



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

50.ª reunión

**ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS
FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 84.ª REUNIÓN**

Respuestas a la carta circular CL 2018/10-FA de Costa Rica, Cuba, Japón, Kazajstán, Paraguay, Rwanda, Estados Unidos de América, International Chewing Gum Association (ICGA), Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de la Información (IUFOST) y EU speciality food ingredients

COSTA RICA

Costa Rica agradece al grupo de trabajo la actividad realizada y la oportunidad de formular observaciones. En este sentido, desea expresar su apoyo a las especificaciones propuestas.

CUBA

Cuba agradece la oportunidad de expresar sus observaciones sobre este tema y, en principio, apoya el Anteproyecto de especificaciones para aditivos alimentarios en el Trámite 3, formulado por el JECFA/FAO.

JAPÓN

Polisacáridos de semillas de tamarindo (N)

El Japón propone que los polisacáridos de semillas de tamarindo se incluyan en la lista del Anteproyecto de especificaciones formuladas por el JECFA en su 84.ª reunión (en el Trámite 3) en el Anexo I de CX/FA 18/50/4, porque la 84.ª reunión del JECFA ha establecido nuevas especificaciones "completas" para los polisacáridos de semillas de tamarindo (<http://www.fao.org/3/a-i8147e.pdf>), pero los polisacáridos de semillas de tamarindo no aparecen en los anexos de CX/FA 18/50/4.

Si hay razones específicas de que los polisacáridos de semillas de tamarindo no figuren en la lista del anteproyecto de especificaciones, el Japón quisiera solicitar aclaraciones al respecto.

KAZAJSTÁN

Kazajstán está de acuerdo con las especificaciones del JECFA para los siguientes aditivos alimentarios:

- Azul brillante FCF (R) (SIN 133)
- Extracto de *Dunaliella salina* rico en betacarotenos (N)
- Verde sólido FCF (R) (SIN 143)
- Celulosamicrocristalina (R) (SIN 460(i))
- Dióxido de silicio amorfo (R) (SIN 551)
- Silicato de sodio y aluminio (R) (SIN 554)
- Glicósidos de esteviol (R) (SIN 960)
- Ésteres de ácidos grasos y sacarosa (R) (SIN 473)

Los mencionados aditivos alimentarios cuyo uso está permitido en la industria alimentaria, de conformidad con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera 029/2012 de la Comisión Económica Euroasiática (CEE), con el mandato de establecer requisitos mínimos en materia de inocuidad alimentaria en los países miembros de la CEE (p. ej. Federación de Rusia, Armenia, la República de Belarús, la República de Kirguistán, la República de Kazajstán).

Respecto al aditivo alimentario Goma ghatti (R) (SIN 419), Kazajstán no tiene observaciones concretas ya que este aditivo no está regulado en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera 029/2012 de la CEE.

PARAGUAY

Paraguay recomienda la adopción del SIN 960 con las especificaciones designadas "completas" por el JECFA. Sin embargo, quisiéramos recomendar además que el SIN 960 asignado a los glicósidos de esteviol de *Stevia Rebaudiana Bertoni* no se convierta en un aditivo principal respecto a otros los glicósidos de esteviol que se pueden producir con la misma IDA y niveles de uso de la NGAA. Por ejemplo, en caso de que el Comité apruebe que se asignen a otros glicósidos de esteviol (p. ej., los obtenidos de *Yarrowialia politica*) números del SIN subordinados, porejemplo SIN 960 (i), se puede confundir o conducir a error a los consumidores puesto que no están bien informados acerca del proceso tecnológico de producción de estos edulcorantes. Quisiéramos señalar que los consumidores eligen los edulcorantes a base de estevia debido a su origen vegetal natural.

RWANDA

Sin comentarios, el texto es correcto.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos de América agradecen la oportunidad de presentar las siguientes observaciones para su examen en la próxima 50.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), Especificaciones completas de aditivos alimentarios designadas completas (Monografías 20 JECFA/FAO, Roma, 2018).

La delegación de los Estados Unidos quisiera señalar un error tipográfico en la lista de aditivos alimentarios designados como completas en el Anexo 1 del documento CX/FA 18/50/4. Se señala que el aditivo alimentario "polisacáridos de semillas de tamarindo" no figura en la lista de especificaciones designadas como completas de la 84.^a reunión del JECFA. En la 84.^a reunión del JECFA se prepararon nuevas especificaciones completas para los polisacáridos de semillas de tamarindo, tal como se presenta en las Monografías 20 JECFA/FAO. Así, las especificaciones para los polisacáridos de semillas de tamarindo también deberán examinarse en la 50.^a reunión del CCFA para su aprobación por el Codex.

