



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**  
**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**  
**43ª reunión**

**Xiamen (provincia de Fujian), China, 14 al 18 de marzo de 2011**

**PROPUESTAS DE ENMIENDAS Y/O ADICIONES AL SISTEMA INTERNACIONAL DE  
NUMERACION DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales participantes en calidad de observadores ante la Comisión del Codex, que deseen presentar observaciones en el trámite 3 sobre el siguiente tema, a que las envíen **a más tardar el 31 de enero de 2011** a: Secretariat, Codex Committee on Food Additives, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (Telefax: + 86 10 67711813, *preferentemente* al correo electrónico: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc)), con una copia para la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, (Italia) (Telefax: +39 06 5705 4593; *preferentemente* al correo electrónico: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)).

**1. Información general**

En su 42ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) resolvió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), abierto a todos los miembros y observadores, con Finlandia como anfitrión. El GTe trabajó sólo en inglés, con las siguientes atribuciones:

- examinar las respuestas a la CL 2010/8-FA, de abril de 2010, con la petición de propuestas de cambios y adiciones a la Sección 3 de la lista, y preparar una propuesta para distribuirla a fin de recoger observaciones en el Trámite 3;
- responder ante la preocupación por el uso del término "cáustico" para describir el proceso de fabricación utilizado en asociación al caramelo I – puro (caramelo cáustico) (SIN 150a) y el caramelo II – proceso al sulfito cáustico (SIN 150b);
- examinar el tema de eliminar las funciones tecnológicas de una serie de aditivos alimentarios que figuran en la Sección 3 del SIN, que están además subdivididos con subíndices (los denominados "aditivos alimentarios superiores");
- debatir si es necesario introducir en la Sección 1 un texto explicativo sobre el uso de paréntesis en los nombres de compuestos de la Sección 3 del SIN y, en caso de juzgarse pertinente, hacer una propuesta de un texto adecuado para que lo examine el CCFA en su 43ª reunión;
- debatir si el SIN 470(i) "Sales de ácidos grasos (con base de aluminio, amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio)" también deberá incluir sales de magnesio, y proponer un cambio para que lo examine el CCFA en su 43ª reunión.

La carta circular que pide observaciones sobre el SIN (CL 2010/8-FA) se publicó en abril de 2010 y el plazo para recibir las observaciones se fijó con límite en el 15 de septiembre de 2010.

**2. El grupo de trabajo por medios electrónicos**

En abril de 2010, la Secretaría del Codex distribuyó una invitación a los miembros y observadores del Codex para que manifestaran su interés en participar en el GTe con plazo al 15 de junio de 2010. La invitación presentaba las atribuciones del GTe, una exposición general del trabajo del grupo y los resultados previstos de sus actividades, es decir, una propuesta de enmiendas a la lista del SIN.

Manifestaron interés en participar en el GTe 10 miembros y 14 observadores expresaron su interés en participar, a saber: Bélgica, Brasil, China, Irán, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Noruega, PCC-República Dominicana, los Estados Unidos de América, AMFEP, CEFIC, CIAA, la Comunidad Europea, FIL, la Secretaría del JECFA/FAO, IADSA, IACM, ICGA, ICGMA, IFAC, Marinalg y NATCOL. Todos los observadores son organizaciones no gubernamentales internacionales reconocidas del Codex.

Se distribuyó al GTe un esquema de su trabajo el 22 de junio de 2010, con una lista de los denominados aditivos alimentarios superiores a los cuales se recomendaba suprimir la mención de sus funciones tecnológicas. El esquema recibió la aprobación de todos los miembros del GTe. La fecha límite para presentar información y observaciones fue la misma que la de la CL: el 15 de septiembre de 2010.

El 30 de septiembre de 2010 se envió a los miembros del GTe una recopilación de las propuestas recibidas para recoger observaciones, a más tardar el 31 de octubre de 2010. Todas las propuestas que se recibieron se adjuntaron a la recopilación.

