

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA Y LA
ALIMENTACIÓN

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

Via delle Teme di Carecalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex:
625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsímile:

OFICINA CONJUNTA:

(6)522.54593

ALINORM 95/12A

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
21° período de sesiones
Roma, 3–8 de julio de 1995**

**INFORME DE LA 27ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS
ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS
La Haya, 20–24 de marzo de 1995**

NOTA: El presente informe contiene la circular CL 1995/10-FAC.

A: - Puntos de contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados
- Participantes en la 27ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos

DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Víale delle Terme di Caracalla , 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la 27ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios v Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 95/12A)

Se adjunta el informe de la 27ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC). Será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 21º período de sesiones, que habrá de celebrarse en Roma del 3 al 8 de julio de 1995.

PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Se señalarán a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius en su 21º período de sesiones, para su adopción, las cuestiones siguientes:

1. Proyecto de Preámbulo a la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos, en el Trámite 8; párrs. 80–90 y Apéndice VI de ALINORM 95/12A
2. Especificaciones orientativas del Codex, en el Trámite 8; párrs. 53–57 y Apéndice IV (Categorías I y II) de ALINORM 95/12A

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o hacer observaciones sobre dichas cuestiones deberán hacerlo por escrito de conformidad con la Guía para el examen de las normas del Codex en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a consecuencias económicas (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, octava edición, págs. 35–37) y enviarlas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Víale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **para el 31 de mayo de 1995.**

3. Anexo A al Anteproyecto de Norma General para Aditivos Alimentarios, en el Trámite 5; párr. 48 y Apéndice III de ALINORM 95/1 2A
4. Anexos I, II y III al Anteproyecto de Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos, en el Trámite 5; párr. 101 y Apéndice VII de ALINORM 95/12A

Los gobiernos que deseen hacer observaciones referentes a las consecuencias que las antedichas cuestiones o cualquier otra disposición al respecto puedan tener para los intereses económicos deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas y Textos Afines del Codex en el Trámite 5) (*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius*, octava edición, págs. 29–31) y enviarlas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia **para el 31 de mayo de 1995.**

PARTE B: PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION

1. Enmiendas propuestas al Sistema Internacional de Numeración; párrs. 58–62 de ALINORM 95/12A

El Comité acordó aceptar como tema permanente de los programas de sus reuniones el examen de las enmiendas al Sistema Internacional de Numeración.

2. **Enmiendas propuestas al Inventario Revisado de Coadyuvantes de Elaboración;** párrs. 63–67 y Apéndice V de ALINORM 95/1 2A

El Comité acordó adjuntar como Apéndice a su informe el Inventario Revisado de Coadyuvantes de Elaboración, para que se formularan nuevas observaciones y se sometiera a examen en su próxima reunión.

3. **Examen de métodos de análisis para la determinación de aditivos alimentarios en los alimentos que circulan en el comercio internacional;** párrs. 68–72 de ALINORM 95/12A

El Comité acordó proseguir la elaboración de la antedicha lista de métodos sobre la base de las observaciones pedidas en el documento *CX/FAC 95/9*.

4. **Información sobre cadmio, PCB, dioxinas, hidrocarburos aromáticos policíclicos y ácido cianhídrico;** párrs. 1 31, 1 39 y 142 de ALINORM 95/12A

El Comité acordó recoger información adicional sobre los antedichos contaminantes.

5. **Propuestas para la evaluación prioritaria de aditivos alimentarios y contaminantes por el JECFA;** párr. 1 57 y Apéndice VIII de ALINORM 95/1 2A

El Comité acordó que se pidieran más propuestas de revisiones a la citada lista.

Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales que deseen formular observaciones y facilitar información sobre las antedichas cuestiones a que lo hagan **para el 1° de octubre de 1995**, enviándolas a la dirección siguiente: Mrs. A.B. Mortensen-Van der Veen, Executive Officer for Codex Alimentarius, Ministry of Agriculture, Nature Mangement and Fisheries, P.O. Box 20401, 2500 E.K. The Hague, the Netherlands (Telefax N° 31. 70.347.7552); remitiendo una copia al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, en su 27ª reunión, llegó a las conclusiones siguientes:

CUESTIONES QUE SE SOMENTEN AL EXAMEN DEL COMITE EJECUTIVO Y/O LA COMISION:

- Acordó remitir el **Anexo A (Directrices para la Estimación de los Niveles Apropriados de Uso de los Aditivos Alimentarios)** del Anteproyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios a la Comisión para que lo adoptara en el Trámite 5 (párr. 48);
- acordó remitir cuatro sustancias que figuran en las categorías I y II a la Comisión, para que las adoptara como **especificaciones orientativas del Codex** en el Trámite 8 (párr. 56);
- acordó remitir la versión revisada del **Proyecto de Preámbulo a la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos** a la Comisión para que lo adoptara en el Trámite 8 (párr. 90);
- acordó remitir las versiones revisadas de los **Anexos I, II y III del Proyecto de Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos** a la Comisión, para que las adoptara en el Trámite 5 (párr. 101), y;
- acordó remitir el resumen de la situación actual de sus trabajos al Comité Ejecutivo para que la aprobara (párr. 159),

OTRAS CUESTIONES DE ÍTERES PARA LA COMISION

- Acordó adjuntar como Apéndice el cuadro referente a las **medidas que han de aplicarse como consecuencia de los cambios del estado de aprobación de la IDA o de otras recomendaciones toxicológicas**, para que los comités de productos del Codex competentes adoptaran las medidas oportunas, en el entendimiento de que esta cuestión constituiría tema permanente del programa de sus reuniones (párr. 28 y Apéndice II);
- aceptó el ofrecimiento del Reino Unido de preparar propuestas más precisas sobre **procedimientos de evaluación/gestión de riesgos relacionados con la ingestión de aditivos alimentarios y la exposición a los mismos**, para someterlos a examen en su próxima reunión (párrs. 35 y 46-47);
- acordó que las **Listas 1 y 2 del Anteproyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios, relativas a los antioxidantes y conservantes** deberían condensarse y referirse únicamente a niveles mínimos y máximos aplicables a las categorías y subcategorías de alimentos, en el entendimiento de que se incluyeran los niveles de aditivos alimentarios vigentes en las normas del Codex (párr. 40);
- acordó proceder a la inclusión de los niveles de aditivos alimentarios para **espesantes, estabilizadores y edulcorantes** en el Anteproyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios sobre la base de las observaciones de los gobiernos (párr.41);
- pidió a Islandia y Nueva Zelandia que procedieran a la identificación de información necesaria para abordar la cuestión de la **justificación**

tecnológica y necesidad de uso de aditivos alimentarios y los criterios para evaluar los datos en el contexto de la Norma General para Aditivos Alimentarios (párr. 43, 44 y 47).

- acordó **aplazar la ratificación de las disposiciones para aditivos alimentarios en las normas del Codex** en el entendimiento de que los Comités del Codex competentes prepararan nuevas propuestas que aclararan las distintas disposiciones (incluida la necesidad tecnológica) para someterlas al examen del CCFAC a la luz de los Principios Generales del Codex para el Uso de Aditivos Alimentarios (párr. 51);
- convino en que los gobiernos que desearan formular observaciones sobre la precedente decisión del CCFAC de asignar **el N°407a del Sistema Internacional de Numeración al alga Eucheuma elaborada** deberían hacerlo en el período de sesiones de la Comisión, de conformidad con el Reglamento del Codex, y que se pedirían nuevas propuestas de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración (párrs. 61-62);
- acordó adjuntar como apéndice a su informe el **Inventario Revisado de Coadyuvantes de Elaboración** para que se formularan nuevas observaciones y se sometiera a examen en su próxima reunión (párr. 67);
- acordó que el Canadá prosiguiera la elaboración de la **Lista de Métodos de Análisis para la determinación de Aditivos Alimentarios presentes en los alimentos que circulan en el comercio internacional** sobre la base de las observaciones que se recibieran, para someterlo a examen en su próxima reunión (párr. 72);
- acordó **ratificar temporalmente los niveles para el ácido cianhídrico en las normas del Codex para el gari y la harina de yuca comestible**, en el entendimiento de que se pidiera al Comité Coordinador Regional del Codex para Africa que aclarara los niveles propuestos (párr. 74);
- acordó **aplazar la ratificación del anteproyecto de niveles de referencia y pruebas de muestreo para las aflatoxinas presentes en el maní (cacahuete)**, en espera de la futura evaluación del JECFA (párr. 79);
- acordó que Dinamarca y los Países Bajos revisaran los **Anexos IV y V del Anteproyecto de Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos**, para que se distribuyeran y se formularan observaciones al respecto (párr. 102);
- acordó que el Reino Unido, en cooperación con los Países Bajos y los Estados Unidos de América, preparara un **documento de posición sobre las aflatoxinas**, para distribuirlo y para que se formularan observaciones al respecto (párr. 104);
- acordó mantener el **proyecto de nivel máximo para la aflatoxina M₁ en la leche** en el Trámite 7 en espera de recibir la evaluación del JECFA de las aflatoxinas y la elaboración del documento de posición sobre las aflatoxinas para el Reino Unido (párr. 106);
- acordó incorporar las observaciones sobre **niveles de aflatoxinas y planes de muestreo relativos a todos los productos alimenticios** se incorporaran en el documento de posición sobre aflatoxinas que había de elaborar el Reino Unido (párr- 107);

- acordó que el Canadá revisara el **Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir las Aflatoxinas Presentes en las Materias Primas y los Piensos Complementarios Destinados a los Animales Productores de Leche**, para distribuirlo y para que se formularan observaciones en el Trámite 3 antes de su próxima reunión (párr. 113);
- acordó que Suecia preparara un **documento de posición sobre la ocratoxina A**, para someterlo a examen en su próxima reunión (párr. 116);
- acordó que Suecia prosiguiera con la elaboración del **Anteproyecto de Código de Prácticas sobre Medidas para Reducir en el Origen la Contaminación de los Productos Alimenticios**, teniendo al mismo tiempo en cuenta la información presentada sobre el **cadmio y el plomo**, para distribuirlo y para que se formularan observaciones al respecto antes de la próxima reunión del Comité (párrs. 119-120, 124 y 131);
- acordó que Dinamarca revisara el **Anteproyecto de Norma para el Plomo**, para distribuirlo y para que se formularan observaciones al respecto antes de su próxima reunión (párr. 28);
- acordó pedir **información adicional sobre el cadmio**, para examinarla en su próxima reunión (párr. 131);
- acordó que los Países Bajos revisara, teniendo en cuenta las observaciones adicionales que se presentan, el **documento de examen sobre los PCB y las dioxinas** para someterlo a examen en su próxima reunión (párrs. 136-137 y 139);
- acordó que por el momento no se requería ninguna medida ulterior sobre **los BPB, el tetracolorbenciltolueno, los ftalatos y el etilcarbomato**, en el entendimiento de que podría pedirse información adicional en el futuro, si se decidía que era necesario establecer niveles (párr. 139 y 141);
- acordó recabar más información sobre los **hidrocarburos aromáticos policíclicos y el ácido cianhídrico** antes de decidir sobre las posibles medidas futuras (párr. 142);
- propuso una **lista de aditivos alimentarios y contaminantes para evaluación prioritaria por el JECFA**, en el entendimiento de que se pidieran nuevas propuestas de revisiones a la lista (párr. 157).

INDICE

	<u>Párrafo</u> <u>s</u>
Apertura de la reunión	1-7
Aprobación del programa	8-10
Cuestiones de interés	
- Cuestiones planteadas en otros Comités del Codex	12-16
- Informe sobre SIMUVIMA/Alimentos	17-19
Examen del informe resumido de la 44ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	20-26
Medidas que han de aplicarse como consecuencia de los cambios del estado de aprobación de la IDA o de otras recomendaciones toxicológicas formuladas por el JECFA	27-28
Examen de los procedimientos de evaluación de los datos sobre ingestión alimentaria empleados en el análisis de riesgos	29-35
Examen del Anteproyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	36-48
Ratificación y/o revisión de los niveles máximos para contaminantes estipulados en las normas del Codex	49-52
Examen de las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios no examinados anteriormente por el Comité	53-57
Enmiendas propuestas al sistema internacional de numeración	58-62
Examen del inventario revisado de coadyuvantes de elaboración	63-67
Examen de los métodos de análisis para la determinación de los aditivos alimentarios en alimentos que circulan en el comercio internacional	68-72
Ratificación y/o revisión de dosis máximas para aditivos alimentarios estipulados en las normas del Codex	73-79
Examen del Proyecto de Preámbulo a la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos	80-90
Examen del Proyecto de Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (excepto el Preámbulo)	91-102
Micotoxinas en los alimentos y los piensos	103-104
- Examen del proyecto de nivel máximo de aflatoxina M ₁ en la leche	105-106
- Niveles de aflatoxinas y planes de muestreo relativos a productos alimenticios	107
- Código de Prácticas para Reducir las Aflatoxinas Presentes en las Materias Primas y los Piensos Suplementarios para Animales Productores de Leche	108 - 113
- Ocratoxina A y los Tricotecenos	114-116

Examen del Anteproyecto de Código de Prácticas sobre Medidas para Reducir el Origen de la Contaminación de los Productos Alimenticios	117-119
Observaciones de los Gobiernos e Información sobre el Cadmio y el Plomo	120
Documento de debate sobre el plomo	121 - 128
Documento de debate sobre el cadmio	129 - 131
Documento de debate sobre los PCB y las dioxinas	132-137
Observaciones e información sobre PBC, BPB, tetraclorobenziltolueno y dioxinas presentes en los alimentos	138-139
Observaciones e información sobre hidrocarburos aromáticos policíclicos, ácido cianhídrico, ftalatos y etilcarbamato en los alimentos	140-142
Propuestas para la evaluación prioritaria de aditivos alimentarios y contaminantes por el JECFA	143-157
Otros asuntos	158
Objetivos a plazo medio y programa de trabajos futuros	159
Fecha y lugar de la próxima reunión	160

APENDICES

	Páginas
I. Lista de participantes	29-54
II. Medidas que han de adoptarse como consecuencia de los cambios en el estado de aprobación de las IDA u otras recomendaciones toxicológicas	55-56
III. Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios - Anexo A	57-59
IV. Especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios no examinados anteriormente por el Comité 60-61	60-61
V. Inventario revisado de coadyuvantes de elaboración	62-71
VI. Proyecto de Preámbulo de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos	72-77
VII. Anteproyectos de Anexos a la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos	78
- Criterios para establecer niveles máximos en los alimentos (Anexo I)	79-84
- Procedimiento para las decisiones de gestión de riesgos (Anexo II)	85
- Formato de la Norma (Anexo III)	86
VIII. Aditivos Alimentarios y Contaminantes de Alimentos Propuestos para Evaluación Prioritaria por el JECFA	87

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos celebró su 27ª reunión en La Haya, Países Bajos, del 20 al 24 de marzo de 1995, por amable invitación del Gobierno de los Países Bajos. Ocupó la presidencia el Sr. H. van der Kooi, de los Países Bajos. Asistieron a la reunión 247 participantes, en representación de 40 países miembros, y 37 organizaciones internacionales (en el Apéndice I figura la lista de los participantes).
2. Por invitación del Presidente, el Sr. T. Joustra, Secretario General de Agricultura, Ordenación de Recursos Naturales y Pesca, dio la bienvenida a los asistentes a la 27ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Países Bajos.
3. El Secretario General presentó al nuevo Presidente del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, Sr. H. van der Kooi. El Sr. H. van der Kooi, se encargaba, entre otras cosas, de los asuntos del Codex en el Ministerio de Agricultura, Ordenación de Recursos Naturales y Pesca de los Países Bajos.
4. El Secretario General recordó al Comité la creciente importancia de la labor del Codex a la luz de los acuerdos del GATT adoptados en enero de 1994. El número cada vez mayor de participantes indicaba el interés de los gobiernos y las organizaciones internacionales.
5. El Secretario General mostró gran interés por las cuestiones relativas a la evaluación, la gestión y la comunicación de riesgos. El Secretario General subrayó que la gestión racional de los riesgos constituía una cuestión de importancia primordial para la salud de las personas, los animales y las plantas y para el medio ambiente, por una parte, y para los asuntos del comercio por otra.
6. El Secretario General expresó la confianza de que durante la presente reunión se darían pasos importantes y concluyó su intervención deseando a los participantes una reunión satisfactoria y fructífera.
7. El Presidente subrayó, en consecuencia, la gran importancia de tomar decisiones claras y transparentes en el seno de los comités del Codex. Por consiguiente, debía elaborarse más a fondo el sistema de disposiciones de carácter "horizontal", en particular en la Norma General sobre Aditivos Alimentarios y la Norma General sobre Contaminantes.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

8. El Comité aprobó el programa provisional ¹ tal como se habían propuesto, aunque no se habían preparado, por no haberse presentado observaciones, los documentos relativos al tema 9 del programa, propuestas de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración² y el tema 16, propuestas para evaluación prioritaria de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos por el JECFA.³

¹ CX/FAC 95/1.

² CX/FAC 95/7.

³ CX/FAC 95/23.

9. Con el fin de facilitar los debates sobre la evaluación prioritaria de compuestos por el JECFA, el Comité nombró el grupo oficioso de trabajo sobre esta cuestión bajo la

presidencia del Sr. R. Top (Países Bajos). El Comité decidió no establecer el grupo de trabajo sobre el SIN, por no haberse recibido observaciones al respecto (párrs. 58-62).

10. En espera de la decisión de la Comisión del Codex sobre la revisión de las directrices para los comités del Codex referentes a la asistencia de la prensa y del público a reuniones del Codex, el Comité acordó permitir la asistencia de un representante de la prensa.

NOMBRAMIENTO DEL RELATOR (Tema 3 del programa)

11. El Comité acordó, por sugerencia del Presidente, nombrar Relator al Dr. Simon Brooke-Taylor de Australia.

CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN EL COMITE EJECUTIVO Y OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 4(a) del programa)

Cuestiones planteadas en otros Comités del Codex⁴

⁴ CX/FAC 95/2.

12. El Comité tomó nota de que el Comité Ejecutivo, en su 41^a reunión⁵, había confirmado en el Trámite 1 las propuestas del CCFAC relativas a los nuevos trabajos referentes al "Examen de los procedimientos de evaluación de los datos sobre ingestión alimentaria empleados en el análisis de riesgos" (véanse párrs. 29-35) y el "Código de Prácticas para el Transporte a Granel de Todos los Productos Alimenticios" en colaboración con el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH); el CCEXEC había adoptado también en el Trámite 5 el anteproyecto de "Preámbulo de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos" (véanse párrs. 80-90) y convino en suspender la elaboración de un anteproyecto de niveles de referencia para la aflatoxina B₁ en los piensos suplementarios para los animales productores de leche".

⁵ ALINORM 95/3, párr. 47 y Apéndice II.

13. El Comité tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius en su 21^o período de sesiones, decidiría cuál de los comités (es decir, el CCFAC o el CCFH) se encargaría de la elaboración inicial del anteproyecto de "Código de Prácticas para el Transporte a Granel de Todos los Productos Alimenticios". No obstante, como se había indicado que dicho Código abordaría todos los tipos de contaminación (es decir, metales pesados, microorganismos y otros contaminantes), se subrayó la importancia de la participación del CCFAC en la redacción del Código (véase también el párr. 118).

14. Al examinar la petición hecha al CCFAC por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 27^a reunión de que establecieran niveles máximos para residuos presentes en las especies fumigadas con óxido de etileno⁶, el Comité señaló que el establecimiento de límites para dichos residuos de fumigantes correspondía, al parecer, al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, por lo que pidió al CCPR que examinara esta cuestión.

⁶ ALINORM 95/13, párr. 81.

15. Respecto a la sugerencia hecha por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en su 23^a reunión⁷ de que el CCFAC examinara el problema de las reacciones hipersensibles a los aditivos alimentarios en el contexto del principio de transferencia, el Comité volvió a confirmar su decisión anterior de que no se requería una medida específica por parte del CCFAC a este respecto, debido en particular a que el JECFA había tenido en cuenta las reacciones hipersensibles al evaluar los aditivos

alimentarios. El Comité tomó nota también de la decisión anterior adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras se encargara del establecimiento

⁷ ALINORM 95/22, párr. 111.

⁸ ALINORM 91 /40, párrs. 214-215.

de métodos de análisis para las aflatoxinas⁸.

16. El Comité convino en que la petición formulada por el Comité del Codex sobre Principios Generales en su 11ª reunión⁹ de que se aclarara la cuestión relativa a la modalidad en que el CCFAC colaboraría con los comités de productos competentes, en el marco de las Normas Generales para Aditivos Alimentarios y para Contaminantes, fuera examinada en su 28ª reunión, sobre la base de un documento que habría de preparar la Secretaría del Codex.

⁹ ALINORM 95/33, párr. 49.

Informe sobre SIMUVIMA/Alimentos - Programa Mundial de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos¹⁰

¹⁰ Documento de sala N°3.

17. La OMS presentó un informe sobre SIMUVIMA/Alimentos que contenía información del Codex y otras instituciones competentes sobre niveles y tendencias de los contaminantes en los alimentos, y su contribución a la exposición humana total a los mismos en relación con la salud pública y el comercio. En el sistema SIMUVIMA/Alimentos participaban a la fecha instituciones de 63 países, incluidos muchos países en desarrollo.

18. Se expusieron diversas actividades de SIMUVIMA/Alimentos que hacían referencia a la labor del Comité, en particular la evaluación de la contaminación química de la leche materna. Entre las actividades de SIMUVIMA/Alimentos figuraban estudios en curso sobre garantía de la calidad analítica, la difusión de información sobre metodologías, actividades de capacitación y apoyo material limitado. En 1994 se habían nombrado dos nuevos centros colaboradores de la OMS para cooperar, entre otras cosas, con SIMUVIMA/Alimentos en sectores relacionados con el análisis y la capacitación en materia de micotoxinas y plaguicidas.

19. Se estimuló a los países que todavía no participaban en SIMUVIMA/Alimentos a que se pusieran en contacto con el Coordinador de SIMUVIMA/Alimentos, OMS, Ginebra, para obtener más información sobre cómo participar en el programa.

EXAMEN DEL INFORME RESUMIDO DE LA 44ª REUNION DEL COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 4(b) del programa)

Resumen de la 44ª reunión del JECFA

20. El Comité tuvo ante sí el informe resumido (sin signatura) de la 44ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), que se había celebrado en Roma del 14 al 23 de febrero de 1995. El Comité tomó nota de que el informe completo sería publicado por la OMS a finales de 1995. Los Cosecretarios del JECFA, Dr. J.L. Herrman (OMS) y Dr. J. Paakkanen (FAO), presentaron el informe resumido.

21. Los Cosecretarios dieron aclaraciones sobre algunas de las evaluaciones que se habían realizado, en particular, sobre la nomenclatura utilizada para describir los

aceites minerales. Los aceites podían derivar de dos tipos de petróleos crudos, sea de origen nafténico (N), sea parafínico (P), y se extraían utilizando o bien el ácido convencional (oleum) tratado (A) o el procedimiento de hidrogenación e hidrotratado (H). La viscosidad se expresaba en "centistokes". En consecuencia, el aceite mineral P100(H) se refería a un aceite parafínico con una viscosidad de 100 "centistokes" producido por el procedimiento de hidrogenación.

22. La delegación del Reino Unido, al comentar la declaración del JECFA de que era "inoportuno comparar la exposición al nitrato procedente de las hortalizas directamente con la IDA y, por tanto, derivar límites para el nitrato presente en las hortalizas directamente de ellos", consideró inoportuno que la Comisión del Codex Alimentarius estableciera por el momento límites para el nitrato presente en las hortalizas (véase también el párr. 153).

23. Se examinaron especificaciones para la identidad y pureza de 56 sustancias. Se habían preparado nuevas especificaciones para dos sustancias que habían sido evaluadas por primera vez. Se habían revisado especificaciones para 46 sustancias, mantenido invariadas para siete y retirado las especificaciones vigentes para una sustancia.

24. La labor de revisión de las especificaciones para alginatos, la alga *Eucheuma* elaborada, y la goma arábiga puso de relieve la necesidad de mantener la coherencia al asignar límites para los microorganismos procedentes de fuentes naturales que se encontraban en aditivos alimentarios. En consecuencia, el JECFA exigiría en el futuro información sobre el estado microbiológico de las sustancias preparadas a partir de productos naturales, para que el Comité estableciera criterios idóneos de pureza microbiológica cuando fuera necesario. La información incluía, pero no exclusivamente, el recuento total en placa, mohos y levaduras, coliformes y *Salmonellae*.

25. El Comité de Expertos había examinado también un documento en el que se proponían criterios para la evaluación de la inocuidad de los aromatizantes que se consumen en pequeñas cantidades. Los criterios tenían en cuenta los umbrales de exposición humana para cada una de las categorías estructurales, con las cuales se compara la ingestión. El Comité consideró que la integración de datos sobre ingestión, en relación con los umbrales, junto con la información sobre las relaciones estructura-actividad, metabolismo, y toxicidad en la forma presentada en los criterios propuestos, ofrecían la posibilidad de realizar evaluaciones coherentes con los principios anteriormente elaborados por el Comité. Recomendó que en una reunión futura se aplicara el procedimiento a la evaluación de varios aromatizantes de diferentes categorías químicas, con el fin de evaluar su utilidad práctica, teniendo en cuenta los efectos de los distintos umbrales de exposición humana y a la luz de una gama de fuentes de datos de ingestión lo más amplia posible.

26. Se establecerían especificaciones para los aromatizantes según fueran incluyéndose en el programa de la reunión, teniendo en cuenta la labor realizada ya por otros órganos de expertos, como el Comité Científico sobre Alimentos de la Unión Europea, el Comité de Expertos sobre Sustancias Aromatizantes del Consejo de Europa, y el Food Chemicals Codex del National Academy of Sciences.

Medidas que han de aplicarse como consecuencia de los cambios del estado de aprobación de la IDA o de otras recomendaciones toxicológicas formuladas por el JECFA en su 44ª reunión¹¹

¹¹ Documento de sala N°4.

27. Se informó al Comité de que en el antedicho documento se resumían los resultados de los cambios de los estados de aprobación de las IDA o de otras recomendaciones toxicológicas (por ejemplo, para contaminantes), establecidos por el JECFA en su 44ª reunión (Roma, 14-23 de febrero de 1995).

