tras sus deliberaciones a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS SOMETIDOS A LA CONSIDERACION DE LA COMISION:

- Decidió que la responsabilidad del establecimiento y aprobación de los **métodos de análisis para la determinación de los aditivos alimentarios presentes en los alimentos** debía ser transferida al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (párr. 14);
- Decidió presentar a la adopción de la Comisión en el Trámite 5 el **Preámbulo revisado del Anteproyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios** (párr. 49);
- Acordó adelantar las **especificaciones para la identidad y pureza de determinados aditivos alimentarios**, formuladas en la 39ª reunión del JECFA, para su adopción como especificaciones orientativas del Codex por parte de la Comisión (párr. 62);
- Acordó adelantar las enmiendas al **Sistema Internacional de Numeración** para someterlas a la adopción de la Comisión (párr. 74);
- Acordó preparar un Anteproyecto de **Norma General del Codex para los Contaminantes** (párr. 115); y
- Acordó presentar a la Comisión para su adopción en el Trámite 5 el Anteproyecto de **nivel de referencia provisional para la aflatoxina B₁ presente en los piensos suplementarios para animales productores de leche** (párr. 121).

OTROS ASUNTOS DE INTERES PARA LA COMISION:

- Acordó admitir a un **representante de la prensa** en la reunión (párr. 9);
- Acordó solicitar observaciones sobre la necesidad de **métodos de análisis para la determinación de aditivos** alimentarios en los alimentos que son objeto de comercio internacional (párr. 14);
- Acordó solicitar observaciones sobre el **sistema de categorías de alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios**, con miras a lograr que reflejase los hábitos dietéticos y las categorías de alimentos a nivel mundial (párr. 34);
- Convino en que se revisaran las **listas 1 y 2 y el Anexo A del Anteproyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios** a la luz de las respuestas acerca de las categorías de alimentos en que no se permite o está restringido el uso de antioxidantes y conservantes (Apéndice III), y en que se distribuyesen a los gobiernos en petición de observaciones (párrs. 48-49);
- Convino en que el examen de las novedades, relacionadas con los **cambios sufridos por el estado de tramitación de las IDA y con otras recomendaciones toxicológicas** siguiesen constituyendo temas permanentes del programa, y en que se solicitase a los gobiernos propuestas específicas para establecer niveles **para los aditivos** (párrs. 54 y 102);
- Acordó proseguir la revisión del **Inventario de Coadyuvantes de Elaboración** sobre la base de las observaciones de los gobiernos (párr. 80);

- Convino en que las delegaciones de los Países Bajos y los Estados Unidos preparasen un documento de debate sobre la posible elaboración de un **Registro/Inventario de aditivos producidos mediante biotecnología**, para presentarlo a los gobiernos en petición de observaciones (párr. 90);
- Llegó a la conclusión de que la evaluación de la inocuidad de los **aditivos alimentarios producidos mediante biotecnología** la seguiría realizando el JECFA caso por caso según fuese necesario (párr. 93);
- Convino en que Suecia elaborase un anteproyecto de **Código de Prácticas sobre medidas dirigidas contra las fuentes para reducir la contaminación de los alimentos** (párr. 113) y en que Suiza preparase un documento sobre la **inclusión de contaminantes** en la Norma General para los Contaminantes (párr. 112), para presentarlos a la consideración del Comité;
- Convino en que Canadá y otras delegaciones elaborasen un anteproyecto de **Código de Prácticas para la reducción del contenido de aflatoxinas** en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche (párr. 119);
- Acordó seguir solicitando información sobre la **contaminación de diversos productos alimenticios por aflatoxinas**, y tomó nota de que la delegación de Alemania tenía intención de elaborar un informe sobre la presencia de **aflatoxinas en los pistachos e higos secos** para la siguiente reunión del JECFA (párr. 125);
- Acogió con agrado la iniciativa de la FAO de preparar una **Consulta FAO sobre planes de muestreo para aflatoxinas** (párr. 128);
- Convino en que Suecia elaborase un documento de debate sobre las **aflatoxinas, la ocratoxina A y los tricotecenes** para presentarlo a la consideración del Comité en su siguiente reunión (párr. 133);
- Convino en que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros se siguiera encargando de la elaboración de una lista de los pescados a que se aplica el **nivel superior de referencia para el mercurio total** (párr. 136);
- Convino en seguir reuniendo información sobre **el cadmio y el plomo** y en que las delegaciones de Dinamarca y Suecia preparasen un documento de posición sobre el plomo para presentarlo a la consideración del CCFAC en su siguiente reunión (párr. 140);
- Convino en reunir información sobre **los BPC, los BPP, el tetracloro benziltolueno y las dioxinas** presentes en los productos alimenticios, y en que los Países Bajos prepararan **un documento de posición sobre los BPC y las dioxinas** antes de la siguiente reunión del Comité (párrs. 145, 146, 150 y 151);
- Acordó reunir más información sobre los **hidrocarburos aromáticos policíclicos, cianuro de hidrógeno, ftalatos y etilcarbamato** para examinarla en su siguiente reunión (párrs. 154, 155, 157 y 159);
- Propuso una lista de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos para someterlos a la **evaluación del JECFA con carácter prioritario** (párr. 173); y
- Estuvo de acuerdo en que debía elaborarse un procedimiento para la **inclusión de aditivos alimentarios en la lista de prioridades** sobre la base de la aplicación de la **Norma General** (párrs. 171-172).

INDICE

	<u>Párrafos</u>
APERTURA DE LA REUNION	1 - 8
APROBACION DEL PROGRAMA	9
NOMBRAMIENTO DE RELADORES	10
CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN OTROS COMITES DEL CODEX	11 - 16
EXAMEN DEL INFORME RESUMIDO DE LA 41 ^a REUNION DEL COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS	17 - 26
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS	27 - 50
RATIFICACION Y/O REVISION DE LOS NIVELES MAXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS ESTIPULADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX	51 - 54
EXAMEN DE LAS ESPECIFICACIONES NO ADOPTADAS COMO ESPECIFICACIONES ORIENTATIVAS DEL CODEX	55 - 58
EXAMEN DE LAS ESPECIFICACIONES PLANTEADAS EN LA 39 ^a REUNION DEL JECFA	59 - 65
ENMIENDAS PROPUESTAS EN RELACION CON EL SISTEMA INTERNACIONAL DE ENUMERACION.	66 - 74
ENMIENDAS PROPUESTAS EN RELACION CON EL INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACION	75 - 80
EVALUACION DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PRODUCIDOS MEDIANTE LA BIOTECNOLOGIA MODERNA	81 - 93
INFORME PROGRAMA CONJUNTO PNUMA/FAO/OMS DE VIGILANCIA DE LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS (SIMUVIMA/ALIMENTOS)	94 - 97
RATIFICACION Y/O REVISION DE LOS NIVELES MAXIMOS PARA CONTAMINANTES ESTIPULADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX	98 - 102
ANTEPROYECTO DE PROCEDIMIENTOS PARA ESTABLECER UNA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS	103 - 115
MICOTOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y EN LOS PIENSOS:	
- ANTEPROYECTO DE NIVEL DE REFERENCIA PARA LA AFLATOXINA B ₁ PRESENTE EN LOS PIENSOS SUPLEMENTARIOS PARA ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE	116 - 121
- ANTEPROYECTO DE NIVELES MAXIMOS PARA LAS AFLATOXINAS PRESENTES EN DETERMINADOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	122 - 125
- PLANES DE MUESTREO PARA LAS AFLATOXINAS	126 - 128
- ANTEPROYECTO DE NIVELES MAXIMOS PARA LA OCRATOXINA A PRESENTE EN LOS ALIMENTOS	129 - 133
IDENTIFICACION DE MAS ESPECIES PREDADORAS DE PECES EN RELACION CON LOS NIVELES DE REFERENCIA DEL CODEX PARA EL MERCURIO PRESENTE EN EL PESCADO	134 - 136
ANTEPROYECTO DE NIVELES DE REFERENCIA PARA EL CADMIO Y EL PLOMO PRESENTES EN LOS ALIMENTOS	137 - 140

ANTEPROYECTO DE NIVELES DE REFERENCIA PARA LOS BPC, LOS BPP Y EL TETRACLORO-BENZILTOLUENO EN DETERMINADOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	141 - 146
ANTEPROYECTO DE NIVELES DE REFERENCIA PARA LAS DIOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS	147 - 151
HIDROCARBUROS AROMATICOS Y POLICICLICOS (POR EJEMPLO BENZO-A-PIRENO), CIANURO DE HIDROGENO, FTALATOS (POR EJEMPLO DHF) Y ETILCARBAMATO PRESENTES EN LOS ALIMENTOS	152 - 159
PROPUESTAS PARA SOMETER A LA EVALUACION DEL JECFA, CON CARACTER PRIORITARIO, ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS	160 - 173
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	174
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	175

LISTA DE APENDICES

		<u>Página</u>
APENDICE I:	LISTA DE PARTICIPANTES	26
APENDICE II:	ANTEPROYECTO DE PREAMBULO PARA LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS	42
APENDICE III:	CATEGORIAS DE ALIMENTOS EN QUE NO SE EMPLEAN CONSERVANTES Y/O ANTIOXIDANTES	47
APENDICE IV:	MEDIDAS REQUERIDAS COMO CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS INTRODUCIDOS EN LAS IDA O DE OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLOGICAS	53
APENDICE V:	ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, FORMULADAS EN LA 39 ^a REUNION DEL JECFA	58
APENDICE VI:	ENMIENDAS PROPUESTAS EN RELACION CON EL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION	60
APENDICE VII:	ANTEPROYECTO DE NIVEL DE REFERENCIA PROVISIONAL PARA LA AFLATOXINA B ₁ PRESENTE EN LOS PIENSOS SUPLEMENTARIOS PARA ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE	61
APENDICE VIII:	ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS QUE EL CCFAC PROPONE SOMETER CON CARACTER PRIORITARIO A LA EVALUACION DEL JECFA	62

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos celebró su 25ª reunión en La Haya, Países Bajos, del 22 al 26 de marzo de 1993, por amable invitación del Gobierno de los Países Bajos. Ocupó la presidencia la Sra. C.G.M. Klitsie, de los Países Bajos. Asistieron a la reunión 210 participantes, que representaban a 33 países miembros y 38 organizaciones internacionales (en el Apéndice I figura la lista de los participantes).

2. El Secretario de Estado para la Agricultura, la Ordenación de los Recursos Naturales y la Pesca, Sr. J.D. Gabor, dio la bienvenida a los asistentes a la 25ª-reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos e hizo un breve resumen de la historia del Comité, en el que resaltó la importancia que revestía la elaboración de normas generales para los aditivos alimentarios y los contaminantes presentes en los alimentos.

3. El Secretario de Estado resaltó asimismo la importancia de la participación de los consumidores en la elaboración de legislaciones y políticas alimentarias, dado que una participación equilibrada de todas las partes redundaría en un mayor apoyo a las iniciativas del Comité.

4. En este sentido, el Secretario de Estado subrayó que en el marco del Codex sólo debían elaborarse disposiciones para el control de los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos cuando de ello se derivasen ventajas evidentes para evitar obstáculos técnicos al comercio.

5. Para concluir, el Secretario de Estado deseó a los participantes un desarrollo satisfactorio de los trabajos y una agradable estancia en La Haya.

6. El Sr. J.R. Lupien, Director de la Dirección de Política Alimentaria y Nutrición de la FAO, dio las gracias al Gobierno de los Países Bajos por su contribución y por el esfuerzo invertido en la organización de la reunión, correspondiente al 25º aniversario del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

7. El Sr. Lupien señaló que la FAO veía con agrado la activa participación mundial en el Comité, que suponía un respaldo para importantes aspectos de los trabajos del Codex tendientes a facilitar el comercio internacional de alimentos mediante la elaboración de normas y otros textos basados en principios científicos rigurosos para la protección del consumidor. El Sr. Lupien aludió asimismo a la Conferencia Internacional sobre Nutrición, considerada como otro instrumento para promover la introducción de mejoras en la calidad de los alimentos, la agricultura y la protección del medio ambiente en todo el mundo.

8. El Sr. Lupien destacó la creciente importancia de los trabajos del Comité, sobre todo teniendo en cuenta que en las Negociaciones Comerciales Multilaterales del GATT (Ronda Uruguay) se prevé que este organismo solicitará asesoramiento especializado y asistencia a organizaciones internacionales, como la FAO, y al Codex en el marco de sus procedimientos.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

9. El Comité aprobó el programa provisional (CX/FAC 93/1) tal como había sido propuesto. A fin de facilitar los debates sobre las prioridades para someter compuestos a la evaluación del JECFA y sobre las enmiendas al SIN, el Comité nombró grupos de trabajo extraoficiales para examinar esos temas bajo la presidencia del Sr. R. Top (Países Bajos) y del Sr. L. Erwin (Australia), respectivamente. El Comité estuvo de

acuerdo asimismo en que se admitiese en la reunión un representante de la prensa (Food Chemical News).

NOMBRAMIENTO DE RELADORES (Tema 3 del programa)

10. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la Presidenta de nombrar relator al Sr. R. Ronk (Estados Unidos).

CUESTIONES PE INTERES PLANTEADAS EN OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 4 del programa)

11. Para tratar este tema del programa, el Comité disponía del documento CX/FAC 93/2, en el que se resumían las cuestiones de interés planteadas en otros Comités del Codex. Se señaló que la mayor parte de los temas expuestos en el documento de trabajo hablan sido incluidos sólo a título informativo o debían ser objeto de examen en otro lugar, por lo que el Comité decidió centrar los debates en las siguientes cuestiones.

Métodos de análisis para los aditivos alimentarios

12. Se informó al Comité de que en la décima reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) se había hablado de la posible superposición de los mandatos del CCFAC y del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). El Comité había recomendado que, en relación con la elaboración de métodos de análisis para aditivos alimentarios, se estableciesen disposiciones que permitieran evitar una duplicación de los trabajos (párr. 62 de ALINORM 93/33).

13. En respuesta a esa recomendación, en su 18ª reunión el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había sugerido como posible solución práctica, teniendo en cuenta la magnitud del trabajo, que el CCMAS elaborase una lista prioritaria de un pequeño número de aditivos que requiriesen la adopción de algún tipo de medidas por parte del CCMAS (párr. 31-33, ALINORM 93/23). El CCMAS recomendó que se señalasen esos aspectos a la atención del CCFAC y de la Comisión para que tras examinarlos, clarificasen las respectivas responsabilidades de los dos Comités especialmente en relación con las cuestiones de procedimiento.

14. El Comité observó que la lista de métodos de análisis para aditivos alimentarios (CX/FA 87/11-Add. 2) elaborada con miras a la 20ª reunión del CCFAC era bastante extensa; en vista de ello, decidió recabar observaciones de los Gobiernos sobre la necesidad de métodos de análisis para la determinación de los aditivos empleados en los alimentos que son objeto de comercio internacional, sobre la base del documento anterior. El Comité decidió sin embargo que la responsabilidad del establecimiento y la aprobación de los métodos de determinación de los aditivos presentes en los alimentos presentes en los alimentos debía ser transferida al CCMAS.

Propuestas de enmienda de los Principios Generales del Codex Alimentarius

15. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Principios Generales, en su décima reunión, había decidido proponer que se enmendaran los Principios Generales del Codex Alimentarius de manera que el principio de aceptación de "libre distribución" pudiera aplicarse a las Normas Generales y a las Normas para Productos del Codex. El CCGP estuvo también de acuerdo en que, por el momento, esa modalidad de aceptación resultaba útil a efectos de transparencia de las reglamentaciones gubernamentales (párrs. 28-34, ALINORM 93/33).

16. En respuesta a una pregunta referente a la compatibilidad entre el principio de "libre distribución" y la salvaguardia de la salud, se informó al Comité de que en el texto sobre medidas sanitarias y fitosanitarias de la Ronda Uruguay del GATT se confirmaba

el derecho de los países a establecer todas las medidas necesarias para proteger la salud de los hombres, los animales y las plantas en determinadas condiciones.

EXAMEN DEL INFORME RESUMIDO DE LA 41ª REUNION DEL COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 5 del programa)

17. El Comité tuvo ante sí el informe resumido de la 41ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (PCS/93.8), celebrada en Ginebra del 9 al 18 de febrero de 1993. El Comité tomó nota de que la OMS publicaría a finales de 1993 el informe completo. El informe resumido fue presentado por los cosecretarios del JECFA, el Dr. J.L. Herrman (OMS) y el Dr. J. Paakkanen (FAO).

18. Tras la publicación de la solicitud de información al respecto se hablan incluido en el programa del JECFA el d-limoneno, el maltitol, el jarabe de maltitol y la quinina. Se habla incluido también en el programa el EDTA de sodio y hierro, para que se evalúe la inocuidad de su empleo en los programas de enriquecimiento supervisado de alimentos para las poblaciones en que la anemia ferropénica es endémica. El ácido algínico y sus sales, las carminas y la eritrosina se habían incluido únicamente para que se examinaran las especificaciones. La ciclodextrina-β se evaluó bajo la denominación de β-ciclodextrina, y la carbamida, bajo la denominación de urea.

19. El JECFA habla pedido que se presentaran los datos para julio de 1992; sin embargo, la mayoría se recibieron mucho después de esa fecha, lo que habla planteado problemas. La Secretaria del JECFA subrayó que habla que presentar los datos en el momento indicado, y que si no se respetaban los plazos el JECFA podía verse en la imposibilidad de examinar las sustancias en cuestión.

20. El JECFA había examinado las cuestiones que se habían planteado en la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, incluida la petición de volver a examinar el caso de la quinina (párr. 12-28, ALINORM 93/12). El JECFA llegó a la conclusión de que los niveles de empleo vigentes, de hasta 100 mg/l (como base de quinina), para las bebidas analcohólicas no suscitaban preocupación toxicológica.

21. Se habían vuelto a evaluar los contaminantes cadmio y plomo. La evaluación del cadmio estaba basada en el Criterio de Salud Ambiental nº 134 de la OMS, recientemente publicado. Los modelos empleados en dicho documento eran similares al ya empleado por el JECFA en su 33ª reunión, en la que se habla confirmado una ingestión semanal tolerable provisional (ISTP) de 7 µg por kg de peso corporal. En su 41ª reunión el JECFA llegó a la conclusión de que no había datos suficientes para efectuar una evaluación definitiva. Así, por ejemplo, persistían algunas dudas acerca del significado toxicológico de la excreción de proteínas de bajo peso molecular y de la biodisponibilidad del cadmio a partir de diversos alimentos. El JECFA llegó a la conclusión de que los datos disponibles justificaban la ISTP en vigor de 7 µg de cadmio por kg de peso corporal, y formuló recomendaciones para futuras investigaciones sobre el cadmio, que, caso de llevarse a cabo, habrían de permitir reevaluar el elemento más adelante sobre bases más sólidas.

22. La evaluación del plomo estaba basada en las conclusiones de la reunión de un Grupo Especial establecido por el Programa Internacional sobre la Seguridad de las Sustancias Químicas (PISSQ), celebrada poco antes de la reunión del JECFA. A la vista de la relación cuantitativa observada entre la exposición al plomo y la concentración de plomo hallada en la sangre de lactantes y niños de corta edad, el JECFA llegó a la

conclusión de que la ISTP establecida anteriormente para ellos, 25 µg por kg de peso corporal, debía traducirse en una concentración sanguínea de plomo de entre 5 y 6 µg por dl. Este nivel se halla por debajo de las concentraciones sanguíneas de plomo que se ha demostrado repercuten en el rendimiento intelectual. Por consiguiente, el JECFA mantuvo la ISTP de 25 µg/kg pc para lactantes y niños de corta edad y la amplió a los adultos, debido fundamentalmente a la necesidad de restringir la ingestión de plomo de las mujeres embarazadas y en edad fértil, para proteger al feto. La anterior ISTP de 50 µg/kg para los adultos fue descartada.