Las propuestas de enmiendas o adiciones a la lista del SIN se presentan en el Apéndice I y se basan en las respuestas a la CL 2010/8-FA, y las observaciones recibidas sobre las propuestas recogidas de los siguientes miembros del GTe: Bélgica, Brasil, Nueva Zelandia, los Estados Unidos de América, AIDGUM, CEFIC, CIAA, FIL, IACM, IADSA, ICGA, ICGMA, IFAC, Marinalg y NATCOL.

## Apéndice I

**ENMIENDAS Y ADICIONES PROPUESTAS A NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL CODEX (CAC/GL 36-1989)**

(Trámite 3)

### Sección I - Introducción

1. Se propone que en el primer párrafo, "Notas explicativas...", se modifique de la siguiente manera:

**"Sin embargo, en algunos casos el número aparece seguido de un sufijo alfabético, por ejemplo 150a identifica el caramelo puro, 150b identifica el caramelo al sulfito".**

2. Se propone la introducción de un nuevo texto entre el segundo y el tercer párrafo de las "Notas explicativas...":

**El nombre del aditivo alimentario a veces aparece seguido de otro nombre adicional presentado entre paréntesis. El nombre que figura entre paréntesis es opcional y se puede usar, cuando sea necesario, para indicar otro nombre comúnmente asociado o sinónimo del aditivo (p. ej., SIN 235 Natamicina (pimaricina)), o para ofrecer otra descripción adicional del aditivo (p. ej., SIN 161h(i) Zeaxantina (sintética)).**

### Sección 2 – Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas

Se propone que la función tecnológica que figura en dos clases funcionales se modifique como sigue:

| Clases funcionales                        | Funciones tecnológicas   |
|---|--|
| 5. Decolorantes                           | decolorantes, <b>decolorantes de las harinas</b>   |
| 15. Agentes de tratamiento de las harinas | agentes de tratamiento de las harinas, <del>decolorantes de las harinas</del> , mejoradores de harina, acondicionadores de masa, reforzadores de la masa |

### Sección 3 – Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios. *Lista en orden numérico*

Se propone poner al día la lista del SIN en orden numérico, de conformidad con los cuadros 1 al 4 que figuran a continuación.

Observaciones:

- Se propone enmendar los nombres actuales de los SIN 150a y 150b (véase el Cuadro 1). ¿Deberían modificarse asimismo los nombres de 150c y 150d por compatibilidad?
- Se trató de incluir casi todos los cambios propuestos, especialmente los que se refieren a las funciones tecnológicas, a fin de enumerar todas las funciones tecnológicas para las que se utilice el aditivo según las observaciones recibidas. Sin embargo, sólo se propone añadir las funciones tecnológicas que figuran actualmente en el SIN. No hubo consenso en el GTe en torno a la inclusión de todos los cambios propuestos, y se hizo referencia al texto que aparece en la Sección 1 de que el SIN a este respecto es indicativo y no exhaustivo. Se señaló también que las propuestas de funciones tecnológicas adicionales deberán presentarse con una justificación adecuada.
- Se consideró que las sales de ácidos grasos a base de magnesio no corresponden al SIN 470(i) y se propone un número nuevo para el estearato de magnesio.
- Se cuestionó la inclusión actual de las sales de magnesio en el SIN 470, y esto deberá debatirse en la reunión del Comité.
- Se propuso suprimir las funciones tecnológicas de los denominados aditivos "superiores", es decir, las categorías generales, como los caramelos y los sorbitoles, si bien no todos los miembros del GT estuvieron plenamente de acuerdo con las eliminaciones.

