



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. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en su 50.^a reunión (CCFA),² aprobó un enfoque modificado de la inclusión de las normas para productos correspondientes en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA), como sigue³:

- En la columna 5 del Cuadro 3 de la NGAA solo deben incluirse 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 deberán incluirse en la quinta columna del Cuadro 3;
- El título de la columna 5 del Cuadro 3 deberá cambiarse por "Autorización específica en las siguientes normas para productos";
- Al título de la columna 5 del Cuadro 3 deberá 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 3 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 deberá revisarse para eliminar las normas para productos que permiten todos los aditivos del Cuadro 3 o todos los aditivos del Cuadro 3 de una determinada clase funcional;
- Cuando se lleven a cabo las recomendaciones de la propuesta anterior, se incluirá 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 reunión⁴, también estuvo de acuerdo con el cambio de procedimiento, es decir, cuando sea factible tecnológicamente, siempre que el aditivo tenga un nombre, número y clase funcional del SIN, se incluiría en el tema 3(a) del programa un anteproyecto de disposición para el Cuadro 3 en el trámite 3, en el documento 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 publique una IDA "no especificada" y proporcione las especificaciones completas del aditivo. 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 había aprobado el CCFA, 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.

¹ Este documento es una versión actualizada de CX/FA 20/52/13.

² REP18/FA párrs. 41, 42, 60 y 61.

³ CX/FA 18/50/6, Apéndice V.

⁴ REP19/FA párrs. 129-135.

Análisis de los problemas relacionados con la NGAA publicada antes de la 51.ª reunión del CCFA

5. La NGAA se presenta en pdf y en línea (es decir, 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 NGAA si bien 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), 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 alimentos 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 figurarían en la columna 5 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 Cuadro 3 de la versión en pdf de la NGAA para el ácido acético, glacial (SIN 260) se presentaría como sigue:

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, hizo un estudio de viabilidad para intentar modificar la versión en línea como se indica a continuación:

Disposiciones del Cuadro 3 de la GSFA

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.**

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)

Resultado de la consulta con la División de Tecnologías de la Información (CIO) de la FAO

9. 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 también proporciona los datos para la publicación de la NGAA en línea. La CIO administra la base de datos de la NGAA y la Secretaría del Codex está específicamente a cargo de ponerla al día.

10. La Secretaría del Codex ha venido colaborando con la CIO para explorar soluciones a este respecto. Con la orientación de la CIO, la base de datos de la NGAA se ha modificado en cuanto al formato y aspectos de la presentación, con el fin de satisfacer las necesidades de las reuniones 50.^a y 51.^a del CCFA. Cabe señalar que todos estos cambios no afectan al contenido de la base de datos.

11. La CIO ha efectuado los cambios necesarios Tanto en el informe en pdf como en línea. El 30 de abril de 2020 se envió un mensaje de correo electrónico para informar a los Miembros y Observadores del Codex de estos cambios.

12. La Secretaría del Codex seguirá trabajando con la CIO para poner al día la solución para la base de datos de reformular la interfaz en web del CCFA en línea, a fin de ajustarla a la identidad visual del sitio web en general y mejorar la lectura y la función de búsqueda.

Notas explicativas

13. Para aplicar el enfoque revisado, la Secretaría del Codex advirtió ciertas discrepancias entre el Cuadro 3 de la NGAA y las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA". Por lo tanto, la Secretaría del Codex solo eliminó las normas para productos (o Notas) de la columna 5 del Cuadro 3 que cumplieran completamente los requisitos establecidos en las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA". En el caso de que hubiera discrepancias, estas Notas se retuvieron temporalmente. Abajo figuran explicaciones de estos casos:

- (i) Como se expone en las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA", de acuerdo con CODEX STAN 309R-2011: "En los alimentos regulados por la presente norma solamente podrán emplearse **reguladores de la acidez** y **emulsionantes** incluidos en el Cuadro 3". Por lo tanto, la Nota "CS 309R-2011" podría eliminarse de todos los aditivos del Cuadro 3 con clase funcional de regulador de la acidez o de emulsionante. Sin embargo, se señaló que la goma gelán (SIN 418) no tenía estas dos funciones, sin embargo, la nota "CS 309R-2011" figura en la columna 5. En ese caso, la Nota "CS 309R-2011" asociada con la goma gelán (SIN 418) no se modificó.
- (ii) Hay dos notas CS 319-2015 asociadas con los antioxidantes. La primera es la Nota "CS 319-2015 (regulador de la acidez, en general y como antioxidante en la piña en conserva y los mangos en conserva)", que es aplicable a "**ciertos antioxidantes**" en el Cuadro 3. La segunda es la Nota "CS 319-2015 (solo en los mangos en conserva)" que se aplica a **todos los antioxidantes** del Cuadro 3. Para evitar confusiones, se mantuvieron ambas notas.
- (iii) Como se expone en "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA", de acuerdo con CODEX STAN 319-2015 "Los colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en las peras en conserva en envase especial de vacaciones solo". Por lo tanto, en esas circunstancias, la Nota "CS 319-2015 (para uso en peras en conserva en envase especial de vacaciones)" se podría retirar. Sin embargo, como esta Nota no está asociada con todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de colorante (p. ej. En los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) se mantuvo esta Nota. El mismo problema corresponde a la Nota "CS 66-1981" y a la

Nota "CS 66-1981 (como espesante en las aceitunas de mesa rellenas solamente)" que se tuvo que mantener temporalmente.