23. Se habían examinado 48 sustancias en lo tocante a las especificaciones para la identidad y pureza y se habían elaborado nuevas especificaciones, algunas de ellas transitorias, para seis sustancias evaluadas por vez primera. Veinticinco sustancias fueron examinadas únicamente por lo que respecta a las especificaciones, ocho de las cuales habían sido incluidas en la categoría III en la 24ª reunión del CCFAC (ALINORM 93/12, Apéndice III). En el programa figuraban varias sustancias para las que previamente se habían establecido especificaciones provisionales, pero no se aportaron datos al respecto. El JECFA recomendó que se estableciesen mecanismos para alentar a suministrar datos en esos casos.

24. Se señaló que el Comité Ejecutivo, en su 39ª reunión, había expresado su interés por que se dedicaran mayores recursos a las reuniones del JECFA (ALINORM 93/3, párr. 14). La FAO y la OMS habían atendido ese deseo presupuestando cuatro reuniones del JECFA para el bienio 1994-1995, frente a las tres presupuestadas en el último bienio. En vista del elevado número de medicamentos veterinarios que había que evaluar, para 1994 y 1995 se habían previsto tres reuniones sobre esos medicamentos; la siguiente reunión sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos estaba prevista provisionalmente para febrero de 1995. Se prevé que tras el bienio 1994-1995 la FAO y la OMS podrían organizar cada año una reunión del JECFA sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos y otra reunión del JECFA sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.

25. Tras la presentación efectuada por los cosecretarios, se preguntó por qué el JECFA especificaba un nivel de empleo aceptable para la quinina en las bebidas alcohólicas en lugar de una IDA, y por qué se decía que "los niveles normales de glucoalcaloides (solanina) en las papas (20-100 mg por kg) no suscitaban preocupación toxicológica" en lugar de asignar una IDA o IDT. Suscitaba preocupación el que esas recomendaciones del JECFA pudieran ser malinterpretadas, en el sentido de considerar no inocuos unos niveles ligeramente superiores a esos "límites". El Cosecretario de la OMS del JECFA señaló que no debía considerarse que esas recomendaciones supusieran un cambio de política; simplemente, se referían a casos en que faltaba información sobre el consumo en el ser humano, así como datos cuantitativos para poder establecer una IDA.

26. El CCFAC subrayó la necesidad de que el JECFA estableciese en la medida de lo posible cifras concretas de IDA o ISTP, y de que justificase sus recomendaciones con claridad.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6 del programa)

27. El Comité tuvo ante sí los documentos CL 1992/18-FAC, en el que figuraba el Anteproyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios; CL 1992/11-FAC, en el que se solicitaban observaciones específicas acerca del Sistema de Categorización de los Alimentos de la CIAA; CX/FAC 93/3, que contenía las

observaciones de Checoslovaquia, Israel, Finlandia, Nueva Zelanda, Suiza y el Reino Unido; documento de sala nº 4, con las observaciones de Australia, Canadá, Dinamarca, Francia, Países Bajos, España, CIAA, FIL, de Asociación Nacional de Fabricantes de Goma de Mascar, Fabricantes de Comestibles de América; documento de sala nº 15, con las observaciones conjuntas de Islandia, Noruega y Suecia sobre la NGAA; documento de sala nº 16, con las observaciones conjuntas de los países nórdicos, esto es, Dinamarca, Finlandia, Islandia, Noruega y Suecia sobre el sistema de la CIAA; y tres documentos sin signatura, en los que figuraban las observaciones de Japón, Tailandia y la CE.

28. El informe del Grupo de Trabajo, que se había reunido el 19 de marzo de 1993 en La Haya, se hallaba en el documento de sala nº 2. El Grupo de Trabajo había estado presidido por el Sr. Richard Ronk (Estados Unidos) y el Sr. Durward Dodgen (Estados Unidos), habiendo actuado como relatora la Sra. Bente Fabech (Dinamarca), y había contado con la participación de delegados de Australia, Bélgica, Canadá, Dinamarca, Finlandia, Francia, Alemania, Islandia, Italia, Malasia, Países Bajos, Nueva Zelanda, Noruega, Filipinas, Suiza, Suecia, Tailandia, Reino Unido y Estados Unidos, así como de las organizaciones OICU, CIAA, CE, CEMA, ILSI, FIL, IFAC, IFG, BLL, CEFIC, MARINALG, GPMC, IMGFA, OMS y FAO.

29. La Presidenta recordó que el Comité había acordado en su 24ª reunión que la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) se elaboraría sobre la base de una serie de principios, conforme a lo indicado en la carta circular CL 1992/18FAC. El Comité acordó que esos principios (con ligeras modificaciones) debían verse reflejados en el Preámbulo de la NGAA. El Comité examinó cada una de las secciones del Preámbulo de la NGAA y acordó introducir las siguientes modificaciones.

Sección 1 - Ambito de Aplicación

Sección 1.1 - Aditivos alimentarios permitidos

30. Esta sección fue modificada para señalar que la norma se aplica exclusivamente a los aditivos alimentarios que han sido evaluados por el JECFA.

Sección 1.2 - Alimentos en los que pueden emplearse aditivos

31. Esta sección se corrigió para dejar claro que la Norma regularla todos los alimentos "hayan sido normalizados o no anteriormente en el Codex". Se incluyó asimismo en la sección la frase "las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos se verán incluidas en las disposiciones de esta norma y reemplazadas por ellas" (originalmente en la sección 4a), así como la que reza " En el Anexo se expone el fundamento de esas disposiciones" (originalmente en la sección 4c).

32. El Comité acordó añadir una nueva sección 1.3, Alimentos en los que no pueden emplearse aditivos. El propósito de esta sección era señalar que la Norma regula las categorías de alimentos o productos alimenticios en que no se permite o se restringe el uso de aditivos alimentarios (antioxidantes y conservantes). El Comité examinó la lista de esas categorías de alimentos (Apéndice III), que había sido elaborada por un pequeño grupo de redacción a partir de las observaciones remitidas por los gobiernos en respuesta a la carta circular CL 1992/11-FAC, y el Comité acordó distribuir la lista para recabar nuevas observaciones, en el entendimiento de que esa información se utilizarla para completar las listas de antioxidantes y conservantes de la Norma antes de la 25a reunión del Comité.

33. Se añadió una nueva sección 1.4, Niveles de empleo permitidos para los aditivos alimentarios, para señalar que los niveles, bien están basados en disposiciones ya vigentes en las Normas del Codex, o bien se han incluido "tras someter los niveles máximos sugeridos a un método apropiado para determinar la ingesta dietética y verificar la compatibilidad del nivel máximo propuesto y la IDA".

34. La delegación de Japón, respaldada por otras delegaciones asiáticas, expresó el temor de que la NGAA sólo pudiera aplicarse a los hábitos dietéticos occidentales y sugirió que se revisase el Sistema de Categorización de los alimentos para que reflejara los hábitos dietéticos de otras culturas. El Comité convino en que se modificase el sistema de categorías de alimentos de la NGAA para extender su validez a escala mundial, y en que se solicitara información al respecto a los gobiernos.

35. Las delegaciones de Japón y Malasia señalaron que en su opinión el Método del Presupuesto Danés (MPD), basado en los hábitos dietéticos occidentales, no se podía aplicar a los países asiáticos, donde los hábitos de consumo son muy distintos. Japón propuso eliminar de la Norma cualquier referencia al MPD. Algunas delegaciones, así como el observador de la CE, señalaron que el MPD tiende a sobrestimar la ingesta y pusieron en duda su idoneidad, argumentando que en otros países se utilizan distintos métodos de evaluación. La Presidenta recordó al Comité que éste había convenido ya anteriormente en recomendar dicho método como primer procedimiento de selección. El Comité estuvo de acuerdo en que, a ser posible, debían facilitarse datos sobre la ingesta de alimentos, pero precisó que si no se disponía de otro método podía utilizarse el MPD como método de selección. Se subrayó asimismo que cuando se dispusiera de resultados de evaluaciones reales se podrían revisar las decisiones del Comité. En vista de ello, el Comité acordó añadir una frase que rezaba así "como primera medida puede utilizarse en este sentido el método del presupuesto danés. Conviene también alentar a presentar datos sobre el consumo real de alimentos". Se acordó asimismo incluir una referencia al MPD en una nota a pie de página del Preámbulo.

Sección 2 - Definición de los términos empleados en esta Norma

36. Esta sección se mantuvo inalterada.

Sección 3 - Principios generales para el uso de aditivos alimentarios

37. En la Sección 3.1, Evaluación de la inocuidad, se decidió hacer referencia únicamente a las evaluaciones del JECFA. En la nota de pie de página nº 5 de esa sección se añadió la frase "pueden emplearse también otros procedimientos adecuados para calcular la IDMT y la IDE".

38. En relación con la Sección 3.2, Necesidad tecnológica y justificación del uso de aditivos, el Comité convino en señalar que el uso de aditivos estaba justificado "únicamente si ello conlleva alguna ventaja para el consumidor, no presenta riesgos para la salud y no le induce a equivoco".

39. Respecto a la Sección 3.3, Buenas prácticas de fabricación, se acordó modificar el párrafo a) para señalar que la cantidad de aditivo añadido al alimento "se limitará al mínimo necesario para obtener el efecto deseado".

40. El párrafo 3.3(c) se convirtió en la nueva Sección 3.4, Especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios.

Sección 4 - Fundamento de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de esta Norma

41. Esta sección fue eliminada al haberse incluido las disposiciones de los párrafos 4(a) y (c) en la sección relativa al Ambito de Aplicación (véase el párr. 31), y por

haberse trasladado el párrafo 4 (b) a la nueva sección 6 (véase el párr. 46). Las secciones posteriores se volvieron a numerar en consecuencia en la versión revisada del proyecto de preámbulo de la NGAA, según se muestra en el Apéndice II.

Sección 5 - Transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos

42. Algunas delegaciones consideraban que no era realista exigir la observancia de las disposiciones de la sección 5 referentes al principio de transferencia, sobre todo en vista del creciente número de alimentos compuestos. Por otra parte, los aditivos presentes en uno de los ingredientes de un alimento compuesto tienen a menudo un efecto funcional en el producto final. Estas delegaciones consideraban que el párrafo (d) de la sección 5.1 debía ser eliminado. El Comité acordó que se enmarcaría entre corchetes la totalidad de la sección, a la espera de observaciones adicionales sobre el principio de transferencia, y la sección fue remunerada como sección 4.

Sección 6 - Formato de la Norma

43. El Comité acordó eliminar de esta sección la referencia a los alimentos no normalizados y señalar que los niveles máximos para los aditivos alimentarios se refieren al producto finalmente consumido. Todas las disposiciones fueron reenumeradas como pertenecientes a la sección 5.

44. El Comité acordó añadir una nueva sección 6, Examen y revisión de la Norma, para precisar que las disposiciones de la Norma serían revisadas regularmente y siempre que se modificasen las IDA, así como en función de las nuevas necesidades tecnológicas o justificaciones de empleo.

LISTAS

45. El Comité convino en que debían eliminarse de los encabezamientos de las listas 1 y 2 todas las referencias a alimentos no normalizados, por cuanto la Norma se aplicaba a todos los alimentos. Se acordó asimismo que al recabar observaciones acerca de la lista de alimentos en que no se permite o se restringe el uso de antioxidantes y conservantes (Apéndice III) se pediría también a los gobiernos que indicasen los niveles que deberían autorizarse para los aditivos empleados en grupos de alimentos o artículos alimenticios, así como su justificación tecnológica. Las listas 1 y 2 serán revisadas a la luz de esas observaciones, y distribuidas en petición de observaciones en el Trámite 3 antes de la próxima reunión del Comité.

46. Se decidió asimismo modificar la presentación de las listas 1 y 2 reemplazando la columna de encabezamiento "Niveles máximos y condiciones de empleo" por tres columnas encabezadas por las expresiones "Categorías de alimentos", "Niveles máximos" y "Condiciones de empleo".

Anexo A - Directrices para el uso de aditivos alimentarios en los alimentos no normalizados

47. El Comité acordó eliminar las referencias a los alimentos no normalizados de las Directrices seleccionadas para formar parte de la Norma, y distribuirlas en petición de observaciones en el Trámite 3. Se decidió asimismo solicitar a los gobiernos que indicasen la justificación tecnológica de los aditivos propuestos y la base de cálculo de la ingesta dietética.

ESTADO DE TRAMITACION DEL ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

48. El Comité acordó revisar las listas 1 y 2 a la luz de la información reunida en el Apéndice III a partir de las observaciones de los gobiernos acerca de las categorías de alimentos en que no se permite o se restringe el empleo de antioxidantes y conservantes. Se solicitarla además a los gobiernos que indicasen los niveles que deberían permitirse para los aditivos empleados en grupos de alimentos o artículos alimentarios, junto con su justificación tecnológica.

49. El Comité decidió presentar el Preámbulo revisado y los encabezamientos de las Listas 1 y 2 del Anteproyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (Apéndice II) a la Comisión para que lo adoptase en el Trámite 5 en la 20ª reunión. El Comité convino además en que las listas 1 y 2 y el Anexo A (Directrices) que figuraban en la circular CL 1992/18-FAC serían revisadas (véase el párr. 50) y distribuidas en petición de observaciones en el Trámite 3 antes de la siguiente reunión del Comité.

50. El Comité restableció el Grupo de Trabajo (con la incorporación de las delegaciones de Austria y Japón) bajo la Presidencia de los Estados Unidos y expresó su agradecimiento a la delegación de este país por todos los progresos conseguidos desde la última reunión del Comité.

RATIFICACION Y/O REVISION DE LOS NIVELES MAXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS ESTIPULADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 7 del programa)

51. Al tratar este tema el Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 93/4 y el documento de sala nº 1 referentes, respectivamente a la ratificación de los niveles máximos para aditivos alimentarios estipulados en las Normas del Codex y a las medidas requeridas como resultado de los cambios experimentados por el estado de tramitación de las IDA tras la 41ª reunión del JECFA.

52. El Comité señaló que el nuevo enfoque horizontal del Codex había supuesto una reducción significativa de las peticiones de ratificación formuladas por los Comités de Productos, y de hecho no tuvo que examinar en la reunión ninguna propuesta nueva de ratificación presentada por esos Comités.

53. Al examinar las medidas requeridas como resultado de los cambios del estado de tramitación de los IDA, la Secretaría del JECFA explicó que, por el momento, cada una de las tres categorías de carotenos (esto es, sintéticos, hortalizas y algas) tenía sus propias especificaciones y aplicaciones. En vista de esa aclaración, el Comité convino en que se pidiese a los gobiernos que suministraran información respecto a si podían o no aplicarse a los alimentos niveles máximos para los carotenos sintéticos y de hortalizas considerados conjuntamente, dado que los carotenos derivados de algas eran químicamente distintos y no tenían IDA asignadas.

54. El Comité, si bien coincidía con las propuestas de la Secretaria respecto a las medidas requeridas como resultado de los cambios de los estados de tramitación de las IDA (documento de sala nº 1), decidió adjuntar el documento al informe (véase el Apéndice IV) para que la Secretaría/Presidente de los Comités de Productos interesados adoptasen las medidas oportunas. Lo que es más importante, el Comité decidió solicitar propuestas a los gobiernos acerca de los niveles de empleo en categorías específicas de alimentos, la justificación tecnológica y la ingesta dietética de

los aditivos enumerados, con miras a considerar la posible inclusión de esas propuestas en la Norma General. El Comité estuvo de acuerdo asimismo en que el examen de las novedades resultantes de los cambios del estado de tramitación de las IDA seguirla constituyendo un tema permanente del programa.

EXAMEN DE LAS ESPECIFICACIONES NO ADOPTADAS COMO ESPECIFICACIONES ORIENTATIVAS DEL CODEX (Tema 8 (a) del programa)

55. Al examinar este tema del programa el Comité tuvo ante sí los documentos CX/FAC 93/5 y los documentos de sala nos. 14 y 22, en los que se resumían las observaciones presentadas por los gobiernos de Canadá, Dinamarca, Finlandia, Francia, Países Bajos, España, Tailandia y el Reino Unido en respuesta a la carta circular 1992/8-FAC. El Comité examinó asimismo el informe del Grupo de Trabajo sobre Especificaciones, resumido en el documento de sala nº 3. El Grupo de Trabajo había estado presidido por el Sr. D.F. Dodgen (EE.UU.), habiendo actuado como relatora la Sra. H. Wallin (Finlandia).

56. El Comité recordó que en su reunión anterior se habían solicitado observaciones de los Gobiernos sobre la lista de especificaciones incluida en el Apéndice VII de ALINORM 93/12, para determinar si esas sustancias se utilizaban o no por entonces como aditivos alimentarios.

57. El Comité acordó no considerar para adopción como especificaciones orientativas del Codex, por no haberse presentado información sobre el uso que se hacía de ellas como aditivos alimentarios, las especificaciones de las siguientes sustancias: tiodipropionato de diestearilo, dulcina, pepsina (aviar) y clorato potásico. Por otra parte, puesto que la mayor parte de los gobiernos miembros del Codex consideraban que el caseinato sódico era un alimento, se decidió no proponer esa sustancia para el establecimiento de una especificación orientativa del Codex.

58. El Comité estuvo de acuerdo en que, puesto que no tendría nuevas especificaciones del JECFA que examinar en su 27ª reunión, prevista para 1995 (al no haber ninguna reunión del JECFA programada para el examen de aditivos alimentarios en 1994), el examen de las sustancias restantes del Apéndice VII de ALINORM 93/12 no se podría programar hasta 1995.

EXAMEN DE LAS ESPECIFICACIONES PLANTEADAS EN LA 39ª REUNION DEL JECFA (Tema 8 (b) del programa)

59. El Grupo de Trabajo había examinado las especificaciones elaboradas por el JECFA en su 39ª reunión, publicadas en la serie Estudios FAO: Alimentación y Nutrición Nº 52 (1992) como Addendum I del Compendio de Especificaciones del JECFA sobre Aditivos Alimentarios, exceptuando las calificadas por el JECFA como "provisionales" y las reevaluadas por dicho Comité en su 41ª reunión. El Grupo de Trabajo había examinado también las observaciones que acerca de esas especificaciones había recibido en respuesta a la carta circular 1992/13-FAC.

60. El Comité elogió el esfuerzo realizado por el JECFA para publicar su Compendio de Especificaciones sobre Aditivos Alimentarios en formato encuadernado, y tomó nota de que los cambios notificados a la Secretaría del JECFA serían tenidos en cuenta en el futuro a la hora de revisar el Compendio.

61. En el curso de ese examen el Grupo de Trabajo había clasificado las especificaciones en cinco categorías: I) Recomendadas para adopción como especificaciones orientativas del Codex sin modificaciones; II) Recomendadas para

adopción con cambios de redacción u otros cambios secundarios; III) Remitidas al JECFA para un examen ulterior en petición de aclaraciones para introducir cambios sustantivos necesarios; IV) sustancias que figuraban en el programa de la reciente reunión (41^a) del JECFA, y V) sustancias calificadas como "provisionales" por el JECFA.

