

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 3(b) del programa

CX/FA 21/52/4 Add.1

Abril de 2021

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### Quincuagésima segunda reunión

#### ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 89.<sup>a</sup> REUNIÓN

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar observaciones en el trámite 3 sobre el Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios, formuladas por el JECFA en su 89.<sup>a</sup> reunión (Anexo 1), deberán presentarlas como se indica en la carta circular CL 2021/34/OCS-FA, disponible en la página web del Codex/Cartas Circulares 2021: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>.

#### INFORMACIÓN GENERAL

1. En la 89.<sup>a</sup> reunión del JECFA (JECFA) (que se celebró de manera virtual en la plataforma en línea, del 1 al 12 de junio de 2020) se prepararon nuevas especificaciones para aditivos alimentarios.
2. Se desarrollaron especificaciones completas para cuatro aditivos alimentarios y se revisaron las especificaciones de tres aditivos alimentarios; se desarrollaron nuevas especificaciones para 13 aromatizantes y se revisaron especificaciones para otros 14 aromatizantes.
3. Especificaciones completas para cuatro aditivos alimentarios: adenosina 5'-monofosfato deaminasa de *Streptomyces murinus*, D-alulosa 3-epimerasa de *Arthrobacter globiformis* expresada en *Escherichia coli*, lipasa de *Mucor javanicus* y fosfolipasa C fosfatidilinositol específica expresada en *Pseudomonas fluorescens* (PI-PLC).
4. Especificaciones revisadas para tres aditivos alimentarios: azul de jagua (genipina-glicina) (azul de jagua), estearato de magnesio (SIN 470(iii)) y alcohol polivinílico (SIN 1203).
5. Las especificaciones completas y revisadas que serán sometidas a debate y examinadas por el CCFA, en su 52.<sup>a</sup> reunión, con miras a su aprobación figuran en el Anexo 1. Además, se ha vuelto a imprimir una lista de erratas que se presenta en la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFA para información.
6. Las monografías de especificaciones estarán disponibles (solo en inglés) en la edición en línea del JECFA de: "Combined Compendium of Food Additives Specifications" [www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/](http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/) como FAO JECFA Monografía 25, FAO, Roma, 2020 (en papel). La publicación estará disponible para su descarga como documento pdf en el sitio web del JECFA en la FAO en: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-publications/es/>

#### RECOMENDACIONES

7. Se invita al CCFA a que, en su 52.<sup>a</sup> reunión, revise las especificaciones designadas como "completas" para los aditivos alimentarios que figuran en el Anexo 1, con miras a recomendar su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 44.<sup>o</sup> período de sesiones, como Especificaciones del Codex, teniendo en cuenta las observaciones recibidas.

## Anexo 1

**ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 89.<sup>a</sup> REUNIÓN**  
(en el trámite 3)

**ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMO COMPLETAS (FAO JECFA Monografía 25, Roma 2020):<sup>1</sup>**

- Adenosina 5'- monofosfato deaminasa de *Streptomyces murinus* (N)
- D-alulosa 3-epimerasa de *Arthrobacter globiformis* expresada en *Escherichia coli* (N)
- Azul de jagua (genipina glicina) (azul de jagua) (R)
- Lipasa de *Mucor javanicus* (N)
- Estearato de magnesio (SIN 470(iii)) (R)
- Fosfolipasa C fosfatidilinositol específica expresada en *Pseudomonas fluorescens* (PI-PLC) (N)
- Alcohol polivinílico (SIN 1203) (R)

**Aromatizantes examinados para nuevas especificaciones<sup>1</sup>**

Aromatizante	N.º	Especificaciones
<b>Clase estructural I</b>		
Betaína	2265	N
N-acetil-glutamato	2269	N
Clorhidrato de éster metílico de L-cisteína	2270	N
Ácido glutamyl-2-aminobutírico	2266	N
Glutamyl-norvalina	2268	N
Glutamyl-norvalil-glicina	2267	N