28. Como en reuniones anteriores, el Comité acordó anexar el documento a su informe (véase Apéndice II) para que los comités de productos del Codex competentes adoptaran las medidas oportunas. El Comité tomó nota asimismo de que el examen de los cambios derivados de la variación de la IDA o de otras recomendaciones toxicológicas seguirían constituyendo tema permanente del programa de la reunión, habida cuenta sobre todo de la importancia de tener en cuenta esta información al elaborar las Normas Generales.

EXAMEN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION DE LOS DATOS SOBRE INGESTION ALIMENTARIA EMPLEADOS EN EL ANÁLISIS DE RIESGOS (Tema 5 del programa)

29. El representante de la OMS presentó un resumen de la recién concluida Consulta FAO/OMS de Expertos en la Aplicación de Análisis de Riesgos en el Ambito de las Normas Alimentarias, que se había celebrado del 13 al 17 de marzo de 1995 en la sede de la OMS. La Consulta había dado origen a varias recomendaciones, en particular una lista de definiciones de términos relacionados con el análisis de riesgos en el ámbito de la inocuidad de los alimentos. Cuestión de particular importancia para el Comité, era que la Consulta había establecido un plan en cuatro fases para el análisis de riesgos, con la recomendación de que fuera adoptado por todos los comités del Codex. La Consulta subrayó la necesidad de separar la evaluación de riesgos de la gestión y la comunicación de los riesgos, exigidas a raíz del Acuerdo de la Organización Mundial de Comercio sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias. La Consulta ratificó la orientación vigente del Comité de incluir explícitamente la evaluación de la exposición al examinar los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos.

30. La delegación del Reino Unido presentó el documento de trabajo y las observaciones formuladas¹². Se señaló que en el documento se describía el marco de la evaluación de riesgos/gestión de riesgos, incluidas las definiciones, en el contexto específico de la labor del JECFA y del CCFAC de establecer normas. Como el criterio vertical del establecimiento de normas había sido sustituido por el criterio horizontal, se habían propuesto métodos estratégicos en trámites para formular prioridades para aditivos y contaminantes de particular interés para futuras evaluaciones.

¹² CX/FAC 95/3, (Procedimientos del Codex para la evaluación y gestión de riesgos: aplicación de las recomendaciones del JECFA a las Normas Generales del Codex para los Aditivos Alimentarios y los Contaminantes de los Alimentos) y observaciones de Australia y Canadá (CX/FAC 95/3-Add.1) y España, IFGMA (Documento de sala N° 5).

31. El Grupo de Trabajo sobre Normas Generales para Aditivos Alimentarios, que había examinado ya detenidamente el documento, había formulado recomendaciones para seguir avanzando.

32. El Comité acogió con satisfacción el documento y agradeció a la delegación del Reino Unido por sus esfuerzos. El Comité volvió a confirmar que el CCFAC estaba de acuerdo en que debía continuar la labor de evaluación de riesgos y gestión de riesgos mediante la elaboración de directrices, mientras que el JECFA debería continuar ocupándose de las evaluaciones de los peligros. Varios delegados apoyaron también la idea de establecer un grupo de expertos sobre dosis de ingestión que dependiera del CCFAC.

33. Se examinó más detalladamente la metodología de evaluación de la ingestión/exposición. Varios delegados expresaron su preocupación acerca de las diferencias regionales y culturales. La delegación del Japón observó que en determinados casos podría ser necesario que el CCFAC examinara la conveniencia de establecer normas dobles o triples teniendo en cuenta diferentes dosis de ingestión. Aunque algunas delegaciones se mostraron partidarias de métodos de selección generales (evaluación inicial de las dosis de ingestión *per capita* o el método presupuestario danés), otras delegaciones consideraron también que se requerían datos más precisos sobre la exposición, en que se tuvieran en cuenta los modelos culturales o grupos "críticos" de la población. Se señaló que los Comités Coordinadores del Codex podrían proporcionar información sobre dosis de ingestión regionales específicas. El Comité acordó, sin embargo, no establecer por el momento ninguna metodología específica.

34. El Comité decidió aceptar el ofrecimiento de la delegación del Reino Unido de continuar los trabajos sobre evaluación de la exposición avanzando propuestas más precisas mediante la aplicación del método presupuestario danés como método inicial de selección, incluyendo ejemplos (antioxidantes y conservantes), y presentando dichas propuestas al CCFAC antes de la siguiente reunión, en particular sobre las dosis de ingestión que se acercan a la IDA. El Comité decidió asimismo que en el documento revisado se tuvieran en cuenta las actividades de otros comités del Codex sobre las dosis de ingestión dietéticas (Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas) así como las deliberaciones del antiguo Grupo de Trabajo del CCFAC sobre Ingestión de Aditivos Alimentarios.

35. El Comité convino en que debería:

- continuar elaborando procedimientos de evaluación de riesgos/gestión de riesgos, en el entendimiento de que se adoptarían nuevas medidas (más adelante) cuando se tuvieran a disposición las recomendaciones de la Consulta FAO/OMS de Expertos en la Aplicación del Análisis de Riesgos en el Ambito de las Normas Alimentarias;
- aplazar por la misma razón a la siguiente reunión la decisión relativa al establecimiento de un grupo de trabajo sobre dosis de ingestión que dependiera del CCFAC;
- continuar su labor sobre la evaluación de la exposición aceptando el ofrecimiento de la delegación del Reino Unido de elaborar propuestas más precisas teniendo en cuenta la labor realizada en este sector por otros comités del Codex y el antiguo Grupo de Trabajo del CCFAC sobre Ingestión de Aditivos Alimentarios.

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

36. El Comité tuvo ante sí la primera revisión de las hojas de trabajo para la elaboración de las Listas 1, 2 y el Anexo A¹³ (teniendo en cuenta las observaciones recibidas en respuesta a la circular CL 1994/11-FAC) y la última revisión de las Listas¹⁴ a la luz de las observaciones enviadas por Bolivia, Canadá, Países Nórdicos (Dinamarca, Finlandia, Islandia, Noruega, Suecia), México, Suiza, Estados Unidos de América, la Comunidad Europea, la AMFEP, la FIL, la IFMA y el ILSI¹⁵.

¹³ CX/FAC 95/4.

¹⁴ CX/FAC 95/4-Add.1.

¹⁵ Documentos de sala Núms. 12, 17, 18, 19, 20.

37. Se habían recibido asimismo observaciones escritas de la delegación del Brasil, que había informado al Comité de que se habían incluido disposiciones sobre aditivos en el proceso de armonización emprendido en el ámbito de MERCOSUR. La reunión del Grupo de Trabajo había estado presidida por el Dr. A. Rulis (Estados Unidos de América), actuando de vicepresidente el Dr. D. Dodgen (Estados Unidos de América) y de relator el Dr. B. Fabech (Dinamarca).

38. El Comité examinó las recomendaciones del Grupo de Trabajo¹⁶, presentadas por el Dr. Rulis, llegando a las conclusiones siguientes:

¹⁶ Documento de sala N°1

Listas 1 v 2 v Anexo A

39. El Comité reafirmó su decisión anterior de proseguir con la Lista 2 (es decir, además de la Lista 1) habida cuenta de su utilidad, en particular para identificar alimentos que no contienen aditivos.

40. El Comité convino en que la información existente sobre los conservantes y los antioxidantes, que a la fecha incluía varias dosis para cada aditivo, debería condensarse y referirse únicamente a dosis mínimas y máximas aplicables a las categorías y subcategorías de alimentos, en el entendimiento de que se incluyeran las dosis de aditivos alimentarios vigentes en las normas del Codex.

Nuevos trabajos sobre clases de aditivos alimentarios

41. El Comité convino en que, si bien las secciones de las Listas sobre antioxidantes y conservantes no estaban todavía completas, deberían iniciarse nuevos trabajos sobre otras clases de aditivos. Después de un intercambio de opiniones sobre las clases que deberían seleccionarse y los criterios para tal decisión, se acordó proceder con los espesantes y los estabilizadores, habida cuenta de su uso generalizado, y también con los edulcorantes, ya que representaban sólo una reducida lista de sustancias. Se convino en enviar una circular con la lista de aditivos pertenecientes a estas clases y ya evaluados por el JECFA para que los gobiernos formularan observaciones, con el fin de proceder de la misma forma que para los antioxidantes y los conservantes (o sea, como en la circular CL 1994/11-FAC).

42. El observador de la CE informó al Comité acerca de la reciente publicación de las tres Directivas de la CE sobre Aditivos, en que se aplicaba un criterio horizontal análogo, con una presentación conforme al formato utilizado para la Lista 1. Señaló que en las Listas no se incluían todos los aditivos utilizados como antioxidantes o conservantes y que esta cuestión debería ser abordada antes de concluir los trabajos;

este problema se presentaría también para otras clases, ya que muchos aditivos tenían varios usos funcionales. El observador de la CE indicó que la Directiva de la CE incluía todas las clases de aditivos, por lo que propuso al Comité que utilizara las listas de la CE como base para la elaboración ulterior de la Norma, con objeto de incluir todos los aditivos; subrayó asimismo la necesidad de proceder rápidamente a la terminación de la Norma, debido a que se necesitaba urgentemente para fines del comercio internacional. El Comité expresó su aprecio por la contribución de la CE a la elaboración de la Norma y convino en distribuir, para que se formularan observaciones, los datos que facilitara la CE, para someterlas luego a examen en la próxima reunión.

Justificación y necesidad tecnológicas

43. El Comité examinó el documento preparado por las delegaciones de Nueva Zelanda e Islandia, titulado Examen de la Justificación y Necesidad Tecnológicas del Uso de Aditivos Alimentarios¹⁷, y las observaciones del CEFIC y el CESDA¹⁸. El Comité expresó su aprecio a ambas delegaciones por la elaboración de este documento que aclaraba las cuestiones consideradas, y pidió a Nueva Zelanda e Islandia que prosiguieran con la identificación de la información que se necesitaba para abordar la cuestión de la justificación y la necesidad tecnológicas para el uso de aditivos alimentarios y los criterios para evaluar tales datos.

¹⁷ CX/FAC 95/5.

¹⁸ Documento de sala N°21.

44. Se señaló que deberían reconocerse las diferencias de un país a otro por lo que respectaba a la necesidad tecnológica en la perspectiva de los objetivos generales de asegurar la inocuidad y facilitar el comercio internacional. Se señaló que el Comité tendría que abordar, en la medida de lo posible la cuestión de la necesidad tecnológica por referencia a las clases de aditivos en vez de caso por caso. Se pidió también a las delegaciones de Nueva Zelanda e Islandia que examinaran en qué forma se incorporarían estos aspectos en la Norma General y cómo la afectarían. Las delegaciones acordaron proseguir con esta tarea e invitar a otras delegaciones interesadas a que proporcionaran información y propuestas sobre esta cuestión, con objeto de preparar un documento para someterlo a examen en la próxima reunión del CCFAC.

45. El observador de la Federación Internacional de Consumidores subrayó la necesidad de elaborar una norma general conforme a principios de transparencia; deberían examinarse también los beneficios que derivarían, para los consumidores, del uso de los aditivos.

Evaluación de las dosis de ingestión

46. El Comité examinó la cuestión de la exposición teniendo en cuenta los debates sostenidos anteriormente sobre los "Procedimientos del Codex para la evaluación y gestión de riesgos: aplicación de las recomendaciones del JECFA a las normas generales del Codex para aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos" (véanse párrs. 30-35).

47. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que el Comité debería proceder con un criterio de trámite por trámite al elaborar la Norma y que, si bien había que abordar la cuestión de la necesidad tecnológica y la exposición, ello no debería frenar el avance de la Norma.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma General sobre Aditivos Alimentarios

48. El Comité acordó remitir el Anexo A del Anteproyecto de Norma General a la Comisión para que lo adoptara en el Trámite 5. (Véase Apéndice III). El Comité volvió a establecer el Grupo de Trabajo bajo la presidencia de los Estados Unidos de América y expresó su aprecio a esta delegación por los progresos realizados desde la última reunión del Comité.

RATIFICACION Y/O REVISION DE LOS NIVELES MAXIMOS PARA CONTAMINANTES ESTIPULADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX¹⁹ (Tema 7 del programa)

¹⁹ CX/FAC 95/6.

49. El Comité tomó nota de que en el antedicho documento se presentaban diversos aditivos alimentarios para ratificación, que figuraban en varios proyectos de normas remitidos por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos.

50. Varias delegaciones señalaron que no todos los aditivos propuestos habían sido evaluados por el JECFA, que se habían establecido dosis para aditivos con una IDA "no especificada" y que los aditivos alimentarios específicos deberían examinarse basándose únicamente en los Principios Generales del Codex para el Uso de Aditivos Alimentarios²⁰. A este respecto, se señaló que varias de las propuestas para el uso de aditivos alimentarios no se ajustaban a dichos Principios. El Comité tomó nota también de que, habida cuenta de sus trabajos en curso en relación con la necesidad tecnológica en el ámbito de la Norma General sobre Aditivos Alimentarios, sería prematuro ratificar plenamente por el momento dichas disposiciones sobre aditivos alimentarios.

²⁰ Volumen I del Codex Alimentarius, págs. 47-49.

51. El Comité acordó aplazar la ratificación en el entendimiento de que se prepararían nuevas propuestas que aclararan las distintas disposiciones (incluida la necesidad tecnológica) para someterlas a examen ajustándose a los Principios Generales del Codex para el Uso de Aditivos Alimentarios, y de conformidad con las disposiciones contenidas en el Preámbulo a la Norma General sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 95/12, Apéndice II, Sección 3).

52. La Secretaría informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas²¹ había pedido al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas que estableciera una disposición para el tratamiento del lichí con dióxido de azufre, sin especificar un nivel máximo. El Comité tomó nota de que, sibien la petición del CCTFFV pertenecía al parecer al mandato del CCFAC, la propuesta específica para el establecimiento de tal nivel correspondía al CCTFFV.

²¹ ALINORM 95/35, párrs. 36-37.

EXAMEN DE LAS ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS NO EXAMINADOS ANTERIORMENTE POR EL COMITE (Tema 8 del programa)

53. El Grupo de Trabajo sobre Especificaciones había examinado las observaciones presentadas por los gobiernos²² relativas a las antedichas especificaciones, recibidas en respuesta a la circular CL 1994/28-FAC, según se indica en el informe del Grupo de Trabajo²³. El Presidente del Grupo de Trabajo, Dr. D. Dodgen (Estados Unidos de América) presentó el debate y las recomendaciones del Grupo de Trabajo.

²² Documento de sala N°14 (Alemania), N°15 (Dinamarca) y 2 (España, Reino Unido, Estados Unidos de América, Dragoco, CEFIC, EFEMA e IFAC).

²³ Documento de sala N°2.

54. Se informó al Comité de que no se disponía del Resumen de las Evaluaciones realizado por el Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) que contenía las evaluaciones de su 41ª reunión.

55. El Cosecretario del JECFA por parte de la FAO señaló que, aunque el benzaldehído era un aroma, figuraba en la lista de prioridades del JECFA para su 46ª reunión, por lo que se había incluido en la Categoría IV (sustancias que figurarán en el programa de la próxima reunión del JECFA). La Secretaría del JECFA indicó también que, si se consideraba oportuno, el JECFA retiraría las especificaciones que "no se consideraran ya necesarias".

56. El Comité convino con las recomendaciones del Grupo de Trabajo de remitir las cuatro sustancias que figuraban en las categorías I y II (véase el Apéndice IV) a la Comisión para que las adoptara como especificaciones orientativas del Codex.

57. El Comité expresó su aprecio al Grupo de Trabajo, y en particular por los esfuerzos de su Presidente, Dr. D. Dodgen, y volvió a establecerlo bajo la presidencia de los Estados Unidos de América. En el Grupo de Trabajo participarían los siguientes países y organizaciones: Bélgica, Dinamarca, Finlandia, Alemania, Japón, Malasia, México, Países Bajos, Nueva Zelanda, Noruega, Suecia, Suiza, Tailandia, Filipinas, Reino Unido, Estados Unidos de América, AMFEP, CEFIC, FCC, IFAC, JFAA, SIAP, Marinalg International, NACGM y ELC.

ENMIENDAS PROPUESTAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION (Tema 9 del programa)

58. El Comité tomó nota de que al no haberse recibido nuevas propuestas escritas para enmiendas al sistema SIN en respuesta a la circular CL 1994/9-FAC, no se había publicado el documento CX/FAC 95/7.

59. El Comité acordó que las propuestas formuladas durante la reunión por las delegaciones del Brasil y Alemania deberían ser presentadas por escrito para someterlas a examen en la 28ª reunión del CCFAC. Al tomar esta decisión se señaló que el sistema SIN se limitaba exclusivamente a los aditivos alimentarios. Los ingredientes alimentarios quedaban fuera del ámbito del SIN.

60. Con relación a la decisión anterior del Comité de asignar el número SIN 407a al alga *Eucheuma* elaborada (AEE)²⁴, la delegación de Francia sugirió que una solución alternativa sería la de reasignar el vigente número SIN 408 para el glicano de levadura de panadería a la AEE. Esta solución requeriría asignar un nuevo número SIN al glicano de levadura de panadería. No obstante, la delegación de Filipinas señaló que esta cuestión se examinaría en el 21º período de sesiones de la Comisión del Codex

Alimentarius al abordar la relativa al número SIN 407a, conforme a la recomendación formulada por el CCFAC en su 26ª reunión, y tal como estaba previsto en el Reglamento del Codex.

²⁴ ALINORM 95/12, párrs. 66-69.

61. El Comité convino en que los gobiernos que desearan formular observaciones sobre la precedente decisión del CCFAC de asignar el número SIN 407a al AEE lo hicieran en el 21º período de sesiones de la Comisión de conformidad con la Guía para el Examen de Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex²⁵, y tal como se había pedido en la circular CL 1994/9-FAC (véase ALINORM 95/12).

²⁵ Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, octava edición, págs. 35-37.

62. El Comité acordó también que el examen de las enmiendas al sistema SIN constituiría un tema permanente de los programas de sus reuniones, en el entendimiento de que tales enmiendas se recabarán mediante circular.

EXAMEN DEL INVENTARIO REVISADO DE COADYUVANTES DE ELABORACION²⁶ (Tema 10 del programa)

²⁶ CX/FAC 95/8.

63. La delegación de Alemania presentó el antedicho documento que contenía la revisión del Inventario de Coadyuvantes de Elaboración, tal como lo había pedido el Comité en su reunión anterior²⁷. El Comité tomó nota de que no se habían presentado observaciones de los gobiernos en respuesta a la circular CL 1994/9-FAC.

²⁷ ALINORM 95/12, párrs. 73-75.

64. La Federación Internacional de Consumidores expresó su aprecio por la lista revisada y subrayó que debería centrarse la atención en la inocuidad de los coadyuvantes de elaboración que figuraban en la lista desde el punto de vista de los consumidores, en particular en relación con el plasma sanguíneo y varios tipos de disolventes.

65. La delegación de los Países Bajos expresó la opinión de que tal vez había que prestar mayor atención a los agentes de control microbiano, puesto que había cierta preocupación respecto a su inocuidad, sobre todo cuando se utilizaban impropiaamente en sustitución de las BPF. La delegación de Dinamarca lamentó que en la revisión del Inventario se hubiera omitido información útil referente a los sectores de uso, los residuos, la interacción con los alimentos y las evaluaciones del JECFA.

66. La delegación de Suecia señaló también que las futuras revisiones al Inventario deberían incluir también una página de acompañamiento en que se indicara que las sustancias que figuraban en la lista no habían sido aprobadas por el Codex para su uso como coadyuvantes de elaboración.

67. El Comité acordó adjuntar el Inventario Revisado de Coadyuvantes de Elaboración como apéndice a su informe (véase Apéndice V), para que se formularan nuevas observaciones y se sometiera a examen en su próxima reunión.

EXAMEN DE LOS METODOS DE ANALISIS PARA LA DETERMINACION DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN ALIMENTOS QUE CIRCULAN EN EL COMERCIO INTERNACIONAL²⁸

(Tema 11 del programa)

²⁸ CX/FAC 95/9.

68. La delegación del Canadá informó al Comité acerca de su labor sobre el examen de métodos de análisis para la determinación de aditivos alimentarios en alimentos que circulan en el comercio internacional, tal como lo había pedido el CCFAC en su 26^a reunión²⁹.

²⁹ ALINORM 95/12, párrs. 82-83.

69. Varias delegaciones preguntaron qué procedimiento se aplicaría en el futuro en relación con este documento y si se limitaría a los aditivos o se incluirían también los contaminantes.

70. La Secretaría indicó que si el documento había de tener carácter oficial, tendría que remitirse al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para ratificación y para la adopción posterior por la Comisión. Se señaló asimismo que el mandato del CCFAC incluía el examen de métodos de análisis tanto para aditivos alimentarios como para contaminantes.

71. Varias delegaciones señalaron también que el procedimiento acordado en reuniones anteriores del CCFAC incluía el establecimiento de prioridades de métodos exigidos en el ámbito del comercio internacional, por lo que sugirió que se incluyera en su labor futura. La elaboración de criterios para evaluar métodos de análisis aceptables, a la fecha emprendido por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras³⁰, se consideraba también un instrumento valioso para proseguir la elaboración de este documento.

³⁰ ALINORM 95/23, párrs. 29-33.

72. El Comité expresó su aprecio por la labor valiosa realizada por el Canadá y acordó que la lista fuera elaborada ulteriormente sobre la base de las observaciones solicitadas en la circular sobre el documento CX/FAC 95/9. Se pediría a los gobiernos que proporcionaran adiciones o enmiendas a la lista cuando fuera necesario, para seleccionar alimentos y aditivos alimentarios que habían de ser examinados con carácter prioritario a causa de posibles problemas en el comercio y facilitarían también sus opiniones sobre la inclusión de métodos de análisis para contaminantes en la lista. El Comité acordó que en su próxima reunión se examinara la cuestión de la necesidad del establecimiento de un grupo de trabajo oficioso para estudiar este tema.

RATIFICACION Y/O REVISION DE DOSIS MAXIMAS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS ESTIPULADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX³¹ (Tema 12 del programa)

³¹ CX/FAC 95/10.

Anteproyectos de Normas para el Gari y la Harina de Yuca Comestible

73. El Comité tomó nota de que el CCCPL había pedido el asesoramiento del CCFAC respecto de los diferentes niveles de ácido cianhídrico establecidas en las normas para el gari y la harina de yuca (2 mg/kg y 10 mg/kg, respectivamente)³². La Secretaría del JECFA informó al Comité de que en su 39^a reunión el JECFA había

concluido que el nivel de 10µ/kg como máximo de ácido cianhídrico en la Norma para la Harina de Yuca Comestible no estaba relacionada con situaciones de toxicidad aguda.

³² ALINORM 95/29, párr. 105.

74. El Comité ratificó temporalmente los antedichos niveles, en el entendimiento de que se pidiera al Comité Coordinador Regional del Codex para Africa que aclarara la cuestión de la necesidad de reducir al nivel para el gari.

75. Se sugirió que se formularan directrices para la elaboración de frijoles que contuvieran glicósidos cianógenos, tal como había sido señalado análogamente por el CCFAC en su 24^a reunión³³.

³³ ALINORM 93/12, párrs. 40-41.

Anteproyecto de niveles de referencia v planes de muestreo para las aflatoxinas presentes en el maní

76. Se informó al Comité de que el CCCPL había acordado adelantar un anteproyecto de planes de muestreo y nivel de orientación de 15 µ/kg (tamaño de muestra de 20 kg) para el contenido total de aflatoxinas en el maní destinado a ulterior elaboración, para que fuera adoptado en el Trámite 5 por la Comisión en su 21^o período de sesiones, en el entendimiento de que se informara al CCFAC sobre esta decisión³⁴. Se señaló también que el CCCPL, en su circular CL 1994/35-CPL, había pedido observaciones de los gobiernos en el Trámite 5. La Secretaría del JECFA indicó que el tema de las aflatoxinas había de ser examinado por el JECFA en su 46^a reunión en febrero de 1996.

³⁴ ALINORM 95/29, párrs. 12-19 y Apéndice II.

77. Varias delegaciones expresaron la opinión de que el nivel de 15 µ/kg era demasiado elevado, teniendo en cuenta sobre todo la carcinogenicidad reconocida de las aflatoxinas y el deseo de reducir lo más posible los niveles.

78. Otras delegaciones apoyaron el nivel de referencia de 15 µ/kg, teniendo en cuenta sobre todo que la mayor parte del comercio internacional estaba constituido por maní destinado a ulterior elaboración a diferencia de los productos destinados a consumo directo. Se señaló asimismo que la reducción de los niveles podrían tener graves consecuencias para el comercio internacional, y que el nivel de aflatoxinas podría controlarse apropiadamente mediante buenas prácticas agrícolas y de fabricación.

79. El Comité convino en aplazar la ratificación del anteproyecto de niveles de referencia y planes de muestreo para las aflatoxinas presentes en el maní en espera de la futura evaluación del JECFA (véase párr. 145).

EXAMEN DEL PROYECTO DE PREAMBULO A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS EN EL TRAMITE 7

(Tema 13(a) del programa)

80. El Comité tuvo a la vista el Proyecto de Preámbulo a la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos³⁵ tal como había sido adoptado por el Comité Ejecutivo en su 41^a reunión³⁶, así como las observaciones de los gobiernos enviadas por el Japón, Suecia y el Reino Unido en respuesta a la circular CL 1994/20-FAC³⁷.

³⁵ CX/FAC 95/11.

36 ALINORM 95/3, párr. 47 y Apéndice II.

37 CX/FAC 95/11-Add. 1.

81. Tras agradecer a las delegaciones de los Países Bajos y de Dinamarca por la labor realizada sobre el proyecto de Preámbulo, el Comité examinó el documento sección por sección y acordó introducir los cambios siguientes:

Introducción

82. La introducción al Preámbulo tenía solamente una función explicativa, por lo que el Comité acordó suprimir la introducción al Preámbulo (así como las referencias al final del mismo).

Sección 1. 2.2 - Contaminante

83. El Comité reafirmó que la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos se aplicaba a cualquier sustancia que se ajustara a la definición del Codex de contaminante³⁸. A este respecto, se señaló que los coadyuvantes de elaboración en cuanto tales se utilizaban intencionalmente en la producción de alimentos y, por tanto, no se definían como contaminantes.

³⁸ Sección 1.2.2 del Preámbulo.

