

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 8 del programa

CX/FA 07/39/12-Add. 1
Marzo de 2007

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS 39ª reunión

Beijing (China), 24-28 de abril de 2007

OBSERVACIONES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE DIRECTRIZ PARA LA UTILIZACIÓN DE AROMATIZANTES

(Observaciones en el trámite 3)

Observaciones presentadas por los siguientes miembros y observadores del Codex: Brasil, Canadá, ICBA y IOFI

Brasil

- a) El benzopireno es una sustancia biológicamente activa que por lo general está presente en los aromatizantes que dan sabor ahumado y se debería incluir en el punto 4.
- b) En los últimos años no se han discutido métodos de análisis en el CCFAC. Por lo tanto, no tenemos la seguridad de que esta cuestión se deba incluir en el documento. Además, como se menciona en CX/FA 07/39/12, se debería consultar al CCMAS sobre los métodos de análisis. En caso de que se mantengan en el documento estos métodos, recomendamos que se incluyan en el cuadro que contiene las sustancias biológicamente activas (anexo A) a las que se refieren, a fin de facilitar la identificación de cada método específico.
- c) Solicitamos que se incluyan las siguientes referencias en el anexo B:
 - i. Las farmacopeas brasileñas, y
 - ii. la Resolución RDC núm. 2, publicada el 15 de enero de 2007 – Reglamento técnico para los aromatizantes. Esta ley, aprobada en Mercosur, contiene una lista de especies botánicas permitidas de origen regional.

Canadá

Respecto a la sección 2.2.1 Sustancias aromatizantes, que aparece en la sección 2.0 Definiciones, cabe señalar la Norma del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados, STAN 1-1985, enmendada en 2005, sección 4.2.3.4 "La expresión 'aroma' podría estar calificada con los términos 'naturales', 'idénticos a los naturales', 'artificiales' o una combinación de los mismos, según corresponda". A fin de armonizar la terminología de esta norma con el proyecto de directriz, Canadá recomienda que se incluya el término "idénticos a los naturales" como subclase de los aromas sintéticos, de la siguiente manera:

2.2.1.2 Sustancias aromatizantes sintéticas, incluidas las sustancias "idénticas a las naturales", son las sustancias aromatizantes obtenidas por síntesis química.

- En cambio, si no se acepta incluir este término en la directriz, entonces, en interés de la armonización, recomendamos que también se elimine de la norma arriba mencionada.
- En la sección 4.0, Sustancias biológicamente activas, la frase "El Anexo A contiene una lista de sustancias biológicamente activas que no deberían añadirse directamente a los alimentos, con excepción de la quinina y la cuasina", debería ampliarse de la siguiente manera: "...con excepción de la quinina, la cuasina, la cafeína y el aceite de ruda".

ICBA

El Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA), como miembro del grupo de trabajo por medios electrónicos, en general está de acuerdo con el formato propuesto y las recomendaciones, salvo que quisiéramos hacer las siguientes observaciones y recomendaciones para el apéndice I:

2.0 DEFINICIONES

2.2 Aromatizantes

El ICBA apoya la definición propuesta y que se incluya el concepto de modificación del aroma en la definición. Los modificadores del aroma o sabor están generalizándose porque los fabricantes buscan formas más innovadoras de producir alimentos con menor contenido de sal, grasas y azúcar. Además, los aromatizantes que modifican las características del sabor, como lo amargo o lo "áspero", ofrecerán los medios para introducir alimentos con características más saludables y de mejor sabor. Si bien no proponemos que se introduzca en la directriz una definición, redactamos la siguiente para explicar los modificadores del aroma o sabor:

Modificadores del aroma, son sustancias o preparados aromatizantes que pueden acentuar, suprimir o modificar de alguna manera los siguientes sabores de los alimentos: dulce, amargo, salado, ácido, u otras características del sabor, y se utilizan en cantidades comparables a las de otros aromatizantes. Funcionan a través de los receptores específicos del sabor o canales iónicos que modifican las características del sabor de otros aromatizantes, aditivos o ingredientes de los alimentos.

