

DOCUMENTO INFORMATIVO**MARCO DEL CCNFSDU PARA LA EVALUACIÓN DE LA NECESIDAD TECNOLÓGICA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El marco se aplica al uso de aditivos en los alimentos que forman parte del mandato del CCNFSDU (esto es, los alimentos normalizados y los no normalizados tras recibirse una solicitud del CCFA).

P. 1: IDENTIDAD Y USO PREVISTO

P. 1.1: Proporcionense el nombre y el número del SIN del aditivo alimentario tal como constan en el documento CXG 36-1989 (o el nombre químico de la sustancia si esta aún no ha sido incluida en el documento CXG 36-1989).

P. 1.2: Descríbase el alimento en el que se prevea el uso del aditivo y su forma (esto es, líquida o en polvo) e indíquese la norma del CCNFSDU y, si se conoce, la subcategoría de alimentos de la NGAA pertinentes.

P. 1.3: Indíquese y justifíquese el intervalo de la dosis de uso propuesta para el aditivo alimentario necesario para lograr el efecto tecnológico deseado con la mínima dosis de uso posible.

P. 2: CONFORMIDAD CON LA SECCIÓN 3.2 DEL PREÁMBULO DE LA NGAA

P. 2.1: Descríbase la función tecnológica del aditivo alimentario, tal como se indica en el documento CXG 36-1989 (incluida la clase funcional), así como la ventaja que confiere su uso.

P. 2.2: ¿El uso del aditivo satisface una o varias de las necesidades establecidas en los párrafos a) a d) de la Sección 3.2 del preámbulo de la NGAA? Indíquese cuál o cuáles.

- a) Conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencionada en la calidad nutricional de un alimento estaría 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 los ingredientes o constituyentes necesarios para los 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 ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor
- d) Proporcionar ayuda en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, 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

P. 2.3: ¿No se pueden lograr los objetivos establecidos en los párrafos a) a d) de la Sección 3.2 del preámbulo de la NGAA por otros medios factibles económica y tecnológicamente?

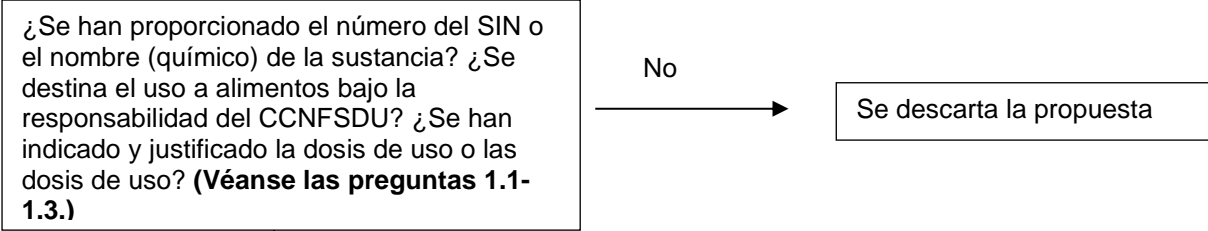
P. 2.4: ¿El uso de este aditivo alimentario en el alimento previsto modificaría alguna característica del alimento que pudiera confundir al consumidor? Por ejemplo, la naturaleza, la sustancia, la calidad global o la calidad nutricional del alimento o el uso de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas no deseables que pudieran confundir al consumidor.

P. 3: CONFORMIDAD CON EL ENFOQUE SOBRE EL USO DE ADITIVOS EN ALIMENTOS DESTINADOS A LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

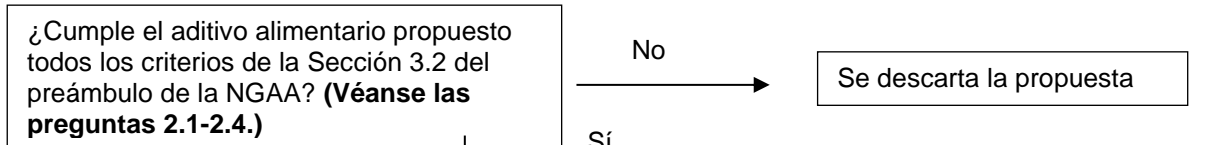
P. 3.1: ¿El aditivo alimentario propuesto desempeña una función tecnológica idéntica o similar a la de otros aditivos que ya han sido autorizados para su uso en la misma categoría de productos? En caso negativo, ¿qué justificación existe para la necesidad de un aditivo con una clase funcional o una función tecnológica nuevas? En caso afirmativo, ¿qué ventajas aporta el aditivo propuesto frente a las opciones autorizadas en la actualidad?

Anexo I. Árbol de decisiones acerca del marco del CCNFSDU para la evaluación de la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios

P. 1: IDENTIDAD Y USO PREVISTO



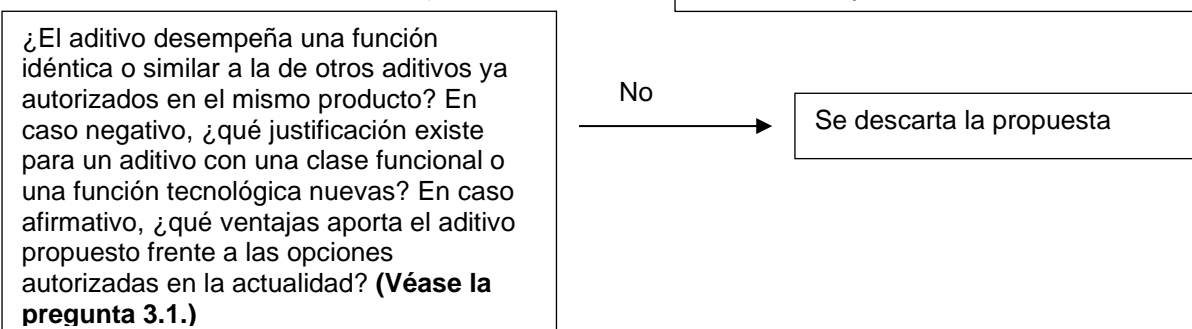
P. 2: CONFORMIDAD CON LA SECCIÓN 3.2 DEL PREÁMBULO DE LA NGAA



Se propone el uso en alimentos destinados a lactantes y niños pequeños.

El CCNFSDU evalúa la necesidad tecnológica para el uso en alimentos **NO destinados** a lactantes y niños pequeños y, cuando proceda*, el patrocinador puede remitir la solicitud de inclusión del aditivo en la lista de prioridades del JECFA.

P. 3: CONFORMIDAD CON EL ENFOQUE PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS**



El CCNFSDU evalúa la necesidad tecnológica para el uso en alimentos **destinados** a lactantes y niños pequeños y, cuando proceda*, el patrocinador puede remitir la solicitud de inclusión del aditivo en la lista de prioridades del JECFA.

* El marco se aplica en tres posibles casos:

- evaluar y justificar la necesidad tecnológica antes de la posible inclusión de un aditivo en la lista de prioridades del JECFA;
- evaluar la necesidad tecnológica del uso de aditivos en las normas del CCNFSDU que no precisan de la evaluación del JECFA (p. ej., en el caso de la elaboración de nuevas normas para aditivos previamente evaluados por el JECFA);
- responder a las solicitudes del CCFA acerca de la justificación tecnológica del uso de aditivos en alimentos que formen parte del mandato del CCNFSDU.

** El resultado de la evaluación realizada por medio de la pregunta 3 (SÍ/NO) permite conocer si el uso propuesto cumple el enfoque sobre el uso de aditivos en los alimentos para bebés.

Anexo II. Formulario para evaluar la necesidad tecnológica del uso de aditivos en los alimentos que forman parte del mandato del CCNFSDU (esto es, los alimentos normalizados y los no normalizados tras recibirse una solicitud del CCFA)

REMITENTE DE LA PROPUESTA		
P. 1: IDENTIDAD Y USO PREVISTO		
P. 1.1: Nombre y número del SIN del aditivo alimentario, tal como constan en el documento CXG 36-1989: <i>O nombre químico de la sustancia si esta aún no ha sido incluida en el documento CXG 36-1989.</i>		
P. 1.2: Describese el alimento en el que se prevea el uso del aditivo y su forma (esto es, líquida o en polvo) e indíquese la norma del CCNFSDU y, si se conoce, la subcategoría de alimentos de la NGAA pertinentes.		
Norma del CCNFSDU		
Referencia	Nombre de la norma	Observaciones (p. ej., limitación de uso a productos concretos)
Categoría de alimentos de la NGAA		
N.º de categoría de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos de la NGAA	
P. 1.3: Indíquese y justifíquese el intervalo de la dosis de uso propuesta para el aditivo alimentario necesario para lograr el efecto tecnológico deseado con la mínima dosis de uso posible.		
Propuesta de (intervalo de) mínima dosis de uso posible para lograr el efecto deseado (expresada en el producto final tal cual se va a consumir)	Justificación de la dosis propuesta	
P. 2: CONFORMIDAD CON LA SECCIÓN 3.2 DEL PREÁMBULO DE LA NGAA		
P. 2.1: Describese la función tecnológica del aditivo alimentario, tal como se indica en el documento CXG 36-1989 (incluida la clase funcional), así como la ventaja que confiere su uso.		
<i>Función tecnológica según el documento CXG 36-1989:</i>		
 <i>Ventaja del uso del aditivo:</i>		
P. 2.2: ¿El uso del aditivo alimentario satisface una o varias de las necesidades establecidas en los párrafos a) a d) de la Sección 3.2 del preámbulo de la NGAA? Indíquese cuál o cuáles.		
P. 2.3: ¿No se pueden lograr los objetivos establecidos en los párrafos a) a d) de la Sección 3.2 del preámbulo de la NGAA por otros medios factibles económica y tecnológicamente?		

P. 2.4: ¿El uso de este aditivo alimentario en el alimento previsto modificaría alguna característica del alimento que pudiera confundir al consumidor?

Por ejemplo, la naturaleza, la sustancia, la calidad global o la calidad nutricional del alimento o el uso de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas no deseables que pudieran confundir al consumidor.

P. 3: CONFORMIDAD CON EL ENFOQUE SOBRE EL USO DE ADITIVOS EN ALIMENTOS DESTINADOS A LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

P. 3.1: ¿El aditivo alimentario propuesto desempeña una función tecnológica idéntica o similar a la de otros aditivos alimentarios que ya han sido autorizados para su uso en la misma categoría de productos? En caso negativo, ¿qué justificación existe para la necesidad de un aditivo alimentario con una clase funcional o una función tecnológica nuevas? En caso afirmativo, ¿qué ventajas aporta el aditivo alimentario propuesto frente a las opciones autorizadas en la actualidad?