84. Como los residuos de coadyuvantes de elaboración son sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y, por consiguiente, se ajustan a la definición del Codex de contaminante, el Comité acordó que en el futuro los residuos de coadyuvantes de elaboración podían incorporarse en la Norma caso por caso, según procediera.

Sección 1. 2.4 - Nivel máximo y expresiones afines

85. Como la protección de la salud de los consumidores y la facilitación del comercio internacional de alimentos eran los objetivos generales del Codex Alimentarius, el Comité acordó que no era necesario repetir las referencias a dichos objetivos generales, en esta sección.

Sección 1. 3.1 - Consideraciones de carácter general

86. Respecto a la frase de que la contaminación debería evitarse o reducirse lo más posible, el Comité acordó suprimirla, debido a que estaba apropiadamente expresada en otra parte de esta sección.

Sección 1. 3.3 - Criterios específicos

87. Respecto de los criterios específicos sobre datos de ingestión, el Comité acordó añadir una subsección sobre los datos referentes a la ingestión de contaminantes para grupos de consumidores susceptibles a sus efectos, tales como las mujeres embarazadas.

88. Aunque el Comité subrayó la importancia de las medidas prioritarias del CCFAC sobre los problemas existentes, en contraposición a los problemas potenciales en el comercio, derivados de la contaminación de los alimentos, se dejaron invariadas las consideraciones sobre comercio equitativo de esta sección. No obstante, el término "alimentos" se cambió por "productos alimenticios" para mantener la coherencia.

89. Por lo que respecta a la evaluación de la información toxicológica, el Comité acordó que, además de la información sobre toxicidad aguda y a largo plazo, deberían

tenerse en cuenta los resultados pertinentes de otros estudios toxicológicos, por lo que revisó esta sección.

Estado de tramitación del Proyecto de Preámbulo de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos

90. El Comité acordó remitir la versión revisada del Proyecto de Preámbulo a la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos a la Comisión del Codex Alimentarius en su 21° período de sesiones para que fuera adoptado en el Trámite 8. El Preámbulo se adjunta al presente informe como Apéndice VI.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (EXCEPTO EL PREÁMBULO) EN EL TRAMITE 4 (Tema 13(b) del programa)

91. El Comité tuvo ante sí el Proyecto de Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (excepto el Preámbulo)³⁹ y las observaciones de los gobiernos de Finlandia y Polonia⁴⁰.

³⁹ CX/FAC 95/12.

⁴⁰ CX/FAC 95/12-Add.1.

92. Tras agradecer a los autores de las delegaciones de los Países Bajos y de Dinamarca por haber redactado la Norma General, el Comité examinó el documento sección por sección y acordó introducir los cambios siguientes:

Anexo 1 - Criterios para el establecimiento de niveles máximos en los alimentos

93. Respecto a los principios y criterios descritos en el documento para el establecimiento de niveles máximos para los contaminantes presentes en los alimentos, el Comité acordó que los autores revisaran el Proyecto de Norma General para que fuera coherente con las recomendaciones de la Consulta FAO/OMS sobre la Aplicación del Análisis de Riesgos en el Ambito de las Normas Alimentarias, que se había celebrado en la sede de la OMS, Ginebra, del 13 al 17 de marzo de 1995 (véase párr. 29).

94. Además el Comité acordó que el texto del Proyecto de Norma General fuera armonizado también con el Proyecto de Preámbulo a la Norma General acordado en relación con el tema 13(a) del programa.

95. El Comité tomó nota de la necesidad de examinar posibles variaciones regionales en cuanto a la exposición a los contaminantes, al elaborar niveles máximos en la Norma General.

96. El Comité reafirmó que los criterios para incluir niveles para contaminantes presentes en los alimentos en la Norma General deberían ser que el consumo de alimentos contaminados presenta considerables riesgos para los consumidores y que se plantean problemas efectivos en el comercio de alimentos.

97. El Comité acordó también que, si no se disponía de métodos de análisis validados e idóneos para la determinación de un contaminante, no podía lograrse una gestión apropiada de riesgos estableciendo niveles máximos del Codex, por lo que debían examinarse otras opciones de gestión de riesgos (por ejemplo, medidas de control de las fuentes de contaminación).

Anexo IV A - Lista anotada de contaminantes y toxinas

98. El Comité convino en que las indicaciones sobre la calidad de los alimentos no correspondían al ámbito de aplicación de la Norma General, y que en el Anexo IV debería darse prioridad a los contaminantes sobre la base de problemas de inocuidad de los alimentos identificados concretamente.

Anexo IV B - Examen de la situación de los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos

99. El Comité acordó que en esta sección se incluyeran, si se tenían a disposición, referencias a métodos de análisis validados así como a información sobre orientación toxicológica.

Anexo V - Sistema de clasificación de los alimentos que habrá de utilizarse en la Norma General

100. Respecto al uso del sistema de clasificación de alimentos propuesto, el Comité acordó que se formulara un principio que permitiera tener en cuenta la transferencia de contaminantes y toxinas de los productos primarios a los productos elaborados.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos

101. El Comité acordó que las delegaciones de Dinamarca y de los Países Bajos revisaran los Anexos I, II y III del Proyecto de Norma basándose en las antedichas observaciones y las recomendaciones formuladas durante la reunión, en el entendimiento de que las versiones revisadas de los Anexos I, II y III se remitieran a la Comisión del Codex Alimentarius en su 21° período de sesiones para que las adoptaran en el Trámite 5. Al tomar esta decisión, se señaló que tal vez el documento debería ser revisado en el futuro a la luz de las recomendaciones de la Consulta FAO/OMS de Expertos en la Aplicación de Análisis de Riesgos en el Ambito de las Normas Alimentarias. Los Anexos se adjuntan al presente informe como Apéndice VII.

102. El Comité acordó asimismo que las delegaciones de Dinamarca y de los Países Bajos revisaran y elaboraran ulteriormente los Anexos IV y V del Proyecto de Norma. El Comité invitó a las delegaciones a que enviaran lo antes posible nuevas observaciones directamente a la delegación de los Países Bajos y convino en que la versión revisada y elaborada de los Anexos se enviaran lo antes posible a los gobiernos para que formularan observaciones.

MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y LOS PIENSOS (Tema 14 del programa)

103. Hubo consenso general sobre la necesidad de elaborar un documento de posición para aclarar varias cuestiones, en particular la relación entre contaminación de piensos y contaminación de la leche; datos de ingestión en relación con las aflatoxinas; aspectos prácticos y técnicos de control de la contaminación, como la aplicación de buenas prácticas agrícolas, así como la reducción de la contaminación mediante la elaboración; métodos de análisis y muestreo.

104. El Comité acogió con satisfacción el ofrecimiento de la delegación del Reino Unido de preparar el documento de posición sobre las aflatoxinas en el que se abordaran todas las cuestiones pertinentes, en cooperación con las delegaciones de los Países Bajos y de los Estados Unidos de América, para que fuera distribuido y se formularan observaciones antes de la 28ª reunión del CCFAC.

Examen del proyecto de nivel máximo de aflatoxina M₁ en la leche
(Tema 14(a) del programa)

105. El Presidente recordó la decisión adoptada en la última reunión del Comité de mantener el proyecto de nivel máximo en el Trámite 7 en espera de recibir la estimación del JECFA sobre la potencia toxicológica de las aflatoxinas B₁ y M₁ y habida cuenta de la falta de acuerdo sobre el nivel propuesto de 0,05 µ/kg⁴¹.

⁴¹ ALINORM 95/12, párrs. 114-119.

Estado de tramitación del proyecto de nivel máximo para la aflatoxina M₁ en la leche

106. El Comité convino en mantener el proyecto de nivel máximo en el Trámite 7 por no haber acuerdo al respecto y en espera de recibir la evaluación del JECFA (véase párr. 145) y la elaboración del documento de posición bajo la dirección del Reino Unido (véase párr. 104).

OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS E INFORMACION SOBRE LOS NIVELES DE AFLATOXINAS Y PLANES DE MUESTREO RELATIVOS A PRODUCTOS ALIMENTICIOS (Tema 14(b) del programa)

107. El Comité tomó nota de que las observaciones recibidas en respuesta a la circular CL 1994/9-FAC⁴² se incorporarían en el documento de posición sobre aflatoxinas que había de prepararse bajo la dirección del Reino Unido para la próxima reunión.

⁴² CX/FAC 95/13 (Finlandia, Grecia, Suecia, Reino Unido) y documento de sala N°6 (Alemania, Estados Unidos de América).

Examen del Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir las Aflatoxinas Presentes en las Materias Primas y los Piensos Suplementarios para Animales Productores de Leche (Tema 14(c) del programa)⁴³

⁴³ CX/FAC 95/14.

108. La delegación del Canadá presentó el Anteproyecto de Código y recordó que, habida cuenta de la dificultad de establecer un nivel, el Comité en su última reunión había decidido centrar su atención en las medidas para evitar la contaminación con aflatoxinas⁴⁴.

⁴⁴ ALINORM 95/12, párrs. 128-130.

109. El Comité expresó su aprecio a la delegación del Canadá por la importante labor realizada y convino en que el Código fuera elaborado independientemente del establecimiento de niveles máximos para aflatoxinas, sin perjuicio de la decisión que el Comité pudiera adoptar en fecha posterior y a la luz de las observaciones que se recibieran⁴⁵.

⁴⁵ CX/FAC 95/14-Add.1 (Dinamarca, Reino Unido) y documento de sala No. 13 (Estados Unidos de América).

110. Con referencia a la sección 2.5.2, varias delegaciones y el observador de la CE expresaron la opinión de que, de conformidad con la legislación de la CE, no se debería permitir la mezcla de piensos contaminados con no contaminados, debido a que de hecho podría incrementar los riesgos de contaminación general.

111. Varias delegaciones señalaron que deberían examinarse atentamente los riesgos relacionados con la descontaminación de piensos, ya que los datos científicos

indicaban que las aflatoxinas no siempre se eliminaban eficazmente. Se señaló que se necesitarían nuevas investigaciones en este sector.

112. Hubo un intercambio de opiniones en el Comité sobre la transferencia de aflatoxina B₁ a la leche, debido a que en el documento se hacía referencia a un porcentaje del 1 por ciento y algunas delegaciones estimaron que sería más exacto un porcentaje del 2 por ciento, mientras que otros preferían indicar una gama de porcentajes. En el Código debería llamarse la atención sobre la importancia de mantener la concentración total de aflatoxina B, en los piensos por debajo de un nivel crítico.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir las Aflatoxinas Presentes en las Materias Primas v los Piensos Suplementarios para Animales Productores de Leche

113. Como no pudo alcanzarse un consenso en la presente ocasión sobre las enmiendas que habían de introducirse en el texto, el Comité convino en examinar más a fondo las cuestiones complejas suscitadas y en que prosiguiera la elaboración del Código. El Comité acogió con satisfacción el ofrecimiento de la delegación del Canadá de proseguir la revisión del documento a la luz del debate sostenido y las observaciones escritas, con miras a distribuirlo para que se formularan nuevas observaciones en el Trámite 3 antes de la 28ª reunión del CCFAC.

INFORMACION SOBRE LA OCRATOXINA A Y LOS TRICOTECENOS (Tema 14(d) del programa)⁴⁶

⁴⁶ CX/FAC 95/15.

114. La delegación de Suecia presentó el citado documento, que contenía nueva información recibida de los gobiernos en respuesta a la circular CL 1994/9-FAC. El Comité hizo notar que se disponía de más observaciones⁴⁷; algunos países así como la Comunidad Europea habían realizado encuestas de contaminación y estaban examinando medidas futuras, incluido el establecimiento de niveles máximos para la ocratoxina.

⁴⁷ CX/FAC 95/15-Add.i (Finlandia, Reino Unido), documento de sala N° 7 (Estados Unidos de América).

115. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que los tricotecenos figuraba en la lista de prioridades del JECFA; no obstante, se requerirían datos adicionales para poder evaluarlo. Se señaló también que la ocratoxina A había sido reevaluada recientemente en la 44ª reunión del JECFA, habiéndosele asignado una ISTEP de 0,1 µ/kg de peso corporal.

116. El Comité expresó su aprecio a la delegación de Suecia por la información valiosa presentada y acordó que Suecia prosiguiera con la preparación del documento de posición sobre la ocratoxina A, para que fuera examinado en su próxima reunión.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS SOBRE MEDIDAS PARA REDUCIR EN EL ORIGEN LA CONTAMINACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

(Tema 15(a) del programa)⁴⁸

⁴⁸ CX/FAC 95/16 y observaciones del Gobierno de los Estados Unidos (CX/FAC 95/16-Add.1).

117. La delegación de Suecia presentó la nueva versión del Código de Prácticas sobre Medidas para Reducir en el Origen la Contaminación en los Productos Alimenticios, que había sido revisado conforme a la petición del CCFAC en su 26ª

reunión⁴⁹. Se recordó que la Comisión había acordado que, aunque no podían proponerse medidas orientadas a la reducción en el origen en cuanto tales, sí podrían incorporarse en los códigos de prácticas, siempre que se ajustaran al mandato del CCFAC. El Comité acogió el Código como base para ulteriores exámenes y agradeció a Suecia por su labor.

⁴⁹ ALINORM 95/12, párrs. 137-140.

118. Hubo un intercambio de opiniones en el Comité acerca de la contaminación durante el transporte (véase también el párr.13). El Comité observó que en el Código se prohibía el transporte de alimentos en naves que anteriormente hubieran contenido cargamentos altamente tóxicos. Se sugirió que aplicando procedimientos apropiados de limpieza se protegería suficientemente contra la contaminación con residuos de cargamentos altamente tóxicos; algunas delegaciones indicaron su preferencia por una separación total del transporte de alimentos y productos no alimenticios. No obstante, el Comité mantuvo este párrafo en la forma en que estaba redactado.

119. Se sugirió asimismo que el Código debería prohibir el uso de sustancias tóxicas en contacto con alimentos (por ejemplo plomo, cartón producido con pasta tratada con cloro). El Comité acogió con satisfacción el ofrecimiento de Suecia de elaborar ulteriormente el Código sobre la base de las observaciones escritas y el antedicho debate, para que fuera distribuido y se formularan observaciones en el Trámite 3 antes de la 28ª reunión (véanse también párrs. 120, 124 y 131).

OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS E INFORMACION SOBRE EL CADMIO Y EL PLOMO (Tema 15(b) del programa)

120. El Comité decidió que las observaciones formuladas en respuesta a la circular CL 1994/9-FAC⁵⁰ se tendrían en cuenta al elaborar el Anteproyecto de Código de Prácticas sobre Medidas para Reducir en el Origen la Contaminación de los Productos Alimenticios (véanse párrs. 117-119).

⁵⁰ CX/FAC 95/17 (Finlandia, Suecia, Reino Unido, Canadá) y documento de sala N°8 (Estados Unidos de América, OIV).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL PLOMO (Tema 15(c) del programa)

121. El Comité tuvo ante sí, para su examen, el Anteproyecto de Norma para el Plomo⁵¹ (preparado por Dinamarca) y el documento de posición sobre el plomo⁵² (preparado por Suecia y Dinamarca).

⁵¹ CX/FAC 95/18 y observaciones de los Gobiernos de Australia y Polonia (CX/FAC 95/18-Add.1), Canadá, Finlandia, España y Suecia (documento de sala N°9), Países Bajos (documento de sala N° 22).

⁵² CX/FAC 95/18-Add.2.

Documento de posición sobre el plomo

122. La delegación de Suecia presentó el documento, que había sido revisado conforme a la petición formulada en la última reunión⁵³. Se tomó nota de que el JECFA en su 41ª reunión mantuvo el ISTP de 25 μ /kg de peso corporal para los lactantes y niños y lo había extendido a los adultos. Se había retirado la anterior ISTP de 50 μ /kg para los adultos. Se señaló también que la aplicación de medidas orientadas al origen habían reducido ya considerablemente la contaminación derivada del plomo (la supresión gradual del plomo en la gasolina y del uso de latas soldadas con plomo).

⁵³ ALINORM 95/12, párrs. 141-145.

123. El observador del Consejo de Europa indicó que habían publicado una monografía sobre el plomo y en el futuro publicarían monografías sobre el cadmio y el mercurio. Se estaba preparando una resolución del Consejo de Europa sobre el plomo, el cadmio y el mercurio que incluiría medidas y niveles aplicables en la fuente de contaminación.

124. El Comité decidió que las recomendaciones formuladas en el documento de posición, incluidos los aspectos generales pertinentes, fueran incorporadas en el Anteproyecto de Código de Prácticas sobre Medias para Reducir en el Origen la Contaminación de los Productos Alimenticios (véanse párrs. 117-119). Suecia aceptó emprender esta labor.

Anteproyecto de Norma para el Plomo

125. La delegación de Dinamarca presentó el documento, que había sido preparado a petición del Comité en la última reunión⁵⁴. El Comité expresó su aprecio a Dinamarca por el trabajo realizado.

⁵⁴ ALINORM 95/12, párr. 143.

126. Hubo intercambio de opiniones en el Comité acerca de los niveles propuestos en relación con determinados productos alimenticios, y se observó que deberían tenerse en cuenta los niveles vigentes en las normas del Codex. No obstante, se reconoció que tal vez era necesario revisar dichos niveles al incorporarlos en la Norma General.

127. El Comité tomó nota también de que deberían tenerse en cuenta las sugerencias siguientes:

- debería indicarse claramente que los niveles máximos debían referirse a la parte comestible y a los productos reconstituidos, según procediera;
- como los niveles del Codex se aplicaban a los niveles medios por lote, deberían elaborarse métodos de análisis y muestreo apropiados;
- deberían establecerse niveles para los productos que contribuyeran en medida considerable a la ingestión de plomo;
- debería examinarse la exposición de los niños a la ingestión de plomo;
- en relación con la leche, debería prestarse atención a la posible concentración de plomo en productos lácteos elaborados;
- en relación con las frutas y hortalizas, debería tenerse en cuenta el lavado y pelado de las mismas.

128. El Comité decidió aceptar el ofrecimiento de Dinamarca de revisar el Anteproyecto de Norma teniendo en cuenta las observaciones escritas y el debate anterior, para que se distribuyeran y formularan observaciones antes de la 28ª reunión del CCFAC.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL CADMIO (Tema 15(d) del programa)⁵⁵

⁵⁵ CX/FAC 95/19 y observaciones de España (documento de sala N°16).

129. El documento de debate sobre el cadmio había sido preparado por Francia a petición del CCFAC en su 26ª reunión⁵⁶. El Comité observó que el cadmio había sido evaluado recientemente en la 41ª reunión del JECFA, en que se mantuvo la ISTP de 7 µ/kg de peso corporal. Se informó asimismo al Comité de que el cadmio había de ser

reevaluado por el JECFA (véase párr. 152) sobre la base de nuevos datos referentes a su biodisponibilidad.

⁵⁶

ALINORM 95/12, párr. 150.

130. Se señaló que la biodisponibilidad del cadmio dependía del estado nutricional y de la alimentación, así como de las condiciones del suelo y de la variedad de los cultivos. Se indicó también que en algunas regiones del mundo la contaminación con cadmio no constituía un problema.

131. Habida cuenta de la evaluación pendiente del JECFA, el Comité decidió que era prematuro examinar el establecimiento de niveles específicos para el cadmio. No obstante, se acordó incorporar las recomendaciones formuladas en el documento en el Anteproyecto de Código de Prácticas sobre Medidas para Reducir en el Origen la Contaminación de los Productos Alimenticios que estaba elaborando Suecia (véanse párrs. 117-119). Se decidió asimismo pedir información adicional sobre el cadmio.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS PCB Y LAS DIOXINAS (Tema 15(e) del programa)

132. El Comité tuvo ante sí, para su examen, el documento sobre las dioxinas y los PCB preparado por los Países Bajos⁵⁷. Se tuvieron también en cuenta las observaciones de los gobiernos y la información relativa a las dioxinas y los PCB, recibidos de Finlandia, Suecia y los Estados Unidos de América en respuesta a la circular CL 1994/9-FAC⁵⁸ (véanse párrs. 138-139).

⁵⁷

CX/FAC 95/20.

⁵⁸

CX/FAC 95/12 y documento de sala N°10.

133. Tras la presentación del documento, el Comité agradeció a la delegación de los Países Bajos por la redacción del documento.

134. Sobre la base de la información presentada en el documento, se concluyó que había suficientes indicios de riesgos potenciales para la salud y de problemas para el comercio. Por consiguiente, de conformidad con el procedimiento para decisiones de gestión de riesgos descrito en el Anexo II del Proyecto de Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos, el Comité acordó que este Comité podría elaborar niveles máximos del Codex para dioxinas y PCB presentes en los alimentos (véase párr. 101 y Apéndice VII).

135. Con respecto a las lagunas e incertidumbres en cuanto a los conocimientos referentes a la evaluación toxicológica de los contaminantes, el Comité convino en que, antes de elaborar límites máximos para las dioxinas y los PCB, el JECFA debería evaluar ambos grupos de contaminantes. Por consiguiente, el Comité acordó mantener las dioxinas, así como los PCB análogos a las dioxinas y los PCB no planares, en la lista de prioridades de evaluación del JECFA (véase párr. 146).

136. El Comité convino en que, en bien de la claridad, la evaluación y la gestión de riesgos de PCB y dioxinas se abordaría separadamente. La delegación de los Países Bajos accedió a revisar el documento de debate sobre la base de las observaciones escritas y orales presentadas en la reunión así como las observaciones que se presentaran antes de la 28ª reunión del CCFAC

137. Por último, el Comité acordó que, para poder establecer niveles máximos del Codex después de la evaluación del JECFA, se invitaría a las delegaciones mediante circular a que proporcionaran observaciones e información adicionales sobre los

contaminantes (véase párr. 139). Se necesitaba en particular información sobre datos de ingestión de alimentos, así como métodos de análisis y muestreo validados.

OBSERVACIONES E INFORMACION SOBRE PBC, BPB, TETRACLOROBENZILTOLUENO Y DIOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

(Tema 15(f) del programa)

138. El Comité tuvo ante sí los documentos que contenían observaciones de los gobiernos e información sobre los BPC, BPB, tetraclorobenziltolueno y dioxinas presentes en los alimentos, enviados por Finlandia, Suecia y los Estados Unidos de América en respuesta a la circular CL 1994/9-FAC⁵⁹.

⁵⁹ CX/FAC 95/21 y documento de sala N°10.

139. El Comité acordó recabar más información sobre dioxinas y BPC (véase párr. 137). Además, el Comité acordó que por el momento no se requería ninguna medida ulterior sobre los BPB y el tetraclorobenziltolueno, en el entendimiento de que pudiera pedirse información adicional en el futuro, si se decidía que era necesario establecer niveles.

OBSERVACIONES E INFORMACION SOBRE HIDROCARBUROS AROMATICOS POLICICLICOS, ACIDO CIANHÍDRICO, FTALATOS Y ETILCARBAMATO EN LOS ALIMENTOS

(Tema 15(g) del programa)

140. El Comité tuvo ante sí los documentos en que se presentaban las observaciones de los gobiernos e información sobre hidrocarburos aromáticos policíclicos, ácido cianhídrico, ftalatos y etilcarbamato en los alimentos, recibidos de Suecia, el Reino Unido, el Canadá y los Estados Unidos de América en respuesta a la circular CL 1994/9-FAC⁶⁰.

⁶⁰ CX/FAC 95/22 y documento de sala N°11.

141. El Comité decidió que por el momento no se requería que el Comité adoptara medidas sobre los ftalatos y el etilcarbamato, en el entendimiento de que pudiera pedirse información adicional en el futuro, si se decidiera que era necesario establecer niveles.

142. Además, el Comité acordó recabar más información sobre hidrocarburos aromáticos policíclicos y ácido cianhídrico antes de decidir sobre las posibles medidas futuras.

PROPUESTAS PARA LA EVALUACION PRIORITARIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES POR EL JECFA (Tema 16 del programa)

143. El Comité tuvo ante sí el documento de sala N°23, el informe del Grupo Oficinas de Trabajo sobre Prioridades. El Grupo de Trabajo se había reunido para examinar la situación respecto de las sustancias incluidas en la lista para atención prioritaria, en la 26ª reunión del CCFAC (véase Apéndice VI de ALINORM 95/12) y para examinar nuevas adiciones a la lista de prioridades. El Sr. R. Top de los Países Bajos había presidido la reunión del Grupo de Trabajo.

144. Los aditivos alimentarios que figuraban en la anterior lista de prioridades (ésteres de glicerol de colofonia de madera, povidona (especificaciones solamente)) y ésteres de sacarosa de ácidos grasos (habían sido evaluados en la 44ª reunión del JECFA en febrero de 1995, por lo que se habían eliminado de la lista.

145. Las aflatoxinas B₁ y M₁ se habían incluido en la anterior lista de prioridades. Aunque estas aflatoxinas presentaban el mayor potencial de riesgo, y la mayoría de los estudios de toxicidad se habían realizado sobre ellos, el Comité concluyó que deberían examinarse también las aflatoxinas B₂, G₁, y G₂, porque también estos se encontraban en los alimentos. La delegación de los Estados Unidos de América y la de Suecia proporcionarían al JECFA, para su examen, datos de toxicidad y el examen de los países nórdicos, respectivamente. Las delegaciones del Brasil y del Japón proporcionarían información sobre los niveles de aflatoxinas en los productos alimenticios. La Secretaría del JECFA pidió a los demás gobiernos y organizaciones que dispusieran de información pertinente que la proporcionaran. En la petición de datos que se distribuiría en breve se darían instrucciones para presentar la información.

146. Aunque no se disponía todavía de datos suficientes para una evaluación completa de las dioxinas, los PCB análogos a las dioxinas y los PCB no planares, se reconoció que se estaban emprendiendo nuevos trabajos al respecto. Estos contaminantes se mantuvieron en la lista de prioridades.

147. Trascurrirían probablemente varios años antes de que se pudiera informar acerca de los estudios de carcinogenicidad relativos al etilcarbamato que se estaban realizando en el ámbito del Programa Toxicológico Nacional de los Estados Unidos de América. Dichos estudios serían decisivos para la evaluación de riesgos, por lo que el etilcarbamato se mantuvo en la lista de prioridades.

148. Los ftalatos se eliminaron de la lista de prioridades, en el entendimiento de que podrían volver a incluirse si se dispusiera de información pertinente.