2.2.2.1 Sustancias aromatizantes naturales y 2.2.2 Compuestos aromatizantes naturales

Nos preocupa que las definiciones propuestas para los aromatizantes naturales no sigan la práctica predominante en la industria para la obtención de aromatizantes naturales. La frase "obtenidas por procedimientos físicos que no modifican intencionalmente la identidad química de los componentes del aromatizante" se podría interpretar como una restricción para el uso de procedimientos que producen cualquier cambio químico. Es difícil definir estos términos y se podría dar lugar a interpretaciones incongruentes. Si se toma literalmente, la definición prohibiría el uso de algunos procedimientos tradicionales. Por ejemplo, la rectificación y la destilación por vapor, y aun la extracción, pueden modificar la composición química de los componentes del aromatizante. Muchos procedimientos, incluidos los de la preparación doméstica de los alimentos, producen modificaciones químicas que muchas veces no son intencionales. Los aceites esenciales y los extractos obtenidos mediante estos procedimientos deben mantener una continuidad y la constancia de la calidad organoléptica, es decir, se producirán modificaciones químicas, que se repiten en cada procedimiento de destilación o extracción. Estos métodos tradicionalmente se han utilizado para producir aceites esenciales y extractos, y podrían interpretarse como inaceptables de acuerdo a esta definición. Algunos ejemplos de procedimientos comunes en la fabricación de aromatizantes naturales o compuestos que podrían quedar en cuestión si se mantiene la presente redacción son la composición líquida, la destilación y la extracción:

Composición líquida

La composición líquida consiste en la mezcla de diversos aromas e intermediarios, y puede producir cambios químicos. Por ejemplo, cuando se mezclan aldehídos naturales con propilenglicoles u otros alcoholes, con presencia de un ácido alimentario, se producen acetales de posible importancia para el sabor. De la misma manera, una pequeña cantidad de un ácido carboxílico que se añade a un etanol natural producirá un "aroma" alcohólico ácido que contiene una pequeña cantidad del (intencionalmente formado) correspondiente éster etílico.

Destilación y extracción

Tanto la destilación como la extracción con solventes pueden producir, y producen, transformaciones químicas, intencionales o no. Un ejemplo son los cambios que se producen en las sustancias químicas volátiles del aroma durante la transformación del vino en brandy por destilación. Sin duda, algunas de estas transformaciones son intencionales. El proceso de destilación, después de todo, se controla atentamente y la industria lo protege como "secreto comercial".

Análogo a la elaboración de compuestos líquidos es el uso de etanol (u otros solventes) durante la extracción, para producir absolutas, concretos, oleoresinas, etc. En presencia de ácido (naturalmente presente en materias vegetales o intencionalmente añadido para obtener la composición correcta de la solución), los alcoholes se pueden transformar en cantidades menores de éteres etílicos, y los ácidos carboxílicos en ésteres etílicos.

El empleo de algunos procedimientos tradicionales permitidos, como la aplicación de calor, de uso doméstico frecuente, ya no estaría permitido en la industria si se usa la frase "modificación química intencional".

Consideramos que la definición debería permitir el uso de procedimientos físicos, microbiológicos o enzimáticos (destilación, extracción con solventes, tratamiento térmico, fermentación, etc.) y excluir determinados procedimientos, como el uso de oxígeno singlete, ozono, catalizadores orgánicos, catalizadores metálicos, reactivos organometálicos, y radiación ultravioleta. El procedimiento deberá ser el factor que determina si un aroma es natural o no, siempre que se parta de una materia natural. Una modificación química no debería cambiar el estado natural del sabor porque eso es lo que sucede en la naturaleza y en el procedimiento de elaboración del alimento, en la casa y en la industria.

