

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

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 8(a) del programa

CX/FA 08/40/11 Add.1 Rev.

Febrero de 2008

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

40ª reunión

Beijing (China), 21-25 de abril de 2008

### PROYECTO DE REVISIÓN DE *NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DEL CODEX - CAC/GL 36-1989 (N07-2005)*

#### OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6

Las observaciones siguientes se han recibido de los siguientes miembros y observadores del Codex:

Brasil, República Dominicana, Nueva Zelandia y los Estados Unidos de América

#### Brasil:

1. Brasil desea recomendar que se revisen todas las clases funcionales reconocidas para cada aditivo alimentario en este documento y las que figuran en la NGAA, sometiénolas a comparación con las evaluaciones del JECFA.

Hay algunas faltas de concordancia, por ejemplo los tartratos figuran en la NGAA con varias funciones: *reguladores de la acidez, coadyuvantes, antiaglutinantes, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, gasificantes, sequestrantes, estabilizadores, espesantes.*

El JECFA, sin embargo, evaluó las funciones siguientes para el ácido tartárico: *sinergista antioxidante, ácido, emulsionante, sequestrante, aromatizante*; y para el tartrato de sodio: *sequestrante, estabilizador (en los productos cárnicos y envolturas para embutidos)*. Por tanto, para estos aditivos en la NGAA se han ratificado más clases funcionales que las evaluadas por el JECFA, en base a la justificación tecnológica proporcionada por los fabricantes.

Otros ejemplos son:

- Sacarina

En la lista del JECFA y el SIN, la sacarina tiene únicamente la clase funcional de *Edulcorante*, mientras que en la NGAA se incorporó también la función de *acentuador del aroma*.

- Xilitol

Para el xilitol, en la NGAA figuran las siguientes funciones: *incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante*. El JECFA evaluó este aditivo como *edulcorante y humectante*. En el documento del SIN, el xilitol figura con las funciones de *edulcorante, humectante, emulsionante, estabilizador, espesante*.

- Leucina

En la evaluación del JECFA esta sustancia se define como *aromatizante* y, por tanto, en este documento debería mantenerse como *diluyente y estabilizador*.

2. Además de las enmiendas propuestas en CX/FA 08/40/11, algunos aditivos no tienen una clase funcional. Por ejemplo, el SIN 640 y 641, fueron suprimidos debido a sus funciones anteriores. Por tanto deberían incluirse clases funcionales para ellos o los aditivos deben suprimirse de este documento.
3. Con respecto a la clase funcional número 12, el término «melding» salt debería excluirse o cambiarse por «melting» salt. A veces se hace referencia a las sales de fusión como sales emulsionantes utilizadas en la elaboración del queso. Hacer referencia a ellas como sales emulsionantes confunde porque las sales para fundir no son auténticos emulsionantes en el sentido de ayudar a la formación de una emulsión (mezcla de grasa/agua).

#### **República Dominicana:**

La República Dominicana agradece la oportunidad de realizar estos comentarios sobre el **PROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DEL CODEX - CAC/GL 36-1989 (N07-2005)** en procura de fortalecer el documento:

A) Sugerimos que en la sección 3 se realicen las siguientes modificaciones:

- **Estabilizadores Coloidales**, sugerimos se añada delante la palabra «agentes», para que se lea «agentes estabilizadores coloidales».
- **Empolvadores**, sugerimos que esa palabra sea sustituida por «agentes para espolvorear».

Esto basado en que la palabra empolvador no existe en español, siendo la intención la de indicar que se espolvorea (del verbo espolvorear, que significa esparcir sobre algo otra cosa hecha polvo)

B) Estamos de acuerdo con los demás cambios señalados en la sección 3.