62. El Comité acordó presentar las 16 sustancias de las categorías I y II (véase el Apéndice V) a la Comisión para que las adoptara como Especificaciones Orientativas del Codex. Se señaló asimismo que las observaciones recibidas sobre las especificaciones clasificadas en las categorías IV y V serían remitidas al JECFA junto con las pertenecientes a la categoría III.

63. El Comité acordó presentar a la consideración del JECFA las observaciones generales recibidas de Polonia y Suecia acerca de los límites aplicables a los metales pesados. Por otra parte, el Comité insistió en que las peticiones dirigidas al JECFA para modificar determinados criterios de las especificaciones debían acompañarse de la documentación necesaria para justificar las revisiones propuestas.

64. El Comité tomó nota de la propuesta formulada por el representante de la Federación Internacional de Industrias de la Glucosa (IFG) en el sentido de que el JECFA debía dar a conocer su programa y recabar datos a organizaciones internacionales para procurar conseguir toda la información disponible.

65. El Comité expresó su agradecimiento al Grupo de Trabajo por el esfuerzo realizado y lo restableció bajo la presidencia del Sr. D.F. Dodgen (Estados Unidos). Fueron invitados a participar en el Grupo restablecido los siguientes países y organizaciones: AMFEB, CEFIC, Dinamarca, Finlandia, Alemania, IFAC, IFG, IPPA, Italia, Malasia, MARINALG/BIOPOLYMER, Filipinas, Suiza, Tailandia, Reino Unido y los Estados Unidos.

ENMIENDAS PROPUESTAS EN RELACION CON EL SISTEMA INTERNACIONAL DE ENUMERACION (Tema 9 del programa)

66. Se ha presentado a la consideración del Comité el documento CX/FAC 93/6, en el que figuraban las observaciones formuladas en respuesta a la carta circular 1992/8-FAC por los Gobiernos de Finlandia, Malasia y España. El informe del Grupo de Trabajo extraoficial, que se había reunido durante esos mismos días, fue presentado por su Presidente, el Sr. L. Erwin (Australia).

67. El Comité acordó no recomendar la inclusión en el SIN de los aromas cafeína, hidrocloreuro de quinina y sulfato de quinina, debido a que los aromas no estaban identificados numéricamente.

68. El Comité examinó la recomendación del Grupo de Trabajo de asignar el número 307a al acetato de tocoferol (antioxidante) y conservar el número en vigor para la identificación del tocoferol (307). Se adujo para justificar esa decisión, que suponía una desviación manifiesta respecto a lo que era habitual en el SIN, que cualquier cambio del número de identificación del tocoferol podría acarrear tanto grandes dificultades para la industria como cierta desorientación para los consumidores. Se expresó la opinión de que el acetato de tocoferol no era un antioxidante sino un nutriente (vitamina A). La Presidenta recordó que cualquier sustancia empleada como aditivo alimentario por uno o más países podía ser numerada con arreglo al SIN, pero que ello no suponía que los otros países estuviesen obligados a emplearla como aditivo. El Comité decidió que Finlandia facilitase información para justificar la futura inclusión del acetato de tocoferol como antioxidante en el SIN, con el número 307a.

69. El Comité convino en que no había necesidad de asignar números distintos a los carotenos naturales y los sintéticos, por considerar que ello entrañaría la revisión de todos los números SIN asignados anteriormente a grupos similares de aditivos alimentarios.

70. Se informó al Comité de que el Grupo de Trabajo había propuesto identificar el alga Eucheuma elaborada (AEE) con el número 426, dado que el JECFA la había evaluado en su 41ª reunión. La delegación de Filipinas señaló que se habían presentado al JECFA los datos toxicológicos y tecnológicos relativos al AEE y que el número asignado debía reflejar su semejanza con la carrageenina. Varios países, así como el observador de Marinalg International, señalaron que la IDA del AEE y sus propiedades tecnológicas diferían de las de la carrageenina. En respuesta a una pregunta de la delegación de Filipinas acerca de las directrices del JECFA sobre la denominación de los aditivos alimentarios, la Secretaria del JECFA recordó que dichas directrices se aplicaban en los casos en que existían ya nombres descriptivos de uso corriente para un determinado aditivo, pero que no era éste el caso del AEE. El Comité acordó asignar el número SIN 426 al AEE y señaló que los gobiernos dispondrían en el futuro de la oportunidad de formular observaciones sobre ese aspecto así como sobre la inclusión de otras posibles sustancias en el SIN, por cuanto las enmiendas al Sistema constituirían un tema permanente del programa.

71. Algunas delegaciones pusieron en duda el uso atribuido a la urea (carbamida), 927B, como agente de tratamiento de las harinas, señalando que únicamente se empleaba como agente texturizador en la goma de mascar; el Comité acordó eliminar la referencia al tratamiento de las harinas.

72. El Comité convino en que, puesto que el EDTA de sodio y hierro se consideraba nutriente y no aditivo en los países en que se utilizaba, no debía asignársele ningún número. El Comité estuvo de acuerdo también en que no había necesidad de asignar un número a la harina konjac, porque los países que la utilizaban la consideraban ingrediente en lugar de aditivo alimentario.

73. El Comité estuvo de acuerdo también con las siguientes enmiendas al SIN:

275	behenato de calcio	conservante
468	croscarmelosa	estabilizador, aglutinante
642	hidrocloruro de lisina	acentuador del sabor
459	beta-ciclodextrina	estabilizador, aglutinante

74. El Comité acordó restablecer el Grupo de Trabajo en su siguiente reunión, incluir el examen del SIN como tema permanente en su programa. Acordó asimismo que las enmiendas anteriormente propuestas serían presentadas a la adopción de la Comisión en su 20ª reunión. Las enmiendas propuestas al Sistema Internacional de Numeración figuran en el Apéndice VI del presente informe.

ENMIENDAS PROPUESTAS EN RELACION CON EL INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACION (Tema 10 del programa)

75. La delegación de los Estados Unidos presentó las observaciones formuladas por los gobiernos en respuesta a la carta circular CL 1992/8-FAC, reproducidas en el documento CX/FAC 93/7 (Francia, Malasia, España) y el documento de sala nº 5 (Institut Europeen des Industries de la Gomme de Caroube-INEC).

76. El Comité discutió si debían o no elaborarse listas separadas para, por una parte, las sustancias empleadas únicamente como coadyuvantes de elaboración, y por

la otra, las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración y como aditivos alimentarios. El Comité decidió no modificar la presentación del Inventario y mantenerlo tal como figura en el Volumen I del Codex Alimentarius revisado, de acuerdo con lo decidido en reuniones anteriores del Comité.

77. El Comité estuvo de acuerdo con la indicación de que los países debían explicar con precisión la utilidad de los nuevos coadyuvantes de elaboración a la hora de proponer su inclusión en el Inventario.

78. El Comité acordó reemplazar la expresión "alcoholes de azúcar" por la de "polioles", y "jarabe de almidón" por "jarabe de glucosa". Acordó además incluir el ácido sulfúrico como agente decorticante para las semillas de algarroba; la glucono-delta-lactona como preacidificador de la leche para la preparación de cuajadas y la fabricación de quesos, y la beta-ciclodextrina como soporte del sabor y agente extractor del colesterol en la mantequilla.

79. El Comité acordó también añadir:

Agentes clarificantes

Carbón activo	Azúcares/aceites
Tierra de batán	Aceites

Preparados de origen vegetal

Lipasas	Interesterificación de grasas y aceites
---------	---

Disolventes, Extracción v Elaboración

Acido cítrico	Grasas y aceites
Acido fosfórico	
Hidróxido de sodio	

Humectantes

Sulfato de magnesio	Grasas y aceites
---------------------	------------------

80. El Comité decidió proseguir la revisión del Inventario sobre la base de las observaciones remitidas por los gobiernos antes de su siguiente reunión, dado que ese asunto seguiría siendo un tema permanente del programa. La Presidenta dio las gracias a la delegación de los Estados Unidos por su contribución y el Comité expresó su satisfacción con el ofrecimiento de la delegación de Alemania de encargarse del mantenimiento y revisión del Inventario de Coadyuvantes de Elaboración en el futuro.

EVALUACION DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PRODUCIDOS MEDIANTE LA BIOTECNOLOGIA MODERNA (Tema 11 del programa)

81. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 93/8 y los documentos de sala nos. 19 y 23, en los que figuraban las observaciones remitidas por Canadá, el Reino Unido, los Países Bajos y Japón en respuesta a la carta circular CL 1992/8-FAC.

82. Se recordó al Comité el debate mantenido anteriormente sobre este tema, en el que se decidió recabar información adicional de los gobiernos sobre la evaluación de los aditivos alimentarios producidos mediante la biotecnología moderna (párr. 138-142, ALINORM 93/12). El Comité señaló que ese debate era el resultado de la iniciativa de la Comisión de pedir a los Comités sobre "asuntos generales" que discutiesen las cuestiones relacionadas con la biotecnología en el marco de sus respectivos mandatos.

83. Se tomó nota de que los datos necesarios para la evaluación de la inocuidad de esas sustancias dependerían del tipo de producto (esto es, sustancia química pura, preparación enzimática u organismo completo) y abarcarían otro tipo de aspectos, relacionados por ejemplo con la biología molecular, los antecedentes de los organismos donantes y receptores y los criterios de pureza. Se señaló asimismo que, por consiguiente, los aditivos alimentarios producidos mediante la biotecnología moderna debían ser sometidos a ensayo caso por caso, figurar en alguna lista del Codex, y ser examinados si fuera necesario en lo referente a sus especificaciones. Se subrayó que estas sustancias no son per se menos inocuas que otros aditivos alimentarios.

84. El Comité acordó limitar sus trabajos a los aditivos alimentarios, coadyuvantes de elaboración y aromatizantes y señaló que el Codex debía encargarse de coordinar los distintos procedimientos nacionales establecidos para evaluar la inocuidad de esos productos.

85. Sin embargo, la delegación de Japón juzgaba prematura cualquier intervención del Codex tendiente a coordinar los sistemas de evaluación; por el momento los países podían utilizar el informe de la Consulta Mixta FAO/OMS sobre Estrategias de Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos producidos mediante Biotecnología (1991; ISBN 92-4-156145-9) se abordaba esa cuestión. El representante de la OMS informó asimismo al Comité de que, a modo de actividad complementaria de la anterior Consulta, la OMS, en colaboración con el Organismo Nacional para la Alimentación de Dinamarca, estaba estudiando la posibilidad de organizar un seminario sobre los aspectos sanitarios del uso de genes marcadores en las plantas y su posible uso para la identificación y control de las plantas modificadas genéticamente, que está previsto provisionalmente se celebre en Copenhague del 21 al 24 de septiembre de 1993. Se tomó nota de que se hablaría de aspectos relacionados con la salud y la inocuidad, así como de los medios de reglamentación.

86. La delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que la Administración de los Estados Unidos para los Alimentos y Medicamentos había publicado una Declaración de Principios para las nuevas variedades de plantas, incluido el fitomejoramiento tradicional. Se señaló que dicha Declaración constituía un elemento de referencia para la industria en lo tocante a las evaluaciones de inocuidad requeridas y a las circunstancias en que debían intervenir los organismos oficiales. La Declaración estaba basada en principios elaborados por la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos y establecidos en la Consulta Mixta FAO/OMS. La delegación de Noruega informó asimismo al Comité de que los países nórdicos habían publicado un documento sobre la inocuidad de los alimentos obtenidos mediante biotecnología.

87. El representante de la CE se refirió a una Directiva de la CE sobre Nuevos Tipos de Alimentos en curso de elaboración. Se señaló que en ella se preveía un procedimiento de aprobación para los alimentos de nuevo tipo o los alimentos preparados con nuevos métodos, incluida la biotecnología. Los aditivos alimentarios producidos mediante biotecnología u otras técnicas de nuevo tipo se considerarían un nuevo aditivo y deberían, por tanto, ser objeto de una evaluación completa por parte del Comité Científico para los Alimentos de la CE.

88. El representante de la OICU reconoció los posibles beneficios de la biotecnología y dijo que la OICU examinaría los aditivos alimentarios producidos mediante biotecnología caso por caso. Se señaló asimismo que los consumidores tienen distintas opiniones acerca de la biotecnología en función de consideraciones éticas o de otro tipo, resaltándose en ese sentido la necesidad de un sistema de

etiquetado claro, así como de un registro/inventario del Codex sobre los productos obtenidos mediante biotecnología. Esas dos cosas permitirían promover la aceptación por parte de los consumidores y la confianza en la biotecnología.

89. En relación con la observación de que la evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios producidos mediante biotecnología era responsabilidad exclusiva del JECFA, la delegación de Japón preguntó si el JECFA estaba convenientemente equipado para abordar aspectos específicos de la biotecnología. La Secretaría del JECFA señaló que este Comité tenía la flexibilidad suficiente para poder invitar a participar a los expertos necesarios para llevar a cabo esas evaluaciones. El Comité solicitó al JECFA que invitase a participar a los expertos que hiciera falta para cubrir todos los aspectos relacionados con la inocuidad de los productos obtenidos mediante biotecnología.

90. La delegación de los Estados Unidos se interesó por la naturaleza del registro/inventario del Codex a que se había aludido, y subrayó que el Codex no contaba con ningún sistema de registro. El Comité convino en que los Países Bajos y los Estados Unidos concretarían la idea del registro/inventario, en el entendimiento de que el documento se distribuiría en petición de observaciones de los Gobiernos antes de la 26ª reunión del CCFAC.

91. La delegación de Japón instó a los Estados Unidos y a los Países Bajos a tener en cuenta el informe de la Consulta Mixta FAO/OMS, así como el informe de la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos.

92. En respuesta a una pregunta referente al etiquetado de los aditivos alimentarios producidos mediante biotecnología, la Secretaría señaló que el etiquetado era competencia exclusiva del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

93. El Comité llegó a la conclusión de que la evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios producidos mediante biotecnología la llevaría a cabo el JECFA caso por caso con arreglo a las prioridades establecidas para los exámenes del JECFA. Se acordó además que se informaría a la Comisión sobre esa conclusión.

INFORME DEL PROGRAMA CONJUNTO PNUMA/FAO/OMS DE VIGILANCIA DE LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS (SIMUVIMA/ALIMENTOS) (Team 12 del programa)

94. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 93/9, en el que se informaba sobre los progresos del Programa SIMUVIMA/Alimentos por lo que se refiere al suministro de información mundial sobre los niveles y tendencias de los contaminantes presentes en los alimentos, su presencia en la dieta total y su importancia para la salud pública. En 1992 se publicaron dos importantes documentos de SIMUVIMA/Alimentos sobre los datos de vigilancia reunidos en el marco del programa durante 1988: "La contaminación de los alimentos" (documento nº 5 de la Biblioteca sobre Medio Ambiente PNUMA/SIMUVIMA, PNUMA, Nairobi, 1992), para distribución general, y "Evaluación de la ingesta dietética de contaminantes químicos" (WHO/HPP/FOS/92.4), dirigida principalmente a los profesionales de la salud. Por otra parte, se señaló que en 1993 se publicaría un documento de evaluación de los datos que acerca de la aflatoxina se han reunido tanto dentro como fuera del marco del Programa SIMUVIMA/Alimentos.

95. En 1992 prosiguió la cooperación técnica, en particular con las instituciones de los países en desarrollo participantes en el programa SIMUVIMA/Alimentos. Se llevaron a cabo ejercicios de Garantía de la Calidad Analítica (AQA) en relación con la aflatoxina, los compuestos organoclorados y los metales pesados (plomo, mercurio y cadmio). Se

prestó apoyo a los países participantes, en forma de normas de referencia. Por último, SIMUVIMA/Alimentos patrocinó en Sao Paulo (Brasil) y Guatemala cursos de capacitación subregionales sobre el análisis de residuos de plaguicidas organoclorados en los alimentos.

96. En Europa, el Programa SIMUVIMA/Alimentos se ha visto notablemente ampliado con la creación de SIMUVIMA/Alimentos-EURO, administrado por el Centro Europeo de la OMS para el Medio Ambiente y la Sanidad, ubicado en Roma, y coordinado por el Centro Colaborador SIMUVIMA/Alimentos para la Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos, que se halla en Berlín. Se prevé que SIMUVIMA/Alimentos-EURO contribuirá en el futuro de manera significativa a la mejora, tanto cuantitativa como cualitativa, de la información suministrada a SIMUVIMA/Alimentos.

97. El Comité expresó su agradecimiento a SIMUVIMA/Alimentos por el informe facilitado.

RATIFICACION Y/O REVISION DE LOS NIVELES MAXIMOS PARA CONTAMINANTES ESTIPULADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 13 del programa)

98. Al tratar este tema del programa el Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 93/10 y el documento de sala nº 1, referentes respectivamente a la ratificación de los niveles máximos para contaminantes estipulados en las normas del Codex y a las medidas requeridas de resultados de los cambios experimentados por el estado de tramitación de las ISTP tras la 41ª reunión de la JECFA.

99. El Comité señaló que el nuevo enfoque horizontal del Codex habla supuesto una reducción significativa de las peticiones de ratificación formuladas por los Comités de Productos, y de hecho no tuvo que examinar en la reunión ninguna propuesta nueva de ratificación presentada por esos Comités.

100. Al examinar las medidas requeridas de resultados de los cambios de las ISTP, el Comité expresó su acuerdo con las propuestas de la Secretaría respecto a las medidas requeridas en vista de los cambios experimentados por el estado de tramitación de las ISTP para el plomo y el cadmio. El JECFA habla mantenido la ISTP para el cadmio de 7 µg por kg de peso corporal, por lo que no se requería ninguna medida. Por el contrario, la ISTP para el plomo se había rebajado de 50 a 25 µg/kg peso corporal para los adultos, manteniéndose en 25 µg/kg peso corporal para los niños y lactantes. El Comité acordó que se informase sobre ese cambio de la ISTP a todos los Comités de Productos interesados.

101. Respecto a los cloropropanoles, 3-cloro-1,2 propanodiol y el 1,3 dicloro-2propanol, el Comité tomó nota de que el JECFA recomendaba mantener los niveles de esos contaminantes en las proteínas vegetales hidrolizadas al nivel más bajo tecnológicamente posible. Teniendo en cuenta esa recomendación, el Comité convino en que se informase al respecto al Presidente/Secretaria del Comité del Codex sobre Sopas y Caldos. El observador de la AIBP señaló que en la siguiente reunión del CCFAC se presentarían a su consideración los datos referentes a ese contaminante. El Comité tomó nota asimismo de que se disponía de información sobre la legislación de la CE.

102. El Comité decidió adjuntar como apéndice a su informe el documento de sala revisado (véase el Apéndice IV), para que la Secretaría/Presidente de los Comités de Productos interesados adoptasen las medidas oportunas. El Comité estuvo de acuerdo

asimismo en que el examen de los cambios del estado de tramitación de las ISTP de los contaminantes debía seguir constituyendo un tema permanente del programa.

ANTEPROYECTO DE PROCEDIMIENTOS PARA ESTABLECER UNA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (Tema 14 del programa)

103. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 93/11, preparado por las delegaciones de Dinamarca y los Países Bajos, en el que se presentaba un anteproyecto de procedimiento para establecer una Norma general del Codex para los contaminantes de los alimentos. El observador de la CE también facilitó información sobre un procedimiento recientemente elaborado en el que se bosqueja un procedimiento para establecer niveles máximos para los contaminantes presentes en los alimentos.