149. Los hidrocarburos aromáticos policíclicos, particularmente el benzo[a]pireno, se encontraban en muchos productos alimenticios. La delegación de Dinamarca proporcionaría más información en la próxima reunión sobre la disponibilidad de datos pertinentes relativos a las sustancias de este grupo. Dichos contaminantes se mantuvieron en la lista de prioridades.

150. Los tricotecenos se mantuvieron en la lista de prioridades. Las delegaciones de Finlandia y los Países Bajos estaban dispuestas a proporcionar datos analíticos e información sobre su presencia en los productos alimenticios.

151. El Comité acordó incluir en la lista de prioridades el salatrim (moléculas de triacilglicerol ácido de cadena corta y larga), un sucedáneo de la grasa, y la carboximetilcelulosa hidrolizada por encimas (para elaborar especificaciones solamente), a petición de México y Finlandia respectivamente. Se incluyó asimismo en la lista de prioridades, a petición de Egipto, el stevioside (un edulcorante). No obstante, no quedó claro si se dispondría de suficiente información para su evaluación por el JECFA. Debería proporcionarse información acerca de la disponibilidad de datos sobre el stevioside para la próxima reunión del Comité.

152. Habida cuenta de la nueva información disponible, a petición de los Estados Unidos de América se incluyó el cadmio en la lista de prioridades para reevaluación. Debería disponerse también en el plazo de dos años de los estudios que se estaban realizando en el Japón.

153. Se incluyó el nitrato (de todas las procedencias) en la lista de prioridades a petición de los Países Bajos. Se estaban realizando estudios sobre la biodisponibilidad de nitrato en las hortalizas tanto en los Países Bajos como en el Reino Unido. Se informaría sobre la situación de estos estudios en la próxima reunión del Comité (véase párr. 22).

154. En la Norma General para los Aditivos Alimentarios se especificaba que los aditivos alimentarios con IDA "no limitada" o "no especificada" podían utilizarse conforme a las BPF. El Comité reconoció que tal vez debían hacerse reevaluaciones de muchos de estos aditivos alimentarios para tener en cuenta los usos vigentes. Se establecerían prioridades para su reevaluación en el contexto de la elaboración de la Norma General.

155. Se sugirió que cuando se incluyera un aditivo en la lista de prioridades, se evaluaran al mismo tiempo los compuestos afines (por ejemplo, todos los galatos).

156. La delegación de los Estados Unidos de América señaló la creciente importancia del JECFA en virtud de los nuevos acuerdos sobre comercio internacional. Los procedimientos decisorios del JECFA serían inevitablemente objeto cada vez más de indagaciones por las partes que consideraran quedar afectadas por las decisiones del JECFA. Tras reconocer la eficacia del JECFA a pesar de los limitados recursos de que disponía, la delegación subrayó la importancia de acelerar las iniciativas en favor de la actitud de apertura en la selección de expertos y en asegurar que fueran competentes, no se diera origen a conflictos de intereses y se lograra la transparencia en sus evaluaciones.

157. El Comité se mostró de acuerdo sobre la lista de prioridades, que figura como Apéndice IX del presente informe, en el entendimiento de que se pidieran más propuestas de revisión de la lista.

OTROS ASUNTOS (Tema 17 del programa)

158. El Comité no tuvo otros asuntos que tratar.

OBJETIVOS A PLAZO MEDIO Y PROGRAMA DE TRABAJOS FUTUROS⁶¹ (Tema 18 del programa)

⁶¹ CX/FAC 95/24.

159. El Comité se mostró de acuerdo sobre su actual situación de los trabajos (Anexo 1) para someterlo a la aprobación del Comité Ejecutivo.

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

160. Se informó al Comité de que se había previsto provisionalmente que la 28ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos se celebrara en La Haya del 11 al 15 de marzo de 1996, previa aprobación de la Comisión.

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

ASUNTO	TRAMITE ENCOMENDADO A: DOCUMENTO	
Anteproyecto de Preámbulo Revisado de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	21º p.s.Comisión	Apéndice II, ALINORM 95/12
Anteproyecto de Preámbulo de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos	21º p.s.Comisión	Apéndice VI, ALINORM 95/12A
Especificaciones recomendadas para que sean adoptadas como especificaciones orientativas del Codex	21º p.s.Comisión	Apéndice IV, ALINORM 95/12yALINORM 95/12A
Enmiendas al sistema Internacional de Numeración	21º p.s.Comisión	Apéndice V, ALINORM 95/12
Proyecto de nivel máximo para la aflatoxina M1 en la leche	28ª CCFAC	párr. 106, ALINORM 95/12A
Anexo A del Anteproyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios	21º p.s.Comisión	Apéndice III, ALINORM 95/12A
Listas Revisadas 1 y 2 del Anteproyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios	Estados Unidos de América Gobiernos 28ª CCFAC	párr. 40, ALINORM 95/12A
Anexos I, II y III del Anteproyecto de Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos	21º p.s.Comisión	Apéndice VII, ALINORM 95/12A
Anexos IV y V del Anteproyecto de Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos	Dinamarca/Países Bajos Gobiernos 28ª CCFAC	párr. 102 ALINORM 95/12A
Examen de la justificación y necesidad tecnológica para el uso de aditivos alimentarios	Islandia/Nueva Zelanda 28ª CCFAC	párrs. 43-44 ALINORM 95/12A
Procedimientos para la evaluación y gestión de riesgos relacionados con la ingestión de aditivos alimentarios y la exposición a los mismos	Reino Unido Gobiernos 28ª CCFAC	párr. 35 ALINORM 95/12A
Examen de métodos de análisis para la determinación de los aditivos alimentarios presentes en los alimentos	Gobiernos Canadá 28ª CCFAC	párr. 72 ALINORM 95/12A

Anteproyecto de Código de Prácticas sobre Medidas para Reducir en el Origen la Contaminación de los Alimentos	Suecia Gobiernos 28 ^a CCFAC	párr. 119, ALINORM 95/12A
Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir las Aflatoxinas Presentes en las Materias Primas y los Piensos Suplementarios Destinados a la Alimentación de Animales Productores de Leche	Canadá Gobiernos 28 ^a CCFAC	párr. 113, ALINORM 95/12A
Documento de posición sobre aflatoxinas	Reino Unido Gobiernos 28 ^a CCFAC	párr. 104, ALINORM 95/12A
Documento de posición sobre la ocratoxina A	Suecia Gobiernos 28 ^a CCFAC	párr. 116, ALINORM 95/12A
Anteproyecto de Norma para el Plomo	Dinamarca Gobiernos 28 ^a CCFAC	párr. 128, ALINORM 95/12A
Documento de debate sobre PCB y dioxinas	Países Bajos Gobiernos 28 ^a CCFAC	párr. 136, ALINORM 95/12A
Información sobre cadmio, PCB, dioxinas, hidrocarburos aromáticos policíclicos y ácido cianhídrico en los alimentos	Gobiernos 28 ^a CCFAC	párrs. 131, 139 y 142 ALINORM 95/12A
Inventario Revisado sobre Coadyuvantes de Elaboración	Gobiernos 28 ^a CCFAC	Apéndice V, ALINORM 95/12A
Aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos propuestos para evaluación prioritaria por el JECFA	Gobiernos 28 ^a CCFAC	Apéndice VIII, ALINORM 95/12A

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

* The Heads of Delegations are listed first: Alternates, Advisers and Consultants are listed in alphabetical order.

* Les Chefs de délégations figurent en tête de liste et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.

* Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones, los Suplentes, Asesores y Consultores que aparecen por orden alfabético.

Chairman of the Session:
Président de la Session:
Presidente de la Reunión:

H. van der Kooi
Ministry of Agriculture, Nature
Management & Fisheries
Department for the
Environment,
Quality and Health
Bezuidenhoutseweg 73
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel : +31 70 3793686
Fax : +31 70 3477552

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

Mrs. Benbernou Nadjah Yalaoui
Docteur Vétérinaire
Ministère de l'agriculture
Direction des services vétérinaires
BP 125 Hacén Badi el Harrach
Alger
Tel : + 213 2 52 21 29
Fax : + 213 2 52 15 61

Mrs. Chibane Oun-Es-Salam
Docteur Vétérinaire
Ministère de l'agriculture
Direction des services vétérinaires
BP 125 Hacén Badi el Harrach
Alger
Tel : + 213 2 52 21 29
Fax : + 213 2 52 15 61

ARGENTINA
ARGENTINE

Mr. G. Figueroa
Mrs. G.G. De Palma

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. S. Brooke-Taylor
Director, Food Safety Section
National Food Authority
G.P.O. Box 7186
Canberra Mail Centre
ACT 2610
Tel : + 61 6 271 2225
Fax : + 61 6 271 2278

Dr. San NG.
Counsellor
Veterinary Services
Australian Embassy
6/8 Rue Guimard
1040 Brussels
Tel : + 32 2 2310500
Fax : + 32 2 2306802

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. A. Zilberszac
Head of Sub-department III 12/b
Federal Ministry of Health and
Consumer Protection
Radetzkystrasse 2
A-1031 Vienna
Tel : + 43 1 71172
Fax : + 43 1 7137952

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Ch. Crémer
Inspecteur Principal Chef de Servic
Ministère de la Santé
Inspection denrées Alimentaires
Cité Administrative de l'Etat
Quartier Vésale
B-1010 Brussels
Tel : + 32 2 210 48 43
Fax : + 32 2 210 48 16

H. Gheysens
Inspecteur
Ministère de la Santé Publique
RAC Vesalius 4eme étage
Pachécolaan 19 bus 5
B-1010 Brussels
Tel : + 32 2 210 4843
Fax : + 32 2 210 4816

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

Dr. G. Kayaert
European Regulatory and
Environmental
Affairs Manager
Nestle Coordination Centre
Birminghamstraat 221
B-1070 Brussels
Tel : + 32 2 529 53 30
Fax : + 32 2 529 56 08

W. Cools
Director, Public Affairs
PURATOS S.A.
Industrialaan 25
1702 Groot Bijgaarden
Tel : + 32 2 467 12 11
Fax : + 32 2 466 25 81

I. Roze
Conseiller Réglementation Alimentaire
Fédération Beige des Ind. Alimentaires
Avenue de Cortenbergh 172 bte 7
1040 Brussels
Tel : + 32 2 735 81 70
Fax : + 32 2 733 94 26

Mrs. Ch. Vinkx
Food Inspector
Ministry of Social Affairs, Public Health
and
Environment
RAC Pachécolaan 19 bus 5
1010 Brussels
Tel : + 32 2 2104837
Fax : + 32 2 2104816

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

G. Goncalves De Siqueira
Head, Trade Section
Embassy of Brazil
Maritskade 19
The Hague
Tel : + 31 70 346 9229

Dr. M.C.F. Toledo
Professor Food Toxicology
Faculty of Food Engineering
State University of Campinas - Unicamp
P.O. Box 6121, 081-970 Campinas S.P.
Tel : + 55 192 398653
Fax : + 55 192 391513

CANADA

Dr. B.L. Huston
Chief
Chemical Health Hazard Assessment
Division
Food Directorate
Banting Building 2203G2
Health Protection Branch Health
Canada
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel : + 1 613 957 1826
Fax : + 1 613 990 1543

J.A. Drum
Technical Adviser
42 Overlea Blvd
Toronto, Ontario, M4H 1B8
Tel : + 1 416 467 2210
Fax : + 1 416 467 2223

**CROATIA
CROATIE
CROACIA**

I. Petrovic
Head of Health Ecology Service
Croatian National Institute of Public
Health
Rockefellerova 7
CRO 41000 Zagreb
Tel : + 385 41 276248
Fax : + 385 41 276248

**CZECH REPUBLIC
REPUBLIQUE TCHEQUE
REPUBLICA CHECA**

B. Turek
Head of National Reference Centre for
Toxic
Substances in Food
National Institute of Public Health
Srobarova 48, 100 42 Praha 10
Tel : + 42 2 67310596
Fax : + 42 2 67310291

J. Kodl
Head of the National Reference
Laboratory
on Food Additives
National Institute of Public Health
Srobarova 48
Prague 10
Tel : + 42 2 67310191
Fax : + 42 2 67310291

Dr. T. Petr
Head of Nutrition Toxicology dept.
National Institute of Public Health
Srobarova 48,
10042 Praha 10
Tel : 42 2 67310191
Fax : 42 2 67310291

**DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA**

Dr. T. Berg
Scientific Officer
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Tel : + 45 39696600
Fax : + 45 39660100

Mrs. L. Berg
Danish Dairy Board
Frederiks Alié 22
DK-8000 Aarhus C

Mrs. B. Fabech
Scientific Adviser
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Tel : + 45 39696600
Fax : + 45 39660100

Mrs. U. Hansen Telcs
Head of Department M. Sc.
Confederation of Danish Industries
H.C. Andersens Boulevard 18
DK 1787 Copenhagen
Tel : + 45 3377 3377
Fax : + 45 3377 3300

Ms. K. Jacobsen
Head of Department, M. Sc.
Confederation of Danish Industries
H.C. Andersens Boulevard 18
DK-1787 Copenhagen
Tel : + 45 33773377
Fax : + 45 33773300

Mrs. I. Meyland
Scientific Adviser, M.Sc.
National Food Agency
Central Laboratory, Division A
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Tel : + 45 39696600
Fax : + 45 39660100

Mrs. G. Rasmussen
Senior Scientific Adviser, M. Sc.
National Food Agency of Denmark
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Tel : + 45 39696600
Fax : + 45 39660100

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. Adel Aboul Naga
Alt, Per. Rep. to UN Organisation in
Rome
267 Via Salaria,
Rome, Italy
Tel : + 39 6 8548956
Fax : + 39 6 8542603

Dr. Yehia Saber El-Atawy
Professor of Food Technology
Hort. Res. Inst. Central Lab.
Gamma St. Giza, Orman
Tel : 20 3123945
Fax : 20 5721628

A.A. Gaballa
Scientific Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries Ltd.
Nasr City, Public Free Zone
P.O. Box 7052, 8th district
Cairo
Tel : + 20 2 2718820
Fax : + 20 2 2718828

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mrs. L. Rajakangas
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
P.O. Box 230
00171 Helsinki
Tel : + 358 0 1603730
Fax : + 358 0 1602648

Dr. A. Hallikainen Senior
Scientific Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
FIN-00531 Helsinki
Tel: + 358 0 77267619
Fax : + 358 0 77267666

S. Heiskanen
Research Manager
Finnish Food and Drink Industries'
Federation
P.O. Box 115
00241 Helsinki
Tel: + 358 0 148871
Fax : + 358 0 14887201

E. Niemi
Head of Food Additive Section
Finnish Customs Laboratory
Tekniikantie 13
02150 Espoo
Tel : + 358 0 6143259
Fax : + 358 0 463383

Mrs. H. Wallin
Senior Research Scientist
VTT Biotechnology and Food Research
P.O. Box 1500
Fin-02044 VTT
Tel: + 358 0 4565193
Fax : + 358 0 4552103

**FRANCE
FRANCIA**

Mrs. C. Servoz
Inspecteur
D.G.C.C.R.F.
Bureau H2, Télédoc 051-59
Bd Vincent Auriol
75703 Paris
Tel : + 33 1 44 97 32 04
Fax : + 33 1 44 97 30 43

B. André
D.G.C.C.R.F.
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel : + 33 1 44 97 32 01
Fax : + 33 1 44 97 30 43

J.C. Attale
SBI
Syndicat National des Producteurs
d'Additifs Alimentaires
41 bis boulevard de Latour-Maubourg
75007 Paris

Mrs. M. Blondel
Information Service Manager
Groupe DANONE
7, rue de Téhéran
75381 Paris Cedex 08

Mrs. S. Coulon
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
175 rue du Chevaleret
75013 Paris Cedex 13
Tel : + 33 1 49 55 81 21
Fax : + 33 1 49 55 43 98

Mrs. N. Delfaut
ATLA
Association de la Transformation
Laitière Française
34 rue de Saint-Pétersbourg
75382 Paris Cedex 08
Tel : + 33 1 49 70 72 72
Fax : + 33 1 42 80 63 62

H. Ferry-Wilczek
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
175, Rue du Chevaleret
75646 Paris Cedex 13
Tel : + 33 1 49 55 55 84
Fax : + 33 1 49 55 51 06

Mrs. B. Flamion
Regulatory Affairs
Danone - Branch Epicerie
7, Rue de Téhéran
75381 Paris Cedex 08

J.M. Fremy
Head of Unit
Ministry of Agriculture
CNEVA/LCHA
43, Rue de Dantzig
75014 Paris
Tel : + 33 1 4531 1480
Fax : + 33 1 4521 2994

J.M. Heintz
Food Security
Nestlé France
17-19 quai du Président Paul Doumer
92414 Courbevoie Cedex
Tel : + 33 1 49 042078
Fax : + 33 1 49 042938

Mrs. V. Legros
Nestlé France
17-19 quai du Président Paul Doumer
92414 Courbevoie Cedex
Tel : + 33 1 49 04 21 16
Fax : + 33 1 49 04 54 65

Mrs. A. Loc'h
Responsable Affaires Réglementaires
Branche Biscuits Danone
6, Rue Edouard Vaillant
91207 Athis-Mons
Tel : + 33 69 54 12 30
Fax : + 33 69 54 13 09

M.Rouge
Ingénieur Sanitaire
Ministère de la Santé
Direction Générale de la Santé
1 Place de Fontenoy
75350 Paris 07 SP
Tel : + 33 1 46 62 46 08
Fax : + 33 1 46 62 45 46

D. Tusseau
O.I.U.
Comité de Inter
B.P. 135
51204 Epernay Cedex
Tel : + 33 26 54 47 20
Fax : + 33 26 55 19 79

F. Verwaerde
Regulatory Affairs
Roquette Freres
62 136 Lestrem

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

P. Kuhnert
Food Chemist
Bundesministerium für Gesundheit
Am Probsthof 87
D-53108 Bonn
Tel : + 49 228 941 4142
Fax : + 49 228 941 4941

Mrs B. Grothe
Referent Lebensmittelrecht
Südzucker AG
Winkelsweg 2
D-53175 Bonn
Tel : + 49 228 376 955
Fax : + 49 228 373 874

Dr. W. KOCH
Advisor
BK-Ladenburg GmbH
Dr. Albert-Reimann-Strasse 2
D-68526 Ladenburg
Tel : + 49 6203 7714181
Fax : + 49 6203 12818

Dr. R. Langlais
Coca-Cola GmbH
Director Scientific Regulatory Affairs
Frankenstrasse 348
D-45133 Essen
Tel : + 49 201 8211361
Fax : + 49 201 8211773

Mrs. B. Muermann
Scientific Co-Worker
Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
D-53175 Bonn
Tel : + 49 228 819930
Fax : + 49 228 375069

H.E. Muermann
Secretary General
Verband der Deutschen
Essenzenindustrie
Meckenheimer Allee 87
D-53115 Bonn
Tel : + 49 228 653711
Fax : + 49 228 637940

Dr. G. Müller
Advisor
BASF Aktienges
ME/DZ D250
Carl-Bosch-Str.
D-67056 Ludwigshafen
Tel : + 49 621 6021890
Fax : + 49 621 6092930

Dr. H. Rosner
Head of Working Group
Naumburger Str. 55
D-07743 Jena
Tel : + 49 3641 419265
Fax : + 49 3641 419228

F.J. Schüller
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Wirtschaft
D-53123 Bonn
Tel : + 49 228 615 4221
Fax : + 49 228 615 3822

Dr. H. Stockinger
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Postfach 14 02 70
D-53107 Bonn
Tel : + 49 228 529 3420
Fax : + 49 228 529 4404

Mrs. J. Willenbroek
Ministry of Environment, Nature
Conservation & Nuclear Safety
Postfach 12 06 29
53048 Bonn
Tel : + 49 228 3052721
Fax : + 49 228 3053524

GREECE

GRECE

GRECIA

C. Chamalidis
Head of the Food Division of General
Chemical
State Laboratory
General Chemical State Laboratories
16 Anastasiu Tsoxa - Athens 115.21
Tel : + 6428211
Fax : + 6465123

HUNGARY

HONGRIE

HUNGRIA

Dr. J. Sohar
Head
Department of Toxicological Chemistry
National Institute of Food
Hygiene & Nutrition
H-1476, P.O. Box 52
Budapest
Tel : + 36 1 215 5293
Fax : + 36 1 215 1545

ICELAND

ISLANDE

ISLANDIA

J. Gislason
Director
Environmental and Food Agency
Office of Food and Hygiene
P.O. Box 8080
128 Reykjavik
Tel : + 354 5 688848
Fax : + 354 5 681896

INDONESIA

INDONESIE

Dr. Rizal Syarief
Director
Food Technology Development Center
(FTDC)
Research Institute - Bogor Agricultural
University (IPB) Kampus IPB Darmaga
P.O. Box 160 Bogor
Tel : +251 621260
Fax : + 251 621031

Mrs. Indrawati S. Za
Head, Subdirector of Food
Standardization
Directorate of Food Control
D.G. of Drug & Food Control
Ministry of Health
Jl. percetakan Negara 23
Jakarta
Tel : + 62 21 4241781
Fax : + 62 21 4245267

Mrs. Untari Takain
Head of Sub Directorate of Food
Registration
Directorate of Food Control
Percetakam Negara 23
Jakarta
Tel : + 62 21 4245267

Dr. A. Suwita
R. & D. Manager
PT. SMART Corp.
JITC Building, Lt IX
JL Mangga Dua Raya
Jakarta 14420
Tel : + 62 21 2601088
Fax : + 62 21 2601059

Samihadji Habdi Sudarma
Division Head, Research &
Development
PT Indomilk
P.O. Box 2531
Jakarta 1001
Tel : + 62 21 8710211
Fax : + 62 21 8710404

Widodo
Association of Inonesian Soft Drink
Manufacturers
c/o P.T. Coca-Cola Indonesia
P.O. Box 1184
Jakarta
Tel : + 62 21 2520462
Fax : + 62 21 5200363

Banua Radja Manik
1st Secretary
Indonesian Embassy
Tobias Asserlaan 8
2517 KC The Hague
Tel : + 31 70 3108100
Fax : + 31 70 364331

Dr Dedi Mandar
Technical Manager
IRDABI
Jalan Ir H. Juanda No. 11
Bogor, West Java
Tel : + 62 251 324068
Fax : + 62 251 323339

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)
IRAN (REPUBLIQUE ISLAMIQUE D')
IRAN (REPUBLICA ISLAMICA DEL)

MRS. S. Faraji
Expert of Food Stuff
Institute of Standards & Industrial
Research of Iran (ISIRI)
P.O. Box 15875-4618
Tehran
Tel : + 98 261 28113
Fax : + 98 21 8802276

Mrs. F. Zand Vakili
Expert in charge of Microbiology
Institute of Standards & Industrial
Research of Iran (ISIRI)
P.O. Box 15875-4618
Tehran
Tel : + 98 261 28113
Fax : + 98 21 8802276

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Dr. J. Fleming
Department of Agriculture,
Food and Forestry
Agriculture House
Kildare Street
Dublin 2
Tel : + 353 1 6789011
Fax : + 353 1 6620198

J. Quigley
Senior Chemist
State Laboratory
Abbots town
Castleknock
Dublin 15
Tel : + 353 1 8217700
Fax : + 353 1 8217320

ITALY
ITALIE
ITALIA

G. Porcelli
Dirigente Superiore Chimico
Ministero Delia Sanita
Piazza G. Marconi 25
00144 Roma
Tel : + 39 6 59943238
Fax : + 39 6 59943598

Dr. F. Filippini
Food Technologist
Federchimicaassochimica
Via Accademia 33
20131 Milano
Tel : + 39 2 26810354
Fax : + 39 2 26810349

Dr. E. Coni
National Health Institute Researcher
Istituto Superiore Sanita
V. le Regina Elena 299
00161 Rome
Tel : + 39 6 49902712
Fax :+ 39 6 5946567

JAPAN
JAPON

Dr. K. Kimura
Deputy Director
Ministry of Health & Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyodaku
Tokyo
Tel : + 81 3 3501 4876
Fax : + 81 3 3503 7965

T. Yamada
Director, Division of Food Additives
National Institute of Health Science
1-18-1 Kamiyoga
Setagayaku
Tokyo
Tel : + 81 3 3700 1141
Fax :+ 81 3 3707 6950

N. Kohno
Section Chief of Specifications and
Standards
Ministry of Health & Welfare
Food Chemistry Division
122 kasumigaseki
Chiyodaku
Tokyo
Tel : + 81 3 3503 1711
Fax : + 81 3 3501 4868

Y. Isaka
Ministry of Agriculture, Forestry &
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyadaku
Tokyo
Tel : + 81 3 3502 8111

H. Matsuo
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry &
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyodaku
Tokyo
Tel : + 81 3 3501 3081
Fax : + 81 3 3502 6572

K. Kojima
Professor Emeritus
Azabu University
Fuchinobe
Sagamiharashi
Tel : + 81 427 547111
Fax : + 81 427 547661

KUWAIT

Mr. Khaled Al-Fahad
Controller of Standards Control
Ministry of Commerce & Industry
Department of Standards & Meteorology
P.O. Box 2944
Safat
Tel : + 965 2465101
Fax : + 965 2436638

LATVIA
LETTONIE
LETONIA

Dr.med. S. Velina
Head, Environmental Health Policy
division
Department of Environmental Health
Ministry of Welfare, Labour and Health
7 Klijanu Street
Riga LV-1012
Tel : + 371 2 377333
Fax : + 371 2 379231

Dr.med. I. Karpikova
Head, Department of Food Hygiene
National Centre
State Environment & Public Health
Service
Ministry of Welfare
7 Klijanu Street
Riga LV-1012
Tel : + 371 2 375413
Fax : + 371 2 379231

LESOTHO

Miss T.F. Adoro
First Secretary
Embassy of the Kingdom of Lesotho
Via di Porta Pertusa 4
00165 Rome
Italy
Tel: + 39 6 378183
Fax :+ 39 6 633490

M.T. Khalema
Counsellor
Embassy of the Kingdom of Lesotho
Via di Porta Pertusa 4
00165 Rome
Italy
Tel : + 39 6 378183
Fax :+ 39 6 633490

**MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA**

Dr. B.A. Elias
Regional Manager
Palm Oil Research Institute of Malaysia
PORIM Europe
Brickendonbury
Hertford, Herts SG13 8NL
England
Tel : + 44 1992 554347
Fax : + 44 1992 500564

