



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

46ª reunión

Hong Kong, China, 17-21 de marzo de 2014

PROPUESTAS DE ENMIENDAS Y/O ADICIONES AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS (CAC/GL 36-1989)

(Preparado por un grupo de trabajo electrónico dirigido por Irán)

Los gobiernos y las organizaciones internacionales, en calidad de observadores en la Comisión del Codex Alimentarius, que deseen presentar observaciones en el Trámite 3 sobre la propuesta de enmiendas y/o adiciones al *Sistema Internacional de Numeración de aditivos alimentarios* (Anexo 1) están invitados a hacerlo a más tardar el **31 de enero de 2014**, de la siguiente manera: Secretariat, Codex Committee on Food Additives, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, China, (correo electrónico: secretariat@ccfa.cc), con copia a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: Codex@fao.org).

Formato para la presentación de observaciones: Con el fin de facilitar la recopilación de las observaciones y preparar un documento de mayor utilidad con las mismas, se ruega a los Miembros y Observadores, si no lo hacen así todavía, que presenten sus observaciones en el formato indicado en el Anexo 2 de este documento.

Información general

1. En marzo de 2013 la 45ª reunión del CCFA acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (GTe) abierto a todos los Miembros y Observadores y organizado por Irán. En abril de 2013, la Secretaría del Codex distribuyó la CL 2013/13-FA con la invitación para enviar, a más tardar el 15 de septiembre de 2013, propuestas de cambios, adiciones (y supresión) a la lista del SIN.
2. La Secretaría del Codex distribuyó el 14 de mayo de 2013 un mensaje de inicio de las actividades del GTe con una invitación a los Miembros y Observadores para apuntarse para participar en el GTe a más tardar el 15 de junio de 2013. Se señaló que el GTe trabajaría en inglés únicamente. Las atribuciones del GTe, según lo decidido por la 45ª reunión del CCFA fueron:
 - i) Examinar las respuestas a la CL 2013/13-FA con petición de propuestas para cambios o adiciones a la lista del SIN y preparar una propuesta para distribuirla a fin de recoger observaciones en el Trámite 3.
 - ii) Debatir los cambios propuestos en las funciones tecnológicas que, debido a limitaciones de tiempo, no pudo examinar el grupo de trabajo presencial durante la 45ª reunión del Comité.
3. La carta circular (CL 2013/13-FA), en la que se piden observaciones sobre el SIN, fijó el 15 de septiembre de 2013 como plazo para presentar las observaciones.

El grupo de trabajo por medios electrónicos

4. En abril de 2013 la Secretaría del Codex distribuyó una invitación a los Miembros y Observadores del Codex para que manifestaran su interés en participar en el GTe a más tardar el 15 de junio de 2013. Esta invitación contenía las atribuciones del GTe, un esquema general de las actividades del grupo, y los resultados que se esperan de ese trabajo, es decir, una propuesta de enmiendas a la lista del SIN.
5. El 19 de junio de 2013 nueve países, una organización miembro y observadores de trece organizaciones internacionales se habían inscrito y expresaron su interés en participar en el GTe: Argentina,

Brasil, la Unión Europea, Irán, Japón, Corea, Nueva Zelandia, México, Perú, Estados Unidos de América, la Secretaría del JECFA/FAO, CCC, ELC, IADSA, IOFI, IFT, IACM, ICGA, FIL, ICGMA, IFAC, NATCOL, OIV y USP.

6. Todos los observadores son reconocidos como organizaciones internacionales no gubernamentales del Codex.

7. El 20 de junio de 2013 se distribuyó al GTe una descripción general del trabajo del grupo. La fecha límite para enviar información y observaciones fue la misma que la de la CL: el 15 de septiembre de 2013.

8. En septiembre de 2013 se envió a los miembros del GTe un conjunto de las propuestas recibidas para recoger observaciones a más tardar el 31 de octubre de 2013.

9. La propuesta de cambios y/o adiciones a la lista del SIN se presenta en el **Cuadro I** y el **Cuadro II** del Anexo, con base en las respuestas a la CL 2013/13-FA.

10. Las observaciones se incluyen en los dos cuadros. En el Cuadro 1, que abarca la modificación de un nombre actual del SIN o nuevo número y función del SIN; y el Cuadro 2 que contiene la propuesta de nuevas funciones tecnológicas.

11. La presentación de cambios en el SIN se basa en las observaciones presentadas por los siguientes miembros del GTe: Brasil, Nueva Zelandia, EE UU, Irán, la UE, NATCOL y IACM. Todas las observaciones de los miembros están acompañadas de la debida justificación, lo que se agradeció mucho.