Cuadro 1: Nuevos números del SIN y enmiendas a los nombres y números del SIN:

| Núm. SIN                   | Nombre del aditivo alimentario                             | Función tecnológica                                      |
|----------------------------|--|--|
| <b>150</b>                 | <b>Caramelos</b>   |  |
| 150a                       | Caramelo I – caramelo puro ( <del>caústico</del> )         | colorante  |
| 150b                       | Caramelo II – <del>caramelo proceso</del> al sulfito       | colorante  |
| 150c                       | Caramelo III – <del>caramelo proceso</del> al amoníaco?    | colorante  |
| 150d                       | Caramelo IV – sulfite ammonia <del>caramel process</del> ? | colorante  |
| <del>414a</del> <b>423</b> | Ácido octenilsuccínico (OSA) goma de acacia modificada     | emulsionante   |
| <b>450(ix)</b>             | <b>Difosfato diácido de magnesio</b>                       | <b>leudante</b>  |
| <b>470(iii) ? 470b ?</b>   | <b>Estearato de magnesio</b>                               | <b>agente antiaglutinante, aglutinante, emulsionante</b> |
| <b>514</b>                 | <b>Sulfatos de sodio</b>                                   |  |
| <b>515</b>                 | <b>Sulfatos de potasio</b>                                 |  |

Cuadro 2: Aditivos alimentarios señalados como aditivos superiores cuya función tecnológica podría suprimirse

|      |   |      |  |
|------|---|------|--|
| 100  | Curcuminas                                    | 350  | Malatos de sodio   |
| 101  | Riboflavinas                                  | 351  | Malatos de potasio   |
| 141  | Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos | 352  | Malatos de calcio  |
| 160a | Carotenos                                     | 364  | Succinatos de sodio  |
| 160b | Extractos de annato                           | 420  | Sorbitoles   |
| 160d | Licopenos                                     | 460  | Celulosas  |
| 161b | Luteínas                                      | 470  | Sales de ácidos grasos (con base de aluminio, amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio) |
| 161h | Zeaxantinas                                   | 481  | Lactilatos de sodio  |
| 163  | Antocianinas                                  | 482  | Lactilatos de calcio   |
| 172  | Óxidos de hierro                              | 500  | Carbonatos de sodio  |
| 261  | Acetatos de potasio                           | 501  | Carbonatos de potasio  |
| 262  | Acetatos de sodio                             | 503  | Carbonatos de amonio   |
| 307  | Tocoferoles                                   | 504  | Carbonatos de magnesio   |
| 322  | Lecitinas                                     | 550  | Silicatos de sodio   |
| 331  | Citratos de sodio                             | 553  | Silicatos de magnesio  |
| 332  | Citratos de potasio                           | 952  | Ciclamatos   |
| 333  | Citratos de calcio                            | 954  | Sacarinas  |
| 335  | Tartratos de sodio                            | 965  | Maltitulos   |
| 336  | Tartratos de potasio                          | 999  | Extractos de quilaya   |
| 342  | Fosfatos de amonio                            | 1001 | Sales y ésteres de colina  |
| 343  | Fosfatos de magnesio                          | 1101 | Proteasas  |

Cuadro 3: Propuesta de funciones tecnológicas adicionales teniendo en cuenta el *Food Chemicals Codex*

| Núm. SIN | Aditivo alimentario         | Clase funcional del SIN  | Clase funcional/función tecnológica ADICIONAL |
|----------|-----------------------------|--|---|
| 170(i)   | Carbonato de calcio         | Colorante de superficie, agente antiaglutinante, estabilizador, regulador de la acidez | Acondicionador de masa; agente endurecedor    |
| 220      | Dióxido de azufre           | Conservante, antioxidante  | Decolorante                                   |
| 221      | Sulfito de sodio            | Conservante, antioxidante  | Decolorante                                   |
| 224      | Metabisulfito de potasio    | Conservante, antioxidante  | Decolorante                                   |
| 342(i)   | Fosfato diácido de amonio   | Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas                           | Leudante                                      |
| 342(ii)  | Hidrógeno fosfato diamónico | Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas                           | Leudante                                      |
| 343(ii)  | Hidrogenfosfato de magnesio | Regulador de la acidez, agente   | Leudante                                      |

