

# comisión del codex alimentarius



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 4a del programa**

**CX/FA 07/39/3  
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**

#### **ASUNTOS DE INTERÉS PRESENTADOS POR LA FAO/OMS**

1. Este documento destaca las actividades en curso en la FAO y la OMS relativas a las recomendaciones efectuadas en la 67ª reunión del JECFA en cuanto al desarrollo de principios de evaluación de riesgos y actualización y publicación de información del JECFA. Además ofrece información sobre las actividades FAO/OMS en el ámbito de la prestación de asesoramiento científico al Codex y sus Estados miembros, que son de importancia para el CCFA.

#### ***Agentes aromatizantes***

2. El JECFA, en su 67ª reunión, debatió y evaluó las recomendaciones del grupo especial de trabajo sobre la evaluación de la exposición dietética de los aromatizantes, constituido por recomendación de su 65ª reunión. Este grupo de trabajo examinó los aspectos pertinentes de la introducción de un método adicional de selección para la evaluación de la exposición basado en los niveles de uso, para complementar la ingestión maximizada derivada de encuestas (IMDE) que se ha utilizado hasta la fecha como una medición sustituta de la exposición dietética en el procedimiento para la evaluación de la inocuidad de los agentes aromatizantes. Según el JECFA el método IMDE para evaluación de la exposición es un enfoque práctico y realista, pero pueden necesitarse exámenes adicionales para los aromatizantes que pueden difundirse irregularmente en el suministro de alimentos. Utilizando datos de más de 800 agentes aromatizantes, el grupo de trabajo indicó que los valores de la IMDE podían ser hasta cuatro órdenes de magnitud más bajos que las exposiciones dietéticas derivadas utilizando los niveles de uso medios previstos en los alimentos. Del análisis de las consecuencias para la inocuidad se desprende que en la mayoría de los casos las diferencias entre las estimaciones no afectarían a las conclusiones alcanzadas por el Comité sobre estos aromas. El Comité decidió que debía utilizarse un método adicional de evaluación de la exposición dietética en base a ensayos para un número adecuado de agentes aromatizantes que reúnan criterios específicos para niveles altos y bajos de peso calculado, respectivamente. La necesidad de información para la 68ª reunión del JECFA a celebrar del 19 al 28 de junio de 2007 en Ginebra, comprendía una petición de entrega de dicha información.

3. En su 68ª reunión, el Comité examinará el análisis de la información además de la evaluación de los agentes aromatizantes presentados para estudiar utilizando las directrices existentes. Estos análisis adicionales comprenderán una exposición dietética para los agentes aromatizantes seleccionados, estimada utilizando un método basado en los niveles de uso. El método se basará en los niveles de uso recomendados para cada agente aromatizante en las categorías de alimentos, en combinación con porciones estándar. En el caso de los agentes aromatizantes que se utilizan en categorías de alimentos múltiples, sólo debería considerarse la categoría de alimentos que da lugar a la exposición dietética más elevada. Se ha tomado esta exposición dietética como representante de un consumidor corriente de un alimento aromatizado, que es fiel a una marca que contiene el aroma específico de interés. Tal estimación, basada en el consumo diario y utilizando una porción estándar individual, puede ofrecer una evaluación conservadora de la exposición dietética media a largo plazo. El Comité examinará las ramificaciones de cualquier diferencia entre la IMDE y la exposición dietética estimada por el método adicional.

4. En su 67ª reunión, el JECFA indicó que recientemente las asociaciones de la industria de aromatizantes de la Unión Europea, Japón y los Estados Unidos de América habían iniciado nuevos estudios sobre la producción de agentes aromatizantes para utilizar en los alimentos y que el Comité dispondrá de los resultados de dichos estudios para respaldar sus evaluaciones futuras de los agentes aromatizantes y actualizar evaluaciones anteriores. El Comité pidió que los métodos de estudio se describieran pormenorizadamente al presentar por primera vez los datos de los nuevos estudios, a fin de permitir al Comité apreciar plenamente el alcance de los estudios y cualquier incertidumbre en los resultados.

#### ***Compendio de especificaciones sobre aditivos alimentarios***

5. El nuevo compendio combinado de especificaciones sobre aditivos alimentarios actualizado se ha publicado en los cuatro volúmenes siguientes:

- Volumen 1 – Especificaciones para aditivos alimentarios A hasta D
- Volumen 2 – Especificaciones para aditivos alimentarios E hasta O
- Volumen 3 – Especificaciones para aditivos alimentarios P hasta Z
- Volumen 4 – Métodos analíticos, procedimientos de prueba y soluciones de laboratorio utilizados y a que se hace referencia en las especificaciones para aditivos alimentarios. Este último volumen se publicó a finales de 2006 y los 3 primeros a principios de 2006.

6. Las especificaciones del JECFA están también disponibles online en el sitio Web del JECFA en la FAO <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>. La edición online ha sido actualizada y su uso es más fácil para el usuario. El volumen 4 que contiene los métodos analíticos está disponible en la base de datos online y en <http://www.fao.org/docrep/009/a0691e/a0691e00.htm>

7. Este compendio no incluye especificaciones para agentes aromatizantes, salvo los pocos que tienen una función tecnológica adicional como aditivo alimentario (p.ej. disolvente portador). Las especificaciones sobre agentes aromatizantes están disponibles en una base de datos online con función de búsqueda en el sitio Web de la FAO arriba indicado. Esta base de datos se actualizará en el transcurso de 2007 de la misma forma que la base de datos sobre aditivos alimentarios.