104. La Presidenta volvió a señalar los principios que constituyen la base del anteproyecto de procedimiento, según lo decidido en la última reunión del CCFAC (párr. 64-78, ALINORM 93/12). Los autores del documento resumieron su contenido sección por sección.

105. El debate general mantenido sobre los principios del anteproyecto de procedimiento pusieron de manifiesto una serie de aspectos que requerían mayor clarificación y estudio.

106. En este sentido, el Comité estuvo de acuerdo en que el principal objetivo del documento era la protección del consumidor, mientras que las prioridades sobre las futuras medidas del Comité estarían guiadas por la necesidad de evitar los obstáculos técnicos al comercio.

107. El Comité convino en que, siempre que pudiera disponerse de ella, debería tenerse en cuenta cualquier información relativa a la ingesta de contaminantes procedentes de fuentes distintas de los alimentos. No obstante, al adoptar esa decisión, el Comité acordó también no tomar ninguna medida para reunir información acerca de la ingesta de contaminantes a partir de fuentes distintas de los alimentos.

108. El Comité convino en que en la sección sobre el ámbito de aplicación de la Norma General para los Contaminantes Presentes en los Alimentos (NGC) se debía incluir también una referencia a los piensos para animales, y en que por el momento no procedía incluir los tóxicos naturales en el anteproyecto de procedimiento para la elaboración de una Norma General para los Contaminantes. Se acordó también que el Comité adoptaría medidas sobre los tóxicos naturales caso por caso, según fuera necesario. El Comité coincidió asimismo en que los niveles de contaminantes en los alimentos debían ser tan bajos como fuese posible, y decidió incluir esa observación al principio de la NGC.

109. A fin de garantizar la máxima transparencia, el Comité acordó establecer por el momento límites máximos siempre que fuese posible. Se señaló que podían surgir problemas debido a discrepancias entre los límites máximos del Codex y los sistemas de control nacionales. En previsión de las dificultades que pudieran surgir en el futuro, el Comité convino en que debían considerarse otras posibles soluciones.

110. La delegación de Japón subrayó la necesidad de examinar detenidamente la aplicabilidad del método del presupuesto danés a los hábitos dietéticos de las distintas regiones. Se propuso que se hiciese referencia a otros posibles métodos de selección para la determinación de la ingesta, como el del programa SIMUVIMA/Alimentos o las

Directrices PNUMA/FAO/OMS para el Cálculo de la Ingesta Dietética de Plaguicidas. Se acordó que en el texto de la Norma general figurasen referencias a esos documentos.

111. El Comité expresó su acuerdo con los principios generales (sección V) expuestos en el documento CX/FAC 93/11 (páginas 16 a 18), donde se esbozaba un procedimiento para establecer una Norma general para los contaminantes presentes en los alimentos, así como con las recomendaciones que figuraban en los párrafos 31 a 37 de la página 19.

112. El Comité acordó en que los gobiernos que desearan solicitar la inclusión de un contaminante en la Norma general deberían elaborar notas pertinentes correspondientes a las cuatro preguntas siguientes, reproducidas de la página 10 del documento CX/FAC 93/11:

- 1) La información toxicológica, los datos analíticos y los datos sobre ingestión, ¿se podrán conseguir fácilmente?
- 2) ¿Hay indicios de posibles riesgos para la salud?
- 3) ¿Se tiene noticia de posibles obstáculos al comercio internacional de alimentos o de material primas empleadas en la producción de alimentos?
- 4) ¿Existe información sobre los factores técnicos o los problemas económicos relacionados con las posibles medidas de reducción de la exposición?

La delegación de Suiza acordó elaborar una de esas notas utilizando un contaminante como ejemplo para hacer una demostración del procedimiento.

113. El Comité acordó que Suecia elaboraría un Código de Prácticas con recomendaciones sobre las medidas dirigidas a la fuente más adecuadas para reducir la contaminación de los productos alimenticios por metales pesados, compuestos organoclorados y otros contaminantes, así como por tóxicos naturales.

114. El Comité acordó que las delegaciones de Dinamarca y los Países Bajos prepararían un anteproyecto de Norma General para los contaminantes presentes en los alimentos, conforme con las anteriores observaciones y recomendaciones. El Comité acordó enviar dicho documento a los gobiernos en petición de observaciones en el Trámite 3 a la mayor brevedad posible. Se invitó asimismo a los gobiernos a remitir observaciones escritas acerca del documento CX/FAC 93/11 a la delegación de Dinamarca. Se informó al Comité de que se daría a conocer a la Comisión la existencia de ese procedimiento.

115. El Comité dio las gracias al Sr. Berg (Dinamarca) y al Sr. Kloet (Países Bajos) por el gran esfuerzo invertido para redactar los documentos presentados a su consideración.

MICOTOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y EN LOS PIENSOS (Tema 15 del programa)

ANTEPROYECTO DE NIVEL DE REFERENCIA PARA LA AFLATOXINA B₁ PRESENTE EN LOS PIENSOS SUPLEMENTARIOS PARA ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE (Tema 15 (a) del programa)

116. El Comité tuvo ante sí las observaciones remitidas por los gobiernos en respuesta a la circular CL 1992/8-FAC, reproducidas en los documentos CX/FAC 93/12

Parte I (Canadá, Dinamarca, España, Reino Unido), y en los documentos de sala nº 6 (Noruega y Suecia), nº 20 (Italia), nº 24 (Tailandia) y nº 29 (Países Bajos).

117. Las delegaciones de Tailandia y Filipinas informaron al Comité de que sus respectivos países estaban aplicando programas para reducir la contaminación por aflatoxinas de las materias primas empleadas para elaborar piensos; sin embargo, el nivel propuesto por el Comité era demasiado bajo y no se podía aplicar debido a las condiciones climáticas y geográficas imperantes y a las dificultades surgidas durante y después de la cosecha. Algunos países señalaron que no concedían excesiva importancia al establecimiento de un nivel para la aflatoxina B₁ en los piensos suplementarios para animales productores de leche, debido a que lo que realmente suscitaba preocupación en relación con la salud pública era el nivel de la aflatoxina M₁ presente en la leche. Algunas delegaciones consideraban que los métodos utilizados eran quizá lo poco fiables y de excesiva variabilidad por lo que se refiere a determinar la presencia de niveles bajos de aflatoxinas. Se dudaba también de que los piensos suplementarios se intercambiasen realmente como tales en el comercio y, por consiguiente, de la necesidad de establecer un nivel para ese producto. Varias delegaciones, entre ellas Egipto, señaló que su país importaba o exportaba principalmente materias primas, elaboradas en su territorio para preparar piensos suplementarios, y que, por lo que respecta a la protección del consumidor, las autoridades nacionales podían ocuparse de ese aspecto.

118. Se informó al Comité de que se habían establecido dos métodos oficiales de la CE para la determinación de la aflatoxina B₁ presente en los piensos, gracias a unos estudios colaborativos interlaboratorios realizados en los países miembros.

119. Se señaló que quizá era preferible regular la contaminación de los productos alimenticios mediante Códigos de prácticas para la producción y fabricación de piensos, en lugar de establecer niveles referidos al producto final. El Comité acordó examinar la posibilidad de establecer un Código de Prácticas para reducir la contaminación de las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche. La delegación de Canadá acordó elaborar un proyecto de Código de Prácticas con la colaboración de las delegaciones de los Países Bajos, Suecia y los Estados Unidos, así como de cualquier otra delegación interesada.

120. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 el nivel provisional de [5 µ/kg] de aflatoxina B₁ en los piensos suplementarios para animales productores de leche, manteniéndolo entre corchetes, en el entendimiento de que dicho nivel no se aplicaba a los componentes individuales de los piensos. Las delegaciones de Tailandia, Malasia y Filipinas reservaron su posición respecto a esa decisión.

Estado de Tramitación del Anteproyecto de Nivel de Referencia para la Aflatoxina B₁ presente en los piensos suplementarios para animales productores de leche

121. El Comité acordó presentar en la 20^a reunión de la Comisión, para su adopción en el Trámite 5, el Anteproyecto de nivel de referencia provisional, en el entendimiento de que no se pondría en marcha el procedimiento rápido. El nivel de referencia figura en el Apéndice VII del presente informe.

ANTEPROYECTO DE NIVELES MAXIMOS PARA LAS AFLATOXINAS PRESENTES EN DETERMINADOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (Tema 15 (b) del programa)

122. El Comité tuvo ante sí las observaciones enviadas por los gobiernos en respuesta a la carta circular CL 1992/8-FAC, reproducidas en el documento CX/FAC 93/12-Parte II (Canadá, Dinamarca, Finlandia, Polonia, Reino Unido), y los documentos

de sala nº 7 (Francia, Alemania, Noruega, Suecia), 20 (Italia), 25 (Tailandia) y 29 (Países Bajos). Se informó asimismo al Comité de los debates mantenidos en la décima reunión del Comité Coordinador para África, en la que se habla expresado cierta preocupación por la decisión del CCFAC de interrumpir el examen de un posible nivel para la aflatoxina M₁ presente en la leche utilizada en los alimentos infantiles (párr. 11, ALINORM 93/28).

123. Varias delegaciones se refirieron a los estudios llevados a cabo en sus países acerca de la contaminación por aflatoxinas de distintos productos. Algunas delegaciones señalaron además que en su legislación nacional se establecían niveles máximos para las aflatoxinas presentes en los alimentos aptos para consumo directo, y que en algunos casos se establecían también niveles de referencia para productos que debían ser sometidos a una elaboración ulterior. Otras delegaciones señalaron que estaban considerando la posibilidad de establecer ese tipo de niveles.

124. La delegación de Egipto señaló que algunos países en desarrollo, exportadores o importadores, tropezaban con dificultades en el comercio internacional de productos alimenticios debido a la falta de recursos para llevar a cabo muestreos y análisis.

125. El Comité acordó seguir solicitando información a los gobiernos, especialmente a los países exportadores, acerca de la contaminación de los cacahuetes, pistachos e higos secos, y resaltó que en esa información debían diferenciarse claramente los controles regulares (vigilancia) de otras formas de muestreo más específicas reservadas para situaciones de emergencia o para resolver problemas de observancia. La delegación de Alemania pensaba preparar un informe sobre los pistachos y los higos secos para que pudiera ser examinado en la siguiente reunión.

PLANES DE MUESTREO PARA LAS AFLATOXINAS (Tema 15 (c) del programa)

126. El representante de la FAO, Dr. Paakkanen, informó al Comité sobre la Consulta Técnica sobre Planes de Muestreo para Aflatoxinas, prevista para las fechas del 3 al 6 de mayo de 1993 en la Sede de la FAO, en Roma. Recordó que el CCFAC, en su 24ª reunión, había expresado su apoyo a dicha Consulta y establecido el mandato de la misma (párr. 98, ALINORM 93/12). El Comité Ejecutivo había aprobado igualmente esa iniciativa en su 39ª reunión (párr. 70-71, ALINORM 93/3). Señaló que los productos abarcados serían sólo el maní y el maíz, y que el mandato de la Consulta, basado en las recomendaciones del CCFAC, consistía en lo siguiente:

- identificar el tipo de productos de maní y maíz intercambiados en el comercio internacional que más riesgo corren de resultar contaminados por las aflatoxinas, y especificar sus características;
- elaborar modelos matemáticos de la distribución de las aflatoxinas en esos productos;
- establecer directrices para la elaboración de planes de muestreo para el análisis de aflatoxinas;
- recomendar planes de muestreo para el control de las exportaciones y de las importaciones;
- evaluar los efectos de la toma de muestras y de la preparación de muestras sobre los resultados de los análisis;
- indicar el porcentaje del producto que se rechazaría al aplicar el plan de muestreo propuesto.

127. Se informó al Comité de que se había invitado a participar a 15 expertos reconocidos internacionalmente, para que prestasen asesoramiento independiente a la FAO en calidad de especialistas técnicos y científicos, y no de representantes de sus gobiernos o instituciones.

128. El Comité acogió con agrado la iniciativa de la FAO de preparar la Consulta, y anticipó que se presentaría un informe sobre los resultados de la misma en su 26ª reunión.

ANTEPROYECTO DE NIVELES MAXIMOS PARA LA OCRATOXINA A PRESENTE EN LOS ALIMENTOS (Tema 15 (d) del programa)

129. El Comité tuvo ante sí las observaciones remitidas por los Gobiernos en respuesta a la circular CL 1992/8-FAC, reproducidas en el documento CX/FAC 93/12 Parte III (Canadá, Dinamarca, Reino Unido), y los documentos de sala nº 8 (Noruega y Suecia), 20 (Italia), y 29 (Países Bajos).

130. El representante de la OMS informó al Comité de que recientemente se había decidido reunir información acerca de la ocratoxina A en el marco del programa SIMUVIMA/Alimentos, y de que tal vez hubiese más información disponible en la siguiente reunión del Comité.

131. La Secretaría del JECFA señaló que la ocratoxina A figuraba en la lista de prioridades elaborada para la siguiente reunión de ese Comité, prevista para febrero de 1995.

132. Se informó al Comité de que NMKL, en colaboración con laboratorios de los países nórdicos, estaba sometiendo a nuevos ensayos un método de la AOAC para la determinación de ocratoxina A.

133. Se informó asimismo al Comité de que los países nórdicos habían llevado a cabo una evaluación de ese contaminante y proponían reunir datos y elaborar un documento de debate acerca de la ocratoxina A. En el documento se trataría también de la contaminación por tricoteceno. El Comité acogió con agrado esta propuesta y convino en que los países interesados enviarían a Suecia información relevante sobre la ocratoxina A, así como sobre el tricoteceno, para que el CCFAC pudiera examinarla en su siguiente reunión.

IDENTIFICACION DE MAS ESPECIES PREDADORAS DE PECES EN RELACION CON LOS NIVELES DE REFERENCIA DEL CODEX PARA EL MERCURIO PRESENTE EN EL PESCADO (Tema 16 (a) del programa)

134. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 93/13-Parte I y los documentos de sala nº 9 y 26, donde figuraban las observaciones enviadas por Canadá, Dinamarca, Malasia, Noruega, Polonia, Suecia, España, Reino Unido y Tailandia en respuesta a la carta circular CL 1992/8-FAC.

135. Se recordó al Comité que los niveles que había adoptado en su 19ª reunión en el Trámite 8 para el metilmercurio presente en el pescado se aplicaban de hecho al mercurio total. En su 24ª reunión el CCFAC convino en buscar información adicional sobre la identificación de otros peces (esto es, aparte del tiburón, el pez espada, el atún y el lucio) a los que se aplicase el nivel de referencia superior de un 1 mg/kg de mercurio total.

136. El Comité acordó que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) debía seguir encargándose de elaborar una lista de los peces a los que se aplica el nivel de referencia superior y que resultan perjudiciales para el

comercio internacional, con mención de los nombres vulgares y científicos. Se señaló asimismo que deberían tenerse en cuenta los hábitos alimentarios y otros factores.

ANTEPROYECTO DE NIVELES DE REFERENCIA PARA EL CADMIO Y EL PLOMO PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 16 (b) del programa)

137. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 93/13-Parte II y los documentos de sala nº 10, 17 y 27, donde figuraban las observaciones remitidas por Canadá, Dinamarca, Finlandia, España, Reino Unido, Noruega, Suecia, Alemania, Tailandia y Japón en respuesta a la carta circular CL 1992/8-FAC.

138. La Secretaría informó al Comité de los progresos realizados por el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (Parte H de CX/FAC 93/2) en relación con ese tema, y de la evaluación que el JECFA había hecho del plomo y el cadmio en su 41ª reunión. La Secretaria del JECFA señaló que esas evaluaciones estaban basadas en parte en el Criterio de Salud Ambiental (CSA) nº 134 para el cadmio y en el informe de un Grupo Especial del PISSQ para el Plomo.

139. Algunas delegaciones expresaron su preocupación por las elevadas ingestas de plomo y cadmio, próximas quizá a la ISTP. Algunas delegaciones señalaron que eran necesarias medidas dirigidas contra las fuentes y que era preferible establecer límites para categorías de productos alimenticios antes que límites específicos para alimentos particulares. La delegación de los Estados Unidos y el observador de la CE informaron sobre los progresos conseguidos en lo referente a eliminar la fuente de contaminación que suponían las cápsulas de plomo de las botellas de vino. El representante de la OICU subrayó la necesidad de establecer urgentemente niveles máximos tanto para el plomo como para el cadmio.

140. El Comité estuvo de acuerdo en que había que establecer niveles máximos para el cadmio y el plomo y declaró asimismo que había que reducir la contaminación tanto como fuera razonablemente posible mediante medidas dirigidas contra las fuentes. El Comité acordó también reunir más información sobre el cadmio y el plomo.

ANTEPROYECTO DE NIVELES DE REFERENCIA PARA LOS BPC, LOS BPP Y EL TETRACLORO-BENZILTOLUENO EN DETERMINADOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (Tema 16 (C) del programa)

141. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 93/3-Parte III, así como los documentos de sala 11 y 18, donde figuraban las observaciones recibidas de los Gobiernos de Canadá, Dinamarca, Reino Unido, Francia, Noruega, Suecia y Alemania en respuesta a la carta circular CL 1992/8-FAC.

142. Varias delegaciones mostraron su preocupación en relación con el establecimiento de límites para la contaminación por BPC, por cuanto el análisis de las distintas sustancias así denominadas resultaba difícil y costoso. Se señaló asimismo que no era fácil establecer límites máximos para ese contaminante dado que no había sido evaluado aún por el JECFA. Este no había establecido una ingesta diaria o semanal tolerable provisional.

143. La delegación de los Países Bajos informó al Comité sobre una reunión prevista para agosto/septiembre de 1993, organizada por la Oficina Regional de la OMS para Europa y por los Países Bajos, acerca de los factores de equivalencia de las dioxinas, los furanos y los BPC relacionados con la dioxina. La delegación de Dinamarca informó al Comité acerca del informe del Consejo de Ministros Nórdicos sobre la evaluación de los riesgos asociados a los BPC, que contenía una valiosa información sobre los futuros

trabajos sobre el tema. El representante de la OMS informó al Comité de que no tardaría en publicarse un documento sobre los BPC dentro de la serie Criterios de Salud Ambiental.

144. Varias delegaciones expresaron su apoyo a las medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación de los productos alimenticios por BPC, BPB y tetraclorobenziltolueno, frente a la opción de establecer por el momento límites máximos para esos contaminantes. Se señaló asimismo que algunos BPC eran similares a las dioxinas en cuanto respecta a estructura química y propiedades toxicológicas, y que, por consiguiente, esos dos grupos de contaminantes debían ser evaluados al mismo tiempo.

145. El Comité convino en que existía un apoyo general a las medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación de los productos alimenticios por BPC, BPB y tetracloro-benziltolueno, y en que se solicitaría más información antes de la siguiente reunión.

146. El Comité convino asimismo en que la delegación de los Países Bajos preparase un documento de posición sobre los BPC antes de la siguiente reunión del CCFAC. Se invitó a los Gobiernos a remitir más información a los Países Bajos.

ANTEPROYECTO DE NIVELES DE REFERENCIA PARA LAS DIOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 16 (d) del programa)

147. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 93/13 Parte IV, así como los documentos de sala nº 12 y 21, en los que figuraban las observaciones remitidas por Canadá, Finlandia, Reino Unido, Noruega, Suecia y Alemania en respuesta a la carta circular CL 1992/8-FAC.

