

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

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

Agenda Items 5, 6.2, 6.21, 8

CRD21

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON NUTRITION AND FOODS FOR SPECIAL DIETARY USES

Forty-fourth Session

Dresden, Germany

(Comments by Mexico)

AGENDA ITEM 5 TECHNOLOGICAL JUSTIFICATION FOR SEVERAL FOOD ADDITIVES

COMENTARIOS GENERALES

México agradece al Grupo de trabajo electrónico dirigido por la Unión Europea, sobre la evaluación de la inocuidad para lactantes menores de 12 semanas de edad de los siguientes aditivos: goma guar (SIN 412), fosfato de dialmidón (SIN 1412), fosfato de dialmidón fosfatado (SIN 1413), fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1414), hidroxipropil almidón (SIN 1440).

- Con respecto a los hallazgos de **goma guar (SIN 412)**, los estudios ha documentado que en dietas que contiene goma guar (GuD) aumentó la susceptibilidad a la colitis. La exacerbación de la colitis inducida por la goma guar depende de la microbiota intestinal. El cambio en la composición de la microbiota inducido por la goma guar favoreció la acumulación de metabolitos intermedios

luminales succinato y lactato. En ratones alimentados con goma guar se mostró un nivel colónico reducido de IL-18 y moléculas de unión estrecha.¹

Por otra parte, el Panel de la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) desde el 2017 consideró que, en el caso de los usos de goma guar en alimentos destinados a lactantes y niños pequeños, se debe vigilar la aparición de malestar abdominal y, si se observa este efecto, se deben identificar las dosis como base para una evaluación adicional del riesgo. El Panel observó también que la goma guar (E412) puede ser propensa a la contaminación microbiológica y, por lo tanto, se deberían establecer especificaciones microbiológicas para E 412; y en el caso de los lactantes menores

de 16 semanas de edad, existe incertidumbre en torno a los valores de consumo utilizados, ya que el consumo real de fórmula podría ser mayor o menor que los valores fijos utilizados en los escenarios. Esto da lugar a la posibilidad de una posible sobreestimación o subestimación de la exposición. Dado lo anterior el Panel concluye que los datos presentados no son suficientes para demostrar que el uso de goma guar (E 412) en alimentos para lactantes (de menos y más de 16 semanas de edad) y niños pequeños consumidores de alimentos sea seguro.²

1: Paudel D, Nair DVT, Tian S, Hao F, Goand UK, Joseph G, Prodes E, Chai Z, Robert CEM, Chassaing B, Patterson AD, Singh V. Dietary fiber guar gum-induced shift in gut microbiota metabolism and intestinal immune activity enhances susceptibility to colonic inflammation. *Gut Microbes*. 2024 Jan-Dec;16(1):2341457. doi: 10.1080/19490976.2024.2341457. Epub 2024 Apr 17. PMID: 38630030; PMCID: PMC11028019.

2: Panel FAF de la EFSA (Panel de la EFSA sobre aditivos alimentarios y aromatizantes), Younes, M., Aquilina, G., Castle, L., Degen, G., Engel, K.-H., Fowler, P., Frutos Fernandez, MJ, Fürst, P., Gürtler, R., Husøy, T., Manco, M., Mennes, W., Moldeus, P., Passamonti, S., Shah, R., Waalkens-Berendsen, I., Wright, M., Dusemund, B., Gundert-Rémy, U. (2024). Re-Evaluación de la goma guar (E412) como aditivo alimentario en alimentos para lactantes menores de 16 años semanas de edad y seguimiento arriba de sure-Evaluación como aditivo alimentario para usos en alimentos para todos los grupos de población. *Revista de la EFSA*, 22(5), e8748. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8748>

- Para el resto de aditivos, no se ha encontrado evidencia, sin embargo, se sugiere ser extremadamente cautos con la consideración sobre la adición de estos aditivos en los alimentos de la población de 6 a 36 meses, debido a que tampoco se cuenta con información sobre su seguridad o inocuidad a la salud de los niñas y niños. Al respecto, el comité de Seguridad Alimentaria Europea recientemente recomendó que: “se requiere de información adicional al evaluar la seguridad de los aditivos alimentarios y suplementos para lactantes menores de 16 semanas de edad. El marco de orientación abarca básicamente conceptos de evaluación de la exposición, la consideración del estado de desarrollo de los sistemas orgánicos, los informes de toxicidad de productos químicos existentes y modelos animales aplicables que podrían proporcionar más datos a través de estudios de seguridad. Debido a que en una dieta cada vez más variada, las altas ingestas de aditivos representan un desafío mayor en términos de exposición”.