- *Decolorantes se ha cambiado por agentes blanqueadores de las harinas*
- *Revestimientos se ha cambiado por agentes de revestimiento*
- *Gases de envase se ha cambiado por gases de envasado*
- *Texturizantes se ha cambiado por agentes texturizantes*
- *Agentes de retención del agua se ha cambiado por agentes de retención de la humedad*

C) Estamos de acuerdo con la eliminación de fines tecnológicos de la sección 3, que ya no figuran en la Sección 2:

- Clarificantes (No. del SIN 1201)
- Modificadores del aroma (Nos. del SIN 640, 641)
- Criógenos (No. del SIN 941)
- Criógenos líquidos (No. del SIN 940)
- Desmoldeadores (Nos. del SIN 901, 905a, 905b, 905c, 905d, 905e, 905f, 905g, 1503)
- Ablandadores (Nos. del SIN 1001, 1001i, 1001ii, 1001iii, 1001iv)

D) En la sección 2, sugerimos que en la clase funcional 9, donde dice «**color**» se sustituya por la palabra «colorante».

Esto basado en que el «**color**» es un atributo, no es ni una clase funcional ni un propósito tecnológico, mientras que la palabra «colorante» llena el cometido tanto de la clase funcional como del propósito tecnológico.

**Nueva Zelandia:**

Nueva Zelandia tiene las siguientes propuestas específicas a fin de garantizar la concordancia en el documento:

**Sección 3**

163 (i) *Anthocyanins* debería tener una descripción específica para diferenciarse de 163 *Anthocyanins*.

354 *Calcium, D,L-* necesita paréntesis y supresión de la coma, debería decir: 354 *Calcium, (DL-)*.

364 *Sodium succinates Acidity regulator, Flavour enhancer* debería insertarse sobre 364 (i) *Monosodium succinate*

639 *Alanine, DL-* necesita paréntesis y supresión de la coma, debería decir: 639 *Alanine, (DL-)*.

640 *Glycine* y 641 *Leucine, L-* no contiene una función tecnológica. Si no se identifica la función tecnológica de un aditivo alimentario, entonces la entrada debería suprimirse. Falta también el paréntesis: 641 *Leucine, (L-)*.

1503 *Castor oil* debería suprimirse puesto que se utiliza como coadyuvante de elaboración, es decir, agente de desmoldeado, a no ser que se identifique una función tecnológica.

**Estados Unidos de América:**Sección 1

En general, Estados Unidos está de acuerdo con el texto de introducción revisado en CX/FA 08/40/11. Estamos de acuerdo con la idea de suprimir la referencia al etiquetado, porque se refiere a las clases funcionales de aditivos alimentarios y las nuevas funciones tecnológicas de los aditivos alimentarios. No obstante, nos preocupa que al suprimir todas las referencias al etiquetado, dado que guarda relación con el nombre del aditivo alimentario, no se avanza en los objetivos del Codex de garantizar la seguridad de los consumidores y fomentar las prácticas comerciales leales. Desde su adopción, el SIN ha proporcionado una nomenclatura estandarizada de los aditivos alimentarios. Por tanto recomendamos que la primera oración del párrafo uno se revise del modo siguiente:

La intención del sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios es ser un sistema de denominación armonizado para aditivos alimentarios con un sistema numérico para identificar los aditivos alimentarios en listas de ingredientes como alternativa a la enunciación del nombre específico, que puede ser largo.

Asimismo creemos que debería añadirse alguna referencia para explicar el propósito de los subíndices asociados con los números del SIN. Tal como está redactado actualmente, el documento explica el propósito de los subíndices en números romanos, pero no explica del todo el propósito de los subíndices alfabéticos. También creemos que el término «subíndice» crea confusión y podría sustituirse por el término «sufijo». Así pues, proponemos que el párrafo 3 (**texto en negrita**) se revise del modo siguiente:

