

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 6(a) del programa

CX/FA 07/39/6-Add. 1
Marzo de 2007

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

39ª reunión

Beijing (China), 24 al 28 de abril de 2007

OBSERVACIONES AL INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE INTEGRACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS EN LA NGAA

Se han recibido las siguientes observaciones de los siguientes miembros y observadores del Codex:
Brasil e IDF

Brasil

- a) Recomendación 1, punto 5: creemos que para los aditivos alimentarios en que las cantidades necesarias para lograr sus funciones tecnológicas son significativamente diferentes y/o su uso en una de las funciones está justificado para muchas categorías y para otra función está restringido, las disposiciones deberían dividirse según su clase funcional. Esto puede hacerse elaborando cuadros diferentes o añadiendo notas. Por ejemplo: aditivos edulcorantes y acentuadores del aroma.
- b) La descripción de la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA debería incorporarse a la recomendación 1 y hacer referencia a ella en las siguientes recomendaciones.
- c) El apartado 31 de la recomendación 4 y la recomendación 6 no son aplicables al objetivo de este trabajo puesto que el procedimiento para mayores revisiones de la NGAA se encuentra en la página 94 del Manual de Procedimiento.

IDF

Observaciones de carácter general

IDF desea felicitar a los Estados Unidos de América y sus compañeros en el grupo de trabajo por la preparación del documento, que desarrolla más la idea sobre cómo abordar de forma práctica la cuestión de los aditivos alimentarios en la NGAA/normas para productos.

En general IDF está de acuerdo con la idea de que las normas para productos son puntos de referencia obligatorios para las clases funcionales de aditivos alimentarios (es decir especifican qué clases funcionales de aditivos alimentarios están justificadas), mientras que la NGAA es el único punto de referencia obligatorio para los aditivos alimentarios que se ha establecido su inocuidad.

Dado que ambos tipos de textos de norma recaen bajo el concepto de una “disposición de aditivos alimentarios”, creemos que es necesario dejar clara esta diferencia en todos los documentos y normas del Codex.

Por último observamos que entre este documento y el documento CX/FA 07/39/7 (revisión del manual de procedimiento), que ha sido elaborado por otro grupo de trabajo del CCFA, hay algunas diferencias. Hacemos hincapié en que antes de considerar cualquier enmienda al Manual de Procedimiento debe decidirse el contenido en los dos documentos.

Observaciones específicas

Re: Recomendación #1

Falta un principio relativo a la conciliación de normas para productos y el sistema de clasificación de alimentos de la NGAA y debería elaborarse, por ejemplo del modo siguiente:

“g) Pese a su presentación en la NGAA, un aditivo alimentario sólo debería utilizarse en un alimento para el que existe una norma del Codex para productos, si pertenece a la(s) clase(s) funcional(es) de aditivo(s) alimentario(s) especificada(s) en la norma para productos pertinente.”

5º sangrado: La mayoría de los aditivos alimentarios pertenece a una clase funcional. Nos preocupa que la falta de información sobre la dosis máxima y la función técnica correspondiente del aditivo alimentario dificulte o imposibilite la correspondencia entre las clases funcionales especificadas en las normas para productos y las restricciones para aditivos alimentarios en la NGAA.

Por ejemplo, los fosfatos pueden actuar como reguladores de la acidez en una concentración particular pero como emulsionantes en una concentración más elevada. Deseamos evitar que los fosfatos se utilicen en el queso como reguladores de la acidez, en cantidades que en realidad funcionan para fundir proteínas, es decir emulsionantes.

Deseamos que el sangrado se explique más. El principio adicional anteriormente propuesto ayudará a garantizar una correspondencia adecuada. Si se adopta la idea de incorporar una sola vez un aditivo alimentario para una categoría de alimentos en particular, pese a que puede utilizarse en la misma categoría de alimentos para funciones diferentes, es importante que el Preámbulo de la NGAA contenga un lenguaje que resuma esa idea así como incorporar este principio al Manual de Procedimiento del Codex.

6º sangrado: En términos generales este sangrado se refiere más a la gestión de la fase intermedia entre el enfoque actual y el futuro (y no los principios), por ello sería más apropiado que se indicara como parte de la Recomendación 4. En la Recomendación 4, el comité para productos en cuestión debería participar en la consideración de disposiciones sobre aditivos alimentarios que difieren de las disposiciones en la norma para productos.

Además, manteniendo las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el trámite 3 y 4, y 6 y 7 para la NGAA si son conflictivas con los aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos se utiliza el enfoque opuesto al utilizado en el proceso de conversión unívoca ratificado por el CCFAC en 2006. Quizás sería conveniente aplicar las siguientes disposiciones si hay un conflicto entre la dosis de las disposiciones para aditivos alimentarios del trámite 3-4 y 6-7 de la NGAA y las normas para productos:

1. Los aditivos alimentarios de una norma para productos se trasladarán automáticamente a la NGAA en la categoría de alimentos correspondiente, si no figuran en ella.
2. Cuando el mismo aditivo alimentario de la misma clase funcional figure en una norma para productos y la categoría de alimentos correspondiente en la NGAA, las dosis del aditivo alimentario en las normas para productos tendrán prioridad a no ser que exista alguna razón tecnológica para que no la tengan.
3. Si en la norma para productos no aparecen los trámites 3-4 y 6-7 de las disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA, continuarán en la NGAA a no ser que el comité para productos u otro interesado pueda proporcionar justificación técnica para suprimirlos.