Raja Saharom Raja Kamaruddin
Director, Quality
Control/Enforcement/Licensing
Palm Oil Registration and Licensing
Authority
Lot 6, SS 6, Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya
Selangor
Tel : + 60 3 7037294
Fax :+ 60 3 7033914

Mrs. R. Baharuddin
Enforcement Officer (Quality Control)
Palm Oil Registration and Licensing
Authority
Lot 6, SS 6, Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya
Selangor
Tel : + 60 3 7035544
Fax :+ 60 3 7033533

**MEXICO
MEXIQUE**

E. Espinosa
Directora de Normalización Sanitaria
Secretaria de Salud
Donceles 3a, Primer Piso
Col Centro
06010 Mexico D.F.
Tel : + 52 5 183696
Fax :+ 52 5 129628

E. Cervantes
Technical Committee President
on Food Standardization -
CANACINTRA
Calzada Vallejo 1849
07630 Mexico D.F.
Tel : + 52 5 3926267
Fax :+ 52 5 3921776

**MOROCCO
LE MAROC
MARRUECOS**

M. Majdi
Docteur-Ingenieur en Industries
Agroalimentaires, Division de la
repression des Fraudes
25 Avenue les Alaouites
BP4495
Rabat
Tel : + 212 7 727316
Fax : + 212 7 723845

M. Dahmani
Dr. Ingenieur en qualité des produits et
sécurité alimentaire
Ministry of Agriculture
Division de la repression des Fraudes
25 Avenue Alaouiynes
Rabat
Tel : + 212 7 727316
Fax : + 212 7 723845

M. Doubiani
Technical Manager, SRA Director
T.C.C.E.C.
P.O. Box 8062, Casa Oasis
Casablanca
Tel : + 212 2 335251
Fax : + 212 2 335300

THE NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES-BAJOS

R. Top
Ministry of Health, Welfare and Sports
Nutrition and Product Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk (ZH)
Tel : + 31 70 3406963
Fax : + 31 70 3405177

N. Lucas Lujckx
Ministry of Health, Welfare and Sports
Nutrition and Product Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk
Tel : + 31 70 3406875
Fax : + 31 70 3405177

W.J. De Koe
Ministry of Health, Welfare and Sports
General Inspectorate for Health
Protection
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk (ZH)
Tel : + 31 70 3406960
Fax : + 31 70 3405435

Dr. G. Kleter
Ministry of Health, Welfare and Sports
General Inspectorate for Health
Protection
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
Tel : + 31 70 3406933
Fax : + 31 70 3405435

Mrs. S. Ciere
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Department for the Environment,
Quality and Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Tel : + 31 70 379
Fax : + 31 70 379

D.G. Kloet
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Department for the Environment,
Quality and Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Tel : + 31 70 379
Fax : + 31 70 379

G.M. Koornneef
General Commodity Board
for Arable Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague
Tel : + 31 70 3708323
Fax : + 31 70 3708444

Dr. C.A.L. Bercht
Commission for the Dutch Food
and Agricultural Industry
Organization for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Netherlands Dairy Organization
Bleiswijkseweg 35
2712 PB Zoetermeer
Tel : + 31 79 430304
Fax : + 31 79 426185

Dr. A. Leon
Commission for the Dutch Food
and Agricultural Industry
Unilever N.V.
P.O. Box 760
3000 DK Rotterdam
Tel : + 31 10 2174323
Fax : + 31 10 2174149

E. Veen
Commission for the Dutch Food
and Agricultural Industry
P.O. Box 93093
2509 AB The Hague
Tel : + 31 70 3497470

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Mrs. M.J. Riordan
Senior Advisor
Food Administration Section
Ministry of Health
P.O. Box 5013
Wellington
Tel : + 64 4 496 2257
Fax : + 64 4 496 2340

NORWAY
NORVEGE
NORVEGA

K. Faerden
Head of Food Chemistry & Toxicology
Section
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Tel : + 47 22 579900
Fax : + 47 22 579901

Ms. A. Lysaker
Executive Officer
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Tel : + 47 22 579900
Fax : + 47 22 579901

PHILIPPINES
FILIPINAS

H.E. R.S. Sanchez
Ambassador of The Philippines
Embassy of The Philippines
Laan Copes Van Cattenburch 125
2585 EZ The Hague
The Netherlands
Tel : + 31 70 3604820/21
Fax : + 31 70 3560030

Ms. J.L.L. Demeterio
Agricultural Attaché
Embassy of The Philippines
85 Rue Washington
1050 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 533 1818
Fax : + 32 2 538 3917

R.G. Borillo
Commercial Attache
Philippine Mission to the United Nations
47 Avenue Blanc
1202 Geneva
Switzerland
Tel : + 41 22 732 5964
Fax : + 41 22 731 7979

Dr N. Rillera
Executive Assistant
Department of Agrarian Reform
Regional Director's Office, DAR IV
Rizal Capitol Compound
Pasig City
Philippines
Tel : + 63 2 6314185
Fax : + 63 2 6337320

E. Austria-Garcia
First Secretary and Consul
Embassy of The Philippines
Laan Copes van Cattenburch 125
2585 EZ The Hague
The Netherlands
Tel : + 31 70 3604820
Fax : + 31 70 3560030

M.L. Cortez
Commercial Attache
Embassy of The Philippines
Laan Copes van Cattenburch 125
2585 EZ The Hague
The Netherlands
Tel : + 31 70 3641295
Fax : + 31 70 3622508

M.F.M. Alberto
Agricultural Analyst
Embassy of The Philippines
85 Rue Washington
1050 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 5331811
Fax : + 32 2 5383917

Dr. H.J. Bixler
President
Shemberg USA, Inc.
P.O. Box 252
Searsport, ME 04974
U.S.A.
Tel : + 1 207 548 2636
Fax : + 1 207 548 2921

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. K. Karlowski
Head of Laboratory
National Institute of Hygiene
Department of Food Research
Chocimska 24 str.
00-791 Warsaw
Tel : + 48 22 49 74 45
Fax : + 48 22 49 74 84

Mrs. A. Skrzynska
Chief of Section of Standards and
International Cooperation
Ministry of Foreign Economic Relations
Quality Inspection Office
32/34 Zurawia Street
00-950 Warsaw
Tel : + 48 2 625 20 28
Fax : + 48 2 621 48 58

Dr. B. Szteke
Head, Department of Food Analysis
Institute of Biotechnology of Agriculture
and
Food Industry
ul. Rakowiecka 36
02-532 Warsaw
Tel : + 48 22 49 91 67
Fax : + 48 22 49 04 26

PORTUGAL

Mrs. M.E. Carvalho
Head of Division
Ministerio de Agricultura - CNHQPAA
Avenida Conde Valbon 96-98 r/c
Lisboa
Tel : + 351 1 7962161
Fax : + 351 1 7971750

M.A. Calhau
Health Technician
Instituto Nacional de Saúde
Av. Padre Cruz
1699 Lisboa
Tel : + 351 1 7577070
Fax : + 351 1 7590441

SLOVAK REPUBLIC
REPUBLIQUE SLOVAQUE
REPUBLICA ESLOVAKA

T. Sinkova
Research Worker
Food Research Institute
Priemyselna' 4
82006 Bratislava
Tel : + 42 7 213 645
Fax : + 42 7 64190

SLOVENIA
SLOVENIE
ESLOVENIA

Dr. M. Adamic
Head, Department of Nutrition
Institute of Public Health of the
Republic of Slovenia
Trubarjeva 2
61000 Ljubljana
Tel : + 386 61 1323 245
Fax : + 386 61 323 955

**REP. OF SOUTH AFRICA
REPUBLIQUE SUDAFRICAIN
REPUBLICA DE SURAFRICA**

Mrs. W. Bouwmeester
Medical Natural Scientist
Department of Health
Directorate Food and Chemicals
P.O. Box X828
0001 Pretoria
Tel : + 27 12 325-0514
Fax : + 27 12 325-8721

**SPAIN
ESPAGNE
ESPANA**

A. Carbajo Sanchez
Jefe de Servicio
Ministerio de Sanidad y Consumo
Dirección General de Salud Publica
Subdirección General de Higiene de los
Alimentos
P. del Prado 18-20
Madrid 28014
Tel : + 34 1 5961977
Fax :+ 34 1 5964409

J. Campos Amado
Consejero Técnico
Subdirección General Planificacion
Alimentaria y Relaciones Cee
Ministerio de Agricultura, Pesca
y Alimentación
Paseo Infanta Isabel No. 1
Madrid
Tel : + 34 1 3475086
Fax :+ 34 1 3475728

**SWEDEN
SUEDA
SUECIA**

Dr. S.A. Slorach
Deputy Director General
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Tel : + 46 18 175594
Fax : + 46 18 105848

Mrs. I. Bergman
Principal Administrative Officer
Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Tel : + 46 18 175500
Fax : + 46 18 105848

Mrs. A. Janelm
Principal Administrative Officer
Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Tel : + 46 18 175500
Fax : + 46 18 105848

**SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA**

P. Rossier
Head of International Standard Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3000 Berne 14
Tel : + 41 31 322 9572
Fax : + 41 31 322 9574

Dr. B. A. Gubler
Adviser
c/o Givaudan-Roure
Veberlandstr. 131
CH-8600 Dübendorf
Tel : + 41 1 824 2592
Fax :+ 41 1 821 4478

Mrs. G. Humbert
Kraft Jacobs Suchard
R & D Confectionery
Rue des Usines 90
CH-2003 Neuchatel
Tel : + 41 38 321903
Fax : + 41 38 321961

Dr. M. Liitzow
Adviser
Hoffmann-La Roche AG
CH-4002 Basel
Tel : + 41 61 6885430
Fax : + 41 61 6872082

Mrs. D. Magnolato
Regulatory Affairs Manager
Nestec Ltd.
55 Avenue Henri Nestlé
CH-1800 Vevey
Tel : -|- 41 21 9244441
Fax : + 41 21 9244547

Dr. W. Steiner
Section Head
Migros-Cooperative Laboratories
P.O. Box 266
CH-8031 Zurich
Tel : + 41 1 2773180
Fax :+ 41 1 2773170

Dr. J.A. Vignal
Nestec Ltd.
55 Av. Henri Nestlé
Ch-1800 Vevey
Tel : + 41 21 9243501
Fax : + 41 21 9244547

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr. P. Pothisiri
Inspector General
Office of Permanent Secretary
Ministry of Public Health
Tivanond Road
Nondburi 11000
Tel : + 66 2 591 8533
Fax :+ 66 2 591 8531

V. Chiravatcharatikul
Representative of Federation of Thai
Industry
17th Floor Regent House,
183 Radamri Road
Pathumwan, Bangkok 10330
Tel: + 66 2 254 9913
Fax: + 66 2 253 5452

K. Montri
Director
Fish Inspection & Quality Control
Division
Department of Fisheries, Kaset-Klang
Chatuchak
Bangkok 10900
Tel : + 66 2 5797738
Fax :+ 66 2 5796687

Ms. S. Nongluck
Food Scientist
Food Control Division
Food & Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanon Road
Nonthaburi
Tel : + 66 2 5918460
Fax : + 66 2 5918460

Miss. S. Pruengkarn
Expert
Division of Biological Science
Department of Science Service
Ministry of Science Technology and
Environment
Rama VI Road
Bangkok 10400
Tel : + 66 2 248 0116
Fax :+ 66 2 245 8993

Mrs. O. Silapanapaporn
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road
Bangkok 10400
Tel : + 66 2 202 3444
Fax :+ 66 2 247 8741

Mrs. N. Thongtan
Director
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Chatuchuck
Bangkok
Tel : + 66 2 579 7549
Fax :+ 66 2 561 5034

**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,
Tel : + 44 71 238 6289
Fax :+ 44 71 238 6263

Dr. C. Fisher
Head of Food Additives and
Risk Assessment Unit
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
R. 425 Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel : + 44 71 238 6196
Fax :+ 44 71 238 5337

N. Tomlinson
Head of Food Contaminants Branch
Chemical Safety of Food Division
R.425 Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel : + 44 71 238 5377
Fax :+ 44 71 238 6382

Dr. N. Rees
Senior Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R.221b, Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel : + 44 71 238 6230
Fax :+ 44 71 238 5331

Dr. N. Harrison
Head, Environmental Contaminants in
Food
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R.238, Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel : + 44 71 238 6235
Fax :+ 44 71 238 5331

A. Moore
Food Contaminants Branch
Chemical Safety of Food Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R.429d, Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel : + 44 71 238 6334
Fax :+ 44 71 238 6382

Mrs. A.J. Hardinge
Regulatory Affairs Manager
Quest International
Kenington Road
Ashford
Kent TN24 OLT
Tel :+ 44 1 233 644062
Fax : + 44 1 233 644508

G. Telling
Food and Drink Federation
Federation House
6 Catherine Street
London WC2B 5JJ
Tel : + 44 171 836 2460

M. Webb
Chairman FAIA
Kings Buildings, Smith Square
London SW1P 3JJ

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

Dr. A.M. Rulis
Acting Director
Office of Premarket Approval
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFS-200)
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
Tel : + 1 202 418 3100
Fax : + 1 202 418 3131

D.F. Dodgen
Coordinator, International
Regulatory Affairs
Office of Premarket Approval (HFS-200)
Centre for Food Safety
and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street S.W.
Washington D.C. 20204
Tel : + 1 202 418 3113
Fax : + 1 202 418 3131

R.H. Barret
Office of Food Safety
and Technical Services
Foreign Agricultural Service
U.S. Department of Agriculture
14th and Independence Ave. S.W.
Washington D.C. 20250
Tel : + 1 202 720 7054
Fax : + 1 202 690 0677

Dr. P.M. Kuznesof
Chief, Chemistry Review Branch
Office of Premarket Approval, HFS-247
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
Tel : + 1 202 418 3009
Fax : + 1 202 418 3030

Dr. T.C. Troxell
Director, Div. of Programs &
Enforcement
Policy
Office of Plant & Dairy Foods &
Beverages
Center for Food Safety & Applied
Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington D.C. 20204
Tel : + 1 202 205 5321
Fax : + 1 202 205 4422

Dr. T.B. Whitaker
U.S. Department of Agriculture
Agriculture Research Service
North Carolina State University
Box 7625
Raleigh, North Carolina 27695-7625
Tel : + 919 515 6731
Fax : + 919 515 7760

Dr. J. Wu
Chief, Statistics Branch
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Room 0603, South Building
14th and Independence Ave., SW.
Washington DC 20250

Dr. S.W. Bigelow
Associate Director,
Safety & Regulatory Affairs
Food Science R&D
Pfizer Central Research
235 E. 42nd Street
New York, NY 10017-5755
Tel : + 1 212 573 7735
Fax : + 1 212 573 1166

K. Brenner
Vice President
Corn Refiners Association Inc.
Suite 950
1701 Pennsylvania Avenue, NW
Washington DC 20006
Tel : + 1 202 331 1634
Fax : + 1 202 331 2054

Ms. F.J. Broulik
Director, Regulatory Affairs
McNeil Specialty Products Co.
501 George Street
New Brunswick, NJ 08903-2400
Tel : + 1 908 524 6772
Fax : + 1 908 247 2819

Dr. P. Bruns
Director, Technical Regulatory Affairs
NABISCO, Inc.
200 Deforest Ave.
East Hanover, New Jersey 07936
Tel : + 1 201 503 4186
Fax : + 1 201 503 2311

B. Bryant
Chairman
W.L. Bryant and Company Ltd.
999 3rd Avenue
Suite 1060A
Seattle
Washington 98104
Tel : + 1 206 292 6340
Fax : + 1 206 292 6341

Dr. G.E. Dunaif
Group Manager - Chemical Staff
Campbell Soup Co.
P.O. Box 66Z
Campbell Place
Camden, New Jersey 08103
Tel : + 1 609 342 6022
Fax : + 1 609 342 8567

Dr. O.D. Easterday
Vice President and
Chief Product Safety Assurance Officer
International Flavors & Fragrances, Inc.
1515 State Highway No. 36
Union Beach, New Jersey 07735-3597,
Tel : + 1 908 888 2249
Fax : + 1 908 888 2589

Ms. C. Hofland
Marketing Director
National Sunflower Association
4023 State Street
Bismarck, North Dakota 58501
Tel : + 1 701 221 5104
Fax : + 1 701 221 5101

Mrs. J.C. Howell
Director, Regulatory Submissions
The Coca Cola Company
One Coca Cola Plaza
Atlanta
Georgia 30313
Tel : + 1 404 676 4224
Fax : + 1 404 676 7166

Dr. R.D. Humbert
Manager Food Safety
Kellogg Company
235 Porter Street
Battle Creek, Michigan 49016
Tel : + 1 616 961 2284
Fax : + 1 616 961 3130

Dr. F.N. Johnson
Director, Food Chemicals Codex
National Academy of Sciences
2101 Constitution Ave., N.W.
Washington, D.C. 20418
Tel : + 1 202 334 3807
Fax : + 1 202 334 2315

Dr. A.W. Matthys
Vice President
Technical Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1401 New York Ave., NW
Washington D.C. 20005
Tel : + 1 202 639 5960
Fax : + 1 202 639 5943

Dr. J.P. Modderman
Senior Scientist
Keller & Heckman
1001 G Street, NW
Suite 500 West
Washington D.C. 20001-4545
Tel : + 1 202 434 4132
Fax : + 1 202 434 4646

Dr. B. Petersen
Principal
Technical Assessment Systems, Inc.
The Flour Mill
1000 Potomac St., N.W.
Washington, D.C. 20007
Tel : + 1 202 337 2625
Fax : + 1 202 337 1744

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

**(AFCA) SPANISH ASSOCIATION OF
FOOD ADDITIVES MANUFACTURERS**

R. Xalabarder
Presidente AFCA
Bruch 72-74
08009-Barcelona
Spain
Tel : + 34 3 487 5574
Fax :+ 34 3 487 6520

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

E.G. Rapp
Director AIIBP
139, Avenue Reine Astrid, BTE 5
B-1950 Kraainem
Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 7610948
Fax :+ 32 2 7610918

**(AMFEP) ASSOCIATION OF
MICROBIAL FOOD ENZYME
PRODUCERS**

J.L. Mahler
Vice President of External Affairs
Novo Nordisk A/S
Krogshøjvej 36
DK 2880 Bagsvaerd
Denmark
Tel : + 45 44422240
Fax : + 45 44444282

Mrs. D.P. Praaningvan Dalen
Regulatory Affairs Manager
Gist Brocades N.V.
P.O. Box 1
2600 MA Delft
The Netherlands
Tel : + 31 15 793960
Fax : + 31 15 793174

**(AOAC INTERNATIONAL)
ASSOCIATION OF OFFICIAL
ANALYTICAL CHEMISTS**

Mrs. M. Lauwaars
European Representative
AOAC International
P.O. Box 153 6720
AD Bennekom
The Netherlands
Tel : +31 8389 18725
Fax : + 31 8389 18359

BIOPOLYMER INTERNATIONAL

J.C1. Attale
Regulatory Affairs Manager
c/o SBI
4 Place des Ailes
F-92641 Boulogne Billancourt
France
Tel : + 33 1 4712 2698
Fax :+ 33 1 4712 2700

Miss. A. Hadjiyiani
Regulatory Affairs Manager
FMC Europe NV
480 Av. Louise
1050 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 6459600
Fax : + 32 2 6459416

**(CEFIC EUROPEAN COUNCIL OF
CHEMICAL MANUFACTURERS'
FEDERATION**

Dr. U.J. Salzer
Chairman, Cefic Food Regulation Panel
Haarmann & Reimer GmbH
Postfach 1253
D-37601 Holzminden
Germany
Tel : + 49 5531 901640
Fax : + 49 5531 901841

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

Dr. D. Taeymans
Manager Food Technology &
Scientific Affairs
CIAA
Rue de la Loi
74 B-1040 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 230 81 45
Fax :+ 32 2 230 85 69

Mrs. M. Ciardelli
Assistant Manager
Food Technology and
Scientific Affairs
74, Rue de la Loi
B-1060 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 230 81 45
Fax :+ 32 2 230 85 69

**(CESDA) CONFEDERATION OF
EUROPEAN SOFT DRINKS
ASSOCIATIONS**

A. Beaumont
Secretary General
CESDA
Boulevard Louis Schmidt 35
P.O. Box 14
1040 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 735 37 49
Fax :+ 32 2 732 51 02

Dr. R. Langlais
Chairman Technical Committee
CESDA
Boulevard Louis Schmidt 35
P.O. Box 14
1040 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 735 37 49
Fax : + 32 2 732 51 02

**(CIMSCEE) COMITÉ DES
MAYONNAISES
ET SAUCES CONDIMENTAIRES DE
LA COMMUNAUTE ECONOMIQUE
EUROPEENNE**

J. Hallaert
Scientific and Technological Advisor
CIMSCEE
Av. de Cortenbergh 172
B-1040 Bruxelles
Belgium
Tel : + 32 2 735 81 70
Fax :+ 32 2 736 81 75

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

Yannick Yuichi O'Hara
Scientific Representative
16, Rue Ballu
F-75009 Paris
France
Tel : + 33 1 47 669863
Fax :+ 33 1 47 669856

P. Guion
Executive Secretary COFAG
c/o ORSAN
16 rue Ballu
75009 Paris
France
Tel : + 33 1 40823426
Fax : + 33 1 40823537

CONSUMERS INTERNATIONAL

M. Schuttelaar
Head Chemical Research
Consumers Union
Leeghwaterplein 26
2521 CV Den Haag
The Netherlands
Tel : + 31 70 3847671
Fax : + 31 70 3801418

S. Michels
Food Officer, UFC
11 Rue Guénot
75011 Paris
France
Tel : + 33 1 43489566
Fax :+ 33 1 43482274

COUNCIL OF EUROPE

L. Sivonen
Administrative Officer
Council of Europe
Partial Agreement in the Social and
Public Health Field
F-67075 Strasbourg Cedex
France
Tel : + 33 8841 2823
Fax : + 33 8841 2732

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

P. Culley
Principal Administrator
Secretariat of the Council of the
European Union
170 Rue de la Loi
1048 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 2856197
Fax : + 32 2 2858413

**(EC) COMMISSION OF THE
EUROPEAN
COMMUNITIES**

Dr. W. Penning
Principal Administrator
Directorate General Industry
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 2955601
Fax : + 32 2 2960951

P. Wagstaffe
Principal Administrator
DG III/E/1 European Community
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 295 7464
Fax : + 32 2 295 1735

**(EFEMA) EUROPEAN FOOD
EMULSIFIER MANUFACTURERS'
ASSOCIATION**

Mrs. J. Thestrup
Grindsted Products
Edwin Rahrs Vej 38
DK-8220 Brabrand
Denmark
Tel : + 45 89435000
Fax : + 45 86251077

**(EFFA) EUROPEAN FLAVOUR AND
FRAGRANCE ASSOCIATION**

Dr. B. Evenhuis
Director Product Safety Assurance
International Flavours and Fragrances
Inc.
(E.A.M.E.)
P.O. Box 309
1200 AH Hilversum
The Netherlands
Tel : + 31 35 883325
Fax : + 31 35 883218

**(ELC FEDERATION OF EUROPEAN
FOOD ADDITIVES AND FOOD
ENZYMES INDUSTRIES**

J.C.N. Russel
Regulatory Manager
Kelco International Ltd.
Waterfield
Tadworth
Surrey KT20 5HQ
U.K.
Tel : + 44 1737 377092
Fax : + 44 1737 377149

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

Ph. Mouton
Vice President European Affairs
Pernod Ricard
45, Rue de Trèves
1040 Bruxelles
Belgium
Tel : + 32 2 2301758
Fax : + 32 2 2300288

**(ICC) INTERNATIONAL
ASSOCIATION
FOR CEREAL SCIENCE AND
TECHNOLOGY**

W.J. De Koe
Hartenseweg
40 6705 B
K Wageningen
The Netherlands

**(ICGMA) INTERNATIONAL COUNCIL
OF GROCERY MANUFACTURERS
ASSOCIATIONS**

Ms. G. Brooks-Ray
Director, Regulatory Affairs and
Nutritional Sciences
CPC International, Inc.
Box 8000, International Plaza
Englewood Cliffs, NJ 07632
U.S.A.
Tel : + 1 201 894 2560
Fax : + 1 201 894 2355

S. Gardner
Executive Secretary ICGMA
5504 Goldsboro Raod
Bethesda, MD 20817
U.S.A
Tel : + 1 301 229 0832
Fax : + 1 301 229 0489

Dr R. Gildeggen
Manager, Regulatory Affairs Europe
Pfizer GmbH
76032 Karlsruhe
Germany
Tel : + 49 721 6101278
Fax : + 49 721 6101611

**(IDF) INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION**

C.A.L. Bercht
Bleiswijkseweg 35
2712 PB Zoetermeer
The Netherlands
Tel : + 31 79 430304
Fax : + 31 79 426185

R.W. Maeijer
Nestlé Nederland B.V.
Walstraat 17
8011 NR Zwolle
The Netherlands
Tel : + 31 38 214078
Fax : + 31 38 214078

**(IDF) INTERNATIONAL DIABETIC
FEDERATION**

J. Byrne
1 Allée du Herisson
1070 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 523 6184
Fax : + 32 2 523 6184

**(IEIP) INSTITUT EUROPEEN
DES INDUSTRIES DE LA PECTINE**

Dr. CD. May
Chief Scientist
Citrus Colloids Ltd.
Pomona Place
Hereford HR4 ODA
U.K.
Tel : + 44 1432 354333
Fax : + 44 1432 352081

Prof. Dr. W. Pilnik
Boeslaan 5
6703 EN Wageningen
The Netherlands
Tel : +31 8370 14456
Fax : + 31 8370 84893

**(IFAC) INTERNATIONAL FOOD
ADDITIVES COUNCIL**

E. Cuirle
Manager Regulatory Affairs-FID
FMC Corporation
1735 Market Street
Philadelphia, Pennsylvania 19103
U.S.A.
Tel : + 1 215 299 6999
Fax : + 1 215 299 6821

Dr. A.G. Ebert
Executive Director
International Food Additives
Council
5775 G Peachtree-Dunwoody Road
Suite 500 G
Atlanta, Georgia 30342-1558 U.S.A.
Tel : + 1 404 252 3663
Fax : + 1 404 252 0774

J.T. Elfstrum
Manager Regulatory Affairs
Rhone-Poulenc Food Ingredients
Division
CN7500 Prospect Plains Road
Cranbury, N.J. 08512-7500
U.S.A.
Tel : + 1 609 860 4653
Fax : + 1 609 860 0350

