



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

45ª reunión

Beijing (China), 18 al 22 de marzo de 2013

ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LA SAL DE ACESULFAMO ASPARTAME (SIN 962)

(Respuestas a la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 7)

INFORMACIÓN GENERAL

- La 44ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) decidió distribuir las dos disposiciones sobre el uso de la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) en las categorías de alimentos 14.1.3.1 (Néctares de frutas) y 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas), para recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlas a consideración en su próxima reunión.¹ El Comité recordó que estas disposiciones se desprendían de una solicitud específica de nuevos usos de edulcorantes de gran intensidad.² Se solicitó a los Estados Unidos de América (EE.UU.) que recopilaran, de forma estructurada, las observaciones presentadas sobre el uso de la sal de acesulfamo aspartame en las categorías de alimentos 14.1.3.1 y 14.1.3.3.³ El Comité decidió también establecer un grupo de trabajo presencial, que se reuniría inmediatamente antes de la 45ª reunión y estaría presidido por EE.UU., trabajando en inglés solamente, para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria a partir de la información compilada por EE.UU.⁴
- En la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 7 se solicitaban observaciones específicas sobre estas dos disposiciones. Se han recibido observaciones de Colombia, Costa Rica, la Unión Europea, el Consejo de Control de Calorías (CCC), y la Asociación Internacional de Edulcorantes (ISA).

RESUMEN DE LAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIÓN

N.º cat. de alimentos	Alimento o categoría de alimentos	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Recomendación	Resumen de las observaciones
14.1.3.1	Néctar de frutas	350	Nota 113	Adoptar en el Trámite 8	Colombia: la DM debe revisarse debido a la existencia de una población vulnerable y alta exposición potencial. Costa Rica: ninguna observación.
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	350	Notas 113 y 127	Adoptar en el Trámite 8	UE: lo apoya <u>solamente</u> en productos de energía reducida o sin adición de azúcar. Esto debe aplicarse también a los demás edulcorantes que ya figuran en las categorías de alimentos 14.1.3.1 y 14.1.3.3. EI CCC: lo apoya. La dosis es necesaria para obtener el efecto funcional adecuado y el CCFA ha decidido que el uso de edulcorantes

¹ REP 12/FA párr. 132 y Apéndice IX, Parte I.

² REP 12/FA párr. 73.

³ REP 12/FA párr. 134.

⁴ REP 12/FA párr. 135.

N.º cat. de alimentos	Alimento o categoría de alimentos	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Recomendación	Resumen de las observaciones
					intensos en estas categorías de alimentos está justificado. La ISA: lo apoya. El uso de otros edulcorantes figura en estas categorías de alimentos de la NGAA y su necesidad tecnológica ha sido comprobada. El uso de la sal de acesulfamo aspartame ofrece flexibilidad a los fabricantes de alimentos.

Notas:

Nota 113: dosis de utilización registrada como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).

Nota 127: según se sirve al consumidor.

JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA COMO APOYO DE LAS OBSERVACIONES**Colombia**

Según las consideraciones que se encuentran en la monografía de JECFA sobre aspartame- acesulfame INS 962, en la cual estable como IDA de 40mg/kg peso corporal al aspartame y 15mg/kg de peso corporal al acesulfame de potasio; estas sales se elaboran con una relación peso a peso de 2:1, es decir 66,6% aspartame y 33.3% acesulfame k, por lo cual la consideración total de la ingesta debe estar relacionada con sus dos componentes.⁵

Para los límites establecidos por el *Codex alimentarius* según la base de datos GFSA, para el aditivo 962 se encuentran los siguientes límites máximos de uso:

Número	Categoría de alimentos	Nivel máximo (mg/kg)
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	350
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	350
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	350
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	350
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1.000
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	350
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350
04.2.2.	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	200
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	350
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1.000

⁵ <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-047.pdf>.

Número	Categoría de alimentos	Nivel máximo (mg/kg)
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	450
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	450
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	350

Para Colombia, según la encuesta de la situación nutricional (ENSIN) de 2005, se encuentra registro de consumo para la población en general de los siguientes alimentos que están mencionados en la base de datos de GFSA.

Alimentos	% población expuesta	Promedio consumo (g/individuo/ día)	Población que lo consume (individuos)
Bebidas alcohólicas	6,8	1583,4	2.916.424
Pescado	9,9	98	4.245.971
Chocolate	25,6	13,6	10.979.480

Para el caso de las **bebidas alcohólicas** el consumo en Colombia es elevado, donde cerca del 90% del consumo es de cervezas. El porcentaje restante corresponde a bebidas alcohólicas como el aguardiente y ron que conjuntamente representan aproximadamente el 5% del consumo nacional⁶.