148. Varias delegaciones respaldaron el uso de medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación de los productos alimenticios por dioxinas. Se señaló que, caso de surgir problemas a nivel local o regional, para controlar la ingesta de dioxinas se podía optar por restringir la venta de los productos contaminados procedentes de las zonas afectadas. No obstante, se señaló también que la contaminación por dioxina no parecía estar perjudicando al comercio internacional.

149. El observador de la OICU señaló que, al igual que los BPC relacionados con la dioxina, las dioxinas que contienen bromuro tienen efectos toxicológicos parecidos a los de la dioxina y, por consiguiente, deberían incluirse también en cualquier evaluación toxicológica que se realice en el futuro.

150. El Comité convino en que existía un apoyo general a las medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación de los productos alimenticios por dioxinas, y en que se solicitaría más información antes de la siguiente reunión.

151. El Comité convino también en que los Países Bajos preparasen un documento de posición sobre las dioxinas y sobre los BPC semejantes a la dioxina antes de la siguiente reunión del CCFAC. Se invitó a los gobiernos a remitir más información a la delegación de los Países Bajos.

HIDROCARBUROS AROMATICOS Y POLICICLICOS (POR EJEMPLO BENZO-A-PIRENO), CIANURO DE HIDROGENO, FTALATOS (POR EJEMPLO DHF) Y ETILCARBAMATO PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 16 (e) del programa)

152. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAC 93/13-Parte V, así como los documentos de sala nº 13 y 28, donde figuraban las informaciones enviadas por los

Gobiernos de Canadá, Dinamarca, Malasia, Polonia, España, Reino Unido, Francia, Noruega, Suecia y Tailandia en respuesta a la carta circular CL 1992/8-FAC.

Hidrocarburos aromáticos y policíclicos

153. Las delegaciones de Suecia y Francia subrayaron la necesidad de adoptar medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación de los productos alimenticios por hidrocarburos aromáticos y policíclicos. El observador de la CE informó al Comité de que en una de sus Directivas se establecían límites máximos para el benzo-a-pireno presente en los alimentos.

154. El Comité convino en que existía un apoyo general a las medidas dirigidas contra las fuentes de contaminación de los productos alimenticios por hidrocarburos aromáticos policíclicos, y en que se solicitarla más información antes de la siguiente reunión, con miras a elaborar tal vez en el futuro un Código de Prácticas sobre las medidas dirigidas contra las fuentes.

Cianuro de hidrógeno

155. El Comité convino en que durante el año en curso no podía adoptarse ninguna medida en relación con el cianuro de hidrógeno, y en que debía solicitarse más información para poder adoptar una decisión sobre las medidas que eventualmente tuviera que adoptar el Comité en el futuro en relación con ese contaminante.

Ftalatos

156. La delegación de Suiza informó al Comité sobre una evaluación toxicológica llevada a cabo por un Grupo de Trabajo de Expertos del Consejo de Europa sobre los materiales de envasado que están en contacto con los productos alimenticios. La delegación de Dinamarca y el observador de la CE señalaron también que se disponía de una evaluación toxicológica del DHF.

157. El Comité decidió seguir recopilando información sobre los ftalatos.

Etilcarbamato

158. La delegación de Dinamarca informó al Comité acerca de un informe del Consejo de Ministros Nórdicos sobre el etilcarbamato presente en los productos alimenticios y las bebidas con alcohol.

159. El Comité convino en que se solicitaría más información sobre la contaminación de los productos alimenticios por etilcarbamato, para que el CCFAC pudiera decidir en la siguiente reunión si elaborar o no un documento de posición sobre ese contaminante. La delegación de Dinamarca señaló que estaba dispuesta a elaborar ese documento en el futuro.

PROPUESTAS PARA SOMETER A LA EVALUACION DEL JECFA, CON CARACTER PRIORITARIO, ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (Tema 17 del programa)

160. El Comité tuvo ante sí el documento de sala nº 30, correspondiente al informe del Grupo de Trabajo extraoficial sobre Prioridades. Este Grupo se había reunido para considerar el estado de tramitación de las sustancias seleccionadas para recibir atención prioritaria en la 24ª reunión del CCFAC (Apéndice VI, ALINORM 93/12), así como la inclusión de nuevos compuestos en la lista de prioridades. Había presidido la reunión del Grupo de Trabajo el Sr. R. Top, de los Países Bajos.

161. El Comité mantuvo el nitrito, el nitrato, las nitrosaminas y la ocratoxina A en la lista de prioridades, teniendo en cuenta que a mediados de 1994 se dispondría de nuevos datos importantes sobre cada una de esas sustancias.

162. El Comité mantuvo las dioxinas en las lista de prioridades, a la espera de los resultados de un proyecto de la Oficina Regional para Europa de la OMS/PISSQ sobre los factores de equivalencia tóxica (FET), que deberían permitir interpretar más correctamente la ingestión diaria tolerable de 10 pg por kg de peso corporal que una consulta de la OMS estableció en 1990 para la 2,3,7,8-TCDD.

163. El Comité mantuvo el etilcarbamato en la lista de prioridades a la espera de los resultados de los estudios de carcinogenicidad que se estaban llevando a cabo bajo el patrocinio del Programa Nacional de Toxicología de los Estados Unidos.

164. La delegación de la República Checa señaló que se disponía de nueva información sobre la toxicidad de determinados ftalatos, y que se podría disponer de dicha información. Por esa razón, el Comité mantuvo esas sustancias en la lista de prioridades, y se pidió a las delegaciones que especificasen en la siguiente reunión del CCFAC las que en su opinión mereciesen un particular interés.

165. El Comité mantuvo los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en la lista de prioridades a la espera de los resultados de un proyecto del PISSQ en el que se contemplaba la elaboración de un documento sobre los HAP dentro de la serie Criterios de Salud Ambiental.

166. El Comité eliminó las toxinas de marisco que provocan parálisis de la lista de prioridades y decidió no solicitar una evaluación del JECFA sobre la inocuidad de los alimentos y piensos tratados con amoníaco para reducir los niveles de aflatoxinas, por falta de información.

167. El Comité mantuvo el tricoteceno en la lista de prioridades en vista de que debía recibir nueva información toxicológica de Canadá, que estaba realizando un estudio sobre la vomitoxina.

168. La delegación del Reino Unido solicitó la inclusión de la patulina entre las sustancias que había que someter con carácter prioritario a la reevaluación del JECFA, debido a que tras la evaluación anterior se habían obtenido nuevos datos de interés sobre su toxicidad. La delegación de los Estados Unidos solicitó que se incluyera en la lista de prioridades el 4-hexil-resorcinol, y la delegación de Nueva Zelandia solicitó la inclusión del alitame. El Comité acordó incluir esas sustancias. Se señaló que esas delegaciones se encargarían de garantizar que el JECFA dispusiese de los datos necesarios sobre las respectivas sustancias en el momento de examinarlas.

169. La delegación de Egipto solicitó que el JECFA reevaluara la tartracina, el azul brillante, el negro brillante, la taumatina, el aspartamo y el sorbitol, y que evaluase la monelina y la miraculina. Como se ignoraba si había información que aportase nuevas bases para evaluar esas sustancias, no fueron incluidas en la lista de prioridades. La delegación de Egipto comunicará a la Secretaría del JECFA cualquier información de que disponga sobre la toxicología de esas sustancias, y al Presidente del JECFA, cualquier información disponible sobre ingestas, para posibilitar la adopción de una decisión sobre su inclusión en la lista de prioridades en otra reunión en el futuro.

170. Se plantearon dudas acerca de los efectos de la exposición a corto plazo a altos niveles de esa sustancias. Se señaló que el JECFA había incluido en su 338 informe (serie de Informes Técnicos de la OMS, nº 776) una sección acerca de esa cuestión.

Las dudas se referían a diversos aspectos, entre ellos el de la exposición de los diversos grupos de edad, como lactantes, niños y mujeres embarazadas. Se solicitó a la Secretaría del JECFA que facilitase información en la siguiente reunión del CCFAC acerca de las actividades de la OMS y el PISSQ en ese terreno.

171. Se señaló a la atención del Comité que la Norma General para los Aditivos Alimentarios tenía transcendencia para el JECFA, dado que su entrada en vigor se traduciría quizá en la presentación de numerosos aditivos alimentarios para evaluación. Los aditivos alimentarios incluidos en el Sistema Internacional de Numeración (SIN) y no evaluados aún por el JECFA probablemente deberán ser sometidos a su evaluación, y algunos de aquéllos a los que se ha asignado una IDA o una IDA "no especificada" deberán tal vez ser reexaminados caso de ser autorizados en la NGAA con arreglo a las BPF. Se señaló que debía instaurarse un sistema que hiciera posible la inclusión sistemática de aditivos alimentarios en la lista de prioridades con arreglo a la Norma General.

172. El Comité convino en que más adelante se otorgaría prioridad a la evaluación o reevaluación de nuevas sustancias por las razones dichas. No obstante, sería prematuro intentar identificar dichas sustancias antes de su inclusión en la Norma General. En consecuencia, el Comité acordó mantener esa cuestión entre los temas previstos para futuros trabajos.

173. El Comité estuvo de acuerdo con la lista prioritaria que figura en el Apéndice VIII del presente informe.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 18 del programa)

174. El Comité decidió que en su 26ª reunión examinaría las siguientes cuestiones:

- Anteproyecto de Norma general del Codex para los Aditivos Alimentarios;
- Anteproyecto de Norma General para los contaminantes presentes en los alimentos;
- Ratificación y/o revisión de los niveles máximos para aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos estipulados en las Normas del Codex;
- Medidas requeridas como resultado de los cambios del estado de tramitación de las IDA o de otras recomendaciones toxicológicas; Examen de especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios;
- Examen de los métodos de análisis aplicables a los aditivos alimentarios que pueden plantear problemas en el comercio internacional;
- Enmiendas propuestas en relación con el Sistema Internacional de Numeración;
- Enmiendas propuestas en relación con el Inventario de Coadyuvantes de Elaboración;
- Examen del proyecto de nivel máximo para la aflatoxina M₁ presente en la leche y del proyecto de nivel de referencia provisional para la aflatoxina B₁ presente en los piensos suplementarios para animales productores de leche;
- Anteproyecto de niveles máximos para las aflatoxinas presentes en determinados productos alimenticios;
- Anteproyecto de niveles máximos para la ocratoxina A y el tricoteceno presentes en los alimentos;

- Anteproyecto de niveles de referencia para el cadmio y el plomo presentes en los alimentos;
- Anteproyecto de niveles de referencia para los BPC, los BPB y el tetracloro-benziltolueno en determinados productos alimenticios; Anteproyecto de niveles de referencia para las dioxinas presentes en los alimentos;
- Estudio de la posibilidad de elaborar un documento de posición sobre los hidrocarburos aromáticos policíclicos, el cianuro de hidrógeno, los ftalatos y el etilcarbamato;
- Propuestas para someter a la evaluación del JECFA, con carácter prioritario, aditivos alimentario y contaminantes de los alimentos.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 19 del programa)

175. Se informó al Comité de que su 26ª reunión se celebraría del 7 al 11 de marzo de 1994 en los Países Bajos, en el entendimiento de que el Grupo de Trabajo sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios se reuniría el viernes 4 de marzo, y el Grupo de Trabajo sobre Especificaciones, el sábado 5 de marzo.

**COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE
LOS ALIMENTOS**

Resumen del estado de los trabajos

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia
Anteproyecto de Preámbulo para la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	5	20º CAC	Apéndice II, ALINORM 93/12A
Anteproyecto de nivel máximo para la aflatoxina M ₁ presente en la leche	5	20º CAC	Apéndice V, ALINORM 93/12
Anteproyecto de nivel de referencia provisional para la aflatoxina B ₁ presente en piensos suplementarios para animales productores de leche	5	20º CAC	Apéndice VII, ALINORM 93/12A
Especificaciones recomendadas para su adopción por la Comisión como especificaciones orientativas del Codex	3	20º CAC	Apéndice V, ALINORM 93/12A; Apéndice III, ALINORM 93/12
Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración	8	20º CAC	Apéndice VI, ALINORM 93/12A; Apéndice IV, ALINORM 93/12
Anteproyecto de Norma General del Codex para los Contaminantes Presentes en los Alimentos	1,2 y 3	20º CAC Países Bajos/ Dinamarca Gobiernos 26ª CCFAC	párrs. 103-115, ALINORM 93/12A
Procedimiento para la inclusión de contaminantes en la Norma General del Codex para los Contaminantes	2,3	Suiza Gobiernos 26º CAC	párrs. 103-115, ALINORM 93/12A
Categorías de alimentos en que no se permite o está restringido el uso de antioxidantes o conservantes	3	Gobiernos Secretaría	párrs. 27-50 y Apéndice III, ALINORM 93/12A
Listas 1 y 2 y Anexo A revisados del Anteproyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios	2,3	EE.UU./ Secretaría Gobiernos 26ª CCFAC	párrs. 27-50, ALINORM 93/12A
Procedimiento para la inclusión de aditivos alimentarios en la lista prioritaria con arreglo a la Norma General para Aditivos Alimentarios		26º CCFAC	párrs. 160-173, ALINORM 93/12A
Métodos de Análisis para la determinación de aditivos alimentarios en los alimentos	3	Gobiernos 26º CCFAC 19º CCMAS	párrs. 12-14, ALINORM 93/12A

Registro/inventario de aditivos producidos mediante biotecnología	1,2 y 3	20º CAC EE.UU./ Países Bajos Gobiernos 26ª CCFAC	párr. 81-93, ALINORM 93/12A
Anteproyecto de Código de Prácticas sobre medidas dirigidas contra las fuentes para reducir la contaminación de los productos alimenticios	1,2 y 3	20º CAC Suecia Gobiernos 26ª CCFAC	párr. 103-115, ALINORM 93/12A
Anteproyecto de Código de Prácticas para la reducción de la presencia de aflatoxinas en las materias primas y los piensos suplementarios para los animales productores de leche	1,2 y 3	20º CAC Canadá Gobiernos 26ª CCFAC	párrs. 116-121, ALINORM 93/12A
Información sobre las aflatoxinas presentes en determinados productos alimenticios	3	Gobiernos 26º CCFAC	párrs. 122-125, ALINORM 93/12A
Informe sobre las aflatoxinas presentes en los pistachos y los higos secos	--	Alemania 26ª CCFAC	párrs. 122-125, ALINORM 93/12A
Documento de debate sobre la ocratoxina A y el tricoteceno	2,3	Gobiernos Suecia 26ª CCFAC	párrs. 129-133, ALINORM 93/12A
Planes de muestreo para las aflatoxinas	--	Consulta Técnica FAO sobre planes de muestreo 26ª CCFAC	párrs. 126-128, ALINORM 93/12A
Información sobre el cadmio y el plomo. Documento de debate sobre el plomo	2,3	Gobiernos Dinamarca/ Suecia 26ª CCFAC	párrs. 137-140, ALINORM 93/12A
Información sobre los BPC, BPP, tetraclorobenziltolueno y dioxinas presentes en los alimentos; documento de posición sobre los BPC y las dioxinas	2,3	Gobiernos Países Bajos 26ª CCFAC	párrs. 141-151, ALINORM 93/12A
Información sobre los hidrocarburos aromáticos policíclicos, cianuro de hidrógeno, ftalatos y etilcarbamato	3	Gobiernos 26ª CCFAC	párrs. 152-159, ALINORM 93/12A
Enmiendas al inventario de coadyuvantes de elaboración	3	Gobiernos 26ª CCFAC	párrs. 75-80, ALINORM 93/12A
Aditivos alimentarios y contaminantes propuestos para ser sometidos a la evaluación prioritaria del JECFA	3	Gobiernos 26ª CCFAC	Apéndice VIII, ALINORM 93/12A

ALINORM 93/12A
APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS*
LISTE DES PARTICIPANTS*
LISTA DE PARTICIPANTES*

Chairman: Mrs. C.G.M. Klitsie
Président: Deputy Director
Presidenta: Department for the Environment, Quality and
Nutrition
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
Bezuidenhoutseweg 73
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

- * The Heads of Delegations are listed first: Alternates, Advisers and Consultants are listed in alphabetical order.
- * Les Chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.
- * Figuran en primer lugar los Jefes de las delegations, los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

G.H. Renom
Embassy of Argentina
Catsheuvel 85
The Hague
The Netherlands

Mrs. G.G. de Palma
Embassy of Argentina
Catsheuvel 85
The Hague
The Netherlands

AUSTRALIA
AUSTRALIE

L.J. Erwin
Principal Executive Officer
Australian Quarantine and Inspection
Service
Department of Primary Industries and
Energy
Canberra ACT 2601
Australia

Dr. S. Brooke-Taylor
Acting Director
Food Safety Section
National Food Authority
G.P.O. Box 7186
Canberra Mail Centre
ACT 2610
Australia

Dr. C. Hudson
Group Executive, Research and
Scientific Affairs
Goodman Fielder Wattie Ltd.
P.O. Box 396
Gladesville N.S.W. 2111
Australia

Dr. J. Pitt
Chief Research Scientist
Division of Food Science and
Technology
CSIRO
P.O. Box 52
North Ryde N.S.W. 2113
Australia

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. E. Plattner
Federal Ministry of Health, Sports and
Consumer Protection
Radetzkystrasse 2
A-1030 Vienna
Austria

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Ch. Crémer
Inspecteur Principal Chef de Service
Ministère de la Santé
Inspection denrées Alimentaires
Cité Administrative de l'Etat
Quartier Vésale
B-1010 Brussels
Belgium

J. Gielen
Secretary General
F.I.E.B.
Av. Général de Gaulle 51
(Bte 5)
B-1050 Brussels
Belgium

Dr. G. Kayaert
European Regulatory and
Environmental Affairs Manager
Nestlé Coordination Centre
Birminghamstraat 221
B-1070 Brussels
Belgium

J. Pelgroms
Consultant in Food Science and
Nutrition
R&D AMYCOR
C/O Amycor
Burchtstraat 10
B-9300 Aalst
Belgium

Mrs. H. van Gerwen
Advisor Food Law
FIA/LVN
Kortenberglaan 172 B 7
B-1040 Brussels
Belgium

Mrs. S. Pelsser
Inspecteur des Denrées Alimentaires
Ministère de la Santé Publique
Cité Administrative de l'Etat
Quartier Vésale
B-1010 Brussels
Belgium

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

F.T. Tabapssi
Amaliastraat 14
2514 JC The Hague
The Netherlands

CANADA

Dr. B.L. Huston
Chief Chemical Evaluation Division
Bureau of Chemical Safety
Food Directorate
Health Protection Branch
Health and Welfare Canada
Banting Building, 4th Floor East
Tunney's Pasture,
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Canada

J.A. Drum
Vice-President
Manager, Technical Division
Coca Cola Limited
1, Concorde Gate
Suite 500
Toronto, Ontario, M3C 3N6
Canada

CHINA
CHINE

Zhang Yibing
Biochemistry Engineer
No. 15 Fang Cao West Road
Beijing 100020
P.R. China

Tang Danzhou
Chemistry Engineer
No. 15 Fang Cao West Road
Beijing 100020
P.R. China

**CZECH REP.
REP. TCHEQUE
REP. CHECA**

B. Turek
Chief National Reference
Centrum for Toxic Substances in Food
National Institute of Public Health
Srobárova 48
100 42 Praha 10
Czech Republic

**DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA**

Dr. T. Berg
Scientific Adviser
Food Law Administration
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Denmark

Mrs. B. Fabech
Scientific Adviser, M.Sc.
Food Law Administration
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Denmark

S. Clemmensen
Head of Department
Confederation of Danish Industries
DK-1787 Copenhagen
Denmark

Mrs. U. Hansen Telcs
Head of Department M. Sc.
Confederation of Danish Industries
H.C. Andersens Boulevard 18
DK 1787 Copenhagen
Denmark

Mrs. I. Meyland
Scientific Adviser, M.Sc.
National Food Agency
Central Laboratory, Division A
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Denmark

Mrs. G. Rasmussen
Scientific Adviser, M. Sc.
National Food Agency of Denmark
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Kopenhagen
Denmark

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

A.A. Gaballa
Scientific Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries Ltd. Elnasr City
Free Zone
P.O. Box 7052
Cairo
Egypt

Dr. M.S. Dogheim
Chief Researcher
Central Agricultural Pesticides
Laboratory
Ministry of Agriculture
Dokki, Cairo
Egypt

Dr. Y.S. El-Atawy
First Researcher
Food Science and Techn.
Food Techn. Res. Inst.
Hort. Res. Institute
Agriculture Research Center Post
Gamma St. Giza
Cairo
Egypt

**FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA**

Mrs. H. Wallin
Senior Research Scientist
Technical Research Centre
Food Research Laboratory
P.O. Box 203
SF-02151 Espoo
Finland

S. Heiskanen
Research Manager
Finnish Food Industries' Federation
P.O. Box 115
00241 Helsinki
Finland

Mrs. L. Rajakangas
Planning Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
00531 Helsinki
Finland

FRANCE
FRANCIA

Mrs. C. Servoz
Inspecteur
D.G.C.C.R.F.
Bureau H2, Télédéc 051-59
59, Boulevard Vincent Aurive
75013 Paris Cedex 13
France

B. André
D.G.C.C.R.F.
59, Boulevard Vincent Aurive
75703 Paris Cedex 13
France

Mrs. A. Pasternak
Veterinaire Inspecteur
Ministère de l'Agriculture et de la Forêt
D.G.AI.
175 Rue de Chevaleret
75646 Paris Cedex 13
France

Mrs. Flamion
BSN
7, Rue de Téhéran
75008 Paris
France

Mrs. M.O. Gailing
Nestlé France
17-19 Quai du Président Paul Doumer
92400 Courbevoie
France

Mrs N. Josien
Roquette Frères
62136 Lestrem
France

Mrs. Loc'h
BSN-LU
7, Rue de Téhéran
75008 Paris
France

Ph. Mouton
Pernod Ricard
45, Avenue de Trèves
B-1040 Brussels
Belgium

Mrs. C. Ribière
EUROSUCRE
11-13 Av. de Friedland
75008 Paris
France

M. Rouge
Ministère de la Santé, de la Solidarité et
de la Protection Sociale
DGS/VS3
1 Place de Fontenoy
75350 Paris 07 SP
France

Mrs. Koc'h
BSN
7 Rue de Téhéran
75008 Paris
France

P. Verge
Ministère de le Défense-SCERCAT
Laboratoire de Nutrition
1 Boulevard Louche
92211 Saint Cloud Cedex
France

P.M. Vincent
Chairman
General Commission for Analytical
Methods
c/o AFNOR
Tour Europe Cedex 7
F-92049 Paris La Défense
France

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

P. Kuhnert
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2
Germany

Mrs B. Grothe
Südzucker AG
Mannheim/Ochsenfurt
Winkelsweg 2
D-5300 Bonn 2
Germany

Dr. W. Koch
Ladenburg GmbH
Dr. Albert-Reimann-Strasse 2
D-6802 Ladenburg
Germany

Dr. R. Langlais Coca-Cola GmbH
Director Scientific Regulatory Affairs
Frankenstr. 348
D-4300 Essen 1
Germany

Dr. W. Lucas
Wissenschaftlicher Direktor
Bundesgesundheitsamt
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33
Germany

Mrs. B. Muermann
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
D-5300 Bonn 2
Germany

Mrs. M. Römerscheidt
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Postfach 140270
D-5300 Bonn 1
Germany

F.J. Schüller
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Wirtschaft
Postfach 140260
D-5300 Bonn 1
Germany

Dr. H. Wenzel
Bundesministerium für Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2
Germany

Mrs. J. Willenbrock
Referentin
Bundesministerium für Umwelt,
Naturschutz und Reaktorsicherheit
Postfach 120629
D-5300 Bonn 1
Germany

GREECE
GRECE
GRECIA

I. Hadzidaki
Chef de la Direction de Control des
Denrées Alimentaires
Laboratoire Général de Chimie d'Etat
Anastassiou Tscha 16,
11521 Athens
Greece

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

J. Gislason
Chairman of the Food Additives
Committee
Environmental and Food Agency
P.O. Box 8080
128 Reykjavik, Iceland

ISRAEL

Abraham Ziv
Food Toxicologist
Food Control Administration
Ministry of Health
14, Haharbaha St.
Tel Aviv 61070
Israel

ITALIA
ITALIE
ITALIA

Mrs. A. Bocca
Direttore Rep.
Alimenti Lipidici
Istituto Superiore della Sanita
Viale Regina Elena 299
00100 Roma, Italy

Dr. E. Dell'Acqua
Chemist
S.P.A., Via Biella 8
20143 Milano, Italy

Dr. F. Filippini
Food Technologist
Federchimica-assochemica
Via Accademia 33
20131 Milano, Italy

Dr. G. Porcelli
I. Dirigente Chimico
Ministero della Sanita
Piazza G. Marconi 25
00144 Rome, Italy

JAPAN
JAPON

Dr. K. Kimura
Deputy Director
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan 100 45

K. Chikazawa
Technical Official
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100
Japan

T. Jo
Food Standard Specialist
Consumers Economy Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki
Chiyodi-Ku, Tokyo 100
Japan

N. Tanaka
Deputy Director
Crop Production Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo 100
Japan

E. Tawara
Technical Official
Food Chemistry Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo 100
Japan

T. Akiyama
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku
Tokyo 150
Japan

K. Ishii
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
Food Hygiene Center
2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku
Tokyo 150
Japan

N. Fukue
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku
Tokyo 150
Japan

K. Yamaoka
First Secretary
Embassy of Japan
Tobias Asserlaan 2
2517 KC The Hague
The Netherlands

LESOTHO

Miss T.F. Adoro
First Secretary
Embassy of the Kingdom of Lesotho
Via di Porta Portese 4
Rome, Italy

MALAYSIA

MALAISIE

MALASIA

Siew Wai Lin
Research Officer
Palm Oil Research Institute
P.O. Box 10620
50120 Kuala Lumpur
Malaysia
Akma Ngah Hamid
Veterinary Officer
Veterinary Public Health Laboratory
Department of Veterinary Services
Persiaran Barat 46300 Petalang Jaya
Selangor
Malaysia

Mary Ngu Tho Ing
Research Officer
Standards and Industrial Research
Institute of Malaysia (SIRIM)
Persiaran Dato' Menteri
Section 2, P.O. Box 7035
40911 Shah Alam Selangor Darul
Ehsan
Malaysia

THE NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES-BAJOS

R. Top
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
Nutrition and Product Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk (ZH)
The Netherlands

Mrs. M.A.M. de Schutter
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
Nutrition and Product Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk
The Netherlands

W.J. de Koe
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
General Inspectorate for Health
Protection
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk (ZH)
The Netherlands

Mrs. S. Ciere
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Nutrition
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

Dr. G. Kleter
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
General Inspectorate for Health
Protection
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
The Netherlands

D.G. Kloet
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Nutrition
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

G.M. Koornneef
General Commodity Board for Arable
Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague
The Netherlands

Dr. C.A.L. Bercht
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Organization for the Dutch Private Dairy
Industry
Laan van Meerdervoort 20
2517 AK The Hague
The Netherlands

Dr. A. Leon
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Unilever Research
P.O. Box 114
3130 AC Vlaardingen
The Netherlands

E. Veen
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
P.O. Box 93093
2509 AB The Hague
The Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Mrs. M.J. Riordan
Senior Advisor
Food Administration Section
Department of Health
P.O. Box 5013
Wellington
New Zealand

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

K. Faerden
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

Ms. Anne Lysaker
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

PHILIPPINES
FILIPINAS

N.A. Zaldivar
Chargé d'Affaires, a.i.
Philippine Embassy
Laan Copes van Cattenburgh 125
2585 EZ The Hague
The Netherlands

Dr. H.J. Bixler
Managing Director
Shemberg USA
P.O. Box 252
Searsport, ME 04974
U.S.A.

Ms. J.L.L. Demeterio
Agricultural Attaché
Embassy of The Philippines
85 Rue Washington
1050 Brussels
Belgium

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. K. Karlowski
Head of Laboratory
National Institute of Hygiene
Department of Food Research
Chocimska 24 str.
00-791 Warsaw, Poland

A. Patkowska
Specialist
Ministry of Agriculture and Food Industry
30, Wspolna Str.
Warsaw
Poland

A. Skrzynska
Chief of Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Economic
Relations
32/34 Zurawia Str.
00950 Warsaw
Poland

PORTUGAL

M.B. Dias
Head, Food Quality Control Laboratory
Av. Conde Valdom 96
Lisboa
Portugal

M. do Rosario Nogueira
Assessor
Instituto Nacional Saude
Av. Padre Cruz 1699
Lisboa Cedex
Portugal

**SLOVENIA, REP. OF
SLOVAQUE, REP. DE
ESLOVAKA, REP DE**

Dr. Marusa Adamic
Hygiene Specialist
Chief of the Nutritional Laboratory
Institute of Public Health of the Republic
of Slovenia
Trubarjeva 2,
61000 Ljubljana
Slovenia

**SPAIN
ESPAGNE
ESPANA**

Dr. A. Piedrabuena
Subdirector General de Planificación
Alimentaria y Relaciones con la CEE
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Paseo Infanta Isabel 1
28014 Madrid
Spain

A. Carbajo
Técnico
Ministerio de Sanidad y Consumo
Subdirección de Higiene de los
Alimentos
Paseo del Prado 18-20
Madrid 28014
Spain

SWEDEN**SUEDA
SUECIA**

Dr. S.A. Slorach
Deputy Director General
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

Mrs. A. Janelm
Principal Administrative Officer
Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

Mrs. E. Jansson-Elfberg
Principal Administrative Officer
Food Standards División
National Food Administration
Box 622
S-75125 Uppsala, Sweden

A. Grundström
Food Technologist
Semper AB
Box 23142
10548 Stockholm, Sweden

SWITZERLAND**SUISSE
SUIZA**

P. Rossier
Chief of International Standards
Federal Office of Public Health
CH-3000 Berne 14
Switzerland

A. Gubler
Vice President
Givaudan-Roure
Veberlandstr.
CH-8600 Dübendorf
Switzerland

Ms. G. Humbert
Jacob Suchard SA
Rue des Usines 90
CH-2003 Neuchatel
Switzerland

Dr. G. Kiss
Migros-Genossenschafts-Bund,
Postfach 266
CH-8031 Zürich
Switzerland

Dr. M. Lützwow
Regulatory Affairs Manager
Hoffmann-La Roche AG
CH-4002 Basel, Switzerland

Mrs. D. Magnolato
Regulatory Affairs Manager
Nestec Ltd.
55 Av. Nestle
CH-1800 Vevey
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr. Sakprayoon Deema
Inspector-General
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajdamneon Nok Rd.
Bangkok 10200
Thailand

V. Chiravatcharatikul
Scientific Regulatory Affairs Manager
The Coca-Cola Corporation
20th Floor Regent House,
183 Rajdamri Road
Pathumwan
Bangkok 10330
Thailand

Miss C. Keawkungwal
Second Secretary
Royal Thai Embassy
Buitenweg 1
2517 KD The Hague
The Netherlands

Mrs. O. Silapanapaporn
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road
Bangkok 10400
Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Miss B.J. Richards
Head of Food Additives Branch
Chemical Safety of Food Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R.505 Ergon House
c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U.K.

T.J. Davis
Head of Chemical Food Contamination
Branch
Chemical Safety of Food División
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U.K.

Dr. M. Briggs
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U.K.

Dr. D.H. Watson
Food Science Division I
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R.242 Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U.K.

Ms. Dr. N.M. Binns
Manager, Chemical Products
Registration, Europe
Pfizer Central Research
10 Dover Road
Sandwich, Kent CT13 OBN
U.K.

Mrs. A.J. Hardinge
Regulatory Affairs Manager
Quest International
Ashford Kent TN24 OLT, U.K.

J.C.N. Russell
Marketing Service Manager
Kelco International Ltd.,
Westminster Tower
3, Albert Embankment
London SE1 7RZ, U.K.

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDO DE AMERICA**

R.J. Ronk
Senior Advisor to the Deputy
Commissioner for Policy
U.S. Food and Drug Administration
5600 Fishers Lane (HF-22)
Rockville, Maryland 20857
U.S.A.

D.F. Dodgen
Office of Premarket Approval
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street S.W. (HFS-200)
Washington D.C. 20204, U.S.A.

Ms. R.S. Nally
Executive Officer for Codex Alimentarius
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
14th & Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250, U.S.A.

R.H. Barret
Office of Food Safety and Technical
Services
Foreign Agriculture Service
U.S. Department of Agriculture
14th & Independence Ave. S.W.
Washington D.C. 20250, U.S.A.

Ms. E.J. Campbell
Director
Division of Programs and Enforcement
Policy Office of Food Labelling
U.S. Food and Drug Administration
(HFS-155)
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
U.S.A.

Ms. J.A. Springer
Chief, Division of Mathematics
Office of Toxicological Sciences
U.S. Food and Drug Administration
(HFF-705)
200 C Street, S.W.
Washington D.C. 20204
U.S.A.

Dr. T.C. Troxell
Director
Div. of Programs & Enforcement Policy
Office of Plant and Dairy Foods and
Beverages (HFS-305)
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington D.C. 20204
U.S.A.

Dr. T.B. Whitaker
U.S. Department of Agriculture
Agriculture Research Service
North Carolina State University
Box 7625
Raleigh, North Carolina 27695-7625
U.S.A.

Dr. S.W. Bigelow
Pfizer, Inc.
235 E. 42nd Street
New York, NY 10017
U.S.A.

K. Brenner
Corn Refiners Association
Vice-President
1100 Connecticut Ave, NW
Washington DC 20036
U.S.A.

Ms. G. Brooks-Ray
Director, Regulatory Affairs and
Nutritional Sciences
CPC International Inc.
International Plaza
P.O. Box 8000
Englewood Cliffs, New Jersey 07632
U.S.A.

Ms. F.J. Broulik
Director, Regulatory Affairs
McNeil Specialty Products Co.
501 George Street
New Brunswick, NJ 08903-2400
U.S.A.

Dr. W.J. Cook
Consultant
Box 690
Mt. Gretna
Pa. 17064, U.S.A.

Dr. G.E. Dunaif
Senior Program Manager-Toxicology
Campbell Soup Co.
P.O. Box 48K
Campbell Place
Camden, New Jersey 08103-1799
U.S.A.

Dr. O.D. Easterday
Vice President and Chief
Product Safety Assurance Officer
International Flavors and Fragrances,
Inc.
1515 State Highway No. 36
Union Beach, New Jersey 07735-3597,
U.S.A.

Mrs. J.C. Howell
Manager, Regulatory Submissions
The Coca Cola Company
310 North Avenue
Atlanta, Georgia 30301,
U.S.A.

Dr. F.N. Johnson
Director, Food Chemicals Codex
National Academy of Sciences
2101 Constitution Ave., N.W.
Washington, D.C. 20418
U.S.A.

Dr. M.E. Klaus
Nutrasweet Co.
P.O. Box 730
1751 Lake Cook Rd.
Deerfield IL 60015-5239
U.S.A.

Dr. A.W. Matthys
Director
Technical Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1401 New York Ave.,
Washington D.C. 20005
U.S.A.

Dr. J.P. Modderman
Senior Scientist
Keller and Heckman
1001 G Street, NW
Suite 500 West
Washington D.C. 20001
U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

(ABIA) BRAZILIAN ASSOCIATION OF
FOOD INDUSTRY

M.R. Nutti
Av. Brigadeiro Faria Lima 2003
11 Andar
Sao Paulo 01451-001
Brazil

(AFCA) SPANISH ASSOCIATION OF
FOOD ADDITIVES MANUFACTURERS

A. Contijoch
Presidente AFCA
Bruc 72-74
08009-Barcelona
Spain

(AIIBP) ASSOCIATION
INTERNATIONALE DE L'INDUSTRIE
DES BOUILLONS ET POTAGES

E.G. Rapp
Ernest Claeslaan 4
B-3080 Tervuren
Brussels
Belgium

(AMFEP) ASSOCIATION OF
MICROBIAL FOOD ENZYME
PRODUCERS

J.L. Mahler
Novo Nordisk A/S
Novo Allé
DK 2880 Bagsvaerd
Denmark

Mrs. D.P. Praaning-Van Dalen
Gist Brocades N.V.
P.O. Box 1
2600 MA Delft
The Netherlands

(AOAC INTERNATIONAL)
ASSOCIATION OF OFFICIAL
ANALYTICAL CHEMISTS

Mrs. M. Lauwaars
European Representative
AOAC International
P.O. Box 153
6720 AD Bennekom
The Netherlands

BIOPOLYMER INTERNATIONAL

Miss. A. Hadjiyiani
Regulatory Affairs Manager
FMC Corporation
Food Ingredients Division
480 Av. Louise
Brussels
Belgium

(CEFIC) EUROPEAN COUNCIL OF
CHEMICAL MANUFACTURERS'
FEDERATION

Dr. U.J. Salzer
Haarmann and Reimer GMBH
Postfach 1253
D-3450 Holzminden
Germany

(CIAA) CONFEDERATION DES
INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES
DE LA CEE

Dr. D. Taeymans
Manager Food Technology and
Scientific Affairs
CIAA
Rue de la Loi 74
B-1040 Brussels
Belgium

(CIMSCEE) COMITÉ DES
MAYONNAISES ET SAUCES
CONDIMENTAIRES DE LA
COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE
EUROPÉENNE

J. Hallaert
Scientific and Technological Adviser
CIMSCEE
Av. de Cortenbergh 172
B-1040 Bruxelles
Belgium

(COFAG) COMITÉ DES FABRICANTS
D'ACIDE GLUTAMIQUE DE LA CEE

Yannick Yuichi O'Hara
Scientific Representative
16, Rue Ballu
F-75009 Paris
France

COUNCIL OF EUROPE

L. Sivonen
Council of Europe
Secretariat of the Partial Agreement in
the Social and Public Health Field
F-67075 Strasbourg Cedex
France

COUNCIL OF THE EUROPEAN
COMMUNITIES

P. Culley
Principal Administrator
Secretariat of the Council of the
European Communities
170 Rue de la Loi
1048 Brussels
Belgium

(EC) COMMISSION OF THE
EUROPEAN COMMUNITIES

Dr. W. Penning
Principal Administrator
Directorate General for Internal Market
and Industrial Affairs
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium

J. Howlett
Principal Administrator
Director General for Internal Market and
Industrial Affairs
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium

G. Verardi
Principal Administrator
Directorate General Agriculture
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium

(EFEMA) EUROPEAN FOOD
EMULSIFIER MANUFACTURERS'
ASSOCIATION

Mrs. J. Thestrup
Grindsted Products
Edwin Rahrs Vej 38
DK-8220 Brabrand
Denmark

(EFFA) EUROPEAN FLAVOUR AND
FRAGRANCE ASSOCIATION

R.F. van Croonenborgh
Product Safety Officer Flavourings
Quest International
Borneolaan 29
1217 GX Hilversum

(ECE) EUROPEAN INDUSTRIAL
FOOD ADDITIVES AND FOOD
ENZYMES

A. Overeem
Executive Secretary
Veraartlaan 8
P.O. Box 5824
2280 HV Rijswijk (ZH)
The Netherlands

(FIVS) FEDERATION
INTERNATIONALE DES INDUSTRIES
ET DU COMMERCE EN GROS DES
VINS, SPIRITUEUX, EAUX-DE VIE ET
LIQUEURS

M. Anastasio
Secretary General of C.S.A.
Via San Secondo No. 67
Torino
Italy

Ph. Mouton
Pernod Ricard
45, Rue de Trèves
1040 Bruxelles
Belgium

(FCN) FOOD CHEMICAL NEWS

P. Wilson
Contributing Editor
1101 Pennsylvania Ave. S.E.
Washington D.C. 20003
U.S.A.

(ICC) INTERNATIONAL ASSOCIATION
FOR CEREAL SCIENCE AND
TECHNOLOGY

W.J. de Koe
Hartenseweg 40
6705 BK Wageningen
The Netherlands

(IDF) INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION

C.A.L. Bercht
VVZM
Laan van Meerdervoort 20
2517 AK The Hague
The Netherlands

R.W. Maeijer
Nestlé Nederland B.V.
Walstraat 17
8011 NR Zwolle
The Netherlands

(IDF) INTERNATIONAL DIABETIC
FEDERATION

J. Byrne
1 Allée du Herisson
1070 Brussels
Belgium

(IEIP) INSTITUT EUROPÉEN DES
INDUSTRIES DE LA PECTINE

Dr. C. May
Chief Scientist
H.P. Bulmer Pectin
Pectin Division
The Cider Mills
Plough Lane
Hereford HR4 OLE, U.K.