Anexo I**ANTEPROYECTO DE CAMBIOS Y/O ADICIONES AL SIN****(En el Trámite 3)****Sistema Internacional de Numeración de aditivos alimentarios, la lista figura en orden numérico**

La lista del SIN en orden numérico se propone para actualizarse en el caso de algunos aditivos alimentarios, indicados en los cuadros que figuran a continuación.

Observaciones:

- Los cambios se indican en **negritas/subrayado**.
- Se trató de incluir todos los cambios propuestos, especialmente en lo que respecta a la función tecnológica, con el fin de enumerar todas las funciones tecnológicas para las que se utiliza el aditivo de conformidad con las observaciones recibidas.
- Con el fin de clarificar los cuadros, las notas adicionales también se incluyen en ellos. Estas notas adicionales explican la justificación técnica y general.
- Se presentó una observación adicional para que se incluyeran algunas sales emulsionantes de algunos aditivos alimentarios con esta clase funcional

Cuadro 1: propósito de la modificación de un nombre actual del SIN o nuevo número del SIN

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario en el SIN	Nombre del aditivo alimentario en el JECFA	Función tecnológica	Notas
105	Amarillo cártamo	Amarillo cártamo	Colorante	Véase la Nota 1
163 (vi)	Extracto de zanahoria negra	---	Colorante	Véase la Nota 1
176	Pigmentos nacarados a base de silicato de potasio y aluminio (PAS-BPP)	Pigmentos nacarados a base de silicato de potasio y aluminio (PAS-BPP)		Véase la Nota 2
176(i)	Pigmentos nacarados a base de silicato de potasio y aluminio recubiertos con dióxido de titanio tipo I	Pigmentos nacarados a base de silicato de potasio y aluminio recubiertos con dióxido de titanio tipo I Tipo I	Colorante	
176(ii)	Pigmentos nacarados a base de silicato de potasio y aluminio recubiertos con óxido de hierro tipo II	Pigmentos nacarados a base de silicato de potasio y aluminio recubiertos con óxido de hierro tipo II	Colorante	
176(iii)	Pigmentos nacarados a base de silicato de potasio y aluminio recubiertos con dióxido de titanio y óxido de hierro tipo III	Pigmentos nacarados a base de silicato de potasio y aluminio recubiertos con dióxido de titanio y óxido de hierro tipo III	Colorante	
499	Fitoesteres ricos en estigmasterol	---	Estabilizador	Véase la Nota 3
1100 (i)	Alfa-amilasa de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Alfa-amilasa de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Agente de tratamiento de las harinas	Véase la Nota 4
1100 (ii)	Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i>	Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i>	Agente de tratamiento de las harinas	Véase la Nota 4
1100 (iii)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus megaterium</i> expresada en en <i>Bacillus subtilis</i>	Alfa-amilasa de <i>Bacillus megaterium</i> expresada en en <i>Bacillus subtilis</i>	Agente de tratamiento de las harinas	Véase la Nota 4
1100 (iv)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	Agente de tratamiento de las harinas	Véase la Nota 4
1100 (v)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Agente de tratamiento de las harinas	Véase la Nota 4
1100 (vi)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus subtilis</i>	Alfa-amilasa de <i>Bacillus subtilis</i>	Agente de tratamiento de las harinas	Véase la Nota 4
1205	Copolímero de metacrilato básico	---	Agente de glaseado	Véanse las notas 2 y 5

Núm. SIN	Nombre del aditivo alimentario en el SIN	Nombre del aditivo alimentario en el JECFA	Función tecnológica	Notas
<u>1206</u>	<u>Copolímero de metacrilato neutro</u>	---	<u>Agente de glaseado</u>	<u>Véase la Nota 5</u>
<u>1207</u>	<u>Copolímero de metacrilato aniónico</u>	----	<u>Agente de glaseado</u>	<u>Véase la Nota 5</u>

Nota adicional para el Cuadro 1:

Nota 1: La justificación de la adición del amarillo cártamo al SIN es que el JECFA lo examinó y su uso está aprobado en muchos países, entre ellos Corea, China y Japón. La justificación de la adición del extracto de zanahoria negra en el SIN es que este color es una antocianina, y su uso se permite en muchos países, como los EE UU y la UE.