Todos los aditivos alimentarios en las normas para productos deben cumplir los requisitos para ser incorporados a la NGAA. Si algunos aditivos alimentarios no los cumplen, el CCFA debería llevar una lista de prioridad para dichos aditivos alimentarios para una evaluación por el JECFA a fin de determinar si pueden ser incorporados a la NGAA en un plazo de tiempo razonable.

7º sangrado: En términos generales, los 4 principios arriba indicados para disposiciones sobre aditivos alimentarios en el trámite 3-4 y 6-7 para la NGAA deberían aplicarse también a los aditivos alimentarios en el trámite 8 en la NGAA. En el caso de normas con correspondencia unívoca, los aditivos de la lista existente de la NGAA fueron reemplazados por los aditivos de la norma para productos correspondiente, incluso los que ya se habían adoptado en el trámite 8. Recomendamos que el mismo enfoque (expuesto anteriormente como 3 pasos) se aplique a los aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos que recaen en una categoría con una relación múltiple. De lo contrario, sería necesario especificar por qué se tratan de forma diferente.

Dado que este sangrado se refiere más a la gestión de la fase intermedia entre el enfoque actual y el enfoque futuro (y no a los principios), es más conveniente que figure como parte de la Recomendación 4.

Además debería añadirse un principio adicional de que las normas para productos deben comprender únicamente un cuadro de clases funcionales de aditivos alimentarios y excepciones a la NGAA (si es aceptado por el CCFA). Esto aclarará las distintas responsabilidades del comité del Codex.

Recomendación #2

Para las normas para productos que no contienen disposiciones sobre aditivos alimentarios, no es necesario adoptar ninguna medida. Pese a ello, existe la preocupación de cómo resolver el conflicto si una norma para productos no tiene ninguna disposición para aditivos alimentarios, pero la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA permite aditivos alimentarios. Como mínimo, en la sección para aditivos alimentarios de la norma para productos debería haber una referencia a las partes correspondientes de la NGAA, indicando que los aditivos alimentarios que figuran allí no son aplicables a esa norma para productos.

Recomendación #3

En los casos en que exista una norma para productos, pero el comité para productos que originariamente era responsable de la redacción haya sido abolido o suspendido, sería conveniente establecer una nueva unidad especial o que el CCFA establezca un pequeño grupo de trabajo con experiencia en tecnología de los alimentos pertinentes para examinar la incorporación de aditivos alimentarios a la NGAA.

Recomendación #4

El CCFA debería pedir a cada comité del Codex para productos que identifique las normas para productos en que tienen experiencia para proporcionar recomendaciones al CCFA a fin de incorporar disposiciones sobre aditivos alimentarios a la NGAA, en base a los principios indicados anteriormente. Utilizando dichos principios, los comités para productos serán responsables de redactar una recomendación para cada norma para productos sobre cómo incorporar los aditivos alimentarios a la NGAA. Estas recomendaciones se someterán al examen y aprobación del CCFA y deberían tratarse como documentos en el trámite 5/8 para ser remitidos a la CAC para su ratificación. En caso de conflicto entre el comité del Codex para productos y el CCFA, debería nombrarse un grupo de trabajo del CCFA para que efectúe una recomendación para el CCFA. Entre los miembros de dicho grupo de trabajo del CCFA debería figurar el mismo número de voluntarios del comité del Codex para productos y el CCFA e informar tanto al CCFA como al comité del Codex para productos, si bien las decisiones adoptadas por el CCFA serán definitivas.

Recomendación #5

IDR recomienda que el CCFA designe al CCMMP para el trabajo de inmediata prioridad sobre la transferencia de aditivos alimentarios en las normas del Codex sobre la leche y los productos lácteos a la NGAA puesto que este comité ya ha realizado el trabajo esencial. Esto permitirá también preparar el trabajo, documentos y recomendaciones para la reunión del CCMMP en 2008. Es importante indicar que se debería animar al CCMMP a trabajar en esta cuestión lo antes posible, puesto que su última reunión está prevista para 2010.

Apéndice I:

La razón y/o el procedimiento que han dado lugar a la información en la segunda columna (si una categoría de alimentos determinada contiene o no un alimento no normalizado) no está clara. Por ejemplo, en general la norma para el queso A-6 puede tener correspondencia con la categoría de alimentos para el queso de la NGAA, mientras que la norma para la leche en polvo no (leche deshidratada con menos proteínas que las permitidas por la norma).

En el cuadro relativo a las normas del Codex para productos lácteos hay algunas imprecisiones:

- La categoría 1.5.1 Leches en polvo y nata (crema) en polvo parece que contiene alimentos no normalizados pero en el cuadro se indica que no.
- Con respecto a las natas (cremas) (A-9), se indica que la lista de aditivos alimentarios está en revisión en base a las actividades de la CAC en 2006, pero en el cuadro se indica que no está en revisión.

- Con respecto al queso (A-6) (1.6.1), se indica que contiene disposiciones sobre aditivos alimentarios para quesos madurados (incluidos los quesos con moho madurados) solamente y hace referencia simplemente a 208 (quesos en salmuera) y 221 (quesos no madurados, incluidos los quesos frescos). Las normas 208 y 221 son normas que contienen las disposiciones sobre aditivos alimentarios para estos grupos específicos y en el cuadro se debería hacer referencia a ellas.