Alimentos	DMU (mg/kg alimento)	Consumo máximo de la sustancia (mg sustancia/individuo/ día)	mg aspartame 66%	mg acesulfame 33%	%sobre IDA aspartame	% sobre IDA acesulfame
Bebidas alcohólicas	350	55,42	0,56	0,28	1%	2%
pescado	200	19,6	0,20	0,10	0%	1%
Chocolate y derivados	500	6,8	0,07	0,03	0%	0%
		Exposición /kg peso corporal/día	0,83	0,42	2%	3%

Pese a que no hay un consumo elevado de sal de aspartame y acesulfame, existe la percepción general de que el consumo nacional puede estar subestimado pues se desconoce su uso en otras matrices alimentarias.

Lo anterior debido a que Colombia posee una población propensa a la **diabetes mellitus tipo II** que se estima es el 7% de la población mayor a 30 años de los cuales se cree que cerca del 63% están sin

⁶ “Una Estimación de la Adulteración y la Falsificación de Bebidas Alcohólicas en Colombia Informe Final” FEDESARROLLO Junio de 2012

diagnosticar⁷, por lo cual el consumo de edulcorantes artificiales puede ser mayor por su condición convirtiéndose esta en una población de alto riesgo, sin que se encuentre reflejado en los datos de consumo de la encuesta nacional de la situación nutricional en Colombia (ENSIN).

Por lo anterior, Colombia sugiere que dado que existe una población vulnerable y altamente consumidora de alimentos con este edulcorante, revisar el nivel máximo propuesto de 350mg/kg para néctar de frutas, pues éste podría estar aportando mucho más a la ingesta de lo que se está presentando con la información disponible.

Costa Rica

Costa Rica agradece la oportunidad, en este tema apoya el documento tal como está redactado, por lo tanto no tiene observaciones al mismo.

Unión Europea

La UE está convencida de que el uso de edulcorantes solamente está justificado cuando ese uso tiene una ventaja. La UE solamente apoyaría las disposiciones para la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) en las categorías de alimentos 14.1.3.1 y 14.1.3.3 en productos de energía reducida o sin adición de azúcar.

La UE recomienda que ese criterio se siga también para otros edulcorantes que ya figuran en las categorías de alimentos 14.1.3.1 y 14.1.3.3.

Consejo de Control de Calorías

El CCC apoya el uso de la sal de acesulfamo aspartame en las categorías de alimentos 14.1.3.1 Néctares de frutas y 14.1.3.3 Concentrados para néctares de frutas a 350 mg/kg según se sirve. Esta dosis es necesaria para obtener el efecto funcional apropiado. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) decidió que estas son categorías de alimentos en que pueden utilizarse edulcorantes intensos y ya ha adoptado disposiciones sobre otros edulcorantes intensos, incluido el aspartamo y acesulfame K, en estas categorías de alimentos.

Asociación Internacional de Edulcorantes

La ISA desea apoyar la adopción en el Trámite 8 de las citadas disposiciones para la sal de acesulfamo aspartame.

Tanto el aspartamo (SIN 951) como el acesulfame k (SIN 950) ya están aprobados en estas categorías de la NGAA y la necesidad tecnológica de su uso en estas categorías ya ha sido demostrada. La necesidad tecnológica del uso de los edulcorantes individuales en estas categorías también es aplicable al uso de la sal de acesulfamo aspartame. La adopción de la sal de acesulfamo aspartame ofrecerá más flexibilidad a los fabricantes de alimentos y bebidas en el procesado y manipulación aplicando estos mismos edulcorantes constituyentes.

La sal de acesulfamo aspartame proporciona un nuevo vehículo de suministro a los edulcorantes aspartamo y acesulfame. Como es una molécula individual que comprende los edulcorantes constituyentes, ofrece ventajas excepcionales a los fabricantes de alimentos y bebidas.

⁷ Romero Massa Elizabeth, Acosta Ospino Sindy, Carmona Castilla Ivonne, Jaimes Sarmiento Alexandra, Masco Mier María Mercedes, Páez Góngora Ángela, Vega Jiménez Chemary Calidad de vida de personas con diabetes mellitus tipo 2 residentes en Cartagena Colombia. *cienc.biomed*.2010; 1(2):190 - 198