Nota 2: Se basa en la decisión del CCFA de no incluir en general las clases funcionales y funciones tecnológicas en los aditivos "principales" en el SIN (CX/FA 11/43/16 y REP 11/FA, párr. 145). Por lo tanto, se recomienda consignar el aditivo "principal" en negritas en el SIN, sin clase funcional ni función tecnológica.

Nota 3: Se cuestionó la funcionalidad de los fitoesteroles ricos en estigmasterol como estabilizador. La Unión Europea confirmó que los fitoesteroles ricos en estigmasterol se autorizaron como nuevo aditivo alimentario en la UE en 2013. Se analizaron la necesidad tecnológica y la función. Los fitoesteroles ricos en estigmasterol funcionan como estabilizador, agente nucleante del hielo para generar y mantener la presencia de dispersiones de hielo en una serie de cócteles de alcohol listos para congelar. El motivo de asignar el SIN 499 y no el 497 a este aditivo es evitar la confusión con el E 497 que tiene el nombre Polímeros de polioxipropileno-polioxietileno.

Nota 4: Se propuso armonizar los nombres y las clases funcionales utilizadas en el SIN y la NGAA de las seis amilasas que figuran en el Cuadro 3 de la NGAA con nombres únicos, y en el SIN aparecen asociadas con el mismo nombre (amilasas) y mismo número (SIN 1100). Los EE UU propusieron que los nombres más específicos para la amilasas utilizados en la NGAA se incorporen al SIN para que puedan armonizarse con la NGAA. Por lo tanto, se decidió asignar subclases con romanitos para identificar las seis amilasas.

Nota 5: Se propuso utilizar sufijos en romanitos para las entidades de los "copolímeros de metacrilato". Sin embargo, con el fin de evitar confusión con los números E 205-206-207 asignados al copolímero de metacrilato básico, copolímero de metacrilato, neutro, copolímero de metacrilato aniónico en secuencia, se eligieron los mismos números SIN; sin embargo, la decisión corresponde al CCFA.

Cuadro 2: Propuesta de nuevos fines tecnológicos (Petición de nuevos fines tecnológicos de un aditivo con la siguiente justificación). La nueva función tecnológica se presenta en **negritas/subrayado**)

Núm. SIN	Aditivo alimentario	CAC/GL 36-1989		Notas
		Clase funcional del SIN	Función tecnológica	
243	etil-lauroil arginato	Sustancia conservadora	sustancia conservadora <u>conservante antimicrobiano</u>	(Está demostrado que el compuesto ha sido o se puede utilizar con eficacia para la función tecnológica propuesta) Nota 6
290	Dióxido de carbono	Gasificante <u>Espumante</u> Gas de envasado Sustancia conservadora Propulsor	gasificante <u>espumante</u> gas de envasado sustancia conservadora propulsor	Nota 7
325	Lactato de sodio	Regulador de la acidez Antioxidante Incrementador del volumen Emulsionante <u>Sal emulsionante</u> Humectante Espesante	regulador de la acidez antioxidante sinergista incrementador del volumen emulsionante <u>sal emulsionante</u> humectante agente de soporte	Nota 9
327	Lactato de calcio	Regulador de la acidez <u>Sal emulsionante</u> Agente endurecedor Agente de tratamiento de las harinas	regulador de la acidez <u>sal emulsionante</u> agente endurecedor agente de tratamiento de las harinas	Nota 9
331(i)	Citrato dehidrogenado de sodio	Reguladores de la acidez Emulsionantes <u>Sal emulsionante</u> Secuestrante Estabilizador	regulador de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador	Nota 9
331(ii)	Citrato monoácido disódico	Regulador de la acidez Emulsionante <u>Sal emulsionante</u> Secuestrante Estabilizador	reguladores de la acidez emulsionante <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador	Nota 9
331(iii)	Citrato trisódico	Regulador de la acidez Emulsionante <u>Sal emulsionante</u> Secuestrante Estabilizador	reguladores de la acidez emulsionantes <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador	Nota 9
332(i)	Citrato diácido potásico	Regulador de la acidez <u>Sal emulsionante</u> Secuestrante Estabilizador	regulador de la acidez <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador	Nota 9
332(ii)	Citrato tripotásico	Regulador de la acidez <u>Sal emulsionante</u> Secuestrante Estabilizador	regulador de la acidez <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador	Nota 9
333(i)	Citrato monocalcico	Regulador de la acidez agente endurecedor <u>Sal emulsionante</u> Secuestrante Estabilizador	regulador de la acidez agente endurecedor <u>sal emulsionante</u> secuestrante estabilizador	Nota 9

