

## **INFORME DE LA 43ª REUNION DEL COMITÉ CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

La 43ª Reunión se llevó a cabo en la ciudad de Xiamen (China) del 14 al 18 de marzo de 2011 en las instalaciones del Hotel Seaview Resort.

La reunión estuvo presidida por el Dr. Junshi Chen, Catedrático del Centro de China para la Prevención y el Control de Enfermedades del Ministerio de Sanidad. Asistieron a la reunión 200 delegados de 54 países miembros, una organización miembro y observadores de 27 organizaciones internacionales, la FAO y la OMS. La lista de participantes, incluida la Secretaría, así como el texto completo se encuentra en figura en el Reporte publicado en la página web del Codex.

### **Aprobación del Programa (Tema 1)**

El Comité acordó incluir el colorante de huito como propuesta de nuevo trabajo para su evaluación por el JECFA, presentado por Perú mediante CRD 23 (documento de sala) sobre el colorante de huito (*Genipa americana*) y considerarlo en la lista de prioridades (tema 9a) de la agenda del próximo año, a fin de dar tiempo a la remisión de información.

Se aprobó establecer tres grupos de trabajo abiertos que se reunirían entre las sesiones para discutir los temas 4a, 7 y 9a.

### **Tema 2 – CX/FA 11/43/2 y CRD 7**

Cuestiones planteadas por la CCAA y otros grupos especiales en el 32º Periodo de Sesiones.

La Comisión aprobó todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA), con excepción del referido al Ponceau 4R.

Se discutió sobre la aprobación de un análisis de riesgos sobre aditivos alimentarios que debe ser compatible con la Principios Generales de Análisis de Riesgos, para ajustarlo a las necesidades específicas de este comité (también se ha propuesto para los comités de contaminantes y plaguicidas). Brasil está de acuerdo. Japón, UE, Brasil e Irán consideran que no es necesario ya que los documentos existentes se aplican perfectamente y siguen vigentes, no requieren cambios en el formato ni en el contenido.

El Grupo de Trabajo Electrónico (GTE) para piensos de animales propuso una diferenciación con el Comité de Contaminantes.

La actividad 2.2 del Plan Estratégico del Codex si estipula considera eliminar las referencias de los diferentes comités.

La presidencia opinó a favor de la revisión del documento actual a fin de contar con un documento específico. Para la siguiente reunión de la Comisión en 2011 la Secretaria del CCFA proyectaría este documento, sin tener en cuenta los comentarios del GTE sobre piensos.

Se acordó no revisar la definición de “peligro” establecida.

### **Tema 3 – CX/FA 11/43/3**

Cuestiones planteadas por la FCO/OMS y por la 73ª Reunión del JECFA

Presentación de los procedimientos para la evaluación de la exposición y análisis de riesgos de aditivos. En el sitio web, pronto a la venta en físico y en cd rom (800 páginas)

Sobre la evaluación toxicológica de aromatizantes no se considera importante su culminación, la goma de acacia se presentará en trámite 3 para su posterior inclusión a la NGAA, ya que falta la IDA (no especificada), y circular para pedir comentarios adicionales y usos para las diferentes categorías.

#### **Tema 8 – CX/FA 11/43/17**

Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios planteadas por la FAO/OMS y por la 73° Reunión del JECFA.

Se examinaron 179 aromatizantes, de los cuales no se concluyó las especificaciones de 13 por no tener información completa y suficiente por parte del JECFA. Por lo cual no serán ratificadas por este comité, haciendo la aclaración de que no es por temas de inocuidad.

Se revisaron las especificaciones de otros aditivos alimentarios para metales pesados (arsénico).