Por todo lo anterior, México apoya las conclusiones del GTE, en el sentido de que no se identificó necesaria la adición de estos aditivos (goma guar (SIN 412); fosfato de dialmidón (SIN 1412); fosfato de dialmidón fosfatado (SIN 1413); fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1414), y hidroxipropil almidón (SIN 1440)) en alimentos conformes con CXS 72-1981, y se remitan las conclusiones al CCFA.

AGENDA ITEM 6.2 PROPOSALS FOR NEW WORK/EMERGING ISSUES

(REPLIES TO CL 2024/52-NFSDU)

COMENTARIOS GENERALES

México agradece el trabajo desarrollado por los Estados Unidos de América. De manera general, se observa que la Nueva Propuesta de Trabajo no presenta congruencia entre el objetivo y el campo de aplicación planteados con los diferentes argumentos expuestos para respaldar la propuesta.

Resaltamos que en el documento del UNICEF (2021) referido en esta Propuesta de nuevo trabajo, **no se recomienda el uso de alimentos industrializados como alternativa para resolver la condición de nutrición de lactantes de más edad y niños pequeños con mala nutrición por deficiencia de energía y nutrientes indispensables.** En dicho documento, dentro de las diez acciones clave para fortalecer la gobernanza para las dietas de los lactantes y los niños pequeños, se establece para el sistema de salud “proporcionar suplementos dietéticos, fortificantes caseros y alimentos complementarios fortificados a niños pequeños con riesgo de deficiencias de micronutrientes, anemia y retrasos en el crecimiento y el desarrollo”.

Por lo que consideramos que las directrices del Codex Alimentarius aplicables en esta materia son:

- Directrices para alimentos terapéuticos listos para el consumo (CXG 95-2022).
- Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 8-1991).

Sin embargo, debe reconocerse que los alimentos industrializados dirigidos para la alimentación complementaria de lactantes de más edad y niños pequeños son producidos por los fabricantes y comercializados a nivel global, correspondiendo la segmentación de mercado principalmente con los niveles socioeconómicos medio y alto que viven normalmente en ciudades.

En este sentido, en la 69ª Asamblea Mundial de la Salud se postuló sobre la eliminación de la promoción inadecuada de alimentos para lactantes y niños pequeños.

En consecuencia, señalamos que es requerida la actualización de las siguientes normas oficiales conforme con las recomendaciones establecidas en el documento Orientaciones sobre la forma de poner fin a la promoción inadecuada de alimentos para lactantes y niños pequeños:

- Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CXS-73-1981).
- Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CXS-74-1981).

Por tal motivo, para estas actualizaciones no se debe perder de vista:

- las especificaciones nutrimentales en materia de azúcares libres, grasas saturadas, grasas trans y sodio añadidos;
- las especificaciones nutrimentales en cuanto a determinadas vitaminas y minerales en ciertos alimentos;

- las especificaciones del contenido de proteínas en el caso de los productos que contengan una fuente de proteína de origen animal;
- las especificaciones de etiquetado relacionadas con la denominación y el grupo de edad específico al que va dirigido el producto;
- las leyendas relativas con el inicio de la alimentación complementaria;
- las restricciones de elementos del etiquetado relacionados con el detrimento de la alimentación complementaria elaborada en el hogar, con alimentos locales y de la estación;
- las especificaciones de etiquetado en materia de prevención de la promoción cruzada.

Con base en lo anterior, México no apoya esta propuesta de nuevo trabajo, por considerar que hay otros trabajos en proceso de mayor importancia.

AGENDA ITEM 6.21 DISCUSSION PAPER ON HARMONIZED PROBIOTIC GUIDELINES FOR USE IN FOODS AND FOOD SUPPLEMENTS

COMENTARIOS GENERALES

México agradece a Argentina, China y Malasia, por preparar el documento de debate.

