



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima segunda reunión

ESTADO Y ANÁLISIS DEL SISTEMA EN LÍNEA DE LA NGAA EN RELACIÓN CON EL ENFOQUE DE LA NO INCLUSIÓN DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS PERTINENTES

Preparado por la Secretaría del Codex

Información general

1. En su 50.^a reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA50)¹ aprobó un enfoque revisado para incorporar las normas para productos correspondientes en el Cuadro 3 de la NGAA del modo siguiente²:

- En la columna 5 del Cuadro 3 de la NGAA solo deben insertarse las normas para productos que permitan aditivos específicos del Cuadro 3. Las normas para productos que permitan todos los aditivos del Cuadro 3 o todos los aditivos del Cuadro 3 de una determinada clase funcional no deben incluirse en la columna 5 del Cuadro 3;
- El título de la columna 5 del Cuadro 3 debe cambiarse por “autorización específica en las siguientes normas para productos”;
- Al título de la columna 5 del Cuadro 3 debe añadirse la siguiente nota: “En esta columna solo figuran las normas para productos que permiten aditivos específicos del Cuadro 3. Si una norma para productos permite aditivos del Cuadro III de forma general o sobre la base de la clase funcional, esa información figura en la sección del Cuadro 3 ‘Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA’”;
- La columna 5 del Cuadro 3 de la NGAA debe revisarse para eliminar las normas para productos que permiten todos los aditivos del Cuadro III o todos los aditivos del Cuadro III de una determinada clase funcional;
- Cuando se lleven a cabo las recomendaciones de la propuesta anterior, deberá incluirse un texto explicativo adicional del nuevo enfoque directamente debajo del Cuadro 3 revisado.

2. El CCFA, en su 50.^a reunión, convino en que la aplicación del enfoque revisado se efectuara tan pronto como se hubieran resuelto los problemas tecnológicos asociados con la versión en línea de la NGAA.

3. El CCFA, en su 51.^a reunión³, estuvo también de acuerdo con el cambio de procedimiento, es decir, cuando sea factible tecnológicamente, se incluiría un anteproyecto de disposición en el Cuadro 3 en el trámite 3 en el documento del tema 3(a) del programa CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) cuando el JECFA publica una IDA “no especificada” y proporciona las especificaciones completas del aditivo siempre que éste tenga un nombre, número y clase funcional del SIN. Este cambio permitirá acelerar la aprobación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el Cuadro 3.

4. El CCFA, en su 51.^a reunión, reconsideró esta cuestión y acordó aplazar la ejecución de las decisiones que el CCFA había adoptado en su 50.^a reunión y una decisión sobre el futuro de la NGAA en línea hasta la 52.^a reunión del CCFA, a fin de intentar encontrar una solución que permita mantener tanto la versión en PDF de la NGAA como la versión en línea de la NGAA con función de búsqueda.

Análisis de los problemas

5. Actualmente, la NGAA se presenta en PDF y en línea (por ejemplo, el índice) y ambas versiones se elaboran a partir de la base de datos de la NGAA. El CCFA solo propuso cambios a la versión en PDF de la

¹ REP18/FA párrs. 41, 42, 60 y 61.

² CX/FA 18/50/6, Apéndice V.

³ REP19/FA, párrs. 129-135.

NGAA pese a que también es necesario examinar cómo pueden reflejarse esos cambios en la versión en línea de la NGAA.