#### ***Especificaciones generales para preparados enzimáticos en el procesado de alimentos***

8. En la 67ª reunión del JECFA se revisaron las especificaciones y consideraciones generales para preparados enzimáticos utilizados en el procesado de alimentos. Se actualizó la información general sobre la clasificación y nomenclatura de las enzimas, y se introdujeron recomendaciones para denominar las enzimas, incluidas las enzimas de microorganismos que contienen ADN recombinado y se ampliaron otras partes de las directrices. Se actualizó la información general sobre fuentes microbiológicas para abordar el uso de especies fúngicas con potencial para producir niveles bajos de determinadas micotoxinas en condiciones de fermentación propicias para la síntesis de micotoxinas. Se añadió la declaración de que los preparados enzimáticos derivados de tales especies fúngicas no debían contener niveles de micotoxinas importantes toxicológicamente que pudieran ser producidos por esas especies. La posible elaboración de más directrices sobre requisitos y principios para la evaluación de la inocuidad de preparados enzimáticos utilizados en el procesado de alimentos se trataría en una reunión futura del JECFA.

#### ***Armonización de los términos utilizados por el CCFA y el JECFA sobre usos funcionales de aditivos alimentarios***

9. El JECFA, en su 67ª reunión, decidió que en sus reuniones futuras seguiría la terminología para describir los usos funcionales de los aditivos alimentarios recomendada por el CCFA en su 38ª reunión en la preparación de monografías de especificaciones sobre aditivos alimentarios, una vez la terminología hubiera sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### ***Listas de expertos del JECFA 2007- 2011***

10. En respuesta a la convocatoria de expertos en exposición y química/técnica efectuada por la FAO y la OMS en 2006, la Secretaría del JECFA ha recibido y examinado más de 60 solicitudes para los campos de química, y análisis de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos. La composición de la lista se dará a conocer en el sitio Web del JECFA, una vez se haya adoptado una decisión definitiva.

### ***Prestación de asesoramiento científico***

11. La FAO y la OMS han continuado con sus esfuerzos para incrementar su trabajo en la prestación de asesoramiento científico. El marco FAO/OMS para la prestación de asesoramiento científico sobre inocuidad de los alimentos y nutrición se ha colocado en los sitios Web de la FAO y la OMS para recabar observaciones. Este marco consta de una recopilación de procedimientos escritos que actualmente se siguen con respecto a la prestación de asesoramiento científico al Codex y sus Estados miembros sobre inocuidad de los alimentos y nutrición. Trata los distintos tipos de asesoramiento científico, así como los principios, prácticas y procedimientos actuales en que se sustenta el asesoramiento. El objetivo es aumentar los resultados y la transparencia del asesoramiento científico elaborado por la FAO y la OMS. Todas las observaciones están siendo evaluadas y durante 2007 se publicará un documento final.

### ***Consulta de expertos sobre el uso de “cloro activo” en la industria de los alimentos***

12. El CCFAC y el CCFH pidieron a la FAO y la OMS que abordaran la inocuidad del uso de “cloro activo” en la industria de los alimentos. Para este proyecto se pusieron fondos a disposición y la FAO/OMS están en el proceso de planificar el proyecto con más detalle, para celebrar una consulta internacional de expertos antes de que termine 2007. En los sitios Web de la FAO y la OMS se publicará una petición de datos y una convocatoria de expertos, junto con un ámbito de aplicación del proyecto claramente definido.

### ***Prestación de apoyo técnico a Estados miembros de la FAO y la OMS***

13. Recientemente la FAO y la OMS han desarrollado una serie de manuales, directrices y materiales de capacitación para facilitar la creación de capacidad. Estos materiales incluyen lo siguiente:

- “Análisis de Riesgos en Seguridad Alimentaria - una Guía para las Autoridades Nacionales de Seguridad Alimentaria” una publicación conjunta FAO/OMS;
- Documento de referencia FAO/OMS para gobiernos sobre la aplicación del sistema de HACCP en empresas pequeñas y menos desarrolladas (EPYMD). El documento estará pronto disponible en [http://www.fao.org/ag/agn/food/quality\\_haccp\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm)

Una vez finalizados, estos materiales se publicarán en forma multilingüe para amplia utilización de los Estados miembros.

14. El 4º taller internacional se celebró del 23 al 27 de octubre de 2006 en Beijing, con el patrocinio de la OMS y el Instituto Nacional de Nutrición y la Inocuidad de los Alimentos, y en cooperación con la FAO. Mientras el taller se dedicó principalmente a los contaminantes de los alimentos, un número de países informó sobre el uso del estudio de la dieta total para determinar la exposición a determinados aditivos alimentarios. El taller estuvo precedido de un curso de preparación de una semana para países en desarrollo, organizado con el apoyo de la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Nueva Zelanda (NZFSA), para participantes de países que desean realizar EDT en sus países. Asistieron cincuenta y cinco representantes de 27 países. Los objetivos del taller fueron fomentar y apoyar los estudios de la dieta total; informar sobre desarrollos y resultados recientes en el ámbito de estos estudios; fomentar estudios de la dieta total fidedignos y comparables a través de enfoques armonizados y el intercambio de “mejores prácticas” y experiencia internacional; hablar de métodos y recursos necesarios para realizar evaluaciones de la exposición dietética; establecer una red de miembros nacionales para asumir proyectos regionales de EDT; y fomentar la presentación y uso por medios electrónicos de datos del estudio de la dieta total de SIMUVIMA/Alimentos. En 2007, se han previsto talleres sobre EDT en las regiones de la OMS de África (países francófonos), Europa y el Mediterráneo Oriental. El informe de la reunión está disponible en el sitio Web de la OMS <http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/index3.html>