



Informe sobre reuniones de comités de expertos y grupos de estudio¹

Informe de la Secretaría

EVALUACIÓN DE CIERTOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

51^o informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
Ginebra, 9-18 de junio de 1998²

Recomendaciones principales

1. El Comité evaluó los siguientes aditivos alimentarios utilizando procedimientos tecnológicos normalizados: dos preparaciones enzimáticas (α -acetolactato decarboxilasa y amilasa maltogénica),³ tres aromatizantes (*trans*-anetol, furfural y mentol), dos colorantes alimentarios (curcumina y riboflavina de *Bacillus subtilis* modificado genéticamente), un grupo de agentes de glaseado (aceites minerales de viscosidad media y baja), un grupo de conservantes (dióxido de azufre y sulfitos), un edulcorante (steviosido), tres espesantes (carragenina, *Eucheuma* [un alga] elaborada y carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente) y tres sustancias o grupos de sustancias varias (γ -ciclodextrina; glucono- δ -lactona y las sales de calcio, magnesio, potasio y sodio del ácido glucónico; y jarabe de poliglicitol). Se asignaron ingestas diarias admisibles o ingestas diarias admisibles provisionales a todas esas sustancias, salvo al furfural y al steviosido. El Comité preparó especificaciones nuevas o revisadas sobre la identidad y la pureza de los aditivos alimentarios evaluados toxicológicamente y examinó las especificaciones correspondientes a otros 40 aditivos alimentarios.

2. El Comité evaluó 171 aromatizantes pertenecientes a siete grupos químicos utilizando el procedimiento de evaluación de la inocuidad de los aromatizantes. Sobre la base de los datos toxicológicos, metabólicos y de ingesta y las características estructurales de dichos aromatizantes, el Comité llegó a la conclusión de que todos excepto tres no planteaban problemas de inocuidad. La evaluación de estos tres compuestos se aplazó porque se necesitaba más información o porque el Comité había llegado a la conclusión de que no pertenecían al grupo químico examinado. Se

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 del comité de expertos y recomendaciones sobre las medidas que se hayan de adoptar.

² OMS, Serie de Informes Técnicos, N° 891, 2000.

³ Los nombres asignados por la Comisión de Enzimas son: acetolactato decarboxilasa y glucan 1,4- α -maltohidrolasa, respectivamente.

prepararon especificaciones sobre la identidad y la pureza de éstos y de 60 aromatizantes más, pertenecientes a otros dos grupos químicos.

3. Se evaluaron estimaciones nacionales sobre la ingesta de cinco aditivos alimentarios o grupos de aditivos alimentarios (benzoatos, hidroxianisol butilado [BHA], hidroxitolueno butilado [BHT], sulfitos y *tert*-butilhidroquinona [TBHQ]). El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos utiliza las recomendaciones sobre ingesta formuladas por el Comité y en ellas está basando la elaboración de su Proyecto de Norma General sobre Aditivos Alimentarios.

4. Los resúmenes de la información toxicológica y conexas que sirvieron de base para las evaluaciones de la inocuidad de estos aditivos alimentarios por parte del Comité han sido publicados por separado por la OMS.¹ Las especificaciones han sido publicadas por la FAO.²

Repercusiones para las políticas de salud pública

5. El trabajo del Comité pone de relieve la importancia que reviste para la salud pública la evaluación de los riesgos de las sustancias químicas utilizadas en los alimentos. Destaca la complejidad del proceso, que abarca el acopio y el análisis de todos los datos pertinentes; la interpretación de estudios de carcinogenicidad, genotoxicidad, toxicidad reproductiva y teratogenicidad, entre otras cosas; la extrapolación al ser humano de los efectos observados en experimentos realizados en animales; y, sobre la base de los datos toxicológicos y epidemiológicos disponibles, la evaluación de los riesgos para el ser humano.

6. Aunque todos los Estados Miembros deben evaluar esos riesgos, en la actualidad sólo unas pocas instituciones científicas están en condiciones de hacerlo; por ello es importante facilitar a todos los Estados Miembros información válida tanto sobre los aspectos generales de la evaluación de riesgos como sobre aditivos alimentarios y contaminantes específicos.

7. La Comisión del Codex Alimentarius utiliza las recomendaciones del Comité para establecer normas alimentarias internacionales. Éstas se establecen solamente para las sustancias que han sido evaluadas por el Comité y a las que se ha asignado una ingesta diaria admisible (en el caso de los aditivos alimentarios) o respecto de las cuales se ha establecido un nivel de ingesta tolerable o se ha estimado la potencia (en el caso de los contaminantes). De esta manera se asegura que los productos alimenticios objeto de comercio internacional satisfagan estrictas normas de inocuidad.

Repercusiones para los programas de la Organización

8. El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios seguirá evaluando las sustancias químicas presentes en los alimentos. Para 2000-2001 se han previsto cuatro reuniones del Comité, dos sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos y dos sobre residuos de fármacos de uso veterinario en los alimentos.

9. La OMS coopera con el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, que es el encargado de administrar la Comisión del Codex Alimentarius. Los trabajos del Comité son decisivos para la labor de la Comisión.

¹ *Safety evaluation of certain food additives*. WHO Food Additives Series, No. 42, 1999.

² *Compendium of food additives specifications, Addendum 6*. Estudios FAO: Alimentación y Nutrición, N° 52, Add. 6, 1998.