#### **Tema 9 – CX/FA 11/43/19**

Documento de mecanismos de re-evaluación de sustancias por el JECFA

La Secretaría del JECFA remarcó la intención de incidir en la evaluación sistemática de sustancias, sobre todo colorantes, basada en los principios de evaluación de riesgos y la información disponible, se requiere además, de la verificación de la validez de la información. Se propuso la creación de un GTE en inglés. Sin embargo, JECFA acusó falta de recursos para sus actividades normales y las re-evaluaciones, por lo que tomara en cuenta los criterios que establezca el GTE para establecer las prioridades. Los factores serían: efectos adversos, nuevos estudios toxicológicos, nuevos efectos y adelantos en la evaluación, cambios en los patrones de consumo (ingesta diaria mayor que la IDA), nueva información o cambios en los procesos tecnológicos, antigüedad de la evaluación.

#### **Tema 4b – CX/FA 11/43/5 y CRD 9**

Documento de discusión de provisiones sobre aditivos alimentarios en alimentos para lactantes y preparados medicinales para lactantes.

Suiza redactó un documento de trabajo, con tres recomendaciones, donde indica que los protocolos de trabajo de evaluación de la IDA no hacen referencia a este grupo de edad, por lo que los trabajos toxicológicos elaborados no son suficientes, asimismo, en lo posible no deberían emplearse aditivos en este grupo de alimentos y si fuera necesario, las evaluaciones toxicológicas deberán ser específicas, debiendo además establecer prioridades, entre ellas estabilizantes y emulsificante naturales. Se aceptan las tres recomendaciones.

#### **Tema 4c – CX/FA 11/43/6, CRD 10 y CRD 25**

Documento de discusión sobre alineación de las provisiones de aditivos alimentarios de normas de productos cárnicos con las de la NGAA.

Recomendaciones del GTE presidido por Australia:

- Los aditivos deben ser tecnológicamente justificados
- Se hará la especificación por categoría o por aditivos individualmente
- Se armonicen ambas provisiones. Se proponen el enfoque de organigrama como base para la toma de decisiones, relación biunívoca entre NGAA y norma de producto, estableciendo la referencia en caso divergencia (lo que vale por defecto). El pre requisito debía ser que primero se ratifiquen los aditivos en la NGAA. Brasil: qué hacer cuando hay restricciones para ciertos productos en la normas específicas de productos.

Se hará un ejercicio de armonización de la NGAA con las cinco normas de productos cárnicos a través del GTE.

#### **Tema 10 – CX/FA 11/43/20 y CRD 22**

Documento de discusión en desarrollo de una base de datos en coadyuvantes de elaboración (processing aids).

La presidencia sugirió encargar a China la elaboración de la base de datos: estructura, formato presentación, alcance y categorías, de acuerdo a la información disponible y los aportes de las delegaciones, ya que no es función del Comité de Aditivos, tampoco ha sido evaluada su inocuidad por el JECFA. Este último manifestó que a la fecha ellos manejan una base de datos que se podría usar como modelo.

#### **Segundo día: Martes 15/03/11**

Cuestiones previas

Exposición del GTE sobre denominaciones de funciones tecnológicas que acordó eliminarlos de la NGAA hasta su próxima revisión.

#### **TEMA 5**

Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA)

#### **Tema 5e – CX/FA 11/43/11, CX/FA 11/43/11 Add. 1, CX/FA 11/43/11 Add.2 y CRD 15**

Propuesta de revisión de las categorías de alimentos 5.1, 5.2 y 5.4 (productos que contienen chocolates y productos conexos) GTE presidido por EE.UU.

Descriptores de productos

La categoría en la que irían incluidos los chocolates de taza es la 05.1.1

05.1.4 Eliminar la palabra “compuesto” y añadir “con agregados alimentarios”  
“Chocolate compuesto” si es un término que se utiliza en la industria

05.2 Eliminar la palabra edulcorantes de gran intensidad nutritivos y no nutritivos, entendiéndose como contrapartes dietéticos.

Establecer un GTE para discutir la nota 161 presidida por Sud Africa. Cambiar a “abordar” el uso de la nota 161.

