

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 7(a) del programa

CX/FA 10/42/12 Add.1

Febrero de 2010

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

42ª reunión

Beijing, China, 15 - 19 de marzo de 2010

OBSERVACIONES SOBRE LAS PROPUESTAS PARA CAMBIO Y/O ADICIONES AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los siguientes miembros y observadores del Codex presentaron las observaciones que figuran a continuación:

Brasil, Cuba, la India e Irán

BRASIL

Apéndice I

PROPUESTAS PARA CAMBIOS Y/O ADICIONES AL SIN (Trámite 3)

Sección 1 – Introducción

Brasil está de acuerdo con los cambios propuestos.

Sección 3 – Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios, lista en orden numérico

Brasil está de acuerdo con las siguientes recomendaciones:

- no incluir nutriente, alimentos de levadura ni encapsulador de aromas;
- suprimir las funciones tecnológicas de los que se denominan aditivos "principales" es decir, las categorías generales, como 339 y 340, pero sólo si tienen por lo menos una función tecnológica diferente;
- no suprimir los SIN 428 gelatina y 1503 aceite de ricino, ya que estas sustancias también están aprobadas como aditivos alimentarios en el Mercosur. Por lo tanto, estos números del SIN son necesarios para fines de etiquetado;
- eliminar de la lista "regulador" y "agente regulador", porque la clase funcional "regulador de la acidez" es suficiente para describir la función tecnológica del aditivo.

Además, Brasil quisiera hacer las siguientes observaciones:

SIN	Funciones tecnológicas
339, 340, 341	- no eliminar agente de retención de humedad (podría sustituirse con humectante)
341i	- no eliminar agente antiaglutinante - mantener agente de tratamiento de las harinas y no incluir acondicionador de masa
341ii	- no eliminar agente antiaglutinante ni estabilizador - mantener agente de tratamiento de las harinas y no incluir acondicionador de masa
341iii	- no eliminar agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor ni leudante

SIN	Funciones tecnológicas
	- la función tecnológica de "agente enturbiador" deberá demostrarse de acuerdo con los criterios establecidos en CX/FA 10/42/13
385	- no eliminar secuestrante
400-407	- las nuevas funciones tecnológicas deberán demostrarse de acuerdo con los criterios establecidos en CX/FA 10/42/13
450ii	- no eliminar regulador de la acidez ni leudante
450iii, v, vi	- no eliminar leudante (se mantuvo en el SIN 450vii)

Es clara la necesidad de incluir algunas nuevas funciones tecnológicas, como la de sustancia inerte, que se debatieron en las reuniones pasadas del CCFA. Sin embargo, es necesario justificar otros cambios propuestos que parecen carecer de congruencia, por ejemplo, la exclusión de agente de retención de la humedad y leudante en los fosfatos, la sustitución de agente de tratamiento de las harinas por acondicionador de masa, así como la incorporación de algunas funciones, como incrementador de volumen en el SIN 405. Por lo tanto, Brasil considera importante seguir los criterios presentados en CX/FA 10/42/13.

CUBA

Tras examinar las propuestas de cambios y/o adiciones al SIN, Cuba señala que:

- el SIN 339, donde dice "Fosfato de socio", debería corregirse y decir "sodio";
- en español, la función "secuestrante" no se escribe "sequestrante", como figura en el documento;
- en el SIN 341i y 341ii se sustituyen varias funciones con "acondicionador de masa". Este término no describe correctamente la función. Cuba opina que las funciones deben permanecer como estaban. En 450vii dice "condicionador de masa" [*dough conditioner*].
- 452(vi) debería conservar ese número en vez de cambiarse por 451(iii).
- el 541 "Fosfatos de aluminio y sodio" [*aluminium and sodium phosphates*] debería aparecer en plural (actualmente dice "fosfato", en singular).

La INDIA

Apéndice I: Cambios y/o adiciones propuestos al SIN (En el Trámite 3)

Sección 1 – Introducción

El párrafo 4 presenta varias propuestas en sus apartados e invita al Comité a debatirlas. A continuación figuran nuestras observaciones.

a) Tercer apartado: Estamos de acuerdo con la eliminación de las funciones tecnológicas en los aditivos "principales" (las categorías generales), ya que no todas funciones tecnológicas enumeradas para los aditivos alimentarios "principales" son aplicables en todas las subcategorías específicas de los mismos. Esto reducirá la confusión en el uso del SIN ya que sólo se mantendrían las funciones tecnológicas específicas de los aditivos adlimentarios específicos.

b) El cuarto apartado y el SIN 452 del cuadro: En vista que el aditivo alimentario es un polifosfato y que las funciones tecnológicas asociadas también son parecidas a las de los otros polifosfatos de la misma categoría, parece pertinente que el aditivo conserve el número 452(vi).

c) Quinto apartado: La gelatina (SIN 428) y el aceite de ricino (SIN 1503) se utilizan como aditivos alimentarios. Por lo tanto, deben permanecer en la lista del SIN.