Recomendamos que se elimine la parte de la oración que dice "que no modifican intencionalmente la identidad química de los componentes del aromatizante" y se añada una frase que excluya el uso de determinados procedimientos físicos que producirían modificaciones químicas considerables. Asimismo, **recomendamos eliminar la palabra "tradicional"** debido a la ambigüedad de la misma, que tiene diferentes significados en distintas partes del mundo. Además, la necesidad de utilizar "procedimientos tradicionales de preparación de alimentos" limitaría gravemente o prohibiría el uso de los nuevos adelantos tecnológicos, como el uso de nuevos procedimientos con microondas para la extracción de aromas. Algunos métodos de elaboración comúnmente utilizados para fabricar aromatizantes naturales podrían no considerarse métodos tradicionales de preparación de alimentos en la interpretación más estricta. Por ejemplo, el ajuste del pH es un procedimiento tradicional utilizado rutinariamente por la industria de los aromas para producir componentes de aromas naturales por fermentación, transformación enzimática, o en otras fases posteriores de la elaboración de las materias. ¿Se consideraría esto un "procedimiento tradicional de preparación de alimentos"? Esos ajustes del pH con los cuales se producen alimentos y bebidas para el consumo suceden siempre en la naturaleza y en el hogar. Por ejemplo, el pH cambia y se producen cambios enzimáticos y no enzimáticos consiguientes en los músculos *postmortem*; los cambios producidos cuando se marinan la carne, el pescado u hortalizas por modificación del pH con vinagre (ácido acético) o jugos de cítricos (ácido cítrico); la alcalinización del cacao con álcalis. Existen muchos otros ejemplos de ajuste o control del pH en el hogar o como parte de la fabricación "tradicional" de alimentos, que siempre se han considerado "naturales" pero podrían no considerarse tales en la definición propuesta.

Otro ejemplo es la cocción por extrusión que se utiliza en la industria de los aromas. Su paralelo es su uso en la producción de aperitivos y alimentos a base de cereales, así como en los cereales para el desayuno que desde luego deberían considerarse alimentos "naturales", pero ¿la cocción por extrusión se consideraría un método tradicional de preparación de alimentos de acuerdo a la definición del proyecto? Además, la manipulación de la presión (que comprende el uso del vacío) se utiliza mucho en la industria de los aromas. Se emplea el vacío en los procesos de destilación y concentración. Se usa presión para elevar la temperatura de los sistemas "húmedos" por encima del punto normal de ebullición del agua, a fin de acelerar los procedimientos o para controlar las características sensoriales. El vacío puede ser una de las pocas operaciones que no se llevan a cabo en el hogar, pero sin duda el uso de "ollas a presión" y el envasado doméstico "a la antigua" son ejemplos del uso de presión para producir alimentos "naturales". La práctica común de hoy dicta que el uso del vacío o de presión debe permitirse, en combinación con otros procedimientos aprobados. Pero ¿se considerarían métodos tradicionales de preparación de alimentos?

Proponemos las siguientes definiciones modificadas de las sustancias y compuestos aromatizantes naturales:

2.2.1.1 Sustancias aromatizantes naturales, son sustancias aromatizantes obtenidas por procedimientos físicos (por ejemplo destilación y extracción con disolventes) *–que no utilicen oxígeno singlete, ozono, catalizadores inorgánicos, catalizadores metálicos, reactivos organometálicos o radiación ultravioleta que no modifican intencionalmente la identidad química de los componentes del aromatizante–* o por procesos enzimáticos o microbiológicos, de material de origen vegetal o animal. Ese material puede no haber sido elaborado o estar elaborado para consumo humano a través de procedimientos ~~tradicionales~~ de preparación de alimentos (por ejemplo secado, torrefacción [tostado] y fermentación).

2.2.2 Compuestos aromatizantes naturales, son los preparados que contienen sustancias aromatizantes obtenidas por procedimientos físicos que no modifican intencionalmente la identidad química de los componentes del aromatizante (por ejemplo, destilación y extracción con disolventes) *–que no utilicen oxígeno singlete, ozono, catalizadores inorgánicos, catalizadores metálicos, reactivos organometálicos o radiación ultravioleta que no modifican intencionalmente la identidad química de los componentes del aromatizante–* o por **procesos** enzimáticos o microbiológicos, de material de origen vegetal o animal. Ese material puede no haber sido elaborado o estar elaborado para consumo humano a través de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos (por ejemplo secado, torrefacción [tostado] y fermentación). Los compuestos aromatizantes naturales incluyen los aceites esenciales, esencias, o extractivos, proteínas hidrolizadas, destilados, o cualquier producto del tostado, aplicación de calor o enzimolisis.

Estos cambios que se proponen reflejarían mejor la práctica actual de la industria, serían congruentes con los procedimientos permitidos y darían margen a las futuras innovaciones.