#### **Tema 5a – CX/FA 11/43/7, CRD 2, CRD 11 Y CRD 24**

Borrador de las provisiones sobre la NGAA

#### **CRD 2**

Se acordó mantener la Recomendación 1

Mantener la Nota 52

La norma permite el uso de los caramelos III y IV para las leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentadas aromatizadas.

UE manifestó su reserva para el adelanto del tramite 5/8 para la categoría 06.4.2. ya que no se permiten colorantes (betacarotenos).

Suprimir la nota 161 para las categorías si se agrega “para restaurar el color natural del producto”

14.1. Zumos o jugos de fruta 200 ppm con nota 122

Suspender las notas sobre las disposiciones de uso de etil laurato de etilo en jugos de fruta y vegetales categorías 14.1.2.2. y 14.1.2.3.

La secretaria de la FAO señaló que la inclusión de notas de aditivos alimentarios en virtud de la cual se excluye los usos sería demasiado restrictiva.

**Tercer día: Miércoles 16/03/11**

**Tema 4a – CXFA 11/43/4, CRD 3 Informe de GTP y CRD 8**

Los límites de curcumina como colorante tampoco fueron ratificados.

Oleoresina de pprika (160c) y curcumina (100i) como colorantes para salsa de chili: El comité acordó no ratificar las disposiciones sobre los limites como BPM (en el caso de oleoresina solo ha sido como especia) por existir como límites numéricos.

**Tema 6 – CXFA 11/43/15, Add. 1 y Add. 2, CRD 19**

Proyecto de revisión de la Norma de Sal de calidad alimentaria

Varias delegaciones manifestaron su preocupación en cuanto a la inocuidad de los aditivos alimentarios que contienen aluminio.

El Comité tomo nota sobre los diferentes enfoques para el reporte del contenido de aluminio

Remitir a los comités respectivos los comentarios que no tienen que ver con aditivos:

- Cinco contaminantes Cd, Pb, Hg, As y Cu. Se recomendó incluir al bario (usado para eliminar sulfitos) y el hierro, proveniente de la corrosión de la maquinaria.
- Sección 3.2.: incluir al cobre y aumentar el nivel máximo a 2 mg/Kg (micronutriente, aspectos de calidad).
- Directrices sobre métodos de muestreo de acuerdo a las normas internacionales
- Método de evaluación del yodo

Recomendaciones del GTE

Preocupación del uso de aditivos anti-aglutinantes con aluminio, el cual será discutido en otro punto.

**Tema 7 – CXFA 11/43/16, Add. 1 y Add. 2, CRD 4 y CRD 20**

Propuesta de cambios y/o adiciones al sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios.

Recomendaciones del GTE:

Se eliminó el término “castico” del nombre del proceso de caramelo I

Cambio del uso del paréntesis, ya que se usan corchetes para escribir los sinónimos o términos alternativos y que las descripciones se pueden usar entre comas, después del nombre del aditivo.

Revisión de la sección 3

**Tema 9 – CXFA 11/43/18, Add. 1, CRD 5 y CL 2010/10-FA**

Lista prioritaria propuesta para la evaluación por el JECFA

Rebaudiosida A como sustancia aromatizante o acentuador del sabor (ya ha sido evaluado en cuanto a su inocuidad pero como edulcorante).

Límite para el propil galato

633 aromatizantes existentes, 133 sustancias propuestas que quedan del año pasado y 53 de este año.

#### **Tema 5h – CXFA 11/43/14, CRD 18**

Documento de discusión en la revisión de la transferencia de aditivos alimentarios a los alimentos del preámbulo de la NGAA.

Mandato

Revisar la Sección 4 del Preámbulo de la NGAA así como las incoherencias con el texto del Principio de Transferencia (volumen 1). Incluir la frase "adición directa" de este último.

La redacción del Preámbulo de la NGAA es mejor.

Si la presencia de un aditivo alimentario "desde un ingrediente o materia prima" que tienen o no efecto funcional.