| <b>Núm. SIN</b> | <b>Aditivo alimentario</b>                | <b>Clase funcional del SIN</b>  | <b>Clase funcional/función tecnológica ADICIONAL</b>   |
|-----------------|---|---|--|
|                 |   | antiaglutinante   |  |
| 386             | Etilendiaminotetracetato cálcico disódico | Antioxidante, conservante, secuestrante   | Estabilizador  |
| 481(i)          | Estearoil lactilato de sodio              | Emulsionante, estabilizador   | Acondicionador de masa; agente de batido (espumante)   |
| 482(i)          | Estearoil lactilato de calcio             | Emulsionante  | Acondicionador de masa; agente de batido   |
| 484             | Citrato de esteaorilo                     | Emulsionante, secuestrante  | Antioxidante   |
| 523             | Sulfato de aluminio y amonio              | Estabilizador, endurecedor  | Regulador de la acidez   |
| 551             | Dióxido de silicio amorfo                 | Agente antiaglutinante  | Antiespumante; sustancia inerte; acondicionador (nota: acondicionador no es una función tecnológica del SIN) |
| 903             | Cera carnauba                             | Agente de glaseado, incrementador del volumen, regulador de la acidez, sustancia inerte | Agente antiaglutinante   |
| 905d            | Aceite mineral de alta viscosidad         | Agente de glaseado, agente sellante   | Antiespumante  |
| 925             | Cloro                                     | Decolorante de las harinas  | Antimicrobiano; decolorante (nota: antimicrobiano no es una función tecnológica del SIN)                     |
| 928             | Peróxido de benzoilo                      | Agente de tratamiento de las harinas conservante  | Decolorante  |
| 1201            | Polivinilpirrolidona                      | Agente de soporte, estabilizador, agente dispersante                                    | Agente de revestimiento  |
| 5211            | Polietilenglicol                          | Eliminador de espuma, agente de glaseado, emulsionante, sustancia inerte, plastificante | Aglutinante, coadyuvante del aroma   |

Cuadro 4: Propuesta de funciones tecnológicas adicionales teniendo en cuenta las especificaciones del JECFA

| <b>Núm. SIN</b> | <b>Aditivo alimentario</b>                  | <b>Clase funcional del SIN</b>                               | <b>Clase funcional ADICIONAL</b>  |
|-----------------|---|--|---|
| 342(i)          | Fosfato diácido de amonio                   | Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas | Leudante  |
| 342(ii)         | Hidrogeno fosfato diamónico                 | Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas | Leudante  |
| 482(i)          | Estearoil lactilato de calcio               | Emulsionante   | Estabilizador   |
| 501(ii)         | Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio | Regulador de la acidez, estabilizador                        | Leudante (leudante)   |
| 523             | Sulfato de aluminio y amonio                | Estabilizador, agente endurecedor                            | Regulador, fijador del color (agente de retención del color)            |
| 579             | Gluconato ferroso                           | Agente de retención del color                                | Estabilizador del color   |
| 901             | Cera de abejas                              | Agente de glaseado, agente enturbiador                       | Estabilizador; agente texturizador, espesante, sustancia inerte         |
| 902             | Cera candelilla                             | Agente de glaseado, agente enturbiador                       | Agente texturizador, agente de acabado de superficies, sustancia inerte |
| 905c(i)         | Cera microcristalina                        | Agente de glaseado   | Agente antiespumante  |
| 928             | Peróxido de benzoilo                        | Agente de tratamiento de las harinas, conservante            | Decolorante   |

**Sección 4 – Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios. *Lista en orden alfabético***

No se propusieron cambios.

Sin embargo, se recomendó suprimir de la Sección 4 todas las funciones tecnológicas de los aditivos. De esta manera, la Sección 4 se convertiría en una lista de referencia en orden alfabético de la lista del SIN. Esta recomendación no recibió un amplio apoyo de los miembros del GTe.