(IFAC) INTERNATIONAL FOOD
ADDITIVES COUNCIL

Dr. A.G. Ebert
Executive Director
International Food Additives Council
5775 Peachtree-Dunwoody Road
Suite 500 G
Atlanta, Georgia 30342-1558
U.S.A.

J.T. Elfstrum
Manager Regulatory Affairs
Rhone Poulenc, Inc.
Cranbury, N.J. 08512-7500
U.S.A.

Dr. R.J.H. Gray
Manager Regulatory Affairs
Hercules Incorporated
Wilmington de 19894
U.S.A.

S. Kneiss
Director of Federal and Regulatory
Affairs
Hercules Incorporated
1800 K St. NW Suite 710
Washington D.C. 20006
U.S.A.

(IFG) INTERNATIONAL FEDERATION
OF GLUCOSE INDUSTRIES

Dr. D.B. Whitehouse
Quality Assurance Manager
Cerestar
Research and Development Centre
Havenstraat 84
B-1800 Vilvoorde
Belgium

J.T. Heideman
Product Manager, Cargill
P.O. Box 34
4600 AA Bergen op Zoom
The Netherlands

Ms. A. Jung
International Federation of
Glucose Industries (IFG)
Avenue de la Joyeuse Entrée 1
B-1040 Brussels
Belgium

J. Lichtenbelt
Avebe
Avebe-Weg 1
9607 PT Foxhol
The Netherlands

G. Morelle
R&D Expert
Amycor N.V.
Burchtstraat 10
B-9300 Aalst
Belgium

(IFGMA) INTERNATIONAL ASSEMBLY
OF GROCERY MANUFACTURERS
ASSOCIATIONS

Ms. G. Brooks-Ray
Director, Regulatory Affairs and
Nutritional Sciences
CPC International, Inc.
Box 8000, International Plaza
Englewood Cliffs, N.J. 07632 U.S.A.

S. Gardner
Senior Vice President
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Avenue, N.W.
Suite 900
Washington D.C. 20007
U.S.A.

(ILSI) INTERNATIONAL LIFE
SCIENCES INSTITUTE

F.J. van der Meer
ILSI
Chaussée de Mons 1424
1070 Brussels
Belgium

(INEC) INSTITUT EUROPEEN DES
INDUSTRIES DE LA GOMME DE
CAROUBE

Prof. Dr. Z. Puhan
Dept. of Food Science
ETH-Zentrum, LFO F 18
Schmelzbergstr. 9
CH-8092 Zürich
Switzerland

Mrs. J. Thestrup
Grindsted Products
Edwin Rahrs Vej 38
DK-8220 Brabrand
Denmark

(IOCU) INTERNATIONAL
ORGANIZATION OF CONSUMERS
UNIONS

M. Schuttelaar
Coordinator Food and Environment
Consumers Union
Leeghwaterplein 26
2521 CV Den Haag
The Netherlands

Ms. C. Toussaint
AGV
Heilsbachstrasse 20
5300 Bonn 1
Germany

(IOFI) INTERNATIONAL
ORGANIZATION OF THE FLAVOUR
INDUSTRY

Dr. F. Grundschober
Scientific Adviser
8 Rue Charles Humbert
CH-1205 Geneva
Switzerland

Dr. K. Schrankel
Vice President
Corporate Safety Assurance
International Flavors and Fragrances
R+D/CSA
1515 Highway,36
Union Beach
N.J. 07735-3597
U.S.A.

(IPF) INTERNATIONAL PEANUT
FORUM

Mrs. J.G. Adams
Director European Operations
National Peanut Council of America
Regent Arcade House
19-25 Argyll Street
London W1V 1AA
U.K.

(IPPA) INTERNATIONAL PECTIN
PRODUCERS ASSOCIATION

Dr. Colin May
Chief Scientist
H.P. Bulmer Pectin
Pectin División
The Cider Mills
Plough Lane
Hereford HR4 OLE
U.K.

Dr. R. Gray
Hercules Food and Functional Products
Company
P.O. Box 8470
Wilmington, DE 19899-8740
U.S.A.

(ISA) INTERNATIONAL SWEETENERS
ASSOCIATION

A. Corti
Secretary General
Avenue du Four à Briques 1/3
B-1140 Brussels
Belgium

(ITIC) INTERNATIONAL TOXICOLOGY
INFORMATION CENTRE

Dr. G. Vettorazzi
International Toxicological
Information Centre
(ITIC) and "Vettorazzi Associates"
Paseo Ramón Maria de Lili, 1,4-D
E-20002 San Sebastian
Spain

(MARINALG INTERNATIONAL)
WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED
PROCESSORS

J.J. Piot
Counseiller/Advisor
(Marinalg International)
85 Blvd. Haussmann
75008 Paris
France

W.J. Sander
8355 Aero Drive
San Diego
California 92123
U.S.A.

(OFCA) ORGANIZATION OF
MANUFACTURERS OF CELLULOSE
PRODUCTS FOR FOODSTUFFS IN
THE EEC

Dr. E. Izeboud
Secretary General
OFCA
P.O. Box 661
2280 AR Rijswijk

UNESDA/CESDA

R. Langlais
CESDA/UNESDA
35, Bvd. Louis Schmidt,
B-1040 Bruxelles
Belgium

FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION OF THE UNITED
NATIONS

Dr. J. Paakkanen
FAO Joint Secretary of JECFA
Food Policy and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization of
the United Nations
Via delle Terme di Caracalla 00100
Rome
Italy

WORLD HEALTH ORGANIZATION

Dr. J.L. Herrman
WHO Joint Secretary of JECFA
International Programme on Chemical
Safety
World Health Organization
1211 Genève 27 Switzerland

Dr. G.G. Moy
Scientist Food Safety Unit
World Health Organization
1211 Genève 27
Switzerland

Yong-Moon Kim
Technical Officer
Food Safety Unit
Division of Health Protection and
Protection
World Health Organization
1211 Genève 27
Switzerland

FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS

D. Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
00100 Rome
Italy

S. Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
00100 Rome Italy

DUTCH SECRETARIAT

Ms. L. Robroch
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Nutrition
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

Mrs. S. Ciere
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Nutrition
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

Dr. D.A. Toet
Hercules B.V.
Postbus 5822
2280 HV Rijswijk
The Netherlands

Mrs. A.B. Mortensen-van der Veen
Executive Officer for Codex Alimentarius
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Nutrition
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

ALINORM 93/12A
APENDICE II

ANTEPROYECTO DE PREÁMBULO PARA LA
NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
(En el trámite 5)

1. **AMBITO DE APLICACION**

1.1 **Aditivos alimentarios permitidos**

De acuerdo con las disposiciones de esta Norma, en los alimentos sólo se podrán emplear los aditivos alimentarios citados en la misma¹. En ella sólo figuran los aditivos alimentarios que han sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y considerados aceptables para su empleo en los alimentos.

¹ Esta disposición no se aplica a las clases de aditivos alimentarios no incluidas en el actual borrador de Norma general. La frase se refiere sólo a los antioxidantes y conservantes.

1.2 **Alimentos en los que pueden emplearse aditivos**

En la presente Norma se expondrán las condiciones en que pueden emplearse los aditivos alimentarios permitidos en todos los alimentos, hayan sido normalizados o no anteriormente en el Codex. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos se verán incluidas en las disposiciones de esta norma y reemplazadas por ellas. En el Anexo A se expone el fundamento de esas disposiciones.

1.3 **Alimentos en los que no pueden emplearse aditivos**

En la presente norma se definirán las categorías de alimentos o los productos alimenticios individuales en que no se permite o se restringe el uso de aditivos alimentarios.

1.4 **Niveles de empleo permitidos para los aditivos alimentarios**

El objetivo principal de establecer niveles permitidos para el empleo de aditivos alimentarios en diversos grupos de alimentos es garantizar que la ingesta de aditivos no supere la ingesta diaria admisible.

Los aditivos alimentarios regulados mediante la presente norma y sus niveles máximos de empleo estaban contemplados ya en parte en las disposiciones sobre aditivos alimentarios establecidas en anteriores normas del Codex para productos, o bien se han incluido en respuesta a peticiones de los Gobiernos, tras someter los niveles máximos sugeridos a un método apropiado para determinar la ingesta dietética y verificar la compatibilidad del nivel máximo propuesto y la IDA.

Como primera medida puede utilizarse en este sentido el método del presupuesto danés. Conviene también alentar a presentar datos sobre el consumo real de alimentos.

² "Consensus Document on the Danish Budget Method", Grupo de Trabajo Nórdico sobre Toxicología de los Alimentos y Evaluación de Riesgos, Informe No. 4/90.

2. **DEFINICION DE LOS TERMINOS EMPLEADOS EN ESTA NORMA**

a) **Por aditivo alimentario** se entiende cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al

alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico) en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o conservación de ese alimento, resulta, o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El término no comprende los "contaminantes" ni las sustancias añadidas a los alimentos para preservar o aumentar sus cualidades nutricionales³

b) La ingesta diaria admisible (IDA) es una estimación efectuada por el JECFA de la cantidad de aditivo alimentario, expresada respecto al peso corporal, que una persona puede ingerir diariamente durante toda la vida sin riesgos apreciables para su salud (se refiere normalmente a una persona de 60 kg)⁴

c) El término ingesta diaria admisible "no especificada" (NE) se aplica a las sustancias alimenticias de muy baja toxicidad que, a juzgar por los datos disponibles (químicos, bioquímicos, toxicológicos y de otros tipo), y considerando la ingesta alimentaria total de la sustancia que cabe deducir de su empleo a los niveles necesarios para conseguir el efecto deseado y del contenido habitual aceptable de la misma en los alimentos, no representa, en opinión del JECFA, un riesgo para la salud. Por ese motivo, así como por las razones expuestas en las evaluaciones individuales del JECFA, este organismo no considera necesario asignar un valor numérico a la ingesta diaria admisible. Cualquier aditivo que satisfaga este criterio deberá ser empleado conforme a las buenas prácticas de fabricación definidas más adelante en el subpárrafo 3.3.

³ Codex Alimentarius, 2ª Ed. (1992), Vol. I (Requisitos Generales), pág. 11.

⁴ Principios para evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios y contaminantes en los alimentos, Organización Mundial de la Salud. Criterios de salud ambiental de la OMS, n° 70, pág. 111 (1987).

3. **PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**⁵

3.1 **Evaluación de la inocuidad**

Únicamente se aprobarán e incluirán en esta norma los aditivos alimentarios que, a juzgar por los datos de que dispone actualmente el JECFA, no conllevan riesgos para la salud del consumidor a las dosis de empleo propuestas.

Los aditivos alimentarios serán incluidos en esta norma tras tener en cuenta todos los valores obtenidos, por la fuente que fuere, sobre su ingesta diaria admisible, o variable similar, y su ingesta diaria probable. Cuando el aditivo alimentario deba ser utilizado en alimentos ingeridos por grupos específicos de consumidores, se tendrá en cuenta la ingesta diaria probable del aditivo alimentario entre los consumidores de esos grupos.

⁵ Los Principios generales para el uso de aditivos alimentarios fueron aprobados originalmente en la novena reunión del Codex Alimentarius en forma de texto consultivo del Codex (párr. 295 de ALINORM 72/35) y se incluyeron más tarde en la segunda edición del Codex Alimentarius, vol. 1 (Requisitos generales) págs. 49-51 (1992). Los párrafos pertinentes del texto han sido incluidos ahora como parte integrante de esta norma, con las modificaciones oportunas para adecuarlos al presente contexto.

⁶ "En las Directrices para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios," CAC/VOL. XIV Ed. 1, Suplemento 2 (1989), se exponen los métodos de cálculo de la ingesta diaria máxima teórica (IDMT) y la ingesta diaria admisible (IDA) de aditivos alimentarios. Pueden emplearse también otros procedimientos para calcular la IDMT y la IDE.

3.2 **Necesidad tecnológica y justificación del uso de aditivos**

El empleo de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello conlleva alguna ventaja para el consumidor, no presenta riesgos para su salud y no le

induce a equivoco, y si se cumple uno o más de los fines o requisitos (a) a (d) señalados a continuación, y sólo cuando estos fines no puedan alcanzarse por otros medios factibles económica y tecnológicamente:

a) conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencional en la calidad nutricional de un alimento estarla justificada en las circunstancias indicadas en el subpárrafo (b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal;

b) proporcionar ingredientes o constituyentes necesarios para alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales;

c) aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que esta dosis no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor;

d) proporcionar ayuda en la fabricación, elaboración preparación, tratamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento del alimento a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.

3.3 **Buenas prácticas de fabricación (BPF)**⁷

⁷ Comisión del Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento, 7ª Ed. (1989), pág. 128.

Todos los aditivos alimentarios regulados mediante las disposiciones de esta norma se emplearán respetando las condiciones de una buena práctica de fabricación, que son las siguientes:

a) la cantidad de aditivo añadido al alimento se limitará al mínimo necesario para obtener el efecto deseado;

b) la cantidad de aditivo que llega a formar parte del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tiene por objeto obtener ningún efecto físico o técnico en el mismo alimento, se reduce al máximo razonablemente posible;

c) el aditivo está preparado y manipulado de la misma forma que un ingrediente alimentario.

3.4 **Especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios**

Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con la presente norma deberán poseer la calidad alimentaria adecuada y satisfacer en todo momento las especificaciones para la identidad y pureza aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius⁸, o bien, en ausencia de tales especificaciones, las especificaciones oportunas elaboradas por los organismos nacionales e internacionales responsables. Para conseguir la calidad alimentaria exigida es preciso satisfacer el conjunto de las especificaciones y no simplemente criterios individuales relacionados con la inocuidad.

⁸ Las especificaciones sobre aditivos alimentarios ratificadas por la Comisión del Codex Alimentarius figuran en el "Compendio de especificaciones sobre aditivos alimentarios", del JECFA, volúmenes 1 y 2 (1992), y en los correspondientes addenda, publicados por la FAO.

4. **TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS A LOS ALIMENTOS**⁹

⁹ El principio de transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos ("Principios de transferencia") se refiere a los aditivos presentes en los alimentos de resultados del empleo de materiales primas o de otros ingredientes en que se han usado esos aditivos. La Comisión del Codex Alimentarius aprobó en su 17º periodo de sesiones (1987) una definición revisada del principio en forma de texto consultivo del Codex. El texto se reproduce en su totalidad en el Codex Alimentarius, 2ª Ed., Vol. 1 (Requisitos generales), págs. 85- 87), 1992. El principio de transferencia se aplica a todos los alimentos regulados en las normas del Codex, a menos que en ellas se indique lo contrario.

4.1 **Conformidad con el Principio de transferencia**

Aparte de por adición directa, los aditivos pueden transferirse a los alimentos a través de uno de sus ingredientes, con las siguientes condiciones:

- a) se permite el aditivo en la materia prima u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) conforme a la presente Norma general;
- b) la cantidad de aditivo en la materia prima u otro ingrediente (incluidos aditivos alimentarios) no sobrepasa la cantidad máxima así permitida;
- c) la cantidad de aditivo transferido no es mayor que la que resulta de las buenas prácticas tecnológicas y/o de fabricación, y
- d) el aditivo transferido está presente en una concentración que no es funcional, es decir, en una concentración significativamente menor que la normalmente requerida para conseguir una función tecnológicamente eficaz por sí mismo en el alimento.

4.2 **No conformidad con el Principio de transferencia**

Un aditivo transferido a un alimento particular en una cantidad significativa o en una cantidad suficiente para realizar una función tecnológica en dicho alimento como resultado del uso de materias primas o de otros ingredientes en los que este aditivo se usó, deberá ser tratado y considerado como aditivo de dicho alimento, y deberá estar regulado de acuerdo con los principios generales de la presente norma.

5. **FORMATO DE LA NORMA**

Los aditivos alimentarios incluidos en las listas han sido clasificados conforme a las 23 clases funcionales principales del Sistema Internacional de Numeración de Aditivos del Codex¹⁰. En la lista 1 de esta norma se especifica, para cada uno de los aditivos alimentarios (o grupos de aditivos alimentarios) de las principales clases funcionales, los alimentos de determinadas normas del Codex para productos en que pueden emplearse esos aditivos, así como sus niveles máximos de empleo.

La lista 2 de esta norma contiene básicamente la misma información que la facilitada en la lista 1, pero organizada por las categorías de alimentos de la CIAA; se especifican en ella los aditivos alimentarios que pueden utilizarse en los alimentos incluidos en cada categoría, así como los niveles máximos y las condiciones de empleo de cada uno.

A menos que se indique lo contrario, los niveles máximos de aditivos alimentarios se refieren al producto final, no a las cantidades presentes en los ingredientes.

¹⁰ Aunque la Norma General, en el estado de proyecto en que se halla, abarca sólo los antioxidantes y los conservantes, una vez completa regulará también los aditivos alimentarios de todas las otras

clases funcionales del SIN; véase Codex Alimentarius, 2ª Ed. (1992), Volumen I (Requisitos generales), Sección 5.1.

6. **EXAMEN Y REVISION DE LA NORMA**

Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la presente norma serán examinadas regularmente y revisadas si hiciera falta a la luz de las revisiones de las ingestas diarias admisibles efectuadas por el JECFA o de las nuevas necesidades tecnológicas o justificaciones de empleo.

