

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 (b) del programa

CX/FA 08/40/12

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

PROPUESTAS PARA CAMBIOS Y/O ADICIONES AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

(en respuesta a la CL 2007/26-FA)

Presentaron las observaciones que figuran abajo los siguientes miembros del Codex: Canadá, República Dominicana y Japón

Canadá

Canadá propone examinar la inclusión del citrato monoglicérido en el grupo de ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol, SIN 472 c. Las especificaciones del citrato monoglicérido se presentan en el compendio del JECFA, volumen 2, FAO, Roma, 2005. También figuran en el Codex de Sustancias Químicas, 5ª ed., Washington D.C., 2004. Sin embargo, el citrato monoglicérido no figura en CAC/GL 36-1989, Amd. 2006. No se ha asignado a este aditivo alimentario un registro en el Sistema Internacional de Numeración.

La comparación entre las especificaciones de los ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol y las del citrato monoglicérido muestra analogías en la estructura molecular de ambos. Los ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol están compuestos de un glicerol esterificado, mientras que por lo menos uno de los grupos esterificados es una porción de ácido cítrico, otro es una porción de ácido graso y la porción restante puede ser ácido cítrico, un ácido graso o hidrógeno. El citrato monoglicérido está compuesto de un glicerol esterificado, donde un grupo esterificado también es una porción de ácido cítrico, otra es específicamente ácido oléico (un ácido graso) y la porción restante puede ser ácido cítrico o hidrógeno. De esta manera, la única diferencia entre ambas estructuras es que en el citrato monoglicérido una porción esterificada del glicerol es específicamente ácido oléico, mientras que en los ésteres cítricos y de ácidos grasos no se especifica la porción de ácido graso (y, de esta manera, podría incluir ácido oléico). Por lo tanto, a juicio del Canadá, el citrato monoglicérido podría incorporarse en los ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol y tal vez se le podría asignar el número del SIN 472c(i).

República Dominicana:

En el apéndice XIII, del ALINORM 07/30/12 sugerimos que en la columna de FUNCIÓN TÉCNICA se sustituya la palabra “Color” en todas los lugares que aparece, por la palabra “Colorante”. Esto basado en que la palabra *Color* es un atributo y no una función; además de que se define Color como la sensación producida por los rayos luminosos al impresionar los órganos visuales (ojos) en función de la longitud de onda, mientras que un Colorante se define como una sustancia que es capaz de teñir las fibras vegetales y animales.

Japón:

Japón quisiera pedir al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) que añada un nuevo aditivo alimentario (oligoésteres de la sucrosa) al Sistema Internacional de Numeración (SIN) de los aditivos alimentarios.

Los "oligoésteres de la sucrosa tipos I y II" (a partir de aquí OES tipos I y II) son un aditivo alimentario que ya está aprobado en Japón, los Estados Unidos, China, Corea y Taiwán, y que se usa como emulsificante o estabilizador en los siguientes alimentos: grasas para cocinar, margarinas, grasas para untar, chocolate, cremas para batir, sucedáneos de crema para el café, helados, dulces en tabletas, complementos alimenticios en tabletas, mezclas de salsas en presentación sólida y condimentos en polvo. Actualmente se comercializan en esos países numerosos alimentos que contienen OES tipos I y II y también se exportan a otros países.

Los OES tipos I y II pertenecen a la familia de sustancias de los "ésteres de ácidos grasos y sacarosa", por interesterificación de la sucrosa con ésteres de metilo de ácidos grasos derivados de grasas y aceites comestibles. Hasta ahora, el JECFA sólo ha evaluado el grupo hidrofílico de esta familia de sustancias, denominada "ésteres de ácidos grasos y sacarosa" o "SIN 473". Por esto, Japón pidió a la pasada reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (39ª reunión) que se incluya el grupo lipofílico, denominado "oligoésteres de la sucrosa tipos I y II" en la lista de prioridades de aditivos alimentarios propuestos para que los evalúe el JECFA, petición que se aceptó. Se supone que el JECFA evaluará en el futuro próximo los OES tipos I y II.

De esta manera, Japón quisiera proponer asignar un número del SIN a los OES tipos I y II y clasificarlos como emulsificantes y estabilizantes.