***B. Fenol y derivados de fenol***

Aromatizante	N.º	Especificaciones
<b>Clase estructural I</b>		
(±)-Homoeriodictiol, sal de sodio	2256	N
(±)-Naringenina	2257	N
(2R)-3',5-Dihidroxi-4'-metoxiflavanona	2258	N
7,8-Dihydroxiflavona	2259	N
(2S)-3',7-Dihidroxi-8-metil-4'-metoxiflavan	2260	N
(R)-5-Hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-7-metilcroman-2-ona	2261	N
3-(3-Hidroxi-4-metoxifenil)-1-(2,4,6-trihidroxifenil)propan-1-ona	2262	N

**Aromatizantes examinados para revisión de las especificaciones solo<sup>1</sup>**

Aditivo alimentario	N.º	Especificaciones
□-Lactona del ácido 4-hidroxi-2,3-dimetil-2,4-nonadienoico	2002	R

<sup>1</sup> (M) especificaciones vigentes que se mantienen; (N) nuevas especificaciones; (R) especificaciones revisadas; (P) especificaciones provisionales.

---

Óxido de $\alpha$ -cariofileno	1575	R
2-Acetil-1-pirrolina	1604	R
(2 <i>E</i> ,6 <i>E</i> / <i>Z</i> ,8 <i>E</i> )- <i>N</i> -(2-Metilpropil)-2,6,8-decatrienamida	2077	R
4-Hexen-3-ona	1125	R
d-Carvona	380.1	R
2-Pentilfurano	1491	R
3-(2-Furil)acroleína	1497	R
2-Fenil-3-(2-furil)prop-2-enal	1502	R
2-Acetil-5-metilfurano	1504	R
3-Acetil-2,5-dimetilfurano	1506	R
4-(2-Furil)-3-buten-2-ona	1511	R
Etil 3- (2-furil) propanoato	1513	R
Fenetilo 2-furoato	1517	R

---

### Corrección de erratas

Las siguientes solicitudes de correcciones, comunicadas a las secretarías del JECFA, fueron evaluadas por la 87.<sup>a</sup> reunión del JECFA y se consideraron necesarias.

- Las siguientes correcciones se harán únicamente en la base de datos en línea de las especificaciones:

Aditivo alimentario	Texto original	Nuevo texto	Información adicional
Sulfato de cobre (SIN 519)	CAS: 7758-98-7	CAS: 7758-99-8	El número de CAS original es para la forma anhidra; pero las especificaciones son para el pentahidrato
Difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix))	MÉTODO DE ENSAYO La determinación del fósforo contiene la fórmula siguiente $P_2O_5, \%w/w = P\% \times 4,983$	MÉTODO DE ENSAYO La determinación del fósforo contiene la fórmula siguiente $P_2O_5, \%w/w = P\% \times 2,2921$	La fórmula original no tenía en cuenta la presencia de dos átomos de fósforo por molécula
Copolímero de metacrilato básico (SIN 1205) Se aplicará también a copolímero de metacrilato aniónico (SIN 1207) y copolímero de metacrilato neutro (SIN 1206)	En el apartado Definición: “El copolímero de metacrilato básico se utiliza como revestimiento y agente de glaseado para los complementos alimenticios y los alimentos destinados a usos médicos especiales.”	Frase suprimida.	Supresión solicitada por el CCFA, en su 51. <sup>a</sup> reunión <sup>2</sup> ; la frase solo daba información marginal
2-acetil-1-pirrolina (N.º del JECFA 1604)	CAS: 99583-29-6	CAS: 85213-22-5	Corrección del número de CAS

- En la Lista de participantes del informe de la 86.<sup>a</sup> reunión del JECFA (OMS, Serie de Informes Técnicos, N.º 1014, 2019), faltaba el siguiente nombre:

Dr. E. Dessipri, Directorio Europeo para la Calidad de los Medicamentos y de los Servicios Sanitarios, Consejo de Europa, Estrasburgo (Francia) (*miembro*)

- Los siguientes participantes fueron indicados como que no asistieron a la 86.<sup>a</sup> reunión, pero en realidad participaron en la reunión por videoconferencia:

El Dr. M. DiNovi, Oficina de Seguridad de los Aditivos Alimentarios, Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada, Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América, College Park, Maryland (EE. UU.) (*asesor temporal* de la OMS)

El Dr. J.R. Srinivasan, Oficina de Seguridad de los Aditivos Alimentarios, Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada, Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América, College Park, Maryland (EE. UU.) (*experto de la FAO*)

<sup>2</sup> REP19/FA, párr. 17