ALINORM 93/12A

Apéndice III

CATEGORIAS DE ALIMENTOS EN QUE NO SE EMPLEAN CONSERVANTES Y/O ANTIOXIDANTES

+ significa "permitido"

- significa "no permitido"

	<u>Antioxidantes</u>	<u>Conservantes</u>
1. Productos lácteos, salvo los productos de la categoría 2		
1.1 Leche y bebidas lácteas	-	-
1.1.1 Leche y leche de manteca		
1.1.1.1 Leche		
1.1.1.2 Leche esterilizada y leche de cabra UHT		
1.1.1.3 Leche de manteca (pura)		
1.1.2 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas	-	+
1.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (no mezclados con otras sustancias), excluidas bebidas		
1.2.1 Leches fermentadas (no mezcladas con otras sustancias)		
1.2.1.1 No tratadas térmicamente después de la fermentación	-	-
1.2.1.1 Tratadas térmicamente después de la fermentación	-	+
1.2.2 Cuajada	-	+
1.3 Leche condensada (natural) y análogos		
1.3.1 Leche condensada (natural)	-	-
1.3.2 Blanqueadores de bebidas	+	+
1.4 Nata (no mezclada con otras sustancias) y similares		
1.4.1 Nata pasteurizada	-	-
1.4.2 Nata esterilizada, UHT o batida	-	-
1.4.3 Nata cuajada	-	+
1.4.4 Sucedáneos de nata	+	+
1.5 Leche en polvo y nata en polvo (sin mezcla con otras sustancias)		
1.5.1 Leche y nata en polvo	+	-

	1.5.2	Sucedáneos de leche y nata en polvo	+	+
1.6		Queso		
	1.6.1	No maduro	-	+
	1.6.2	Maduro	-	+
		1.6.2.1 Queso entero		
		1.6.2.2 Corteza de queso		
	1.6.3	Queso fundido	+	+
	1.6.4	Sucedáneos de queso	+	+
1.7		Postres lácteos, incluidos los productos con sabores e ingredientes clasificados en 1.2, 1.3, 1.4 y 1.6.	+	+
2.		Grasas y aceites y emulsiones grasas (del tipo agua en aceite)		
	2.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	+	-
		2.1.1 Grasa de mantequilla, grasa de leche anhidra y ghee		
		2.1.2 Aceites y grasas vegetales		
		2.1.3 Manteca de cerdo, sebo y aceite de pescado		
	2.2	Emulsiones grasas, especialmente del tipo agua en aceite		
		2.2.1 Emulsiones con un mínimo de 80% de grasa		
		2.2.1.1 Mantequilla y mantequilla concentrada	-	
		2.2.1.2 Margarina	+	+
		2.2.2 Emulsiones con menos de un 80% de grasa		
		2.2.2.1 Emulsiones de reducido contenido de grasa	+	+
		2.2.2.2 Emulsiones de bajo contenido de grasa	+	+
		2.2.2.3 Emulsiones de muy bajo contenido de grasa (menos del 20%)	+	+
	2.3	Productos obtenidos a partir de emulsiones grasas, mezclados y/o aromatizados	+	+
	2.4	Postres grasos	+	+
3.		Helados comestibles	+	+
4.		Frutas y hortalizas		
	4.1	Frutas y hortalizas frescas		
		4.1.1 Frutas y hortalizas no tratadas	-	-
		4.1.2 Frutas y hortalizas tratadas superficialmente	+	+
		4.1.3 Frutas y hortalizas peladas y/o cortadas	+	+
	4.2	Frutas y hortalizas congeladas	+	-

4.3	Frutas y hortalizas elaboradas	+	+
5.	Confitería		
5.1	Productos de cacao y productos de chocolate (relleno excluido)	-	-
5.2	Confitería de azúcar y confitería a base de cacao y de frutos secos	+	+
5.3	Goma de mascar	+	+
6.	Cereales y productos a base de cereales, excluida la panadería		
6.1	Granos enteros, partidos o triturados, arroz incluido	+ (arroz precocido)	-
6.2	Harinas y féculas	-	-
6.3	Cereales para desayuno, incluidos copos de avena	+	+
6.4	Productos a base de pasta (sólo rellenos)	+	+
6.5	Postres a base de cereales y fécula	+	+
7.	Productos de panadería		
7.1	Pan y productos de panadería ordinaria	+	+
7.2	Productos de panadería fina	+	+
8.	Carne y productos a base de carne (incluidas ave y caza)		
8.1	Carne, carne de ave y carne de caza frescas	-	
8.2	Productos cárnicos en forma de piezas enteras o cortes	+	+
	8.2.1 No cocidos		
	8.2.1.1 No curados		
	8.2.1.2 Curados (salazones incluidos)		
	8.2.1.3 Curados (salazones incluidos) y secos		
	8.2.2 Cocidos		
8.3	Productos a base de carne picada	+	+
	8.3.1 No cocidos		
	8.3.1.1 No curados		
	8.3.1.2 Curados (salazones incluidos)		
	8.3.1.3 Curados (salazones incluidos) y secos		
	8.3.2 Cocidos		
9.	Pescado y productos pesqueros		
9.1	Pescado y productos pesqueros	+	+

9.1.1	Pescado fresco		
9.1.2	Crustáceos, moluscos y equinodermos, frescos		
9.2	Pescado y productos pesqueros congelados	+	+
9.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados		
9.2.2	Pescado y productos pesqueros rebozados y/o fritos, congelado		
9.2.3	Productos pesqueros picados o en pasta, congelados		
9.3	Pescado y productos pesqueros, cocidos y/o fritos	+	-
9.3.1	Pescado y productos pesqueros cocidos		
9.3.1.1	Pescado y productos pesqueros cocidos		
9.3.1.2	Crustáceos cocidos		
9.3.2	Pescado y productos pesqueros, fritos		
9.4	Semiconservas de pescado y de productos pesqueros	+	+
9.4.1	Pescado y productos pesqueros ahumados, secos y/o en salazón		
9.4.2	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina		
9.4.3	Pescado y productos pesqueros, en escabeche y/o en salmuera		
9.4.4	Otros pescados y productos pesqueros semiconservados distinto de los relacionados en 9.4.1 a 9.4.3		
9.5	Conservas de pescado y de productos pesqueros	+	+
10.	Huevos y productos a base de huevo		
10.1	Huevos frescos	-	-
10.2	Productos líquidos a base de huevo	-	+
10.3	Productos congelados a base de huevo	-	-
10.4	Productos a base de huevo secos y/o coagulados por calor	+	-
10.5	Postres a base de huevo	+	+
11.	Azúcares y miel		
11.1	Azúcar (sacarosa)	-	-
11.1.1	Azúcar blanco y semiblanco		
11.1.2	Azúcar especial		
11.1.3	Azúcar moreno		

	11.1.4 Soluciones azucaradas y azúcares, incluyendo los (parcialmente) invertidos		
	11.2 Otros azúcares y jarabes	-	+
	11.3 Miel	-	-
12.	Sales y especias, sopas, salsas y ensaladas, productos proteínicos, etc.		
	12.1 Sal	-	
	12.2 Hierbas, especias, aderezos y condimentos	+	-
	12.3 Vinagres	+	+
	12.4 Mostazas	+	+
	12.5 Sopas y caldos	+	+
	12.6 Salsas y productos similares, "Ketchup" incluido	+	+
	12.7 Ensaladas y emulsiones para untar emparedados	+	+
	12.8 Levadura	+	-
	12.9 Productos proteínicos	-	-
13.	Productos alimenticios para usos nutricionales especiales		
	13.1 Preparados para lactantes y preparados complementarios	+	-
	13.2 Alimentos de destete	+	-
	13.3 Alimentos dietéticos para usos médicos especiales	+	-
		Evaluación de cada producto	
	13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control de peso	-	" -
	13.5 Alimentos suplementarios para usos dietéticos	-	" -
	13.5.1 Alimentos suplementarios para usos dietéticos, sólidos	-	" -
	13.5.2 Alimentos suplementarios para usos dietéticos, líquidos	-	" -
	13.6 Sucedáneos de la sal para usos dietéticos	-	" -
	13.7 Suplementos alimenticios	-	" -
14.	Bebidas, productos lácteos excluidos		
	14.1 Analcohólicas		
	14.1.1 Agua	-	-
	14.1.2 Zumos de frutas y hortalizas	+	+
	14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas	+	+
	14.1.4 Bebidas aromatizadas a base de agua	+	+
	14.1.5 Otros concentrados distintos de 14.1, 14.2	+	+

	14.1.6	Café, sucedáneos de café, té, infusiones de hierbas, y bebidas calientes a base de cereales	-	-
	14.2	Alcohólicas (incluidas las de bajo contenido alcohólico y las carentes de alcohol)	+	+
	14.3	Enfriadores de la cerveza	+	+
15.		Aperitivos varios		++
	15.1	Aperitivos a base de patata, cereales o fécula	+	+
	15.2	Nueces elaboradas, nueces y mezclas de nueces revestidas de recubrimientos salados	+	+
16.		Alimentos no clasificables en ninguno de los grupos anteriores	+	+

ALINORM 93/12A
Apéndice IV

**MEDIDAS REQUERIDAS COMO CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS INTRODUCIDOS
 EN LAS IDA O DE OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS**

Sustancia	Ingesta diaria admisible (IDA) precedente en mg/kg de peso corporal y otras recomendaciones toxicológicas	Ingesta diaria admisible (IDA) vigente en mg/kg de peso corporal y otras recomendaciones toxicológicas	Usos actuales en el Codex	Recomendación de la Secretaría sobre las medidas que se requieren
<u>Antioxidantes</u>				
Galato de dodecilo	Sin IDA (30ª reunión del JECFA)	0-0,05 (Temporal)	Ninguno	El Comité deberá considerar el restablecimiento de los usos del Codex aprobados antes de la 30ª reunión del JECFA
Gelato de octilo	SIN IDA (30ª reunión del JECFA)	0-0,1 (Temporal)	Ninguno	
Galato de propilo	0-2,5 (30ª reunión del JECFA)	0-1,4	Productos de grasa vegetal o de grasa animal o mezcla de grasa animal y vegetal especificadas	Informar al Presidente/ Secretaria del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites de que se ha rebajado la IDA. Posiblemente habrá que revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios

Aromas

Acetato de bencilo	0-5 [Temporal (35ª reunión del JECFA)]	0-5 (IDA colectiva para el alcohol bencílico, benzaldehido, ácido benzoico y sales de benzoato)	Ninguno especificado	Ninguna medida, al no haber ningún uso especificado en las actuales normas del Codex
2-etil-1-hexanol	Ninguna	0-0,5	Ninguno especificado	Ninguna medida (nueva evaluación). Al no haber ningún uso especificado en las actuales normas del Codex
d-Limoneno	0-1,5 (39ª reunión del JECFA)	No especificada	Ninguno especificado	Ninguna medida, al no haber ningún uso especificado en las actuales normas del Codex
Alcohol de α -metilbencílo	Ninguna	0-0,1	Ninguno	Ninguna medida. Nueva evaluación
Hidrocloruro de quinina Sulfato de quinina	El uso hasta 75 mg/l (como base de quinina) no entraña riesgos toxicológicos preocupantes (39ª reunión del JECFA)	El uso de hasta 100 mg/l (como base de quinina) no entraña riesgos toxicológicos preocupantes	Ninguno	Ninguna medida, al no haber ningún uso especificado en las actuales normas del Codex

Acentuadores del sabor

5'-guanilato disódico	No especificada (29ª reunión del JECFA)	No especificada	Carne "luncheon", espaldilla de cerdo curada cocida, carne picada curada cocida, "bouillons" y consomés	Ninguna medida. Se conservan las anteriores IDA
5'-inosinato disódico	No especificada (29ª reunión del JECFA)	No especificada		

Colorantes

Carotenos (algas)	Sin IDA (35ª reunión del JECFA)	Sin IDA	Ninguno	Ninguna medida. Se conserva la anterior IDA "no asignada"
Carotenos (hortalizas)	Sin IDA (35ª reunión del JECFA)	Admisible (el uso estipulado no supera los niveles habituales en las hortalizas)	Ninguno	El Comité deberá considerar el establecimiento de usos en el Codex en vista de la aprobación del empleo de los carotenos sintéticos

Edulcorantes

Maltitol	No especificada (33ª reunión del JECFA)	No especificada	Ninguno	
Jarabe de maltitol	No especificada (33ª reunión del JECFA)	No especificada	Ninguno	Ninguna medida. Se conservan las IDA anteriores
Sacarina	0-2,5 [IDA colectiva temporal para la sacarina y sus sales de calcio, potasio y sodio (28ª reunión del JECFA)]	0-5	Ninguno	Ninguna medida. Se ha aumentado la anterior IDA

Espesantes

Harina Konjac	Ninguna	No especificada (Temporal)	Ninguno	El CCFAC deberá pedir a otros Comités del Codex que consideren el establecimiento de niveles y razones de uso de esos compuestos cuando proceda
Alga Eucheuma elaborada	Sin IDA (39ª reunión del JECFA)	0-20 (Temporal)	Ninguno	
Alginato de propilenglicol	0-25 (17ª reunión del JECFA)	0-70	Hortalizas en conserva, pescado en conserva, productos lácteos, yogurt, quesos y minarina	Ninguna medida. Se ha aumentado la IDA anterior

Varios

β-Ciclodextrina	Ninguna	0-6 (Temporal)	Ninguno	Ninguna medida. Nueva evaluación
-----------------	---------	----------------	---------	----------------------------------

EDTA de sodio y hierro	Ninguna	Considerada provisionalmente inocua en los programas de enriquecimiento de alimentos	Ninguno	Deberá ser remitida al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
Acetato isobutirato de sacarosa	Sin IDA (26 ^a reunión de la JECFA)	0-10 (Temporal)	Ninguno	Ninguna medida. IDA no asignada anteriormente
Urea	Ninguna	El uso de hasta un 3% en la goma de mascar no entraña riesgos toxicológicos	Ninguno	Ninguna medida. Nueva evaluación
<u>Contaminantes</u>				
Cadmio	0,007 mg/kg peso corporal (33 ^a reunión del JECFA)	7 µg/kg peso corporal	Ninguno	Ninguna medida. Se conserva la anterior ISTP
Plomo	25 µg/kg peso corporal para niños y lactantes (30 ^a reunión del JECFA) 50 µg/kg peso corporal para adultos (22 ^a reunión del JECFA)	25 µg/kg peso corporal	Aceites comestibles, zumos y néctares de fruta, productos a base de chocolate, azúcares, "bouillons" y consomés	Informar al Presidente/ Secretaría de los Comités del Codex sobre grasas y aceites, azúcares, sopas y caldos, productos de cacao y chocolate y zumos de fruta de que la ISTP para el plomo (adultos) ha sido rebajada. Es necesario revisar los límites máximos para el plomo
Cloropropanoles (3-cloro-1,2-propanediol y 1,3-dicloro-2-propanol)	Ninguna	Los niveles en las proteínas vegetales hidrolizadas deberán reducirse al mínimo tecnológicamente posible	Ninguno	Informar al Presidente/ Secretaria del Comité del Codex sobre sopas y caldos de que se ha establecido una recomendación toxicológica. Tal vez haya que elaborar niveles máximos para los cloropropanoles.

ALINORM 93/12A

Apéndice V

ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA
DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADOS
EN LA 39ª REUNION DEL JEFCA

Categoría I (especificaciones recomendadas a la Comisión para su adopción)

Cera de abejas
Cera candelilla
Celulasa de *Trichoderma longibrachiatum*
Goma Dammar
Eter monoetilo de dietilenglicol
β-Glucanasa de *Trichoderma harzianum*
Triesteato de sorbitán
Aceite de soja oxidado térmicamente
Aceite de soja oxidado térmicamente y sometido a interacción con mono-
y diglicéridos
Dióxido de titanio

Categoría II especificaciones recomendadas para su adopción tras los oportunos cambios de redacción, incluidas correcciones tipográficas)

Etilvainillina
Isomaltal
Hidrocloruro de lisozima
Parafina
Pectinas
Acido tánico

Categoría III (especificaciones remitidas al JECFA por requerir cambios sustanciales)

Estearilo de calcio, lactilato de	Pregunta sobre el método para el ácido láctico
Cera carnauba	Pregunta sobre el punto de fusión y sobre los valores referentes al ácido, el éster y la saponificación
Goma de algarroba	Pregunta sobre la necesidad de criterios microbiológicos, etc.
Curcumina	Pregunta sobre el límite para disolventes residuales (se han sugerido 50 mg/kg para cada uno, nivel coherente con el de otros productos similares)
Cera microcristalina	Pregunta sobre el color
Nitrógeno	Pregunta sobre el contenido, límites para el oxígeno, humedad, dióxido de carbono, argón, helio, otros compuestos orgánicos
Estearilo de sodio, lactilato de	Pregunta sobre los métodos de determinación del sodio y el ácido láctico

Categoría IV (sustancias revisadas en la última reunión del JECFA)

Acido algínico, alginato de amonio, alginato de calcio, carotenos (algas), carotenos (hortalizas), d-Limoneno, alginato de potasio, hidrocloreuro de quinina y alginato de sodio.

Categoría V (especificaciones calificadas de provisionales)

Polvo de aluminio, rojo cártamo, diclorometano, furfural, bromato de potasio, alga Eucheuma elaborada, goma laca, monolaurato de sorbitán y talco.

ALINORM 93/12A
Apéndice VI

ENMIENDAS PROPUESTAS EN RELACION CON EL
SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION

Por acuerdo del CCFAC, en su 25ª reunión, se asignaron, corrigieron o suprimieron los siguientes números SIN para aditivos alimentarios, con miras a su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 20º periodo de sesiones:

ADICIONES

<u>Número</u>	<u>Aditivo alimentario</u>	<u>Funciones</u>
275	behenato de calcio	conservante
426	alga Eucheuma elaborada	espesante, estabilizador
459	beta-ciclodextrina	estabilizador, aglutinante
468	croscaramelosa	estabilizador, aglutinante
642	hidrocloruro de lisina	acentuador del sabor
927b	urea (carbamida)	texturizador

ANTEPROYECTO DE NIVEL DE REFERENCIA PROVISIONAL¹
PARA LA AFLATOXINA B₁ PRESENTE EN LOS PIENSOS SUPLEMENTARIOS
PARA ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE
(Trámite 5)

[5 µg/kg] de aflatoxina B₁

¹ Los niveles de referencia se han establecido con miras a su aplicación en la reglamentación de alimentos que son objeto de comercio internacional. Cuando se rebasen dichos niveles los gobiernos tendrán que decidir si los alimentos pueden distribuirse en el territorio sometido a su jurisdicción, y en qué circunstancias.

ALINORM 93/12A

Apéndice VIII

**ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS
QUE EL CCFAC PROPONE SOMETER CON CARACTER PRIORITARIO
A LA EVALUACION DEL JECFA**

Aditivos alimentarios

Alitame
4-Hexil-resorcinol

Propuesta de

Nueva Zelandia
Estados Unidos

Contaminantes

Dioxinas
Etilcarbamato
Nitrito, nitrato y nitrosaminas
Ocratoxina A
Patulina
Ftalatos
Hidrocarburos aromáticos policíclicos
Tricoteceno

Propuesta de

CCFAC
CCFAC
Países Bajos
Reino Unido, Dinamarca
Reino Unido
Países Bajos
Dinamarca
Países Bajos