6. Tomando como ejemplo el ácido acético, glacial (SIN 260), actualmente el Cuadro 3 de la versión en PDF de la NGAA y la versión en línea, se presentan respectivamente del modo siguiente:

Versión en PDF:

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable, inclusive alimentos regulados por la las siguientes normas
260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, CS 249-2006

Versión en línea:

Disposiciones del Cuadro 3 de la GSFA	
<p>Ácido acético glacial es un aditivo alimentario que figura en el Cuadro 3, y como tal se puede utilizar en los siguientes alimentos bajo las condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF) establecidas en el Preámbulo de la GSFA del Codex. Aunque no se enumera a continuación, Ácido acético glacial también se puede usar en el suero de mantequilla tratado térmicamente de la categoría 01.1.1 y en las especias de la categoría 12.2.1. Nótese que se excluyeron en consecuencia las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3. Ácido acético es aceptable en los alimenetos regulados por las siguientes normas para productos: CS 70-1981 CS 94-1981 CS 309R-2011 CS 319-2015 CS 291-2010 CS 249-2006 CS 119-1981 CS 117-1981 CS 302-2011</p>	
Número	Categoría de alimentos
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas
01.3	Leche condensada y productos análogos (naturales)
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural / simple)
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)

7. Según el nuevo enfoque, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010 y CS 319-2015 ya no se indicarán en la columna titulada "Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas" ya que estas normas para productos contienen una referencia al Cuadro 3 de la NGAA sobre una base general o para determinadas clases funcionales. El ácido acético, glacial (SIN 260) del Cuadro 3 de la NGAA en la versión en PDF se presentará del modo siguiente:

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas sobre productos ¹
260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006

8. Teniendo en cuenta los requisitos del CCFA para la base de datos en línea de la NGAA, la Secretaría del Codex, en consulta con la División de Tecnología y de la Información (CIO) de la FAO, ha realizado un estudio de viabilidad para intentar modificar la versión en línea como se indica a continuación:

Disposiciones del Cuadro 3 de la GSFA	
<p>Ácido acético glacial es un aditivo alimentario que figura en el Cuadro 3, y como tal se puede utilizar en los siguientes alimentos bajo las condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF) establecidas en el Preámbulo de la GSFA del Codex. Aunque no se enumera a continuación, Ácido acético glacial también se puede usar en el suero de mantequilla tratado térmicamente de la categoría 01.1.1 y en las especias de la categoría 12.2.1. Nótese que se excluyeron en consecuencia las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3. Ácido acético es aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas para productos: CS 70-1981 CS 94-1981 CS 249-2006 CS 119-1981 CS 302-2011. El ácido acético glacial es un regulador de la acidez. Se pueden utilizar los reguladores de la acidez que figuran en el Cuadro 3 en todos los productos que están regulados por las normas CS 319-2015, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 117-1981.</p>	
Número	Categoría de alimentos
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas
01.3	Leche condensada y productos análogos (naturales)
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural / simple)
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)

Debate con la División de Tecnología y de la Información (CIO) de la FAO

9. Actualmente los datos de los aditivos alimentarios se almacenan localmente en una base de datos de Microsoft Access. Los informes de la base de datos producen las tablas publicadas en el informe en formato PDF. Access proporciona también los datos, para poder publicar la NGAA en línea.
10. El Cuadro 3 del informe (en formato PDF) se modificará para eliminar las referencias a determinadas normas, tal como se ha descrito anteriormente en este documento. Los mismos cambios son necesarios en la versión en línea de los aditivos alimentarios en el sitio web del Codex.
11. La CIO espera implementar los cambios necesarios para el informe en formato PDF antes del 28 de febrero de 2020 y los cambios en línea poco después.
12. Seguidamente la CIO trabajará en la actualización de la solución de la base de datos utilizada actualmente y en el rediseño de la interfaz de la web del CCFA en línea para armonizarla con la identidad visual de todo el sitio web y mejorar la legibilidad y la función de búsqueda.

Recomendaciones

13. Se invita al CCFA a que, en su 52.^a reunión:
 - i. tome nota de los cambios previstos en la versión en PDF y la versión en línea de la NGAA, y
 - ii. aplique la decisión adoptada en la 51.^a reunión del CCFA (es decir, incluir un anteproyecto de disposición en el Cuadro 3 en el trámite 3 en el documento del tema 3(a) del programa CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y LA REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) cuando el JECFA publica una IDA “no especificada” y proporciona las especificaciones completas para el Aditivo”).