Si bien observamos que, en el marco del Codex Alimentarius no existe normatividad relacionada al uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios, situación que puede ser prevaleciente en la regulación los países miembros, así como en una falta de armonización en las regiones y los países miembros, siendo el mismo caso para la definición de complementos alimenticios, presentándose el caso en que los microorganismos probióticos no pueden ser ingredientes de alimentos o constituyentes de complementos alimenticios.

Observamos que la información presentada, no es suficiente para demostrar el impacto en la economía personal o familiar y del sector salud sobre el valor de las ventas mundiales de los alimentos que adicionan microorganismos probióticos y los complementos alimenticios elaborados a base de probióticos conforme fue expuesto; en virtud de lo cual, no se comprueba en el ámbito económico que los beneficios en la salud de los consumidores por el consumo de dichos productos son mayores que el gasto que implica la adquisición de los mismos.

Se reconoce que cada cepa de microorganismos probióticos tiene propiedades fisiológicas específicas que confieren determinados beneficios a la salud cuando son ingeridos en ciertas unidades formadoras de colonias viables y después de un periodo específico de consumo, integradas a una alimentación y estilos de vida saludables; en virtud de lo cual, son productos de los cuales su uso debe ser recomendado y vigilado por profesionales de la salud de forma individualizada de acuerdo con los efectos preventivos o terapéuticos que se pretendan conseguir y asegurar los efectos deseados, por lo que los alimentos adicionados con probióticos y los complementos alimenticios elaborados a base de probióticos no necesariamente constituyen productos destinados para el autocuidado.

Lo anterior, consideramos que se contrapone con el texto propuesto en el Documento de Debate, en el sentido de que se señala que los probióticos deben agregarse a los alimentos y utilizarse en complementos alimenticios, ya que como se señala en la propuesta, las Directrices Armonizadas propuestas no tienen la función de suplir la normatividad en materia de adición de microorganismos probióticos en alimentos y como constituyente de complementos alimenticios, e incluso la evaluación de los efectos beneficiosos específicos de los microorganismos probióticos, así como de los alimentos y complementos alimenticios que contienen microorganismos probióticos, queda excluida del alcance de este trabajo.

Con base en lo anterior, México cuestiona si la Directriz propuesta, va encaminada al objetivo señalado, ya que consideramos que aún no nos permite ver claro el uso de probióticos como ingredientes en alimentos, **por lo que México no apoya esta propuesta como nuevo trabajo.**

AGENDA ITEM 8 DISCUSSION PAPER ON USE OF FRUCTANS, BETA-CAROTENE, LYCOPENE IN STANDARD FOR INFANT FORMULA AND FORMULAS FOR SPECIAL MEDICAL PURPOSES INTENDED FOR INFANTS (CXS 72-1981)

COMENTARIOS GENERALES

México agradece la preparación de este Documento de Debate al GTe dirigido por los Estados Unidos de América.

Se observa que en las Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (CXG 10-1979) solamente se encuentran establecidas las formas químicas de los ingredientes facultativos de los cuales se encuentran disposiciones acerca de sus límites máximos de uso en la Norma para preparados para lactantes y

preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CXS 72-1981), los cuales son: taurina y nucleótidos.

En virtud de lo anterior, en materia de ingredientes facultativos establecido en la norma oficial CXS 72-1981 se señala lo siguiente:

- en el caso de los **betacarotenos**, no obstante que se encuentra listado en la directriz CXG 10-1979, se señala que **no se encuentran establecidos límites máximos de uso como ingrediente opcional en la norma oficial CXS 72-1981; motivo por el cual, se recomienda establecer esos parámetros nutrimentales en este documento normativo antes de solicitar a la CCMAS la ratificación del método de prueba correspondiente;**
- relativo con los **fructanos**, se observa que en la directriz CXG 10-1979 vigente **no se encuentran establecidas las formas químicas de estos compuestos; asimismo, se considera que deberá cumplirse en primera instancia con los dispuesto en las secciones 3.2.1 y 3.2.2 de la norma oficial CXS 72-1981 para estos compuestos y, en el caso de que sea procedente, se recomienda establecer límites máximos de uso en esta norma oficial, previo a la solicitud a la CCMAS de la ratificación del método de prueba aplicable.**

Por lo que Mexico no respalda las recomendaciones propuestas, hasta que se revisen las preocupaciones anteriormente expuestas.