Núm. SIN	Aditivo alimentario	CAC/GL 36-1989		Notas
		Clase funcional del SIN	Función tecnológica	
333(ii)	Citrato dicálcico	Regulador de la acidez Agente endurecedor Sal emulsionante Secuestrante Estabilizador	regulador de la acidez agente endurecedor sal emulsionante secuestrante estabilizador	Nota 9
333(iii)	Citrato tricálcico	Regulador de la acidez Agente endurecedor Sal emulsionante Secuestrante Estabilizador	regulador de la acidez agente endurecedor sal emulsionante secuestrante estabilizador	Nota 9
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Regulador de la acidez Antioxidante Sal emulsionante Acentuador del sabor Secuestrante	regulador de la acidez antioxidante sinergista sal emulsionante aromatizante sinergista secuestrante	Nota 9
335(i)	Tartrato monosódico	Regulador de la acidez Sal emulsionante Secuestrante Estabilizador	regulador de la acidez sal emulsionante secuestrante estabilizador	Nota 9
335(ii)	Tartrato de Sodio, L(+)	Regulador de la acidez Sal emulsionante Secuestrante Estabilizador	regulador de la acidez sal emulsionante secuestrante estabilizador	Nota 9
336(i)	Tartrato monopotásico;	Regulador de la acidez Sal emulsionante Secuestrante Estabilizador	reguladores de la acidez sal emulsionante secuestrantes estabilizadores	Nota 9
336(ii)	Tartrato dipotásico	Reguladores de la acidez Sal emulsionante Secuestrantes Estabilizadores	reguladores de la acidez sal emulsionante secuestrantes estabilizadores	Nota 9
337	Tartrato de potasio y sodio, L(+)	Reguladores de la acidez Sal emulsionante Secuestrantes Estabilizadores	regulador de la acidez sal emulsionante secuestrante estabilizador	Nota 9
339(i)	Fosfato diácido de sodio	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez/soluciones regulador emulsionante sal emulsionante agente humectante/agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
339(ii)	Hidrogenfosfato disódico	Reguladores de la acidez Emulsionantes Sal emulsionante Humectantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez/solución reguladora emulsionante sal emulsionante agente humectante/agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
339(iii)	Fosfato trisódico	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Sustancia conservadora Secuestrante Estabilizador	regulador de la acidez emulsionante sal emulsionante agente humectante/agente de retención de la humedad sinergista antimicrobiano secuestrante	Nota 9

Núm. SIN	Aditivo alimentario	CAC/GL 36-1989		Notas
		Clase funcional del SIN	Función tecnológica	
		Espesante	estabilizador agente texturizador	
340(i)	Fosfato diácido de potasio	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Secuestrante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez/solución reguladora emulsionante sal emulsionante agente humectante/agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
340(ii)	Hidrogenofosfato dipotásico	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Secuestrante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez/solución reguladora emulsionante sal emulsionante agente humectante/agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
340(iii)	Fosfato tripotásico	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Secuestrante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez/solución reguladora emulsionante sal emulsionante agente humectante/agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
341(i)	Fosfato diácido de calcio	Regulador de la acidez Antiaglutinante Sal emulsionante Agente endurecedor Agente de tratamiento de las harinas, humectante Leudante Secuestrante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez antiaglutinante sal emulsionante agente endurecedor acondicionador de masa/agente de tratamiento de las harinas humectante/agente retención de humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
341(ii)	Hidrogenofosfato de calcio	Regulador de la acidez Antiaglutinante Sal emulsionante Agente endurecedor Agente de tratamiento de las harinas, humectante Leudantes Estabilizador Espesante	reguladores de la acidez antiaglutinantes sal emulsionante agente endurecedor acondicionador de masa/agente de tratamiento de las harinas agente humectante/agente de retención de la humedad leudante estabilizador agente texturizador	Nota 9
341(iii)	Fosfato tricálcico	Regulador de la acidez Antiaglutinante Emulsionante Sal emulsionante Agente endurecedor Agente de tratamiento de las harinas Humectante Leudante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez/solución reguladora antiaglutinante agente enturbiador sal emulsionante agente endurecedor agente de tratamiento de las harinas agente humectante/agente de retención de la humedad leudante	Nota 9