Dr. R.J.H. Gray
Manager Regulatory Affairs
Hercules Incorporated
Hercules Plaza
Wilmington , Delaware 19894-0001
U.S.A.
Tel : + 1 302 594 5627
Fax : + 1 302 594 6689

**(IFG) INTERNATIONAL FEDERATION
OF GLUCOSE INDUSTRIES**

C. Morte Gomez
1/5 Avenue de la Joyeuse Entree
1040 Brussel
Belgium
Tel : + 32 2 2302031
Fax : + 32 2 2300245

J. Lichtenbelt
Product Regulations
Avebe
Avebe-Weg 1
9706 PT Foxhol
The Netherlands
Tel : + 31 5980 42264
Fax : +31 5980 94203

G. Morelle
R&D Expert
Amy cor N.V.
Burchtstraat 10
B-9300 Aalst
Belgium
Tel : + 32 53 733454
Fax : + 32 53 733028

**(ILSI) INTERNATIONAL LIFE
SCIENCES INSTITUTE**

C.P. Ambroggi
107.111 Peascod Street
Amberley Place
Windsor SL4 1TE
U.K.
Tel : + 44 753 858446

(INC) INTERNATIONAL NUT COUNCIL

C. Calcagni
P. President
Calle Boule 4
42301 Reus, Spain
Tel : + 34 77 331416
Fax : + 34
77 315028

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

Mrs. J. Thestrup
Grindsted Products
Edwin Rahrs Vej 38
DK-8220 Brabrand
Denmark
Tel : + 45 89435000
Fax : + 45 86251077

IOCCC

Mrs. H. Van Gerwen
Adviser Food Law & Scientific Affairs
c/o CAOBISCO
Rue Defacqz 1
B 1050 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 539 1800
Fax : + 32 2 539 1575

**(IOFI) INTERNATIONAL
ORGANIZATION OF THE FLAVOUR
INDUSTRY**

Dr. F. Grundschober
Scientific Director
8 Rue Charles Humbert
CH-1205 Geneva
Switzerland
Tel : + 41 22 3213548
Fax : + 41 22 7811860

J.E. Swauger
Senior R & D Toxicologist
Scientific Regulatory Affairs
Bouwman Gray Technical Centre
Winston-Salem NC 27102
USA
Tel : + 1 910 741 6646
Fax : + 1 910 741 0815

**(IPF) INTERNATIONAL PEANUT
FORUM**

Mrs. J.G. Adams
Director European Operations
National Peanut Council of America
24 Bruton Street
London W1X 7DA
U.K.
Tel : + 44 171 491 0061
Fax : + 44 171 491 9355

**(IPPA) INTERNATIONAL PECTIN
PRODUCERS ASSOCIATION**

Dr. CD. May Chief Scientist Citrus
Colloids Ltd. Pomona Place Hereford
HR4 ODA U.K.
Tel : + 44 1432 354333
Fax : + 44 1432 352081

Prof. Dr. W. Pilnik
Boeslaan 5
6703 EN Wageningen
The Netherlands
Tel : + 31 8370 14456
Fax : +31 8370 84893

**(ISO) INTERNATIONAL
ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION**

Mrs. I.M. Rentenaar
Senior Standardization Consultant
Food and Agriculture
Nederlands Normalisatie Instituut
Kalfjeslaan 2
P.O. Box 2
2600 GB Delft
The Netherlands
Tel : + 31 15 690310
Fax : + 31 15 690190

**(ITIC) INTERNATIONAL TOXICOLOGY
INFORMATION CENTRE**

Dr. G. Vettorazzi
Director
International Toxicological Information
Centre
Paseo Ramón Maria de Lili, 1, 4-D
E-20002 San Sebastian
Spain
Tel : + 34 43 320455
Fax : + 34 43 320487

**(MARINALG INTERNATIONAL)
WORLD
ASSOCIATION OF SEAWEED
PROCESSORS**

J.J. Piot
Counseiller/Advisor (Marinalg
International) 85 Blvd. Haussmann
75008 Paris France
Tel : + 33 1 42654158
Fax : + 33 1 42650205

W.J. Sander
President
85 Blvd. Haussmann
75008 Paris
France
Tel : + 33 14 245 4158
Fax : + 33 14 245 0205

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

Dr. E. Izeboud Secretary General
OFCA
Veraartlaan 8 2288 GM Rijswijk
The Netherlands
Tel : + 31 70 3999874
Fax : + 31 70 3902715

MEDIA

FOOD CHEMICAL NEWS

S. Clapp
41 Avenue des Arts B.1
Brussels 1040
Belgium
Tel : + 32 2 505 0958
Fax : + 32 2 502 2860

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS
PROGRAMME COMMITTEE
SECRETARIAT:**

D. Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme, FAO
00100 Rome
Italy
Tel : + 39 6 5225 4419
Fax :+ 39 6 5225 4593

S. Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme, FAO
00100 Rome
Italy
Tel : + 39 6 5225 5826
Fax :+ 39 6 5225 4593

**HOST GOVERNMENT COMMITTEE
SECRETARIAT**

Ms. L. Robroch
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Department for the Environment,
Quality and Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel : + 31 70 3792418
Fax : + 31 70 3477552

Ms. S. Ciere
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Health
P.O. Box 20401 2500
EK The Hague
The Netherlands
Tel :+ 31 70 3792039
Fax : + 31 70 3477552

Mrs. M.A.T. Kerkhoff
Unilever Research
Postbus 114
3130 AC Vlaardingen
The Netherlands
Tel : + 31 10 4605098
Fax :+ 31 10 4605800

Dr. D.A. Toet Hercules
B.V. Postbus
5822 2280 HV Rijswijk
The Netherlands
Tel : + 31 70 3150287
Fax : + 31 70 3902715

Mrs. A.B. Mortensenvan der Veen
Executive Officer for
Codex Alimentarius
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Department for the Environment,
Quality and Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel : + 31 70 3792104
Fax : + 31 70 3477552

FAO PERSONNEL:

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
Tel: + 39 6 52253523
Fax :+ 39 6 52254593

WHO PERSONNEL:

Dr. J.L. Herrman
WHO Joint Secretary of JECFA
International Programme on Chemical
Safety
World Health Organization
1211 Genève 27
Switzerland
Tel : + 41 22 7913569
Fax : + 41 22 7914848

Dr. G. Moy
Food Safety Unit
World Health Organization
1211 Genève 27
Switzerland
Tel : + 4122 791 2111
Fax : + 41 22 791 0746

Dr. K. Miyagishima
Food Safety Unit
World Health Organization
1211 Genève 27
Switzerland
Tel : + 41 22 791 2111
Fax : + 41 22 791 0746

ALINORM 95/12A
 APENDICE II

MEDIDAS QUE HAN DE ADOPTARSE COMO CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE APROBACION DE LAS
 IDA U OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLOGICAS

Sustancia	Ingestión diaria admisible anterior en mg/kg de peso corporal y otras recomendaciones toxicológicas	Ingestión diaria admisible actual (IDA) en mg/kg de peso corporal y otras recomendaciones toxicológicas	Usos vigentes del Codex	Notas de la Secretaría
<u>Antioxidantes</u> Butil hidroxitoueno (BHT) tertbutilidroquinona (TBHQ)	0-0,125 (temporal) 0-0,2 (temporal)	0-0,3 0-0,2 (temporal)	Grasas y aceites comestibles, mayonesa Grasas y aceites comestibles	Aumentada IDA anterior Mantenida IDA anterior
<u>Disolvente inerte</u> Eter monoetlico de dietilenglicol	Sin IDA asignada	Sin IDA asignada	Ninguno	Ningún cambio
<u>Estabilizador del color</u> 4-Hexilresorcionol	Ninguna	Tratamiento de crustáceos no peligrosos desde el punto de vista toxicológico	Ninguno	Nueva evaluación
<u>Emulsionantes</u> Dioctil sulfosuccinato de sodio Ester de glicerina de colofonia de madera Esteres sacáridos de ácidos grasos	0-0,25 (temporal) Sin IDA asignada 0-16 (IDA de grupo)	0-0,1 Sin IDA asignada (IDA temporal de grupo) 0-20	Ninguno Ninguno Margarina, cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar	Reducida IDA anterior Ningún cambio Aumentada IDA anterior
<u>Aromatizantes</u> Etilvanillina	0-5 (temporal)	0-3	Preparados para destete, alimentos para lactantes y niños, productos de cacao, cremas	Reducida IDA anterior
<u>Colores alimentarios</u> Cantaxantina	Sin IDA asignada	0-0,03	Grasas y aceites comestibles, camarones en	Nueva IDA asignada

Curcumina	0-0,1 (temporal)	0-1 (temporal)	conserva/congelados rápidamente, "bouillons" y consomés, margarina Grasas y aceites comestibles, "bouillon" y consomés, mayonesa, mantequilla, margarina, quesos fundidos	Aumentada IDA anterior
<u>Aaentes de glaseado</u> Cera microcristalina	No especificada (temporal)	0-20 (IDA de grupo)	Coadyuvante de elaboración	Nueva IDA establecida
Aceite mineral (revisado y dividido en dos especificaciones):				
a) Aceite mineral (alta viscosidad)	No especificada (temporal)	0-200	Coadyuvante de elaboración	Nueva IDA establecida
b) Aceite mineral (viscosidad media y baja)				
i) Clase I	No especificada (temporal)	0-1 (temporal)	Coadyuvante de elaboración	Nueva IDA establecida
ii) Clase II y Clase III	No especificada (temporal)	0-0,01 (IDA temporal de grupo)	Coadyuvante de elaboración	Nueva IDA establecida
Cera de paraina	No especificada	Sin IDA asignada	Coadyuvante de elaboración	Nueva IDA establecida
<u>Edulcorantes</u> Alitame	Ninguna	Sin IDA asignada	Ninguno	Ningún cambio
<u>Esoesantes</u> Alga Eucheuma elaborada	0-20 (temporal)	0-20 (temporal)	Ninguno	Mantenida IDA anterior
<u>Sustancias varias</u> β -Ciclodextrina	0-6 (temporal)	0-5	Ninguno	Reducida IDA anterior
Nitrato	0-5 (IDA de group)	0-3,7 (expresado como ión	Diversas variedades de	Mantenida IDA

Nitrito	0-0,2 (temporal)	de nitrato 0-0,06 (expresado como ión de nitrito)	quesos, jamón y espaldilla de cerdo curados cocidos "Comed beef" en conserva y otras carnes elaboradas	equivalente Reducida IDA anterior
Bromato de potasio	Retirada	Como agente de tratamiento de las harinas no apropiada	Ninguno	Ningún cambio
<u>Contaminante</u> Ocratoxina A	0,000112 (ISTP)	0,0001 (ISTP)	Ninguno	
Patulina	0,007 (ISTP)	0,0004 (IDTMP)	Ninguno	

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS
ANEXO A
Directrices para la estimación de las dosis
de uso adecuadas de aditivos alimentarios
(En el Trámite 5)

Nota: Se da por supuesto que todos los aditivos se utilizarán de conformidad con los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios especificados en el PREAMBULO de esta norma.

Aditivos utilizados en alimentos análogos a los alimentos especificados actualmente

Directriz 1 - Mientras no se indique otra cosa en las LISTAS 1 y 2 de esta norma, en los alimentos de una determinada categoría o subcategoría de alimentos, los aditivos alimentarios se podrán utilizar por lo general en dosis aproximadamente iguales a las especificadas en las LISTAS 1 y 2 para su uso en alimentos o subcategorías de alimentos análogos.¹

1 Los alimentos indicados e as LISTAS 1 y 2 de esta norma han sido clasificados de acuerdo con el sistema de clasificación de los alimentos de la Confederación de Industrias Agroalimentarias de la CEE (CIAA).

Las directrices que se indican a continuación, se aplican a todos los usos de aditivos alimentarios no regulados por la Directriz 1, es decir, al uso de aditivos en alimentos no análogos a los alimentos para los que se han especificado los aditivos.

Aditivos de IDA "no especificada"

Directriz 2 - Los aditivos de IDA "no especificada" (NE) se podrán utilizar en general en los alimentos conforme a las buenas prácticas de fabricación (BPF).²

2. La expresión "buenas prácticas de fabricación" se define en el PREAMBULO de esta norma.

Aditivos con IDA numérica utilizados sólo en alimentos sólidos

Directriz 3 - En general, se podrán utilizar en dosis máximas equivalentes a 40 x IDA.

Directriz 4 - Se podrán utilizar dosis máximas de aditivos equivalentes a 80 x IDA si se cumple alguna de las condiciones siguientes: (a) que los cereales y los productos lácteos no contengan el aditivo; (b) que los cereales sean los únicos productos que contengan el aditivo; (c) que el consumo diario de los alimentos que contengan esas dosis del aditivo no exceda de la mitad aproximadamente de los alimentos consumidos en total.

Directriz 5 - Se podrán utilizar dosis máximas de aditivos equivalentes a 160 x IDA si se cumple alguna de las condiciones siguientes: (a) que los cereales, los productos lácteos y los productos cárnicos, pesqueros y a base de huevo más consumidos no contengan el aditivo; (b) que el aditivo se utilice únicamente en los productos lácteos; (c) que el aditivo se utilice únicamente en los productos cárnicos, pesqueros y a base de huevo; (d) que el aditivo se utilice únicamente en helados, margarina, mayonesa, condimentos, productos de repostería y confitería u otras especialidades, (e) que el consumo diario de los alimentos que contengan esas dosis del aditivo no exceda de la cuarta parte aproximadamente de los alimentos consumidos en total.

Directriz 6 - Se podrán utilizar dosis máximas de aditivos equivalente a 320 x IDA cuando el consumo diario de los alimentos que contengan esos niveles del aditivos no exceda de la octava parte aproximadamente de los alimentos consumidos en total.

Directriz 7 - Cuando se emplee un aditivo en más de un tipo de alimentos sólidos, las dosis máximas de uso en los demás alimentos se calcularán sobre la base de las estimaciones de la aportación relativa de cada tipo de alimento a la ingestión total del aditivo, incluida la de los alimentos especificados en las LISTAS 1 y 2.

Aditivos con IDA numérica utilizados sólo en bebidas analcohólicas

Directriz 8 - Se considerará que la dosis máxima de uso de un aditivo en las bebidas analcohólicas es de aproximadamente 40 x IDA, estimación basada en una ingestión de 25 ml de bebida por kilogramo de peso corporal al día (o sea, 1,5 litros para una persona de 60 kg). Se podrán aplicar valores superiores o inferiores cuando se disponga de datos fiables y pertinentes sobre el consumo de las bebidas.

Directriz 9 - Cuando un aditivo se utiliza en más de un tipo de bebida analcohólica, las dosis máximas de uso en alimentos adicionales deberán basarse en estimaciones de la aportación relativa de cada tipo de bebida a la ingestión total del aditivo, incluida la de las bebidas especificadas en las LISTAS 1 y 2.

Aditivos con IDA numérica utilizados tanto en alimentos sólidos como en bebidas

Directriz 10 - Cuando un aditivo se utiliza en distintos tipos de alimentos sólidos y bebidas analcohólicas, las dosis máximas de uso en alimentos y bebidas adicionales deberán basarse en estimaciones de la aportación relativa de cada tipo de alimento y bebida a la ingestión total del aditivo, incluida la de los alimentos y bebidas especificados en las LISTAS 1 y 2.

Aditivos ya utilizados en dosis superiores a las respectivas IDA

Directriz 11 - Respecto de los aditivos para los que ya se hayan establecido uno o más usos en las LISTAS 1 y 2 en valores superiores a 320 x IDA, no deberán recomendarse en esta norma dosis máximas de uso en alimentos y bebidas adicionales sin haber examinado más detenidamente la cuestión. En esos casos, el uso adecuado ulterior del aditivo deberá ser determinado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos sobre la base de las estimaciones de la exposición de los consumidores a los aditivos y de otros criterios apropiados.

Método alternativo para demostrar que se emplean las directrices 3 a 11

Directriz 12 - Los requisitos de las directrices 3 a 10 podrán satisfacerse también si se demuestra que la ingestión diaria máxima teórica (IDMT) o la ingestión diaria estimada (IDE) de un aditivo, calculadas con los métodos adecuados, no exceden de la respectiva IDA. Este método podrá aplicarse también para determinar si un aditivo cuyos usos especificados superen el valor de 320 x IDA, como en la Directriz 11, puede considerarse idóneo para los usos adicionales propuestos.³

³ Véanse las "Directrices para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", CAC/VOL. XIV - Ed. 1, Suplemento 2 (1989).

Aditivos del IECFA actualmente no especificados en las Listas 1 y 2

Directriz 13 - Los aditivos evaluados por el JECFA y a los que se ha asignado una IDA numérica, o una IDA "no especificada", pero no han sido especificadas todavía en las LISTAS 1 y 2 pueden considerarse idóneos para su uso en los alimentos si cumplen las condiciones establecidas en las directrices 2-10 ó 12.

ALINORM 95/12A

APENDICE IV

ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS NO EXAMINADOS ANTERIORMENTE POR EL COMITE

Categoría I (recomendados para ser aprobados por la Comisión)

Acido sulfúrico

Categoría II (recomendados para ser adoptados tras algunos cambios de forma, incluidas revisiones técnicas)

L (+)-tartrato de potasio y sodio	(Número CAS)
Hidrogenofosfato de sodio	(Revisar cifras importantes en los límites de ensayos)
L (+)-tartrato de sodio	(Número CAS y revisión de cifras importantes en los límites de ensayos)

Categoría III (que requieren cambios sustanciales)

Aromatizantes

Acetato de butilo
Decanal
Diacetilo
Acetato de etilo
Butirato de etilo
Isovalerato de etilo
dl-Mentol
l-Mentol
Fenilacetato de metilo
Salicilato de metilo
K-Nonalactona
Fenilacetaldehído
Piperonal
K-Undecalactona
Vainillina

Otros aditivos

Extractos de bija	(para tener en cuenta nuevos procedimientos de fabricación)
Esteres de propilenglicol de ácidos grasos	(examinar la conveniencia de incluir límites para contenido libre y total de propilenglicol, ácidos grasos libres, etc.)
Borax	(se han de elaborar especificaciones)
Acido bórico	(se han de elaborar especificaciones)
o-Fenilfenol	(examinar la conveniencia de incluir límites para 1-naftol, p - fenilfenol y éter de difenilo)
o-Fenilfenol sódico	(examinar la conveniencia de incluir límites para 1-naftol, p - fenilfenol y éter de difenilo)
Esteres tartárico, acético y de ácidos grasos, ésteres mixtos y tartárico y de ácidos grasos de glicerol	(se han de elaborar especificaciones; la monografía actual incluye dos sustancias diferentes)

Hidróxido de amonio	(examinar la conveniencia de una revisión para reconocer la composición del producto comercial; examinar el número de cifras importantes en el límite de ensayo)
Acido ciclohexisulfámico	(examinar la necesidad de un límite para la anilina; examinar la conveniencia de reducir los límites para ciclohexilamina y diciticlohexilamina)
Acido clorhídrico	(examinar la necesidad de un límite para el contenido total de compuestos orgánicos (distintos de la fluorina), benceno, compuestos orgánicos fluorados y mercurio)
Acido láctico	(examinar la necesidad de límites para cianuro y metanol, ya que se refieren a un método de fabricación anticuado)
Propilenglicol	(examinar la necesidad de límites para los compuestos orgánicos clorados y polímeros de propanediol; examinar el límite para contenido de agua)
Polifosfato de sodio, cristalino	(examinar identidad y composición del material; examinar la conveniencia de establecer un límite para los compuestos cíclicos)
Triacetina	(examinar el límite para el contenido del agua y sus consecuencias en el valor de los ensayos)

Categoría IV (especificaciones que puedan ser objeto de revisión en las próximas reuniones del JECFA)

Acido benzoico
Benzoato de sodio
Benzaldehído

Categoría V (especificaciones consideradas provisionales)

Peróxido de acetona
Persulfato de amonio
Yodato de calcio
Peróxido de calcio
Dihidrogenfosfato de calcio
Dióxido de cloro
Persulfato de potasio
Tartrato de estearilo

INVENTARIO REVISADO DE COADYUVANTES DE ELABORACION

INTRODUCCION

El inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE) fue adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius en 1989¹. El ICE está sujeto a revisión permanente.

¹ Volumen 1 del Codex Alimentarius, Sección 5.7.

Como era difícil identificar lagunas o duplicaciones en el ICE, se preparó la versión resumida que se adjunta excluyendo alimentos, aditivos alimentarios que figuran en el sistema SIN y repeticiones.

El ICE es una lista abierta de sustancias utilizadas para la elaboración de alimentos. La inclusión de una sustancia en el inventario no indica que la Comisión haya ratificado su inocuidad para un determinado uso.

Se pide a las delegaciones que examinen la lista revisada, y propongan en qué forma puede resultar más completa y exacta. Se pide información sobre usos, residuos y productos de reacción, inocuidad de las sustancias e inocuidad de los residuos.

LISTA DE COADYUVANTES DE COLABORACION UTILIZADOS HABITUALMENTE

- además de
- productos alimenticios de uso común
 - aditivos alimentarios con número SIN
 - mezclas y compuestos de los coadyuvantes de elaboración indicados en la lista

ANTIESPUMANTES

Ester de ácido graso con óxido de etileno y óxido de propileno
Alcoholes grasos (C8-C30)
n-Butoxipolioxietileno polioxipropilenglicol
Oxoalcoholes C9-C30
Hidrocarburos derivados del petróleo
Cera derivada del petróleo (sintética)
Acido poliacrílico, sal sódica
Polietilenglicol
Dioleatos de polietilenglicol
Esteres de polioxietileno de ácidos grasos C8-C30
Esteres de polioxipropileno de ácidos grasos C8-C30
Esteres de polioxietileno de oxoalcoholes de C9-C30
Esteres de polioxipropileno de oxoalcoholes de C9-C30
Polipropilenglicol
Sebo, oxidado o sulfatado

CATALIZADORES

Aleaciones de dos o más de los metales indicados
Cromo
Cobre
Cromato de cobre
Cromito de cobre

Sulfato ferroso
Manganeso
Molibdeno
Níquel
Paladio
Platino
Metal de potasio
Metilato de potasio (metóxido)
Etilato de potasio (etóxido)
Amida de sodio
Etilato de sodio
Metal de sodio
Acido sulfónico trifluorometano
Zirconio

AGENTES CLARIFICANTES {COADYUVANTES DE FILTRACION}

Arcillas absorbentes (tierras de blanqueado, naturales o activadas)
Carbón activo
Asbestos
Resina de estirenodivinilbenceno clorometilado y aminado
Tierra de diatomeas
Copolímero de divinilbencenoetilvinilbenceno
Tierra de batán
Isinglass
Acetato de magnesio
Perlita
Poliacrilamida/copolímero de acrilato polisódico
Acido polimaleico y polimaleato de sodio
Carbón vegetal (activado)
Harina de madera/aserrín

ESTABILIZADORES DEL COLOR

(sólo aditivos alimentarios)

AGENTES DE CONGELACION Y REFRIGERACION POR CONTACTO

Salmuera (por ejemplo, salmuera de sal)
Diclorofluorometano
Freones (por especificar)

DESECANTES/ANTIAGLUTINANTES

Acetato de octadecilamonio (en cloruro de amonio)

DETERGENTES (Humectantes)

Metilglucósido del ester del ácido de coco
Compuestos cuaternarios de amonio
Laurilsulfato de sodio
Xilensulfonato de sodio

AGENTES Y SOPORTES DE INMOVILIZACION DE ENZIMAS

Glutaraldehído

Vidrio

Tierra de diatomeas

Cerámica

Dietilaminoetilcelulosa

Resinas de intercambio iónico

Polietilenimina

PREPARADOS ENZIMATICOS (incluidas las enzimas inmovilizadas)

Preparados de origen animal

Alfaamilasa	(páncreas de cerdo o de bovino)
Catalasa	(hígado de bovino o de caballo)
Quimosina	(cuajada de ternera, cabrito o cordero)
Lipasa	(estómago de bovino) (glándulas salivares o parte anterior del estómago de ternero, cabrito) (páncreas de cerdo o de bovino)
Pepsina	(Estómago de cerdo, proventrículo de las aves de corral)
Fosfolipasa	(páncreas)
Cuajo	(Estómago de bovino, ternera, cabra, cabrito, oveja o ordero)
Tripsina	(páncreas de porcino o bovino)

Origen microbiológico

Alcoholdehidrogenasa	(<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)
Alfamylasa	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Aspergillus oryzae</i>) (<i>Bacillus Hcheniformis</i>) (<i>Bacillus stearothermophilus</i>) (<i>Bacillus subtilis</i>) (<i>Rhizopus de/emarj</i>) (<i>Rhizopus oryzae</i>)
Alfagalactosidasa	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Mortierella vinacea sp.</i>) (<i>Saccharomyces carlsbergensis</i>)
Arabinofuranosideasa Beta-amilasa	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Bacillus cereus</i>) (<i>Bacillus megaterium</i>) (<i>Bacillus subtilis</i>)
Beta-glucanasa	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Bacillus subtilis</i>)
Beta-glucosidasa	(<i>Trichoderma harzianum</i>) (<i>Trichoderma harzianum</i>)
Catalasa	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Micrococcus lysodeicticus</i>)
Celobiasa o Beta-lucosidasa	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Trichoderma reesei</i>)
Celulasa	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Aspergillus oryzae</i>)