EL SIN por orden numérico (Sección 3) se expone en tres columnas, que indican el número de identificación, el nombre del aditivo alimentario y las funciones tecnológicas. Normalmente el número de identificación consta de tres o cuatro dígitos, como por ejemplo 100 para las curcuminas y 1001 para las sales y ésteres de colina. Sin embargo, en algunos casos el número está seguido de un **sufijo** alfabético, por ejemplo el 150a indica el caramelo I – puro, el 150b el caramelo II – proceso al sulfito cáustico y así sucesivamente. **Las designaciones alfabéticas se han incorporado para caracterizar mejor las distintas clases de un aditivo (p.ej., caramelo elaborado por procedimientos diferentes).**

Sección 3

1. Con la supresión de las funciones tecnológicas «modificadores del aroma» y «desmoldeadores» de la Sección 2, los aditivos siguientes no tienen ya funciones tecnológicas en la Sección 3: glicina (SIN 640), Leucina, L- (SIN 641), y aceite de ricino (SIN 1503). Proponemos lo siguiente:

- a. Glicina (SIN 640) y leucina, L- (SIN 641): En estos momentos no hay monografías de especificaciones del JECFA para la glicina y leucina. En la monografía toxicológica del JECFA para la leucina, L- y glicina ambas sustancias figuran con el efecto funcional de «aromatizante». «Aromatizante» no figura en la Sección 2 de la lista del SIN como una clase funcional o función tecnológica. La quinta edición de *Food Chemicals Codex* (FCC V) incluye tanto la glicina como la leucina, L- como nutrientes. Tal como se indica en la Sección 1, el SIN no tiene prevista la inclusión de aditivos nutritivos. Si no puede identificarse otro efecto funcional en la Sección 2 del SIN, proponemos que la glicina y leucina se supriman de la lista del SIN.
- b. Aceite de ricino (SIN 503): Además de «desmoldeador» en la monografía de especificaciones del JECFA para el aceite de ricino figura también «disolvente portador» como un efecto funcional para el aceite de ricino. Dado que «disolvente portador» figura como función tecnológica en la Sección 2 del SIN bajo la clase funcional «portador», proponemos que la función tecnológica «disolvente portador» se añada a la lista para el aceite de ricino en la Sección 3 del SIN.
2. A la mayoría de los fosfatos se les ha asignado la función tecnológica de «agentes de retención de la humedad». En algunos casos, esto no es conveniente. A continuación damos dos ejemplos.
- a. Ortofosfato tricálcico (SIN 341(iii)): En la monografía de especificaciones del JECFA para el SIN 341(iii) los «agentes antiapelmazantes» y «tamponadores» figuran como efectos funcionales. El FCC V incluye los «agentes antiapelmazantes», «tamponadores» «nutrientes» y «agentes enturbiadores» como efectos funcionales. El JECFA indica que el aditivo es «prácticamente insoluble en el agua». Por consiguiente, parece que el efecto funcional de los «agentes de retención de la humedad» se ha asignado incorrectamente a esta sustancia y debería suprimirse de la lista de efectos funcionales para el SIN 341(iii).
- b. Difosfato dicálcico (SIN 450(vi)): En la monografía de especificaciones del JECFA para el SIN 450(vi) los «agentes tamponadores», «agentes neutralizantes» y «alimentos de levadura» figuran como efectos funcionales. El FCC V incluye los «tamponadores», «agentes neutralizantes» y «nutrientes» como clases funcionales. Tanto el JECFA como el FCC V indican que el aditivo es insoluble en agua. Por consiguiente, parece que el efecto funcional de los «agentes de retención de la humedad» se ha asignado incorrectamente a esta sustancia y debería suprimirse de la lista de efectos funcionales para el SIN 450(vi)
3. Hemos identificado cuarenta y siete aditivos que tienen efectos funcionales adicionales que se encuentran en su monografía de especificaciones del JECFA correspondiente, que actualmente no figuran en la Sección 3 del SIN. Los efectos funcionales identificados por el JECFA se encuentran en la Sección 2 del SIN «Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas». Para armonizar plenamente el SIN y los efectos funcionales del JECFA, proponemos que estos efectos funcionales adicionales se añadan a la lista de fines tecnológicos para los aditivos correspondientes en la Sección 3 del SIN. El Anexo a esta observación incluye un cuadro que enumera los cuarenta y siete aditivos y los fines tecnológicos adicionales (fin tecnológico adicional) propuestos.