14. Con base en las consideraciones mencionadas, se han eliminado las siguientes siete notas asociadas con las clases funcionales pertinentes de la columna 5 del Cuadro 3.

Notas de la columna 5 del Cuadro 3	Clases funcionales de las que se pueden eliminar las notas correspondientes
CS117- 1981	Reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes.
CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados)	Antiaglutinantes
CS 309R-2011	Reguladores de la acidez y emulsionantes
CS 13-1981	Agentes endurecedores
CS 254-2007	Reguladores de la acidez y agentes endurecedores
CS 291-2010	Reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes
CS 319-2015	Reguladores de la acidez,

Otras consultas con la presidencia de los GTE sobre la armonización y la NGAA sobre las resoluciones respecto a estas discrepancias

15. En mayo de 2021 la Secretaría del Codex consultó con la presidencia de los GTE sobre la armonización y la NGAA sobre opciones para tratar las discrepancias expuestas en el párr. 13. Tras la indagación se encontraron las siguientes soluciones:

- (i) La cuestión señalada en el párrafo 13(i) es un error y solo habrá que corregirlo. La CXS 309R-2011 fue examinada por el grupo de trabajo de la NGAA de la CCFA49 en 2017. La Nota CS 309R-2011 no deberá aparecer para la goma gelán (SIN 418) ya que no tiene la clase funcional de regulador de la acidez o emulsionante.
- (ii) Respecto a las cuestiones señaladas en el párrafo 13(ii), la investigación indicó que tanto las notas actuales que figuran en la columna 5 de los aditivos en el Cuadro 3 debido a la armonización de CXS 319-2015 no son plenamente compatibles para tratar las diferencias en el uso de aditivos en los numerosos anexos de CXS 319-2015. Para corregir esta situación se recomienda eliminar la Nota "CS 319-2015 (mangos en conserva solo)" asociada con las clases funcionales de antioxidantes y agentes endurecedores. En consecuencia, el ácido ascórbico (SIN 300) asociado con "CS 319-2015 (reguladores de la acidez en general y como antioxidantes en la piña en conserva y los mangos en conserva), deberá simplificarse y aparecer como "S 319-2015 (como antioxidantes en la piña en conserva)".
- (iii) Respecto al tema señalado en el párrafo 13(iii), se recomienda eliminar las notas "CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)", "CS 66-1981" y CS 66-1981 (como espesante en aceitunas de mesa rellenas solamente)" de los aditivos alimentarios asociados con las respectivas clases funcionales.

16. En resumen, se propone eliminar las siguientes cuatro notas:

Notas de la columna 5 del Cuadro 3	Clases funcionales de las que se pueden eliminar las notas correspondientes
CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solamente)	Colorantes
CS 319-2015 (mangos en conserva solamente)	Antioxidantes y agentes endurecedores
CS 66-1981	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color (aceitunas de mesa oscurecidas con oxidación solamente), agentes endurecedores, acentuadores del sabor y conservantes
CS 66-1981 (como agente endurecedor en las aceitunas de mesa rellenas solamente)	espesantes

17. Además, se propone:

- (i) que se elimine la Nota CS 309R-2011 asociada con la goma gelán (SIN 418); y
- (ii) la Nota "CS 319-2015 (reguladores de la acidez en general y como antioxidantes en la piña en conserva y los mangos en conserva)" asociada con el ácido ascórbico (SIN 300) se modifique para que sea "CS 319-2015 (como antioxidantes en la piña en conserva)".

Recomendaciones

18. Se invita al CCFA a que en su 52.^a reunión:

- i. tome nota de que ya se terminaron los cambios necesarios en las versiones en pdf y en línea de la NGAA;
- ii. aplique la decisión tomada en la 51.^a reunión del CCFA (es decir, incluir un proyecto de disposición del Cuadro 3 en el trámite 3 en el tema 3(a) del programa del documento 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 publique una IDA "no especificada" y presente especificaciones completas para el aditivo, y el aditivo tenga número del SIN; y
- iii. pida a la Secretaría del Codex que, al poner al día la base de datos de la NGAA después de la 52.^a reunión del CCFA, haga modificaciones en el Cuadro 3 como se indica en los párrafos 16 y 17.