	<i>(Rhizopus delemar)</i>
	<i>(Rhizopus oryzae)</i>
	<i>(Sporotrichum dimorphosporum)</i>
	<i>(Trichoderma reesei)</i>
	<i>(Thielavia terrestris)</i>
Dextranasa	<i>(Aspergillus species)</i>
	<i>(Bacillus subtilis)</i>
	<i>(Klebsiella aerogenes)</i>
	<i>(Penicillium funiculosum)</i>
	<i>(Penicillium Hacinum)</i>
Endobetaglucanasa	<i>(Aspergillus niger)</i>
	<i>(Aspergillus oryzae)</i>
	<i>(Bacillus circulans)</i>
	<i>(Bacillus subtilis)</i>
	<i>(Penicillium emersonii)</i>
	<i>(Rhizopus delemar)</i>
	<i>(Rhizopus oryzae)</i>
	<i>(Trichoderma reesei)</i>
	<i>(Disporotrichum dimorphosporum)</i>
Esterasa	<i>(Mucor miehei)</i>
Exo-alfa-glucosidasa	<i>(Aspergillus niger)</i>
Exo-alfa-glucosidasa (inmovilizada)	<i>(la misma fuente que el anterior)</i>
Glucoamilasa o amiloglucosidasa	<i>(Aspergillus awamori)</i>
	<i>(Aspergillus niger)</i>
	<i>(Aspergillus oryzae)</i>
	<i>Rhizopus arrhizus)</i>
	<i>(Rhizopus delemar)</i>
	<i>(Rhizopus niveus)</i>
	<i>(Rhizopus oryzae)</i>
	<i>(Trichoderma reesei)</i>
Isomerasa de glucosa	<i>(Actinoplanes missouriensis)</i>
	<i>(Arthrobacter sp.)</i>
	<i>(Bacillus coagulans)</i>
	<i>(Streptomyces albus)</i>
	<i>(Streptomyces olivaceus)</i>
	<i>(Streptomyces olivochromogenes)</i>
	<i>(Streptomyces rubiginosus)</i>
	<i>(Streptomyces sp.)</i>
	<i>(Streptomyces violaceoniger)</i>
Isomerasa de glucosa (inmovilizada)	<i>(la misma fuente que el anterior)</i>
Oxidasa de glucosa	<i>(Aspergillus niger)</i>
Hemicelulasa	<i>(Aspergillus niger)</i>
	<i>(Aspergillus oryzae)</i>
	<i>(Bacillus subtilis)</i>
	<i>(Rhizopus delemar)</i>
	<i>(Rhizopus oryzae)</i>
	<i>(Sporotrichum dimorphosporum)</i>
	<i>(Trichoderma reesei)</i>
Inulinasa	<i>(Aspergillus niger)</i>

	(<i>Kluyveromyces fragilis</i>)
	(<i>Sporotrichum dimorphosporum</i>)
	(<i>Streptomyces sp.</i>)
Invertasa	(<i>Aspergillus niger</i>)
	(<i>Bacillus subtilis</i>)
	(<i>Kluyveromyces fragilis</i>)
	(<i>Saccharomyces carlsbergensis</i>)
	(<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)
Isoamilasa Lactasa (Betagalactosidasa)	(<i>Saccharomyces sp.</i>)
	(<i>Bacillus cereus</i>)
	(<i>Aspergillus niger</i>)
	(<i>Aspergillus oryzae</i>)
	(<i>Kluyveromyces fragilis</i>)
	(<i>Kluyveromyces lactis</i>)
	(<i>Saccharomyces sp.</i>)
Lactoperoxidasa Lipasa	(<i>Aspergillus flavus</i>)
	(<i>Aspergillus niger</i>)
	(<i>Aspergillus oryzae</i>)
	(<i>Brevibacterium lineus</i>)
	(<i>Candida jipolytica</i>)
	(<i>Mucor javanicus</i>)
	(<i>Mucor miehei</i>)
	(<i>Mucor pusillus</i>)
	(<i>Rhizopus arrhizus</i>)
	(<i>Rhizopus delemar</i>)
	(<i>Rhizopus nigrican or niveus</i>)
Decarboxilato de ácido	<i>Leuconostoc oenos</i>)
	(<i>Aspergillus niger</i>)
mélico Maltasa o alfaglicosidasa	(<i>Aspergillus oryzae</i>)
	(<i>Rhizopus oryzae</i>)
	(<i>Trichoderma reesei</i>)
Melibiasa (alfagalactosidasa)	(<i>Mortierella vinacea sp.</i>)
	(<i>Saccharomyces carlsbergensis</i>)
Nitratorreductasa Pectinasa	(<i>Micrococcus violagabriella</i>)
	(<i>Aspergillus awamori</i>)
	(<i>Aspergillus foetid us</i>)
	(<i>Aspergillus niger</i>)
	(<i>Aspergillus oryzae</i>)
	(<i>Penicillium simplicissium</i>)
	(<i>Rhizopus oryzae</i>)
	(<i>Trichoderma reesei</i>)
Pectinesterasa Pectinliasa	(<i>Aspergillus niger</i>)
	(<i>Aspergillus niger</i>)
Poligalacturonasa Proteasa	(<i>Aspergillus niger</i>)
	(<i>Aspergillus melleus</i>)
	(<i>Aspergillus niger</i>)
	(<i>Aspergillus oryzae</i>)
	(<i>Bacillus cereus</i>)
	(<i>Bacillus licheniformis</i>)
	(<i>Bacillus subtilis</i>)
	(<i>Brevibacterium lineus</i>)

	<i>(Endothia parasítica)</i>
	<i>(Lactobacillus casei)</i>
	<i>(Micrococcus caseolyticus)</i>
	<i>(Mucor miehei)</i>
	<i>(Mucor pusillus)</i>
	<i>(Streptococcus cremoris)</i>
	<i>(Streptococcus lactis)</i>
	<i>(Bacillus acidopullulyticus)</i>
Puluianasa	<i>(Bacillus subtil is)</i>
	<i>(Klebsiella aerogenes)</i>
Serina proteinasa	<i>(Streptomyces fradiae)</i>
	<i>(Bacillus licheniformis)</i>
Tanasa	<i>(Aspergillus niger)</i>
	<i>(Aspergillus oryzae)</i>
Xilanasa	<i>(Aspergillus niger)</i>
	<i>(Sporotrichum dimorphosporum)</i>
	<i>(Streptomyces sp.)</i>
	<i>(Trichoderma reesei)</i>
Betaxilosidasa	<i>(Trichoderma reesei)</i>

DISOLVENTES (Extracción y elaboración)

Acetona (dimetilcetona)
 Acetato de amilo
 Alcohol benzílico
 Benzoato de benzilo
 Butano-1,3-diol
 Butan-1-ol
 Butan-2-ol
 Acetato de butilo
 Ciclohexano
 Eter dibutílico
 1,2-Dicloroetano (Dicloroetano)
 Diclorometano, cloruro de metilo
 Diclorotetrafluoroetano
 Citrato dietílico
 Eter dietílico
 Tartrato dietílico
 Diisopropilcetona
 Acetato de etilo
 Lactato de tilo
 Etilmetilcetona (butanona)
 Tripropionato de glicerol
 Heptano
 Hexano
 Hidrocarburos de petróleo isoparafínicos
 Miristato de isopropilo
 Metanol
 Acetato de metilo
 Metilpropanol-1, isobutanol
 Acido nítrico
 2-nitropropano

noctilalcohol
Pentano
Eter de petróleo (petróleo ligero)
Propano-1-ol
Propano-2-ol (isopropilalcohol)
Butilalcohol terciario
1,1,2-Tricloroetileno
Triclorofluoroetileno
Triclorofluorometano
Tridodicelamina
Tolueno

MODIFICADORES CRISTALINOS DE LAS GRASAS

Dodecilbensulfonato de sodio
Laurisulfato de sodio

FLOCULANTES

Resinas de acrilamida, también modificadas
Resina de acrilatoacrilamida
Complejos de sales solubles de aluminio y de ácido fosfórico
Copolímeros de dimetilaminaepiclorohidrina
Tierra de batán (análogo cálcico de montmorilonita de sodio)
Cola de pescado
Plasma sanguíneo seco y en polvo
Acido poliacrílico, - sales, - amidas

RESINAS DE INTERCAMBIO IONICO. MEMBRANAS Y FILTROS MOLECULARES

Resinas:

Copolímeros de metilacrilato y divinilbenceno, también

- aminolizado con dimetilaminopropilamina
- enlazados transversalmente con dietilenglicol
- hidrolizados

Terpolímeros de metilacrilato, divinilbenceno y acrilonitrilo completamente hidrolizados.

Fenolformaldelído con enlace transversal activado con trietilentetramina o tetraetilentetramina.

Poliestireno con enlace transversal, primero clorometilado y después aminado con trimetilamina, dimetilamina, dietilentriamina o dimetiletanolamina.

Dietilentriamina, trietilentetramina, tetraetilenpentamina enlazadas transversalmente con epiclorohidrina.

Epiclorohidrina enlazada transversalmente con amoníaco.

Retículo de polistirenodivinilbenceno con grupos de trimetilamonio.

Resina de reacción de formaldehído, acetona y tetraetilenopentamina.

Copolímeros de estireno y divinilbenceno, también

- enlazados transversalmente
- clorometilados
- aminados con dimetilamina

- oxidados con peróxido de hidrógeno
- sulfonados

Fenolformaldehído de sulfito modificado, con enlace transversal, de forma que la modificación dé lugar a grupos de ácido sulfónico en las cadenas laterales.

Carbón de antracita sulfonado que se ajusta a los requisitos de la "American Society for Testing and Materials" para el 0388-38, Clase I, Grupo 2.

iones contrarios:

Aluminio	Hidroxilo
Bicarbonato	Magnesio
Calcio	Potasio
Carbonato	Sodio
Cloruro	Sulfato
Hidronio	

MEMBRANAS:

Base de polietileno - poliestireno modificada por reacción con éter de clorometilo y aminación subsiguiente con trimetilamina, dietilnetriamina o dimetiletanolamina.

Base de polímeros y polietileno - poliestireno modificada por reacción con éter de clorometilo y aminación subsiguiente con trimetilamina, dietilnetriamina o dimetiletanolamina.

Polímeros y copolímeros que contengan los siguientes componentes:

- Celulósicos (tales como el diacetato y los éteres de celulosa),
- Polisulfonapulisulfona sulfonada,
- Polietersulfonapolietersulfono sulfonada,
- Fluoropolímeros (como el fluoruro de polivinilideno),
- Polisulfonamidas, alifáticas/aromáticas,
- Poliamida y copoliámidas (como las polipiperazinamidas, polímero de fenilendiamina trimesadina),
- Poliésteres (como el polietilenterealato),
- Poliolefinas (como el polipropileno y el polietileno),
- Poliacrilonitrilos,
- Poliestirenopoliestireno sulfonado,
- Quitina/quitosano y derivados,
- Poliureaspoliuretanos,
- Poliéteres y poliaminas

LUBRICANTES. DESMOLDEADORES Y ANTIADHERENTES, COADYUVANTES DE MOLDEADO

- Bentonita
- Estearato de butilo
- Aceite de ricino
- Mono y diglicéridos etoxilados
- Aceite de esperma hidrogenado
- Ceras

AGENTES DE LUCHA CONTRA LOS MICROORGANISMOS

Cianoditioamidocarbonato sódico
Etilenbisditiocarbamato disódico
Etilendiamina
Peróxido de hidrógeno
Hipocloritos
Yodóforos
Sistema de lactoperóxidos (lactoperoxidasa, oxidasa de glucosa, sal de tiocianato)
N-alquil (C12-C16) dimetilbenzilcloruro
Acido nítrico
Acido peracético
N-metilditiocarbamato de potasio
Oxido de propileno
Compuestos cuaternarios de amonio
Clorito de sodio
Dimetilditiocarbamato de sodio

GASES PROPULSORES Y DE ENVASADO

Argon
Cloropentafluoroetano
Helio
Octafluorociclobutano
Oxígeno
Triclorofluorometano

AGENTES DE LAVADO Y PELADA

Aductos del óxido de alquileo de alquilalcoholes y ácidos grasos
Mezcla de ácido alifático consistente en ácidos valérico, caproico, enántico, caprílico y pelargónico.
Alfaalquilomegahidroxipoli (oxietileno)
Dialcanolamina
Ditiocarbamato
Dicloruro de etileno
Monobutiléter de etilenglicol
Peróxido de hidrógeno
Hipocloritos
Acido undecilbencenosulfónico lineal
Monoetanolamina
Organofosfatos
Poliacrilamida
Bromuro de potasio
Dodecilbensensulfonato de sodio
2-etilhexil sulfato de sodio
N-metilnaftalensulfonatos de sodio
N-alquilbensensulfonato de sodio
Trietanolamina

NUTRIENTES DE LEVADURAS

Vitaminas del complejo B
Biotina

Sulfato de hierro y amonio
Sulfato ferroso
Inositol
Niacina
Acido pantoténico
Autolisados de levadura
Sulfato de zinc

OTROS COADYUVANTES DE ELABORACION

Resina acrílica con grupos aminoterciarios principalmente
Aducto de óxido de alquileo
Isotiocianato de alilo
Oxido de aluminio
Nitrato de amonio
Acetato de amilo
Alcohol bencílico
Copolímeros y polímeros en bloque de óxido de etilenoóxido de propileno
Eter graso de alcohol glicol
Acido gibberélico
Ester glicérido del ácido adípico
Tripropionato de glicerol
Hidrógeno
Esteres de acilo graso hidrofílicos, unidos a un soporte neutro
Alcohol isopropílico
Tartrato de magnesio
Agua de metilglicósido
Alcohol superior modificado
Aducto de óxido de alquileo no ionogénico con emulsionante
Acido oxálico
Parafina
Oxido de polialquileo en combinación con alcoholes grasos especiales
Alcohol polietoxilado, modificado
Poliacrilato
Resina de poliacrilatoacrilamida de sodio
Copolímero sulfonado de estireno y divinilbenceno
Acido tánico con extracto de quebracho
Acilo graso vegetal (hidrofílico)
Xilosa

**PROYECTO DE PREAMBULO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX
PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS
(en el Trámite 8)**

INTRODUCCION

Esta Norma se ha elaborado teniendo en cuenta los precedentes documentos de examen, en los que se planteaban los problemas y se formulaban los criterios y procedimientos del Codex para abordar los contaminantes presentes en los alimentos. Para una descripción más detallada de las razones que determinaron las decisiones adoptadas, se hace referencia a esos documentos, que figuran en la Sección 1. 7, así como a los informes de las reuniones del Codex en las que se examinaron esos documentos y se adoptó esa línea de conducta. A fin de ofrecer una visión de conjunto de las cuestiones de que se trata, se indican, de forma breve y sistemática, todos los principios y aspectos considerados en el planteamiento del Codex de la cuestión de los contaminantes, haciendo referencia, cuando es preciso, a los Anexos y otros documentos donde puede hallarse una descripción más pormenorizada.

I. PREAMBULO

1.1 AMBITO DE APLICACION

La presente Norma contiene los principios y procedimientos aplicados y recomendados por el Codex Alimentarius en relación con los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos; se indican también los niveles máximos de los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales presentes en los alimentos y piensos que, por recomendación de la Comisión del Codex, deben aplicarse a los productos que circulan en el comercio internacional.

1.2 DEFINICION DE LOS TERMINOS

1.2.1 Consideraciones generales

A los efectos del Codex Alimentarius, las definiciones que pueden aplicarse a esta NGC son las que figuran en el Volumen 1 y sólo se repiten aquí las más importantes. Se presentan algunas definiciones nuevas cuando se considera que ello ofrece garantías de obtener la mayor claridad posible. Cuando se hace referencia a alimentos, ello vale también para los piensos destinados a los animales, en los casos en que convenga.

1.2.2 Contaminante

Con arreglo a la definición que figura en el Volumen 1 del Codex Alimentarius, contaminante es: "Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelo de roedores y otras materias extrañas".

La presente norma se aplica a toda sustancia que se ajuste a la definición de contaminante del Codex, incluidos los contaminantes presentes en los piensos destinados a los animales productores de alimentos, con excepción de:

- 1) Los contaminantes presentes en los alimentos que son importantes únicamente desde el punto de vista de la calidad del alimento, pero no de la salud pública.
- 2) Los residuos de plaguicidas, con arreglo a la definición del Codex, que sean competencia del CCPR. En el caso de los residuos de plaguicidas cuyo uso no esté asociado a la producción de alimentos, se podrá considerar su inclusión en la Norma General para los Contaminantes cuando el CCPR no se haya ocupado de ellos.
- 3) Los residuos de medicamentos veterinarios, con arreglo a la definición del Codex, que son competencia del CCRVDF.
- 4) Las toxinas microbianas, como la toxina botulínica y la enterotoxina del estafilococo, y los microorganismos que son competencia del CCFH.
- 5) Los coadyuvantes de elaboración (que, por definición, se añaden intencionadamente a los alimentos).

1.2.3 Toxinas naturales incluidas en la presente norma

La definición del Codex de contaminante incluye implícitamente las sustancias tóxicas naturales producidas por determinados microhongos en forma de metabolitos tóxicos que no se añaden intencionadamente a los alimentos (micotoxinas).

En la presente Norma se incluyen también las toxinas microbianas producidas por algas que pueden acumularse en organismos acuáticos comestibles, por ejemplo, los moluscos (ficotoxinas). Las micotoxinas y las ficotoxinas son dos subclases de contaminantes.

Las sustancias tóxicas naturales inherentes que son componentes intrínsecos de los alimentos y proceden de un gen, especie o cepa que habitualmente produce metabolitos tóxicos en cantidades peligrosas, es decir, las fitotoxinas, no se consideran, en general, dentro del ámbito de aplicación de la presente Norma. No obstante, estas sustancias son competencia del CCFAC y se tratarán caso por caso.

1.2.4 Nivel máximo v expresiones afines

Nivel máximo del Codex (NM) para un contaminante presente en un producto alimenticio o forrajero es la concentración máxima de esa sustancia que la Comisión del Codex Alimentarius recomienda se permita legalmente en dicho producto.

Nivel de referencia del Codex (NR) es el nivel máximo de una sustancia presente en un producto alimenticio o forrajero que la Comisión del Codex Alimentarius recomienda para que se consideren aceptables los productos que circulan en el comercio internacional. Cuando se rebasan esos niveles, los gobiernos deben decidir si los alimentos pueden o no distribuirse en su territorio o jurisdicción¹ (Ref. 18° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius).

¹ Puesto que la Comisión ha decidido que el formato preferido de una norma del Codex en el sector de los alimentos y los piensos sea el límite máximo, habrá que revisar los niveles de referencia vigentes o propuestos con miras a su posible conversión a un límite máximo.

1.3 PRINCIPIOS GENERALES PARA LOS CONTAMINANTES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

1.3.1 Consideraciones generales

Tanto los alimentos como los piensos pueden contaminarse por varias causas y procesos. Por regla general, la contaminación tiene repercusiones negativas en la calidad del alimento o del pienso y puede entrañar peligros para la salud de las personas o los animales.

Los niveles de los contaminantes presentes en los alimentos deben ser lo más bajos que razonablemente sea posible. Las medidas que se proponen a continuación pueden servir para reducir la contaminación de alimentos y piensos:

- evitar la contaminación de los alimentos en la fuente, por ejemplo, reduciendo la contaminación del medio ambiente,
- aplicar tecnologías apropiadas en la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y envasado de los alimentos,
- aplicar medidas encaminadas a descontaminar los alimentos o piensos contaminados y medidas para impedir que se comercialicen alimentos o piensos contaminados para el consumo.

Con el fin de asegurar que se tomen las medidas adecuadas para reducir la contaminación de alimentos y piensos, se elaborará un Código de Prácticas que incluya medidas destinadas a reducir la contaminación en el origen y buenas prácticas de fabricación, así como buenas prácticas agrícolas en relación con el problema específico de la contaminación.

El nivel de contaminación de alimentos y piensos, así como el efecto obtenido con las medidas adoptadas para reducir la contaminación, se evaluará mediante programas de seguimiento y evaluación y, si fuera necesario, mediante programas de investigación más especializados.

Cuando haya señales de que el consumo de alimentos contaminados puede entrañar un peligro para la salud, es preciso hacer una evaluación del peligro. Si llegaran a confirmarse las preocupaciones en materia de salud, deberán aplicarse medidas de gestión de riesgos para combatir ese peligro, sobre la base de una evaluación completa de la situación. Con arreglo a la evaluación de los problemas y de sus posibles soluciones, puede ser necesario establecer límites máximos o bien adoptar otras medidas para controlar la contaminación de los alimentos. En casos especiales, habrá que considerar también la conveniencia de formular recomendaciones de carácter alimentario, cuando la adopción de otras medidas resulte insuficiente para eliminar la posibilidad de que se produzca un riesgo para la salud.

Las medidas nacionales que se adopten contra la contaminación de los alimentos deben evitar la creación de obstáculos innecesarios al comercio internacional de productos alimenticios o forrajeros. La finalidad de la Norma General del Codex para Contaminantes presentes en los Alimentos consiste en orientar sobre el enfoque que puede adoptarse frente al problema de la contaminación, promoviendo al mismo tiempo la armonización internacional mediante recomendaciones que puedan contribuir a evitar que se creen obstáculos al comercio.

Para todos los contaminantes que puedan estar presentes en más de un producto alimenticio o forrajero, se aplicará un enfoque general, teniendo en cuenta

todas las informaciones pertinentes de que se disponga, a fin de evaluar el peligro, hacer recomendaciones y adoptar medidas, incluido el establecimiento de niveles máximos.

1.3.2 Principios para establecer niveles máximos en alimentos v piensos

Deberán establecerse niveles máximos solamente para aquellos alimentos en que el contaminante pueda hallarse en cantidades tales que puedan resultar importantes para el cómputo de la exposición total del consumidor. Deberán fijarse de tal forma que el consumidor resulte suficientemente protegido. Al mismo tiempo, deberán tenerse en consideración las posibilidades tecnológicas que permitan atenerse a los niveles máximos. Deberán aplicarse los principios de las buenas prácticas de fabricación, las buenas prácticas veterinarias y las buenas prácticas agrícolas. Los niveles máximos se basarán en principios científicos sólidos que conduzcan a niveles aceptables en todo el mundo, con el fin de facilitar el comercio internacional de los alimentos en cuestión. Los niveles máximos estarán definidos claramente con respecto al estado de tramitación y al uso previsto.

1.3.3 Criterios específicos

A la hora de hacer recomendaciones o adoptar decisiones en relación con la Norma General del Codex para los Contaminantes Presentes en los Alimentos deberán considerarse los siguientes criterios (sin perjuicio de la aplicación de otros criterios pertinentes): (En el Anexo I se ofrece más información sobre estos criterios)

Información toxicológicas

- identificación de las sustancias tóxicas
- metabolismo de los seres humanos y los animales, según convenga
- toxicocinética y toxicodinámica
- información sobre la toxicidad aguda, a largo plazo y otras evaluaciones toxicológicas pertinentes
- asesoramiento toxicológico integrado de expertos respecto de la aceptabilidad e inocuidad de los niveles de ingestión de contaminantes, incluida la información sobre todo grupo de población que sea especialmente vulnerable.

Datos de los análisis

- datos cualitativos y cuantitativos validados sobre muestras representativas
- procedimientos apropiados de muestreo

Datos de ingestión

- la presencia en alimentos de importancia dietética para la ingestión de contaminantes
- la presencia en alimentos de consumo generalizado
- datos de ingestión de alimentos en grupos de consumidores de exposición media y máxima
- resultados de estudios sobre la dieta total

- datos de ingestión de contaminantes, obtenidos a partir de modelos de consumo de alimentos
- datos de ingestión relativos a grupos susceptibles de contaminación

Consideraciones de comercio equitativo

- problemas ya existentes o posibles en el comercio internacional
- alimentos objeto de contaminación que circulan en el comercio internacional
- información sobre las reglamentaciones nacionales, en particular sobre los datos y las consideraciones en que se basan dichas reglamentaciones.

Consideraciones tecnológicas

- información sobre procesos de contaminación, posibilidades técnicas, prácticas de producción y fabricación y aspectos económicos relacionados con la gestión y el control del nivel de contaminantes.

Consideraciones sobre la gestión y evaluación de riesgos

- evaluación de riesgos
- opciones y consideraciones sobre la gestión de riesgos
- examen de los posibles niveles máximos en los alimentos, teniendo en cuenta los criterios antes mencionados
- examen de soluciones alternativas

1.4 PROCEDIMIENTO DEL CODEX PARA EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS PARA LOS CONTAMINANTES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

1.4.1 Consideraciones generales

Se aplica el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, tal como figura en el Manual de Procedimiento. En este documento se indican otros detalles sobre el procedimiento que hay que seguir y los criterios que hay que tener presentes al adoptar decisiones, a fin de aclarar y facilitar el proceso de elaboración de normas del Codex para contaminantes.

1.4.2 Procedimiento para el examen preliminar sobre contaminantes en el ámbito del CCFAC

Es posible que los delegados o la Secretaría propongan nuevos contaminantes o nuevas combinaciones de contaminantes/productos para su examen por parte del CCFAC y su inclusión en la NGC. Se podrá proceder a un examen inicial basado en intervenciones orales, aunque sería preferible que se basaran en una nota en la que figurara información pertinente y adecuada. Para realizar un examen preliminar satisfactorio, es esencial disponer de la información siguiente:

- (1) Identificación del contaminante y breve información sobre los antecedentes del problema.
- (2) Indicaciones sobre la disponibilidad de información toxicológica y datos analíticos y de ingestión, con sus referencias.
- (3) Indicaciones sobre los (posibles) problemas para la salud.

- (4) Indicaciones sobre los obstáculos al comercio internacional que ya existan o que se prevean.
- (5) Información sobre posibilidades tecnológicas y aspectos económicos relativos a las medidas para resolver el problema de los contaminantes presentes en los alimentos.
- (6) De ser posible, propuestas de medidas que habría de adoptar el CCFAC.

1.4.3 Procedimiento para adoptar decisiones de gestión de riesgos respecto de los contaminantes en el ámbito del CCFAC

La evaluación que el JECFA haga de los aspectos toxicológicos y de otro tipo de un contaminante y las sucesivas recomendaciones que formule en lo que respecta a la ingestión admisible y los niveles máximos presentes en los alimentos habrán de constituir la base principal para las decisiones que el CCFAC deba examinar. A falta de recomendaciones del JECFA, el CCFAC podrá tomar decisiones cuando disponga de suficiente información procedente de otras fuentes y la cuestión se considere urgente.

En el Anexo II se describe más detalladamente el procedimiento del CCFAC para adoptar decisiones de gestión de riesgos (siguiendo las pautas establecidas en el documento CX/FAC 93/11, párr. 16-22).

1.5. FORMATO DE LA NORMA PARA LOS CONTAMINANTES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

La Norma General para los Contaminantes Presentes en los Alimentos contiene dos tipos de presentación para las Normas: la Lista I, en la que las normas están indicadas por contaminante en las distintas categorías de alimentos, y la Lista II en la que las normas para contaminantes se presentan por alimentos (categorías).