### Anexo

Lista de aditivos con efectos funcionales adicionales del JECFA que figuran también en la Sección 2 del SIN

| SIN N.º  | Nombre del aditivo alimentario | Funciones técnicas adicionales a incorporar debido a efecto(s) funcional(es) que figuran en la monografía de especificaciones del JECFA |
|----------|--------------------------------|---|
| 260      | Ácido acético, glacial         | ácido   |
| 290      | Dióxido de carbono             | propulsor, conservante  |
| 325      | Lactato sódico                 | agente espesante  |
| 334      | Ácido tartárico (L (+))        | ácido   |
| 338      | Ácido ortofosfórico            | sequestrante  |
| 341(i)   | Ortofosfato monocalcico        | sequestrante  |
| 341(iii) | Ortofosfato tricálcico         | tamponador  |
| 400      | Ácido alginico                 | agente gelificante, emulsionante  |

|          |   |  |
|----------|---|--|
| 401      | Alginato sódico   | emulsionante   |
| 402      | Alginato potásico   | agente gelificante, emulsionante   |
| 403      | Alginato amónico  | agente gelificante, emulsionante   |
| 406      | Agar  | emulsionante   |
| 407      | Carragaenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcelaran) | emulsionante   |
| 407a     | Alga eucema elaborada   | agente gelificante, emulsionante   |
| 410      | Goma de semillas de algarrobo   | emulsionante   |
| 412      | Goma guar   | emulsionante   |
| 414      | Goma arábiga  | emulsionante   |
| 415      | Goma xantana  | emulsionante, espumante  |
| 416      | Goma karaya   | emulsionante   |
| 420      | Sorbitol y jarabe de sorbitol   | sequestrante, estabilizador, aumentador del volumen                        |
| 421      | Manitol   | humectante, estabilizador, aumentador del volumen                          |
| 424      | Curdlan   | endurecedor, agente gelificante  |
| 425      | Harina de konjac  | agente gelificante, emulsionante, estabilizador                            |
| 450(vi)  | Difosfato dicálcico   | tamponador   |
| 472c     | Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol                             | acondicionador de masa, sinérgico de antioxidante                          |
| 493      | Monolaurato de sorbitán   | estabilizador  |
| 494      | Monooleato de sorbitán  | estabilizador  |
| 504(ii)  | Carbonato ácido de magnesio   | álkali, sustancia de transferencia, agente de secado                       |
| 507      | Ácido hidroclicóric   | ácido  |
| 511      | Cloruro magnésico   | agente de retención de color   |
| 529      | Óxido de calcio   | álkali, acondicionador de masa   |
| 539      | Tiosulfato sódico   | agente antipardeado  |
| 541(i)   | Fosfato básico de sodio y aluminio  | leudante   |
| 553(iii) | Talco   | revestimiento, agente de acabado de superficie, texturizante               |
| 575      | Glucono delta-lactona   | acidificante, sequestrante   |
| 577      | Gluconato de potasio  | regulador de la acidez   |
| 578      | Gluconato de calcio   | sequestrante   |
| 903      | Cera Carnauba   | aumentador del volumen, regulador de la acidez, sustancia de transferencia |
| 905b     | Petrolato   | antiespumante  |
| 925      | Cloro   | blanqueador  |
| 941      | Nitrógeno   | propulsor  |
| 942      | Óxido nitroso   | antioxidante, antiespumante, gas de envasado                               |
| 965      | Maltitol y jarabe de maltitol   | humectante, aumentador del volumen   |
| 999      | Extractos de quilaya  | emulsionante   |
| 1503     | Aceite de ricino  | disolvente portador  |
| 1505     | Citrato de trietilo   | disolvente portador, sequestrante  |
| 1520     | Propilenglicol  | agente de glaseado   |