No se incluyó lo pertinente al etiquetado y no se incluyó como recomendación

Anexo de la página 7 (tres columnas)

En 4.1. a, b y c, se acordó no añadir una enmienda (párrafo), la única referencia será la NGAA

En 4.2 condiciones especiales, se adiciona

Adición directa: como parte de la fórmula del alimento

Adición indirecta: como parte de la composición de otro ingrediente

La categoría alimento compuesto no existe

Retirara la palabra "acabadas" ya que existen "mezclas previas" que no serán incluidas en la sección 4.2.

#### **Tema 5d – CXFA 11/43/10, CRD 14**

Provisiones para aditivos alimentarios que contienen aluminio

La recomendación del GTE fue la evaluación de 5 aditivos alimentarios que contienen aluminio, mientras que JECFA recomendó que se exprese los niveles en aluminio o ambos (en ppm de la sustancia y en aluminio, usando factores de conversión). Faltaría definir si se va a emplear el valor promedio o el valor máximo.

Se busca la reducción considerable del contenido de aluminio o se restrinja su uso al máximo sobre todo en niños y conocerse además como causante de Alzheimer.

Se reevaluarán los aditivos alimentarios que contienen aluminio y su biodisponibilidad en la próxima reunión del JECFA en junio, asimismo, reducir la ingesta diaria a un nivel máximo numérico (usando factores de conversión o sobre la base del peso molecular).

La mayoría de disposiciones de los aditivos que contienen aluminio están asociadas con la nota 6 y algunas otras la 29 del preámbulo.

Se aprueba las recomendaciones 1b y 1c (se deriva de la 1a)

Revocar las disposiciones de uso como BPF de todos los aditivos que contienen aluminio

Acompañar el uso de los aditivos alimentarios que contienen aluminio con la nota 6

Se acordó retirar los aditivos que contienen silicato de aluminio del cuadro 3 de la NGAA: 554, 556 y el 559. No se considerará ni como coadyuvante de elaboración.

Solicitar la reevaluación de los colorantes de laca que contienen aluminio. Brasil seguirá presidiendo el GTE.

#### **Tema 5f – CXFA 11/43/12, CRD 16 y CRD 26**

Revisión de los nombres y descriptores de la categoría 16 (alimentos compuestos)

Se menciona que el principio de transferencia no podría cubrir por la necesidad de todos los alimentos que se incluyen esta categoría (mezclas de alimentos y alimentos preparados).  
Creación de un GTE para mejorar la descripción y nombre de la categoría presidida por EE.UU.

#### **Tema 5c –**

Se discutirá este tema en un grupo de trabajo presencial junto con el tema 5a

#### **Tema 12**

Próxima Reunión 12 a 16 de marzo en Beijing (China). Dos días antes (viernes y sábado) la reunión de trabajo presencial, para lo que circularán cartas para pedir opiniones.

#### **Cuarto día: Jueves 17/03/11**

Elaboración del borrador del informe por la Secretaría del Comité

#### **Quinto día: Viernes 18/03/11**

Revisión del informe

#### **Nota del Autor**

El grupo de delegados latinoamericanos que se reunieron en el Coloquio de Cancún (México) aprobaron entonces apoyar la eliminación de la nota 161, la cual va en contra del espíritu de los principios de la Organización Mundial del Comercio, que establece como acuerdos y disposiciones aquellos basados en evidencia científica. Sin embargo, al haber una posición cerrada por parte del bloque de Unión Europea se decidió trasladar la revisión de la redacción a un grupo de trabajo electrónico, presidido por Sud África.

Los siguientes fueron los comentarios y propuestas presentados por Perú y circulados como documentos de sala (CRD) en la reunión.

#### **CRD 9**

Tema 4b: Norma de preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981).

El Perú apoya las recomendaciones planteadas en los puntos 1 y 2 sobre la inclusión de nuevos aditivos en la lista aprobada (1971), en el sentido que se requiere de mayores estudios por tratarse de un grupo muy vulnerable, para lo cual se debiera tener una evidencia científica reconocida a fin de evitar cualquier riesgo. Asimismo, considera que los niveles de potasio, sodio y fósforo deben ser compatibles con los requerimientos nutricionales de los lactantes.