En un tema relacionado, observamos que las especificaciones para los polisacáridos de semillas de tamarindo en CX/FA 18/50/3 figuran como provisionales en el Cuadro 1 del documento, cuando deberían aparecer como completas. Esto tiene repercusiones para la "Acción recomendada por el CCFA" para los polisacáridos de semillas de tamarindo que se presentan en el Cuadro 1. Como los polisacáridos de semillas de tamarindo tiene especificaciones completas y el JECFA les asignó una IDA "no especificada", se debería: 1) transmitir al grupo de trabajo sobre el SIN para que se considere la asignación de un número SIN; y 2) incluir en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuir para recoger observaciones en el Trámite 3.

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)

En nombre de la ICGA y sus miembros, sírvanse tener en cuenta que estamos a favor de la adopción en el Trámite 5/8 por el 41.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, de todas estas especificaciones completas del JECFA para su futura inclusión en el texto del Codex CAC/MISC 6 como especificaciones aprobadas por el Codex.

UNIÓN INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN (IUFOST)

La IUFOST apoya la aprobación de las especificaciones. En todas las especificaciones del Codex las especificaciones adoptadas por el JECFA también deberían ser especificaciones del Codex.

EU SPECIALTY FOOD INGREDIENTS

Extracto de *Dunaliella salina* rico en betacarotenos (N)

EU Specialty Food Ingredients desea presentar las siguientes observaciones sobre las nuevas especificaciones para los extractos de *Dunaliella salina* ricos en betacarotenos (N):

Pureza - arsénico:

De acuerdo al productor básico, el límite superior de arsénico con máx. 1 mg/kg no refleja todo el conjunto de datos que se presentó inicialmente. El productor básico recomendó un límite superior de arsénico de 3 mg/kg.

Los valores analíticos del arsénico de los años 2010 a 2017 (412 lotes) muestran los siguientes resultados estadísticos:

- Mínimo: 0,1 mg/kg.
- Máximo: 3,0 mg/kg.
- Promedio: 0,86 mg/kg.
- Desviación estándar (aleatorio/muestra): 0,62 mg/kg.
- 121 lotes (29%) de 412 lotes excedieron el límite superior de arsénico con máx. 1 mg/kg.

Teniendo en cuenta el triple de la desviación estándar, los valores de arsénico son entre 0 - 2,7 mg/kg. De acuerdo a estos resultados, un límite superior para el arsénico de 1 mg/kg sería demasiado bajo. En nuestra opinión, un límite superior para el arsénico de 3 mg/kg, sería más realista y justificado.

Dióxido de silicio amorfo (R) (SIN 551)

EU Specialty Food Ingredients desea presentar las siguientes observaciones sobre las especificaciones revisadas para el dióxido de silicio amorfo:

- número CAS del sílice hidratado: El número correcto es 112926-00-8 (en lugar de 112696-00-8);
- Solubilidad (Vol. 4):

Según las especificaciones revisadas para el dióxido de silicio amorfo (SIN 551), este es insoluble en agua o etanol cuando la solubilidad se determina después de no más de 5 minutos (Vol. 4).

Sin embargo, en nuestra opinión, no se puede lograr el equilibrio después de un período de tiempo tan corto en el caso del dióxido de silicio amorfo (SIN 551). De acuerdo a las condiciones ambientales, el dióxido de silicio amorfo (SIN 551) es parcial o totalmente soluble en agua y se disuelve (depolimeriza) en agua y genera ácido ortosílico (H_4SiO_4). En concentraciones > 2 mmol/L, el ácido ortosílico se condensa con otras moléculas de ácido ortosílico para formar ácido disílico ($H_6Si_2O_7$), ácido trisílico, y ácidos oligo y polisílicos ($H_{2N+2}Si_nO_{3n+1}$).

Por lo tanto, nos gustaría proponer que se añada una nota de que es posible obtener un diferente comportamiento de solubilidad con otros métodos, como el 105 de la OCDE o el 105 mejorado de la OCDE.