4.0 SUSTANCIAS BIOLÓGICAMENTE ACTIVAS

Consideramos que, en general, el anexo A requiere ulterior consideración. Es más, pensamos que hubo una omisión con relación a la cafeína. Seguramente la intención no era decir que no se debería añadir cafeína a los alimentos. Además, la cafeína también se utiliza como ingrediente funcional en algunos productos. Si se incluye la cafeína en el anexo A, se debería aclarar que el anexo A y los límites máximos corresponden a los aromatizantes. Si se mantiene la segunda oración del párrafo, debería modificarse:

“El Anexo A contiene una lista de sustancias biológicamente activas **utilizadas como aromatizantes** que no deberían añadirse directamente a los alimentos, con excepción de la quinina y, la cuasina y **la cafeína.**”

IOFI

La Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI) representa a la industria mundial de los aromas y tiene el agrado de presentar las siguientes observaciones en el trámite 3. De acuerdo a la petición del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a continuación figuran nuestras observaciones sobre los siguientes temas:

1. Lista de las sustancias que figuran en el anexo A del anteproyecto de directriz
2. Anteproyecto de directriz para el uso de aromatizantes (apéndice 1), en relación con:
 - la estructura general y exhaustividad de la directriz
 - la exhaustividad y pertinencia de las definiciones
 - las referencias a listas de materias primas de aromas adecuadas para la preparación de aromatizantes.

1. Lista de las sustancias que figuran en el anexo A del anteproyecto de directriz:

La IOFI considera que es necesario evaluar primero aquellas sustancias que tienen utilidad como aromas, como tales o como elementos de compuestos aromatizantes, y que nunca han sido examinadas por el JECFA. Respecto a las que ya han sido evaluadas, se recomienda una nueva evaluación a fin de tener en cuenta toda nueva información que pueda haberse producido desde la última evaluación.

Las sustancias que ya tienen una IDA o de las cuales existe una evaluación reciente, de la cual se concluye que su uso es "inocuo en las condiciones actuales de ingesta estimada", no es prioritario que se vuelvan a evaluar, por ej., la quinina (última evaluación: 1993, IDA: aceptable, límites de uso actual de hasta 100 mg/l ya que la base de quinina en las bebidas no alcohólicas no es objeto de preocupación toxicológica) y la pulegona (JECFA 753, última evaluación en 2000. Conclusión con base en la ingesta actual: no es objeto de preocupación respecto a la inocuidad).

Se recomienda establecer las siguientes prioridades:

- Sustancias que hasta la fecha no han sido evaluadas por el JECFA: la cuasina y la santonina.
- Sustancias que ya fueron evaluadas por el JECFA: beta-asarona (última evaluación: 1981 – No se le asignó una IDA); cumarina (última evaluación: 1981 – No se estableció una IDA); safrolo e iso-safoflo (última evaluación: 1981 – No se le asignó una IDA); tujones alfa y beta (última evaluación: 1981 – No se le asignó una IDA); estragol (última evaluación: 1981 – No se le asignó una IDA); metileugenol (última evaluación: 1981- No se le asignó una IDA).
- Sustancias que tienen menor pertinencia para la industria de los aromas (berberina, ácido agárico) o que carecen de propiedades aromatizantes ya que son elementos inevitables no aromatizantes o compuestos aromatizantes (aloína, ácido cianhídrico, hipericina).

2. Anteproyecto de directriz del Codex para la utilización de aromatizantes

Respecto al anteproyecto de Directriz del Codex para la utilización de aromatizantes (Apéndice I de CX/FA 07/39/12), la IOFI quisiera hacer las siguientes observaciones:

Estructura y terminación de la directriz

Evaluaciones del JECFA sobre la inocuidad

Como se expone en la introducción de CX/FA 07/39/12, un importante objetivo de la directriz es que los principios para el uso inocuo de las sustancias aromatizantes sea análogo a los principios correspondientes a los aditivos alimentarios, que figuran en la norma del Codex 192, con referencia a las evaluaciones de las sustancias aromatizantes realizada por el JECFA. Preocupa a la IOFI que la terminación del trabajo de evaluación de todas las sustancias aromatizantes que se usan en el mundo no sea posible en un plazo corto. Por lo tanto, la directriz debería contener disposiciones y criterios para dar cabida a evaluaciones aceptables de la inocuidad realizadas por otros organismos, en tanto se produce la evaluación final del JECFA.