Núm. SIN	Aditivo alimentario	CAC/GL 36-1989		Notas
		Clase funcional del SIN	Función tecnológica	
			estabilizador agente texturizador	
342(i)	Fosfato diácido de amonio	Regulador de la acidez Agente de tratamiento de las harinas Estabilizador Espesante	regulador de la acidez agente de tratamiento de las harinas estabilizador espesante	Nota 7
342(ii)	Hidrogenofosfato diamónico	Regulador de la acidez Agente de tratamiento de las harinas Estabilizador Espesante	regulador de la acidez agente de tratamiento de las harinas estabilizador espesante	Nota 7
343(i)	Fosfato monomagnésico	Reguladores de la acidez Sal emulsionante Agente de tratamiento de las harinas Estabilizador Espesante	regulador de la acidez sal emulsionante agente de tratamiento de las harinas estabilizador espesante	Notas 7 y 9
343(ii)	Hidrogenofosfato de magnesio	Regulador de la acidez Sal emulsionante Agente de tratamiento de las harinas Estabilizador Espesante	regulador de la acidez sal emulsionante agente de tratamiento de las harinas estabilizador espesante	Notas 7 y 9
343(iii)	Fosfato trimagnésico	Regulador de la acidez Agente de tratamiento de las harinas Estabilizadores Espesantes	reguladores de la acidez agente de tratamiento de las harinas estabilizadores espesante	Nota 7
450(i)	Difosfato disódico	Reguladores de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador Espesante	Regulador de la acidez/agente regulador emulsionante sal emulsionante agente retención de humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
450(ii)	Difosfato trisódico	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez emulsionante sal emulsionante agente retención de humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
450(iii)	Difosfato tetrasódico	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador Espesante	Regulador de la acidez/agente regulador emulsionante sal emulsionante agente de retención de humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
450(iv)	Difosfato dipotásico	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador	regulador de la acidez/ emulsionante sal emulsionante agente retención de humedad leudante secuestrante estabilizador	Nota 9

Núm. SIN	Aditivo alimentario	CAC/GL 36-1989		Notas
		Clase funcional del SIN	Función tecnológica	
450(v)	Difosfato Tetrapotásico	Reguladores de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez emulsionante sal emulsionante agente retención de humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
450(vi)	Difosfato dicálcico	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador Espesante	Regulador de la acidez/agente regulador emulsionante sal emulsionante agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
450 (vii)	Difosfato diácido cálcico	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador	regulador de la acidez emulsionante sal emulsionante agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador	Nota 9
450(ix)	Difosfato diácido de magnesio	Regulador de la acidez Leudante	regulador de la acidez leudante	Nota 7
451(i)	Trifosfato pentasódico	Reguladores de la acidez Emulsionantes Sal emulsionante Humectantes Secuestrantes Estabilizadores Espesantes	regulador de la acidez emulsionante sal emulsionante agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Secuestrante Estabilizador Espesante	reguladores de la acidez emulsionantes sal emulsionante agente de retención de la humedad secuestrantes estabilizadores agentes texturizadores	Nota 9
452(i)	Polifosfato de sodio	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez emulsionante sal emulsionante agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
452(ii)	Polifosfato de potasio	Regulador de la acidez Emulsionante Sal emulsionante Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez emulsionante sal emulsionante agente de retención de la humedad leudante secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 9
452(iv)	Polifosfato de calcio	Reguladores de la acidez Emulsionantes Sal emulsionante Humectante	regulador de la acidez emulsionante sal emulsionante agente de retención de la humedad leudante	Nota 9

Núm. SIN	Aditivo alimentario	CAC/GL 36-1989		Notas
		Clase funcional del SIN	Función tecnológica	
		Leudante Secuestrante Estabilizador Espesante	secuestrante estabilizador agente texturizador	
452(v)	Polifosfato de amonio	Regulador de la acidez Emulsionante Humectante Secuestrante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez emulsionante agente de retención de la humedad secuestrante estabilizador agente texturizador	Nota 7
500(i)	Carbonato de sodio	Regulador de la acidez Antiaglutinante Leudante Estabilizador Espesante	regulador de la acidez antiaglutinante leudante estabilizador espesante	Nota 7
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Regulador de la acidez Antiaglutinantes Leudantes Estabilizador Espesante	regulador de la acidez antiaglutinante leudante estabilizador espesante	Nota 7
508	Cloruro de potasio	Agente endurecedor Acentuador del sabor Estabilizador Espesante	agente endurecedor acentuadores del sabor sinergista estabilizador sinergista espesante	Nota 8
509	Cloruro de calcio	Agente endurecedor Estabilizador Espesante	agente endurecedor sinergista estabilizador sinergista espesante	Nota 7
542	Fosfato de huesos	Antiaglutinante Emulsionante Humectante Estabilizador Espesante	antiaglutinante emulsionante agente de retención de la humedad estabilizador espesante	Nota 7
941	Nitrógeno	Espumante Gases de envasado Propulsor	Espumante gases de envasado propulsor	Nota 7
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Antiaglutinante Emulsionante Estabilizador Espesante	antiaglutinante emulsionante estabilizador aglutinante/espesante	Nota 7

Nota adicional para el Cuadro 2:

Nota 6: Este aditivo "etil-lauroil arginato" se utiliza como conservante antimicrobiano en los EE UU.

