



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

46.^a reunión

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

ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS

Observaciones en el Trámite 3

Observaciones de Costa Rica, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Perú, los Estados Unidos de América y el IFAC

COSTA RICA

Costa Rica no tiene comentarios y agradece a Irán la elaboración del documento.

JAPÓN

Japón desea expresar su agradecimiento a Irán por presidir el grupo de trabajo por medios electrónicos y desarrollar el documento de debate. Japón se complace en ofrecer las observaciones siguientes en respuesta a CX/FA 14/46/16. Las adiciones se indican **en negrita** y las supresiones ~~tachadas~~.

Observaciones específicas al Cuadro 1

Amilasas

Japón apoya la utilización de los nombres específicos de los seis tipos de amilasa individuales de fuentes diferentes. Japón desea proponer los siguientes cambios:

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario en el SIN	Nombre del aditivo alimentario en el JECFA	Función tecnológica
1100 (i)	Alfa-amilasa de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Alfa-amilasa de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Agente de tratamiento de las harinas
1100(ii)	Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i>	Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i>	Agente de tratamiento de las harinas
1100(iii)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus megaterium</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	Alfa-amilasa de <i>Bacillus megaterium</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	Agente de tratamiento de las harinas
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
1100 (vii)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Agente de tratamiento de las harinas
1100 (viii)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus subtilis</i>	Alfa-amilasa de <i>Bacillus subtilis</i>	Agente de tratamiento de las harinas
1100 (iv)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus megaterium</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	Alfa-amilasa de <i>Bacillus megaterium</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	Agente de tratamiento de las harinas
1100 (v)	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
1100 (vi)	Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i>	Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i>	Agente de tratamiento de las harinas

Motivo para el SIN 1100(ii)

No es “alfa-amilasa” sino “carbohidrasa”. Se le debe asignar el último número.

El término “de Bacillus licheniformis” se debe suprimir porque aparece duplicado.

Motivo para el SIN 1100(iii)-(vi)

Según las especificaciones del JECFA, tanto el “alfa-amilasa de Bacillus megaterium expresada en Bacillus subtilis” como el “alfa-amilasa de Bacillus stearothermophilus expresada en Bacillus subtilis” se producen por fermentación controlada de Bacillus subtilis. Por tanto, Japón propone que estos dos aditivos se indiquen uno detrás de otro detrás de “alfa-amilasa de Bacillus subtilis”.

Observaciones específicas al Cuadro 2

Cloruro de potasio (SIN 508), cloruro de calcio (SIN 509)

Según las especificaciones del JECFA, tanto el cloruro de potasio como el cloruro de calcio son libremente solubles en agua. Por lo tanto, el uso de estas sustancias como espesante en los alimentos puede no ser conveniente. Si el término “sinergista estabilizador” y “sinergista espesante” se incorporan, se deben definir claramente en la lista de la Sección 2 de los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989).

Si el término “sinergista estabilizador/sinergista espesante” se define para sustancias que tienen efecto sinergista para la función de estabilizador/espesante, Japón apoya la propuesta.

Motivo

En opinión de Japón estas sustancias no pueden tener las funciones de “estabilizador” o “espesante” por sí mismas. No obstante, cuando el cloruro de potasio o el cloruro de calcio se utilizan juntos con goma gellan, pectina o carragenina, el cloruro de potasio o cloruro de calcio pueden tener efecto sinergista para la función de estabilizador/espesante. Por ejemplo, el cloruro de calcio, junto con carragenina, se utilizan en helados. El cloruro de calcio tiene efecto sinergista para la función de estabilizador. Japón considera que esta función no está regulada en la función tecnológica vigente.

MALASIA

Anexo 1

Cuadro 2: Propuesta de adición de funciones tecnológicas

Malasia observa que algunas de las funciones tecnológicas asignadas actualmente en CAC/GL 36-1989 Rev. en 2013 para aditivos alimentarios pertinentes se dejaron del modo siguiente:

SIN	Aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
343(i)	Fosfato diácido de magnesio Monomagnésico	Antiaglutinante	Antiaglutinante
343(ii)	Hidrogenfosfato de magnesio	Antiaglutinante	Antiaglutinante
343(iii)	Fosfato trimagnésico	Antiaglutinante	Antiaglutinante
450 (vi)	Difosfato dicálcico	Endurecedor	Endurecedor

Malasia observa que hay algunos errores de redacción en la propuesta de adición de funciones tecnológicas que están actualmente asignadas en CAC/GL 36-1989 Rev. en 2013 y desea proponer las siguientes modificaciones de redacción:

SIN	Aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
343(i)	Fosfato diácido de magnesio Monomagnésico	Agente de tratamiento de las harinas	Agente de tratamiento de las harinas
343(ii)	Hidrogenfosfato de magnesio	Agente de tratamiento de las harinas	Agente de tratamiento de las harinas
343(iii)	Fosfato trimagnésico	Agente de tratamiento de las harinas	Agente de tratamiento de las harinas
450 (vi)	Difosfato dicálcico	Humectantes	Agente de retención de

			humedad
--	--	--	---------

NUEVA ZELANDIA

A Nueva Zelandia le gustaría expresar su agradecimiento a Irán por la labor realizada por el GTe para preparar una propuesta de cambios y/o adiciones a la lista del Sistema Internacional de Numeración (SIN) y tiene las observaciones siguientes:

Cuadro 1: modificación de un nombre actual del SIN o nueva función de un número del SIN

Nueva Zelandia apoya las entradas propuestas en el Cuadro 1 con los cambios de redacción siguientes:

Entradas de amilasa - los nombres de las bacterias deben indicarse en cursiva. La entrada de 1100(ii) tiene duplicadas las palabras “de *Bacillus licheniformis*”. Esta duplicación debe suprimirse. La entrada actual de “1100 amilasas” se convierte ahora en un aditivo general y deben modificarse para que se ajuste a la nota 2, es decir, sin una clase funcional o función tecnológica.

