Organización Mundial de la Salud

CONSEJO EJECUTIVO
140.ª reunión
Punto 16.1 del orden del día provisional

EB140/50
15 de noviembre de 2016

Informes de los órganos consultivos

Comités de expertos y grupos de estudio[1]

Informe de la Secretaría

EVALUACIÓN DE CIERTOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

82.º informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, Ginebra, 7-16 de junio de 2016[2]

Recomendaciones principales

1. En el informe figuran las evaluaciones que ha hecho el Comité de Expertos de los datos técnicos, toxicológicos y de exposición alimentaria correspondientes a 10 aditivos alimentarios (rojo allura AC; goma de semillas de algarrobo; ésteres de luteína de *Tagetes erecta*; goma arábiga modificada con ácido octenilsuccínico; pectina; amarillo de quinolina; extracto de romero; glicósidos de esteviol; tartrazina; y goma xantana) y cinco grupos de aromatizantes (lactonas alicíclicas, ciclos lactónicos condensados alicíclicos y aromáticos; aminas y amidas alifáticas y aromáticas; alcoholes secundarios alifáticos, cetonas y ésteres relacionados; alcohol cinamílico y sustancias relacionadas; y tetrahidrofurano y derivados de la furanona).

2. Se revisaron las especificaciones de los aditivos alimentarios siguientes: aspartamo; goma de acacia; ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol; almidones modificados; ácido octanoico; octenilsuccinato sódico de almidón; y colorantes totales.

3. En el informe se presentan consideraciones generales y orientaciones sobre los principios que rigen la evaluación toxicológica y la evaluación de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios, incluidos los aromatizantes.

4. Las evaluaciones, recomendaciones y observaciones del Comité de Expertos serán examinadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios a fin de formular recomendaciones a las autoridades nacionales sobre el uso inocuo de estos aditivos alimentarios e identificar y recomendar medidas

[1] En el Reglamento de los Cuadros y Comités de Expertos se establece que el Director General presentará al Consejo Ejecutivo un informe sobre las reuniones de los comités de expertos, con observaciones sobre las consecuencias de los informes de esos comités y recomendaciones sobre las medidas que se hayan de adoptar.

[2] OMS, Serie de Informes Técnicos, nº. 1000, 2016 (en prensa).

apropiadas para la gestión y mitigación de riesgos que, en caso de ser necesario, permitan reducir la exposición humana.

5. La OMS publicará monografías detalladas de la información toxicológica y de otra índole en que se han basado las evaluaciones de la inocuidad de los compuestos en la WHO Food Additive Series.[1] La FAO publica resúmenes sobre identidad y pureza de los aditivos alimentarios

Importancia para las políticas de salud pública

6. El Comité determina y, si es posible, cuantifica la importancia para la salud pública de la exposición a las sustancias químicas presentes en los alimentos —en este caso, aditivos alimentarios, incluidos aromatizantes— mediante una evaluación científica de los riesgos consensuada a nivel internacional. Si se concluye que hay una inquietud sanitaria, se formulan recomendaciones claras para la actuación de los gobiernos nacionales o por conducto del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares).

7. Aunque todos los Estados Miembros se ven confrontados con el problema de evaluar los posibles riesgos de las sustancias químicas presentes en los alimentos, a escala nacional o regional solo hay unas pocas instituciones científicas que evalúen sistemáticamente todos los datos toxicológicos y epidemiológicos y demás datos conexos pertinentes. Por ello es importante que en los informes del Comité se proporcione a los Estados Miembros información fidedigna, tanto sobre los aspectos generales de la evaluación de riesgos como sobre las evaluaciones específicas de los medicamentos veterinarios, los aditivos alimentarios y los contaminantes de alimentos que se mencionan en ellos. Dada la compleja labor que lleva a cabo el Comité para fraguar un consenso internacional en la evaluación de esos compuestos, no hay ningún otro órgano que revista tanta importancia y ejerza tanta influencia en las decisiones mundiales de salud pública relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

8. La Comisión del Codex Alimentarius se remite a las recomendaciones del Comité a la hora de elaborar normas internacionales sobre inocuidad de los alimentos y otras orientaciones y recomendaciones en la materia. Esas normas tienen base científica y se establecen únicamente para las sustancias que han sido evaluadas por el Comité de Expertos. De ese modo se garantiza que los productos alimenticios objeto de comercio internacional cumplan estrictas normas de inocuidad, con miras a proteger la salud de los consumidores y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

9. Los Estados Miembros también tienen en cuenta directamente el asesoramiento proporcionado por el Comité al establecer normas nacionales o regionales sobre inocuidad de los alimentos.

Repercusiones para los programas de la Organización

10. La evaluación de los productos químicos presentes en los alimentos es una actividad permanente del Comité. En el bienio 2016-2017 se han celebrado o están previstas tres reuniones del Comité de Expertos: una se celebró en junio de 2016 (de la que se informa en el presente documento), y las otras dos se celebrarán en noviembre de 2016 y junio de 2017.

11. La OMS participa en el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, cuyo principal órgano es la Comisión del Codex Alimentarius. Gracias a su capacidad para garantizar una base

[1] *Safety evaluation of certain food additives*. WHO Food Additives Series, No. 73. Toxicological monographs of the eighty-second meeting (en proceso de preparación).

científica sólida para los patrones internacionales y las recomendaciones sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos, la labor del Comité de Expertos es fundamental para el quehacer de la Comisión del Codex Alimentarius.

12. Los Jefes de las oficinas de la OMS en los países, territorios y zonas y las oficinas regionales también utilizan las evaluaciones del Comité de Expertos a la hora de asesorar a los Estados Miembros sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos.

INTERVENCIÓN DEL CONSEJO EJECUTIVO

13. Se invita al Consejo a tomar nota del informe.

= = =