Nota 7: Con el fin de comparar y sincronizar la clase funcional de algunos aditivos del SIN con los que figuran en las normas para productos lácteos, la FIL llevó a cabo un análisis y comparación de las clases funcionales de los aditivos alimentarios que figuran en los nombres del aditivo alimentario del SIN y los que figuran en las correspondientes disposiciones sobre aditivos alimentarios en las 34 normas para productos lácteos según figuran en la 2ª Ed. (2011) de *Leche y productos lácteos* y en el sitio web del Codex Alimentarius. Las clases funcionales mencionadas que se piden son para armonizar las clases de los aditivos alimentarios con las justificadas de 14 aditivos alimentarios durante la revisión y actualización de las normas actuales y la elaboración de nuevas normas para productos por el CCMMP, terminadas y adoptadas por la Comisión en 2010

Nota 8: En la 45ª reunión del CCFA se propuso sustituir las clases funcionales de estabilizador y espesante por agente endurecedor para el SIN 508 Cloruro de potasio y el SIN 509 Cloruro de calcio. Se indicó entonces que la eliminación de estas funciones de ambos aditivos tendría consecuencias y crearía problemas en la Norma del Codex para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003), que no incluye agentes endurecedores entre las clases de aditivos alimentarios que se pueden utilizar. Para afrontarlo se propuso que la función tecnológica de estos dos aditivos alimentarios sea la de "sinergista estabilizador" o "sinergista espesante", que actualmente no figuran en la Sección 2 de CAC/GL 36-1989. **Se recomienda** que el CCFA en su 46ª reunión examine esta propuesta, que no debatió el GTe.

Nota 9: La FIL informó que la categoría funcional de sales emulsionantes no está asignada a ningún aditivo alimentario con esta clase funcional. Se recordó que las sales emulsionantes son necesarias y ampliamente utilizadas en la fabricación de quesos, quesos preparados y productos derivados y la ausencia de aditivos alimentarios en esta clase funcional en CAC/GL 36-1989 puede dar lugar a problemas internacionales.¹

¹ Esta lista se basa principalmente en que en el informe del grupo de trabajo presencial en el anteproyecto de norma para quesos elaborados en la 9ª reunión del CCMMP en 2010, los nombres específicos de los distintos aditivos alimentarios y sus respectivos SIN son los que figuran en GL-36. Sin embargo, los fosfatos de sodio y aluminio (SIN 541i, ii) se añadieron sobre la base de la decisión de la reunión del CCFA de 2013 de conservar estos aditivos alimentarios, con la nota "Sólo para uso en queso americano elaborado".

Anexo 2**ORIENTACIONES GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES**

Con el fin de facilitar la recopilación de observaciones y preparar un documento de mayor utilidad, se ruega a los Miembros y Observadores que no han presentado sus observaciones, que las incluyan bajo los siguientes títulos:

- (i) Observaciones generales
- (ii) Observaciones específicas

Las observaciones específicas deberán incluir una referencia a la sección correspondiente y/o párrafo del documento al que se refieran las observaciones.

Cuando se propongan cambios en párrafos específicos, se ruega a los Miembros y Observadores que faciliten sus propuestas de enmiendas acompañadas de la correspondiente justificación. Los textos nuevos deberán presentarse en **subrayado y negritas** y las eliminaciones en ~~texto tachado~~.

Con el fin de facilitar la labor de recopilación de las observaciones de las secretarías, se ruega a los Miembros y Observadores que se abstengan de usar textos con letras o sombreados de colores ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y que tampoco utilicen la función de registro de cambios, que se puede perder al copiar/pegar las observaciones en un documento unificado.

Con el fin de reducir el trabajo de traducción y ahorrar papel, se ruega a los Miembros y Observadores que no reproduzcan todo el documento sino sólo aquellas partes de los textos respecto a las cuales se proponen cambios y/o enmiendas.