Respuestas a la circular CL 2009/8-FA relativas a la información sobre las sales de ácidos grasos y sulfato de aluminio

Párrafos 6 y 7: En la India la ley permite el uso de mirísticos, palmíticos o estearatos de aluminio, amonio, calcio, potasio o sodio, y se utilizan como agentes antiaglutinantes en quesos, quesos rebanados/cortados/rallados y en algunas mezclas instantáneas.

Respecto al nuevo nombre que se propone para el SIN 470, cabe señalar que no son los ácidos grasos mismos sino sus sales las que desempeñan las funciones tecnológicas asociadas al SIN 470.

En vista de lo anterior, proponemos los siguientes cambios en los asientos de los SIN 470 y 470(i):

470 Sales de ácidos grasos (a base de aluminio, amonio, calcio, magnesio, potasio o sodio).

470(i) Sales de los ácidos mirístico, palmítico o esteárico con aluminio, amonio, calcio, potasio o sodio.

IRÁN

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Función tecnológica
101(iii)	Riboflavina (sintética)	colorante
339	Fosfatos de sodio	
339(i)	Fosfato dihidrógeno de sodio	regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizador , nutriente
339(ii)	Hidrogenfosfato disódico	regulador de la acidez, emulsionante, estabilizador , emulsionante, agente texturizador
339(iii)	Fosfato trisódico	regulador de la acidez, emulsionante, estabilizador , emulsionante, agente texturizador, sinergista antimicrobiano, nutriente
340	Fosfatos de potasio	
340(i)	Fosfato diácido de potasio	regulador de la acidez, secuestrante, estabilizador, emulsionante, agente texturizador, agente de retención de humedad , nutriente
340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico	regulador de la acidez, secuestrante, estabilizador, emulsionante, agente texturizador, agente de retención de humedad , nutriente
340(iii)	Fosfato tripotásico	regulador de la acidez, secuestrante, estabilizador, emulsionante, agente texturizador, agente de retención de humedad
341	Fosfatos de calcio	
341(i)	Fosfato monocálcico	regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor , secuestrante, leudante, agente antiaglutinante, agente de retención de humedad , acondicionador de masa, alimentos de levadura, agente texturizador , agente de retención de humedad, nutriente
341(ii)	Fosfato dicálcico	regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor , secuestrante, leudante , agente antiaglutinante, agente de retención de humedad, agente texturizador, agente de retención de humedad , nutriente, agente enturbiador
341(iii)	Fosfato tricálcico	regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor , secuestrante, leudante , agente antiaglutinante, agente de retención de humedad, agente texturizador , nutriente, agente enturbiador
450	Difosfatos	
450(i)	Difosfato disódico	emulsionante, estabilizador , regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad
450(ii)	Difosfato trisódico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez , secuestrante, agente de retención de

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Función tecnológica
		humedad, agente texturizador
450(iii)	Difosfato tetrasódico	emulsionante, estabilizador , regulador de la acidez, secuestrante, agente texturizador
450(v)	Difosfato tetrapotásico	emulsionante, estabilizador , regulador de la acidez, secuestrante, agente de retención de humedad, agente texturizador
450(vi)	Difosfato dicálcico	emulsionante, estabilizador , regulador de la acidez, secuestrante, agente de retención de humedad , nutriente, alimentos de levadura
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, , secuestrante, agente de retención de humedad , nutriente
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
452(i)	Polifosfato de sodio	emulsionante, secuestrante, agente de retención de humedad, agente texturizador, agente tamponador
452(ii)	Polifosfato de potasio	emulsionante, secuestrante, agente de retención de humedad, agente texturizador, agente tamponador
452(iv)	Tripolifosfato de sodio y de potasio	emulsionante, secuestrante, agente de retención de humedad, agente texturizador, agente tamponador, estabilizador
541	Fosfatos de aluminio y sodio	
541(i)	Fosfato de aluminio y sodio (ácido)	regulador de la acidez, emulsionante, estabilizador, agente de aireación, agente tamponador
541(ii)	Fosfato de aluminio y sodio (básico)	emulsionante, agente tamponador
1518	Triacetina	humectante, emulsionante, plastificante, disolvente de esencias o disolvente de aromas
1521	Polietilenglicol	agente antiespumante, agente glasificante, emulsionante, sustancia inerte, plastificante, humectante