Para el formato de la norma se han seguido las disposiciones descritas en el Manual de Procedimiento, en la medida en que resultan aplicables. A fin de obtener la mayor claridad posible, se añadirán notas explicativas donde convenga. El formato contiene todos los elementos necesarios para poder entender perfectamente el significado, los antecedentes, y el ámbito de aplicación de las normas, así como referencias a los documentos pertinentes e informes de los debates en los que se basa la norma.

En el Anexo III figura una descripción completa del formato.

La enumeración, en las normas del Codex, de los distintos contaminantes podrá realizarse conforme a un sistema de numeración para los contaminantes (véase la propuesta del Anexo IV). La lista de contaminantes aparece resumida en un índice, al que se añadirá una lista alfabética de los contaminantes para facilitar la consulta.

Para cada una de las reuniones del CCFAC se preparará un documento de trabajo en el que figurará una lista completa de las normas del Codex para los contaminantes presentes en los alimentos (tanto las propuestas como las aprobadas) en la forma de la Lista I.

La lista de normas del Codex para los contaminantes para cada uno de los alimentos o categorías de alimentos se presentará siguiendo un sistema acordado de clasificación de los alimentos. En el Anexo V se examinan algunas opciones.

1.6. EXAMEN Y REVISION DE LA NORMA

Las disposiciones sobre contaminantes de la presente Norma se examinarán periódicamente y se revisarán según sea necesario, a la luz de las revisiones que se deriven del asesoramiento toxicológico del JECFA o de los cambios de orientación en la gestión de riesgos, las posibilidades de gestión de los residuos, los conocimientos científicos u otros adelantos pertinentes importantes.

Se dedicará atención específica al examen de los niveles máximos y los niveles de referencia vigentes, así como a su posible conversión en límites máximos.

ALINORM 95/12A
APENDICE VII

**ANTEPROYECTOS DE ANEXOS A LA NORMA GENERAL DEL CODEX
PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS
(En el Trámite 5)**

- ANEXO I** - Criterios para establecer niveles máximos en los alimentos
- ANEXO II** - Procedimiento para las decisiones de gestión de riesgos
- ANEXO III** - Formato de la Norma

CRITERIOS PARA ESTABLECER NIVELES MAXIMOS EN LOS ALIMENTOS

INTRODUCCION

En este Anexo se indican los criterios relativos a las necesidades de información para evaluar problemas de contaminantes presentes en los alimentos» así como para el establecimiento de niveles máximos. Es, por tanto, importante que estos criterios se tengan en cuenta a la hora de proporcionar información al JECFA y/o al CCFAC.

Los criterios mencionados aquí están elaborados más detalladamente que en la sección 1. 3.3. del Preámbulo. Se indican solamente los aspectos que requieren ulterior aclaración, pero ello no significa que haya que excluir del proceso de evaluación criterios o aspectos no mencionados.

Información toxicológica

Para adoptar decisiones sobre los niveles máximos aplicables a los alimentos es fundamental disponer de un asesoramiento toxicológico integrado de expertos con respecto al nivel de ingestión de un contaminante que puede considerarse inocuo o admisible. El principal fundamento de las decisiones del CCFAC debe ser una recomendación del JECFA acerca de la ingestión máxima que se pueda permitir o tolerar, recomendación que ha de basarse en la evaluación cabal de una adecuada base de datos toxicológicos. En casos urgentes, se puede recurrir a evaluaciones del JECFA menos elaboradas o bien al asesoramiento toxicológico de expertos de otros organismos internacionales o nacionales.

Cuando se presente información toxicológica vinculada a propuestas de niveles máximos de contaminantes en los alimentos, es conveniente que se incluyan indicaciones sobre los siguientes aspectos:

- identificación de la o las sustancias tóxicas
- metabolismo en los seres humanos y los animales, según proceda
- toxicocinética y toxicodinámica
- información sobre la toxicidad aguda y a largo plazo en seres humanos y animales
- conclusiones y asesoramiento toxicológico de uno o más expertos (o grupos de expertos), con referencias, que incluyan información sobre grupos de población o animales particularmente vulnerables.

Datos analíticos

Deberán proporcionarse **datos analíticos cualitativos y cuantitativos validados, obtenidos de muestras representativas**. Sería además conveniente disponer de información acerca de los métodos de análisis y muestreo empleados, así como sobre la validación de los resultados. A ello debe añadirse una declaración sobre la representatividad de las muestras con respecto a la contaminación del producto en general (por ej. a nivel nacional). Deberá indicarse con claridad la porción del producto que se ha analizado y a la que se refiere el contenido del contaminante y, de ser posible, dicha porción se ajustará a la definición del producto para esta finalidad, o a la reglamentación existente para un residuo afín.

Deberán aplicarse procedimientos de muestreo apropiados. Este aspecto requiere una atención particular en el caso de contaminantes que puedan tener una

distribución desigual en el producto (por ej., las micotoxinas en determinados alimentos).

Datos de ingestión

Conviene disponer de información sobre las concentraciones del contaminante en los alimentos o grupos de alimentos que (sumados) aportan por lo menos la mitad de la ingestión alimentaria total del contaminante, tanto en los consumidores de exposición media como máxima.

Es conveniente también disponer de información sobre la presencia del contaminante en alimentos de vasto consumo (alimentos básicos), a fin de poder realizar una evaluación satisfactoria de la ingestión del contaminante y de los riesgos relacionados con el comercio de alimentos que lo contienen.

Conviene además disponer de **datos de consumo de alimentos relativos a grupos de consumidores de exposición media y alta y susceptibles de contaminación**, a fin de evaluar la (posible) ingestión de contaminantes, tanto a escala nacional como internacional. Es, pues, importante disponer de informaciones sobre modalidades de consumo medio y alto para una vasta gama de productos alimenticios, a fin de que puedan identificarse los grupos de consumidores más expuestos a cada contaminante. Conviene asimismo disponer de información detallada sobre modalidades de consumo máximo, tanto por lo que se refiere a los criterios para la identificación de grupos (por ej.: diferencias de edad o sexo, hábitos alimentarios vegetarianos o regionales, etc.) como a los aspectos estadísticos.

Ingestión de contaminantes en la alimentación: Se hace referencia a las Directrices para el estudio de ingestión de contaminantes químicos en la alimentación (OMS). Es importante proporcionar todo tipo de informaciones pertinentes, tales como el tipo de estudio (dieta doble, dieta total, o bien estudio de la cesta comercial, estudio selectivo), así como informaciones estadísticas. Puede resultar también útil disponer de datos sobre la ingestión de contaminantes tomados de modelos de consumo. Si se dispone de resultados sobre grupos de alimentos y sobre los efectos de la preparación, cocción, etc., debería enviarse también esos datos.

Consideraciones sobre el comercio equitativo

Problemas existentes, previstos o posibles en el comercio internacional: A fin de evaluar la urgencia de un problema que el CCFAC debe examinar, es importante disponer de informaciones sobre la magnitud de los problemas ya existentes o previstos, tanto por lo que se refiere a la cantidad y la fuente de los alimentos o piensos en cuestión como a las partes y aspectos económicos involucrados. Hay que indicar también los posibles problemas.

Alimentos que circulan en el comercio internacional: Deberían identificarse los principales países exportadores e importadores de los productos en cuestión, siendo esencial que se disponga de información sobre las concentraciones de contaminantes presentes en productos procedentes de los principales países exportadores.

Información sobre reglamentos nacionales: Es conveniente que los países (especialmente los principales exportadores e importadores) proporcionen información sobre sus reglamentos nacionales relativos al contaminante en cuestión, en particular sobre los datos y las consideraciones en que se basan esos reglamentos. Para hacer una buena evaluación del problema es esencial la claridad no sólo en cuanto a la base de datos sino también al procedimiento de evaluación de riesgos, y la política de control

de los mismos, que se emplean para la adopción de decisiones referentes a los niveles máximos en los alimentos.

Consideraciones tecnológicas

Es esencial que se disponga de información sobre el origen del contaminante y el modo en que ha ocurrido la contaminación de los alimentos, a fin de evaluar las posibilidades de controlar el proceso de contaminación y poder garantizar la calidad que se desea del producto. En la medida de lo posible deberían proponerse medidas para aplicar en el origen. Además, es preciso formular buenas prácticas de fabricación (BPF) y/o buenas prácticas agrícolas (BPA) con miras a combatir el problema de contaminación. Donde esto sea posible, los niveles máximos pueden basarse en consideraciones de BPF o BPA, pudiendo así establecerse a un nivel superior que el que se necesitaría bajo otros puntos de vista. Asimismo, cuando un modelo primario de evaluación del riesgo (ingestión diaria máxima teórica) indica la posibilidad de niveles de ingestión que excedan la recomendación toxicológica de ingestión máxima, también deberán tomarse en cuenta consideraciones relativas a las posibilidades tecnológicas de resolver el problema de contaminación. En dicho caso se hace necesario examinar más a fondo las posibilidades de establecer niveles de contaminación más bajos. Por consiguiente se precisa un estudio detallado de todos los aspectos en cuestión, a fin de que las decisiones relativas a los límites máximos puedan basarse en una evaluación cabal tanto de los aspectos de salud pública como de las dificultades para el cumplimiento de la norma propuesta.

Consideraciones sobre la evaluación y gestión de los riesgos

A efectos de formular una política consecuente en relación con los riesgos que la presencia de contaminantes en los alimentos comporta para la salud pública, se recomienda adoptar un enfoque escalonado que comprenda tanto procedimientos de evaluación como de gestión de dichos riesgos.

La evaluación de riesgos se define como el proceso de evaluación de la probabilidad de que se presenten peligros particulares. Su primera fase es la **evaluación del peligro**, que consiste en evaluar la información toxicológica acerca de los posibles efectos del contaminante, incluidas las relaciones dosis/respuesta, y, cuando ello sea posible, establecer un nivel de ingestión inocua del contaminante (IDA, IDT o recomendación toxicológica comparable). En la fase de **caracterización del riesgo** los resultados de la evaluación del peligro se combinan con la **estimación de la ingestión** del contaminante, que se basa en los datos sobre el consumo del alimento y en evaluaciones de frecuencia. Se puede considerar que existe riesgo potencial para la salud pública cuando hay indicios de que la ingestión del contaminante por parte de los consumidores, o de ciertos grupos de consumidores, puede exceder (a largo plazo, en el caso de las recomendaciones a largo plazo) la recomendación toxicológica relativa al nivel máximo de ingestión admisible o tolerable. Para poder tratar en forma adecuada los casos concretos de ingestión superiores a la norma toxicológica y difícil de reducir será necesario que se proporcione una estimación y descripción más específica de los riesgos, que también se precisará cuando no haya sido posible establecer una dosis inocua del contaminante.

La **gestión de riesgos** comporta decisiones sobre políticas y medidas encaminadas a administrar y reducir los peligros para la salud pública, incluidos el establecimiento y la observancia de niveles máximos de contaminantes en los alimentos. Se basa en una adecuada evaluación del riesgo y en información acerca de las opciones y estrategias en materia de políticas destinadas a abordar los problemas

de contaminación, y comprende la **comunicación acerca del riesgo** con otras autoridades competentes y con las partes afectadas por las medidas de gestión del mismo. Una gestión responsable del riesgo debe basarse en la aplicación consecuente de una política apropiada en cuanto a la protección de la salud pública, pero también supone que se tomen en cuenta otros criterios pertinentes como los datos analíticos disponibles, las posibilidades tecnológicas de reducir la contaminación de los productos, factores económicos y criterios de comercio equitativo.

En síntesis, la evaluación de los riesgos permitirá establecer cuántos consumidores superarán posiblemente la norma toxicológica, durante cuánto tiempo y en qué medida, y cuáles son los riesgos concretos para la salud que esto comporta. La gestión de los riesgos supone que se decida, en forma coherente, lo que es o no aceptable desde este punto de vista, en qué medida pueden tomarse en cuenta otros factores, y cuáles son las decisiones y medidas que deben adoptarse para lograr un nivel suficiente de protección de la salud pública y control de la contaminación.

Las evaluaciones vinculadas a la gestión de los riesgos pueden llevar a la conclusión de que es necesario establecer niveles máximos para los alimentos. En el proceso que lleva a tal decisión, las consecuencias, costos y beneficios conexos deben presentarse y evaluarse en relación con otras opciones en materia de políticas.

Establecimiento de niveles máximos para contaminantes

En el establecimiento de niveles máximos de contaminantes en los alimentos se tomarán en cuenta varios principios, algunos de los cuales ya se han mencionado. Los criterios que se resumen a continuación ayudarán a mantener una política consecuente en la materia:

- Sólo se establecerán niveles máximos para los contaminantes que constituyan o puedan constituir un peligro para la salud pública.
- Sólo se establecerán niveles máximos para los alimentos en los que el contaminante puede encontrarse en concentraciones significativas con respecto a la exposición total del consumidor, y para aquéllos en los que la concentración del contaminante ocasiona o podría ocasionar problemas comerciales.
- Siempre que ello resulte aceptable desde el punto de vista toxicológico, los valores adoptados como NM serán superiores, o ligeramente superiores, a la escala normal de variación de los niveles del contaminante en los alimentos producidos con los métodos tecnológicos corrientes adecuados, a fin de evitar perturbaciones indebidas de la producción y el comercio alimentarios. Se asignarán a los NM los valores más bajos que puedan razonablemente alcanzarse, y cuando ello sea posible su cálculo habrá de basarse en consideraciones de BPF o de BPA. Los alimentos cuya contaminación se deba evidentemente a situaciones o condiciones de elaboración locales que pueden evitarse en forma razonablemente fácil se excluirán de esta evaluación, a menos que haya aspectos económicos apreciables en juego y se pueda demostrar que un NM más alto resulta aceptable desde el punto de vista de la salud pública.
- Las propuestas de NM para productos se basarán en datos procedentes por lo menos de varios países y fuentes, que comprendan las zonas y procesos principales de producción de estos productos cuando éstos son

objeto de comercio internacional. Datos más limitados pueden ser suficientes cuando haya pruebas de que las modalidades de la contaminación se conocen en medida suficiente y son comparables a escala mundial.

- Podrán establecerse NM para grupos de productos cuando se disponga de información suficiente acerca de las modalidades de la contaminación en todo el grupo, o bien cuando existan otros argumentos que justifiquen la extrapolación.
- Los valores numéricos asignados a los NM serán preferiblemente cifras regulares de una escala geométrica (0,01; 0,02; 0,05; 0,1; 0,2; 0,5; 1; 2; 5; etc.), a menos que esto pueda ocasionar problemas en relación con la aceptabilidad de los NM.
- Es preferible que los NM no sean inferiores a un nivel que pueda verificarse mediante métodos de análisis fáciles de aplicar en los laboratorios que se encargan normalmente del control del producto.
- Debería definirse claramente el contaminante tal como ha de ser analizado y al cual se aplican los NM. La definición puede incluir metabolitos importantes cuando conviene por razones analíticas o toxicológicas. Se pueden también señalar sustancias indicadoras, que se elegirán de un grupo de contaminantes afines.
- Es necesario que se defina con claridad el producto que debe analizarse y al que se aplica el NM. En términos generales, los NM se expresarán preferiblemente como nivel del contaminante en el producto tal como se presenta, considerando el peso del producto fresco, aunque en algunos casos puede haber motivos válidos para que se prefiera expresarlos con respecto al peso en seco. De ser posible el producto se definirá tal como se utiliza en el comercio, incluyéndose, cuando sea necesario, disposiciones para la eliminación de partes no comestibles que podrían dificultar tanto la preparación de la muestra como el análisis de la misma. Pueden servir de guía las definiciones empleadas por el CCPR que figuran en la Clasificación de Alimentos y Piensos; sólo se adoptarán otras definiciones de los productos cuando existan motivos específicos para ello.

En cuanto a los contaminantes liposolubles que pueden acumularse en los productos animales, deberán adoptarse disposiciones (comparables a las relativas a los plaguicidas liposolubles) para la aplicación del NM a productos con diversos contenidos de grasa.

- Es conveniente que se brinde orientación sobre la posible aplicación de NM establecidos para productos primarios a productos elaborados y de varios ingredientes. En el caso de productos concentrados, deshidratados o diluidos, suele ser apropiado utilizar un factor de dilución a fin de llegar a una apreciación primaria de los niveles del contaminante en tales productos elaborados. Análogamente, la concentración máxima de un contaminante en un alimento de varios ingredientes podría calcularse a partir de la composición del alimento, de todos modos, para dar una orientación más adecuada es conveniente que se proporcione información acerca del comportamiento del contaminante durante la

elaboración (por ej., lavado, pelado, extracción, cocción, secado, etc.). Cuando los niveles del contaminante en los productos elaborados son muy diferentes con respecto a los productos primarios de los que éstos proceden, y se dispone de información suficiente acerca de las modalidades de la contaminación, puede ser apropiado que se establezcan niveles máximos específicos para los productos elaborados en cuestión. Vale el mismo criterio cuando hay posibilidades de contaminación durante la elaboración. Sin embargo, en términos generales es preferible establecer niveles máximos para productos agrícolas primarios, que puedan aplicarse a los alimentos elaborados, derivados y formados por varios ingredientes mediante la aplicación de los factores apropiados. Si estos factores se conocen suficientemente, deberán incluirse en la base de datos relativa al contaminante y mencionarse en relación con el nivel máximo del mismo en un producto.

- No deberán establecerse NM superiores a los que se estimen admisibles en un enfoque primario (ingestión máxima teórica y estimación de riesgos) de su aceptabilidad bajo el punto de vista de la salud pública. Si ello plantea problemas en relación con otros criterios para el establecimiento de los NM, habrá que hacer nuevas evaluaciones de las posibilidades de reducir los niveles del contaminante, por ej., mejorando las condiciones de BPA. Si con ello no se obtiene una solución satisfactoria será necesario efectuar evaluaciones más pormenorizadas del riesgo que comporta el contaminante y de las medidas necesarias para la gestión del mismo, a fin de poder lograr el consenso sobre un NM aceptable.

Procedimiento para la evaluación de riesgos en relación con NM (propuestos) para contaminantes

Resultará evidente que en el caso de los contaminantes es más difícil ejercer un control sobre los problemas de contaminación de los alimentos que en el de los aditivos alimentarios y residuos de plaguicidas. Esta situación tendrá repercusiones inevitables en los NM propuestos. Por consiguiente, para promover la aceptación de NM del Codex para contaminantes es importante que las evaluaciones de aceptabilidad de dichos NM se efectúen en forma consecuyente y realista, mediante un procedimiento que incluirá la evaluación de la ingestión alimentaria en relación con los NM propuestos o existentes, como la determinación de los niveles máximos de ingestión que resultan aceptables desde el punto de vista toxicológico.

Para los residuos de plaguicidas se han preparado unas Directrices (OMS, 1989) sobre la previsión de su ingestión alimentaria, que comportan la aplicación de un enfoque en tres niveles correspondientes a previsiones de la ingestión cada vez más realistas. En las fases inicial e intermedia de la evaluación, a partir de dietas hipotéticas mundiales y de distintas culturas se calculan (a partir de LMR propuestos o existentes) la ingestión diaria máxima teórica (IDMT) y la ingestión diaria máxima estimada (IDME). La estimación más precisa tiene en cuenta regímenes alimentarios nacionales, así como correcciones relativas al nivel de residuos que se sabe están presentes en los alimentos tal como se consumen, etc. Se recomienda prudencia cuando se empleen valores de consumo de alimentos distintos de los valores medios, aunque se considera oportuno utilizar datos pertinentes de consumo medio de alimentos para subgrupos de población identificables. Este procedimiento se emplea para evaluar la aceptabilidad de LMR propuestos y promover la aceptación internacional de LMR del Codex.

En el caso de los contaminantes y toxinas naturales presentes en los alimentos se recomienda utilizar básicamente el mismo procedimiento. En los cálculos de la ingestión pueden utilizarse niveles de consumo alimentario con una mayor ingestión de alimentos críticos, si ello forma parte de una política nacional o internacional aceptada de protección de la salud y gestión de los riesgos. Siempre que sea posible, los datos obtenidos mediante cálculos deberán compararse con los datos de ingestión resultantes de mediciones. Las propuestas de NM del Codex deben ir acompañadas de los cálculos correspondientes de la ingestión y de las conclusiones de la evaluación de riesgos con respecto a su aceptabilidad y utilización. Las declaraciones de los gobiernos acerca de la aceptación o no aceptación de NM del Codex existentes o propuestos deberán hacer mención específica de los cálculos de la ingestión y las conclusiones de la evaluación de riesgos en que se base tal posición.

PROCEDIMIENTO PARA LAS DECISIONES DE GESTION DE RIESGOS

INTRODUCCION

Se hace referencia al documento CX/FAC 93/11, párrs. 15-22, cuyo texto no se reproduce aquí por completo, y al Anexo 4 del documento CX/FAC 92/10. El procedimiento recomendado para las decisiones de gestión de riesgos en el ámbito del CCFAC se presenta aquí como un plan sencillo de adopción de decisiones basado en los principales criterios de que se habla en el Preámbulo 1.4.2.. No se mencionará ya más el Criterio (1): información básica sobre el contaminante (problema), por considerarse éste un requisito previo sin el cual sería imposible hacer un examen que tenga sentido. El Criterio (5): aspectos tecnológicos y económicos, constituye un instrumento esencial a efectos de recomendar disposiciones para el manejo del problema del contaminante en cuestión, así como para establecer los NM pertinentes; cuando esa información no sea suficiente, se pedirán nuevos datos. Teniendo presente todo esto, no hace falta volver a repetirlo en el plan de decisiones, que figura más adelante. Las decisiones podrán basarse en la disponibilidad de información (- ó + ó ?) sobre los siguientes criterios:

- | | | |
|------|------|---------------------------------------|
| (2a) | Tox | información toxicológica, |
| (2b) | A/In | datos analíticos y de ingestión, |
| (3) | PPS | posibles problemas para la salud, |
| (4) | OCI | obstáculos al comercio internacional. |

El signo de interrogación ? utilizado en la columna de PPS indica que sólo existe disponibilidad suficiente de información toxicológica o bien de datos de ingestión, de modo que no se cuenta con elementos suficientes para determinar si existen problemas potenciales para la salud. Huelga decir que en la práctica se presentan muchas situaciones no tan claras como las que se exponen en este plan. Es posible que la información que algunos consideran suficiente, sea para otros insuficiente. Las decisiones pertinentes deberán adoptarse caso por caso, teniendo en cuenta los criterios que se mencionan en el Anexo I. Puede que sea inevitable cuantificar ulteriormente los criterios relativos a la base de datos que se necesita para tomar decisiones, si en la práctica se presentan problemas graves en relación con este aspecto.

plan de decisiones de gestion de riesgos para el CCFAC

	Criterio (2b) (3) (4)				
Caso Tox	(2a)	A/In	PPS	OCI	Decisiones del CCFAC
1.	-	+	?	-	Petición de datos/evaluación Tox por el JECFA
2.	-	+	?	+	Petición de datos/evaluación Tox por el JECFA, evaluación de riesgos a nivel nacional. En casos urgentes, una declaración del CCFAC
3.	+	-	?	-	Petición de datos analíticos y de ingestión
4.	+	+	-	-	Ninguna otra medida
5.	+	+	-	+	Petición de evaluación de riesgos a nivel nacional. Después de la evaluación (en casos urgentes, después de una evaluación preliminar) una declaración del CCFAC
6.	+	+	+	-	Establecimiento de NM por el CCFAC
7.	+	+	+	+	Establecimiento de NM por el CCFAC, con prioridad (en casos urgentes, establecimiento de NM temporales si fuera necesario)

FORMATO DE LA NORMA

INTRODUCCION

El formato de la Lista I contendrá los siguientes elementos:

- **Nombre del contaminante**
Se indicarán también símbolos, sinsónimos, abreviaturas, descripciones científicas y códigos de identificación empleados comúnmente.
- **Número del código del contaminante**
Número conforme al sistema descrito en el Anexo IV
- **Referencia a las reuniones del JECFA**
(En la que se examinó el contaminante)
- **IDA, IDMT, ISAT o recomendación toxicológica análoga de ingestión**
Si la situación es compleja, puede que haga falta hacer una breve declaración y aportar más referencias.
- **Definición del residuo**
Definición del contaminante tal como será analizado y al que se aplica el nivel máximo.
- **Lista de normas del Codex para los contaminantes presentes en los alimentos**
Esta lista deberá contener los siguientes elementos, en columnas:
 - Número de la clasificación del producto alimenticio o categoría de alimentos
 - Nombre del producto alimenticio/categoría de alimentos
 - Valor numérico del nivel máximo
 - Indicación del carácter del NM, para especificar la aplicación del mismo
 - Código para el tipo de nivel máximo: nivel máximo, NM; nivel de referencia, NR; u otros, cuando proceda (por ej.: niveles máximos temporales).
 - Trámite en el procedimiento del Codex (sólo en los documentos de trabajo del CCFAC)
 - Referencias a documentos
 - Referencias a métodos de análisis
 - Referencias a métodos de muestreo
 - Notas/observaciones

Cuando convenga, en lugar de un nivel máximo puede añadirse una declaración relativa al contaminante presente en el alimento (o categoría) en cuestión, o una nota que remita a tal declaración.

El formato de la Lista II deberá contener los siguiente elementos:

- Nombre del producto alimenticio/categoría de alimentos
- **Número de clasificación del producto alimenticio o categoría de alimentos**
- **Lista de normas del Codex para contaminantes presentes en ese determinado producto alimenticio o categoría de alimentos**
Esta lista deberá contener los siguientes elementos, en columnas:

- Nombre del contaminante
- Valor numérico del nivel máximo
- Código del tipo de nivel máximo
- Trámite en el procedimiento del Codex (sólo para los documentos de trabajo del CCFAC)
- Referencias, observaciones y notas (más breves que las de la Lista I)

ALINORM 95/12A
APENDICE VIII

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE ALIMENTOS
PROPUESTOS PARA EVALUACION PRIORITARIA POR EL JECFA

<u>Aditivos alimentarios</u>	<u>Propuestos por</u>
Carboximetilcelulosa hidrolizada por enzimas (especificaciones solamente)	Finlandia
Salatrim (moléculas de triacilglicerol ácido de cadena corta y larga)	México
Estevioside	Egipto
<u>Contaminantes</u>	<u>Propuestos por</u>
Aflatoxinas B, GyM	CCFAC
Cadmio	Estados Unidos de América
Dioxinas y PCB análogos a dioxinas	CCFAC
Carbamato de etilo	CCFAC
Nitrato	Países Bajos
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Dinamarca
Tricótesenos	Países Bajos