#### **CRD 21**

Tema 5e: Anteproyecto de revisión del sistema de clasificación de los alimentos (categorías de alimentos 5.1, 5.2 y 5.4).

El Perú considera que debe establecerse una definición específica sobre la categoría “sucedáneos del chocolate” así como incluir a los chocolates de taza, con su respectiva caracterización, los cuales contienen almidón pero no se diferencian claramente del chocolate familiar. En este rubro, el país tiene interés de ordenar la calidad que se comercializa a nivel nacional y diferenciar de los productos que se ofrecen en el mercado de exportación.

#### **CRD 19**

## Tema 6 Anteproyecto de la revisión de la Norma para la sal de calidad alimentaria (CODEX STAN 150-1985).

El Perú apoya el normar límites para los contaminantes naturales en la sal (cobre) que se deben muchas veces al agua de lavado de ésta, cuya práctica en nuestro país es su re-uso por 2 a 3 semanas, lo cual hace factible la presencia de otros contaminantes, dependiendo del origen del agua. Asimismo, en razón a que en nuestro país también es un requisito su fortificación con flúor (salvo en zonas en que el agua de consumo contenga un nivel elevado), consideramos que ésta debe dejarse a la realidad epidemiológica de cada país.

### **CRD 9**

#### Tema 9b: Documento de debate sobre mecanismos para la reevaluación de sustancias por el JECFA.

El Perú considera que debería replantearse los criterios de nivel de consumo y público consumidor de varias categorías de alimentos que contienen sobretodo conservantes y colorantes, en razón que existen alimentos que por costos, disponibilidad y cambios en los estilos de vida, se ha masificado su consumo principalmente en niños y jóvenes (bebidas gasificadas, embutidos curados y otros).

### **CRD 23**

#### Tema 11: Sustento sobre la inclusión del colorante natural de huito o jagua (*Genipa americana*) como propuesta de nuevo trabajo.

El huito o jagua (*Genipa americana*) es un recurso de la biodiversidad amazónica usado como alimento y tinte cosmético desde épocas Pre-Colombinas, que crece naturalmente en zonas tropicales, ampliamente distribuido en la cuenca amazónica de Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela y Guyana. En la región amazónica peruana crece en toda la selva baja y selva alta.

El fruto verde contiene un jugo que al oxidarse produce un tinte de color azul oscuro usado por los nativos para teñir sus vestimentas y artesanías de fibras; también en el tatuado y pintado de la cara y del cuerpo. Este colorante natural, que va desde el azul al negro, tiene muy buenas características de estabilidad frente a pH, temperatura y luz: ofrece una excelente alternativa a la industria frente a colorantes sintéticos, sin embargo, actualmente Perú exporta pequeñas cantidades como “extracto vegetal”, en razón que no cuenta con una aprobación como aditivo por el *Codex Alimentarius*, lo cual ampliaría considerablemente su demanda, que a su vez beneficiaría a las comunidades amazónicas dedicadas al cultivo. Se espera mediante la asistencia al Coloquio de Cancún, establecer una alianza para el apoyo de su propuesta para evaluación por el JECFA, existiendo investigaciones y habiéndose desarrollado colorantes a base de huito por parte de Perú, Brasil y Colombia.

La Conferencia sobre Comercio y Desarrollo de las Naciones Unidas (UNCTAD, 2005) ha elaborado un perfil de mercado del huito para la Unión Europea, por ser un producto con potencial económico y biosostenible para la región amazónica, para su uso en la industria de alimentos y cosmética. Dicho estudio concluye que existe una demanda potencial por colorantes naturales azules y productos orgánicos, y que el colorante de *Genipa americana* en la industria de alimentos iría destinado principalmente a bebidas, lácteos, alimentos listos para su consumo, sopas, cereales para el desayuno, golosinas, panadería y comida para bebés.