

# comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 7 del programa**

**CX/FA 09/41/9**  
Diciembre de 2008

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS** **41ª reunión**

**Shangai, China, 16 - 20 de marzo de 2009**

#### **PROPUESTAS PARA CAMBIO Y/O ADICIONES AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (RESPUESTA A LA CL 2008/10-FA, PARTE B, PUNTO 13)**

Presentaron las siguientes observaciones los miembros y observadores del Codex señalados a continuación:

Estados Unidos de América, AIDGUM, ICBA, IFAC, ISA

#### **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Los Estados Unidos recomiendan que se modifique el SIN para consignar el uso de sulfato de magnesio (SIN 518) con la función tecnológica de acentuador del sabor. Este uso va de acuerdo con la especificación vigente del JECFA para el sulfato de magnesio y está de conformidad con la reglamentación de los Estados Unidos (21 CFR 184.1443).

#### **AIDGUM**

La AIDGUM propone incluir otras funciones tecnológicas en la lista correspondiente a la goma arábiga (goma de acacia), número del SIN 414.

En la reunión reciente de noviembre de 2008 del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) se debatió el uso de la goma de acacia como agente de revestimiento para vitaminas y otros ingredientes menores pero importantes de los alimentos para lactantes. Este debate se verificó en el contexto del tema del programa del CCNFSDU correspondiente al Proyecto de listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños. Parte D, lista de referencia de aditivos alimentarios para formas especiales de nutrientes.

El CCNFSDU aprobó el uso de la goma de acacia como agente de revestimiento para ingredientes menores utilizados en estos alimentos, y la recomendación del CCNFSDU se remitirá al siguiente período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarios para su adopción en el Trámite 8.

Asimismo, la Secretaría del Codex señaló que en el SIN no existe la clase funcional "agente de revestimiento" y recomendó tratar con el CCFA este tema.

La AIDGUM señala que en el SIN existe la clase funcional "agente de glaseado" que incluye, en sus funciones tecnológicas, la de "agente de revestimiento". Además, la clase funcional "sustancia inerte" incluye en sus funciones tecnológicas la de agente encapsulador.

En el SIN se presentan para la goma de acacia (414) los usos de espesante, estabilizador y emulsionante. La goma de acacia se usa como sustancia inerte y como agente de glaseado en una serie de distintos alimentos elaborados para lactantes, niños pequeños y el público en general. En muchos alimentos también se utiliza como incrementador del volumen.

En el Cuadro 3 de la NGAA la goma de acacia figura como aditivo que se puede utilizar de acuerdo a las BPF, y el JECFA la ha examinado y la clasificó con "IDA no especificada". Añadir las funciones tecnológicas de "incrementador de volumen", "agente de glaseado" y "sustancia inerte" a la lista de funciones tecnológicas del SIN 414 da más precisión en el cuadro respecto a los usos de la goma de acacia como aditivo en distintos alimentos elaborados. Por lo tanto, la AIDGUM propone que se añadan en la lista del Codex de funciones tecnológicas del SIN 414, goma de acacia, las funciones tecnológicas de incrementador de volumen, sustancia inerte y agente de glaseado.

### ICBA

SIN 518 (Sulfato de magnesio): La función tecnológica de "acentuador del sabor" que figura en la especificación del sulfato de magnesio también se debería introducir en la lista del SIN. El ICBA pide que se revise el SIN para que incluya "acentuador del sabor" como función tecnológica adicional del SIN 518.

### IFAC

En respuesta al punto 13 de la carta circular CL 2008/10-FA, Parte B, el IFAC recomienda añadir las siguientes funciones para los aditivos que figuran a continuación:

- SIN 400 Ácido algínico - agente espumante, sustancia inerte, humectante, secuestrante
- SIN 401 Alginato de sodio - agente espumante, sustancia inerte, humectante, secuestrante
- SIN 402 Alginato de potasio - agente espumante, sustancia inerte, humectante, secuestrante
- SIN 403 Alginato de amonio - agente espumante, sustancia inerte, humectante, secuestrante
- SIN 404 Alginato de calcio - agente espumante, sustancia inerte, humectante, secuestrante
- SIN 405 Alginato de propilenglicol - agente espumante, sustancia inerte, agente gelificante
- SIN 407 Carragenina - sustancia inerte, humectante, agente de glaseado\*
- SIN 407a Alga Eucheuma elaborada - sustancia inerte, humectante, agente de glaseado
- SIN 425 Harina konjac - incrementador de volumen, sustancia inerte, agente endurecedor, humectante
- SIN 460 (i) Celulosa en polvo - humecante, agente de glaseado
- SIN 460 (ii) Celulosa microcristalina - incrementador de volumen, sustancia inerte
- SIN 466 Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa) - agente endurecedor, agente gelificante

\*El revestimiento de película es un procedimiento a través del cual se aplica un agente de revestimiento fino a base de polímero a la superficie de un sustrato apropiado. Estos aditivos se utilizan en revestimientos de película acuosa en numerosos alimentos y complementos alimentarios. Los agentes de revestimiento proporcionan una fuerza adecuada de la película, con cualidades de adhesión al sustrato y barrera de humedad/propiedades de protección contra la oxidación. En los complementos alimentarios los agentes de revestimiento protegen los ingredientes de la humedad, el oxígeno y otras condiciones ambientales, y así aseguran la estabilidad prolongada del producto a la vez que encubren su sabor y su olor. Los agentes de revestimiento facilitan la ingestión y deglución de tabletas de complementos alimentarios.

\*\*Casi todos los polímeros que se utilizan para revestimiento de película son esencialmente amorfos y muestran una temperatura de transición vítrea bien definida (Tg). La temperatura de transición vítrea de un agente de revestimiento es la temperatura en la cual el polímero se transforma a un estado gomoso. En condiciones normales del procedimiento de revestimiento de película los polímeros están en estado vítreo y, por lo tanto, rígido y duro, pero quebradizo. Para incrementar la flexibilidad del polímero para película es necesario reducir su temperatura de transición vítrea mediante un plastificante. Estos plastificantes (emulsionantes) son muy eficaces para reducir la temperatura de transición vítrea (Tg) de los agentes de glaseado (agentes de revestimiento) e impartir una buena elasticidad a la película que se forma. Por ejemplo, el polietilenglicol es un plastificante excelente y se usa con frecuencia en sistemas de revestimiento de polímeros de celulosa.

**ISA****Número del SIN para los ciclamatos (SIN 952, Ca, K y Na)**

La ISA señala que el JECFA no ha evaluado las sales de potasio de los ciclamatos. La ISA no tiene conocimiento de que esta sustancia exista en el mercado. Por lo tanto, la ISA recomienda que se elimine la referencia al potasio (K) en el sistema de numeración SIN, de la siguiente manera: SIN 952 Calcio, ~~Potasio y~~ Sodio.