La IOFI recomienda pasar la nota de pie de página número 5 al texto de la directriz "Esta directriz no supone que los usos de componentes aromatizantes que todavía no han sido evaluados por el JECFA no sean inocuos ni que su utilización en los alimentos sea inaceptable por otro motivo", y añadir lo siguiente:

"Una sustancia aromatizante que todavía no haya sido evaluada por el JECFA puede utilizarse temporalmente en los alimentos que participan en el comercio internacional, siempre que cumpla por lo menos dos de los siguientes criterios:

- Disponibilidad de una evaluación de la inocuidad por un organismo científico que haya aplicado criterios congruentes con los del JECFA.
- La sustancia tiene una pureza adecuada para utilizarse en los alimentos.
- La sustancia tiene antecedentes documentados de uso inocuo."

Definiciones de las sustancias y compuestos aromatizantes naturales y de los aromatizantes que dan sabor ahumado

La IOFI quisiera hacer hincapié en que el propósito de la directriz es proporcionar "principios para el establecimiento de prácticas que no conduzcan a error al consumidor".

La IOFI quisiera señalar que las definiciones relacionadas con las "sustancias y compuestos aromatizantes naturales" y los "aromatizantes que dan sabor ahumado" se relacionan principalmente con aspectos del etiquetado y tienen como objetivo informar al consumidor sobre el tipo y origen de las sustancias. Por lo tanto, es preferible que las definiciones de categorías específicas de los aromatizantes se introduzcan en la sección sobre etiquetado de la directriz. De esta manera, la IOFI recomienda que las definiciones 2.2.1.1 (Sustancias aromatizantes naturales), 2.2.1.2 (Sustancias aromatizantes sintéticas), 2.2.2 (Compuestos aromatizantes naturales) y 2.2.3 (Aromatizantes que dan sabor ahumado) se pasen a 6.0 Etiquetado.

Terminación y pertinencia de las definiciones

Definición de aroma (2.1) y aromatizante (2.2)

La IOFI recomienda eliminar la frase: "La percepción del sabor es una propiedad de los aromas", ya que la percepción del aroma en realidad es una propiedad del cerebro en reacción a determinados estímulos.

El aroma es la suma de aquellas características de cualquier materia que se tome en la boca, y se percibe principalmente a través de los sentidos del gusto y el olfato, así como por los receptores generales del dolor y el tacto de la boca, según lo recibe e interpreta el cerebro. ~~La percepción del sabor es una propiedad de los aromas.~~

La IOFI está de acuerdo con la definición propuesta de aromatizantes (2.2) y recomienda las siguientes modificaciones:

Los aromatizantes son los productos que se añaden a los alimentos para impartirles o modificar su sabor, en vez de para incrementar su calidad nutricional o producir otros efectos tecnológicos. Los aromatizantes no incluyen las sustancias que tienen un sabor exclusivamente dulce, amargo o salado (por ejemplo, el azúcar, el vinagre y la sal de mesa). Los aromatizantes pueden ser sustancias aromatizantes, ~~y compuestos aromatizantes naturales o aromatizantes para dar sabor ahumado~~, y pueden contener ingredientes **de alimentos** y de alimentos no aromatizantes (sección 2.2.4) que hacen compatibles los aromatizantes con los alimentos y las bebidas en los que se utilizan. Su objetivo no es su consumo como tales.

Sustancias aromatizantes y compuestos aromatizantes

La IOFI no tiene objeción a la definición de las sustancias aromatizantes (2.2.1), pero en nombre de la coherencia, es necesaria una definición general para los compuestos aromatizantes. A partir de la descripción de estos compuestos, según figura en 2.2.2., parece que los compuestos siempre son "compuestos aromatizantes naturales".

La IOFI propone la siguiente definición para los compuestos aromatizantes:

2.2.2 Los compuestos aromatizantes son mezclas de sustancias formadas por síntesis química u obtenidas de materias de origen vegetal o animal.

Ingredientes alimentarios

La directriz da una definición de ingredientes de alimentos no aromatizantes (2.2.4). La IOFI está de acuerdo en que esa definición trata adecuadamente la práctica de utilizar alimentos para disolver, dispersar o diluir aromatizantes.

Sin embargo, queda la preocupación de que los alimentos que tienen un "aroma" definido, como el queso, no se puedan utilizar con una interpretación estricta de 3.5.

Por lo tanto, la IOFI recomienda enmendar 3.5 de la siguiente manera:

Los aromas pueden contener ingredientes de alimentos y de alimentos no aromatizantes, incluidos aditivos alimentarios y productos alimenticios, necesarios para su producción, almacenamiento, manipulación y uso.

Sustancias aromatizantes naturales y compuestos aromatizantes naturales:

La IOFI se opone enérgicamente a que se incluya la frase "que no modifican intencionalmente la identidad química de los componentes del aromatizante" tanto en la definición de las sustancias aromatizantes naturales (2.2.1.1) como en la de los compuestos aromatizantes naturales (2.2.2). Una interpretación estricta de esta frase conduciría a descartar las sustancias que se extraen de alimentos tradicionalmente elaborados en forma apta para el consumo. Se sabe que estos procedimientos tradicionales producen cambios químicos en los alimentos a fin de reducir o evitar la toxicidad o para obtener un sabor específico en el alimento (por ej., freír la carne, cocer las patatas, etc.).

La IOFI propone la siguiente modificación:

Sustancias aromatizantes naturales, son sustancias aromatizantes obtenidas por procedimientos físicos ~~que no modifican intencionalmente la identidad química de los componentes del aromatizante~~ (por ejemplo, destilación y extracción con solventes), o por procesos enzimáticos o microbiológicos, de material de origen vegetal o animal. Ese material puede no haber sido elaborado o estar elaborado para consumo humano a través de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos (por ejemplo secado, torrefacción [tostado] y fermentación).

Compuestos aromatizantes naturales, son los preparados que contienen sustancias aromatizantes obtenidas por procedimientos físicos ~~que no modifican intencionalmente la identidad química de los componentes del aromatizante~~ (por ejemplo, destilación y extracción con solventes), o por procesos enzimáticos o microbiológicos, de material de origen vegetal o animal.

Sustancias biológicamente activas

La IOFI recomienda sustituir 4.0 Sustancias biológicamente activas, por 4.0 Sustancias de potencial preocupación, y hacer la siguiente modificación al texto:

En los aromatizantes o en los ingredientes de alimentos con propiedades aromatizantes (por ejemplo, las hierbas y las especias) pueden estar presentes sustancias ~~biológicamente activas~~ señaladas como posible motivo de preocupación toxicológica. El Anexo A contiene una lista de sustancias ~~biológicamente activas~~ que no deberían añadirse directamente a los alimentos, con excepción de la quinina, la cuasina **y la cafeína**. La presencia de estas sustancias ~~biológicamente activas~~ en los alimentos listos para el consumo puede deberse a la utilización de ciertos aromatizantes naturales o ingredientes de alimentos con propiedades aromatizantes (hierbas y especias). Su presencia en los alimentos no debería representar un riesgo para la salud y, por lo tanto, no deberían superar las dosis máximas indicadas en el Anexo. El Anexo A también contiene referencias de métodos analíticos para la determinación de esas sustancias ~~biológicamente activas~~.

Referencias a las listas de materias primas aromáticas aptas para la preparación de aromatizantes

La IOFI quisiera señalar que en el anteproyecto de directriz, el punto 8.0 se refiere a "Materias primas aromáticas aptas para la preparación de aromatizantes naturales". Por lo tanto, el objetivo de toda referencia a estas listas es sencillamente documentar la decisión de si una sustancia aromatizante puede considerarse "natural". No contiene ni implica una decisión relativa a la inocuidad, como se menciona en la nota 7: "Debe quedar claro que las referencias contienen fuentes posibles de aromas naturales, sin referencia a la inocuidad o aceptabilidad para el consumo humano de fuente específica alguna".

De esta manera, la IOFI cuestiona la necesidad de mantener esa lista en una directriz que "presenta los principios para el uso inocuo de los componentes de los aromatizantes" (véase 1.0 Alcance).

Por lo tanto, la IOFI recomienda que se elimine la lista ya que sería difícil ponerla al día como lo sugiere la nota 8: "Esta lista no es exhaustiva y se pondrá al día de vez en cuando". No está claro cuáles criterios se utilizarían para esa puesta al día. En caso de que se mantenga la lista, se debería especificar en la directriz el objetivo y el procedimiento para mantenerla.