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario en el SIN		Función tecnológica	Notas
1100	Amilasas		Agente de tratamiento de las harinas	
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> de <i>Bacillus licheniformis</i>	Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i> 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 <i>Bacillus subtilis</i>	Alfa-amilasa de <i>Bacillus megaterium</i> expresada 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

Cuadro 2: Propuesta de adición de funciones tecnológicas

Nueva Zelandia apoya las entradas propuestas en el Cuadro 2. Observamos que las entradas de 508 cloruro de potasio y 509 cloruro de calcio no fueron sometidas a debate en el GTe. La propuesta de la función tecnológica de estos dos aditivos alimentarios es que actúen como "sinergista estabilizador" o "sinergista espesante". Nosotros apoyaríamos que estas dos funciones tecnológicas se añadan a la Sección 2 de CAC/GL 36-1989 bajo las clases funcionales de 25 estabilizador y 27 espesante, respectivamente. Estabilizador y espesante deben permanecer como clases funcionales del SIN para 598 cloruro de potasio y 509 cloruro de calcio. Se propone un cambio de ortografía para las entradas de 508 y 509 – “Stabiliser” (estabilizador) debe cambiarse por “Stabilizer” para que concuerde con las entradas actuales que se escriben con “z” n en vez de con “s”.

Se observa que la clase funcional de antioxidante tiene un sinergista antioxidante como función tecnológica.

PERÚ

Observaciones generales:

El Comité Técnico de Aditivos Alimentarios tomó conocimiento, no se pronunciará al respecto ya que no se cuenta con evidencia científica ni sustento que nos permita opinar al respecto.

Se ha solicitado reservar opinión hasta la videoconferencia.

Específicas: No hubo

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos desean expresar su agradecimiento a Irán por su gran trabajo y dirección en la presidencia del grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) para el SIN. Los Estados Unidos aprecian la oportunidad para presentar las observaciones siguientes a fin de que se tomen en consideración en la próxima 46.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).

Cuadro 1: Modificación de un nombre actual del SIN o nueva función de un número del SIN

Pigmentos nacarados

Los Estados Unidos apoyan la incorporación de los pigmentos nacarados en la lista del SIN tal como se propone en el Cuadro 1 del Anexo 1 de CX/FA 14/46/16:

<u>N.º del SIN propuesto</u>	<u>Nombre del SIN propuesto</u>
176	Pigmentos nacarados a base de silicato de potasio y aluminio (PAS-BPP)
176(i)	Pigmentos nacarados a base de silicato de potasio y aluminio recubiertos con dióxido de titanio tipo I
176(ii)	Pigmentos nacarados a base de silicato de potasio y aluminio recubiertos con óxido de hierro tipo II
176(iii)	Pigmentos nacarados a base de silicato de potasio y aluminio recubiertos con dióxido de titanio y óxido de hierro tipo III

No obstante, observamos que en los nombres del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) para estos pigmentos que se presentan en el Cuadro 1 del Anexo 1 de CX/FA 14/46/14 hay un error. Los nombres correctos del JECFA para estos aditivos, que se presentan en el Compendio de especificaciones de aditivos alimentarios, Monografías n.º 14 del JECFA/FAO de la 77.^a reunión del JECFA no incluyen la descripción del pigmento (p.ej., "recubierto con dióxido de titanio"). Como tal, los nombres del SIN propuestos en CX/FA 14/46/16 no se corresponden con el nombre del JECFA para estos aditivos. Los Estados Unidos opinan que los nombres del SIN propuestos que incluyen la descripción del pigmento (p.ej., "recubierto con dióxido de titanio") son convenientes y son más informativos que incluir solamente el tipo de pigmento (p.ej., "Tipo I"), como en el nombre del JECFA. Por tanto, proponemos que el CCFA: 1) ratifique los nombres del SIN propuestos para estos pigmentos; y 2) solicite que el JECFA examine la revisión de los nombres del JECFA para estos pigmentos para reflejar los nombres del SIN propuestos en CX/FA 14/46/16.

Amilasas

Los Estados Unidos apoyan la inclusión de las seis enzimas de alfa-amilasa que figuran en el Cuadro 1 del Anexo 1 de CX/FA 14/46/16 en el SIN, porque reflejan los nombres más específicos utilizados en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

Observamos que el nombre para el SIN 1100(ii) propuesto parece tener un error tipográfico ya que la frase "de Bacillus licheniformis" está repetida en el nombre. Creemos que el nombre propuesto para el SIN 1100(ii) debe ser "Carbohidrasa de Bacillus licheniformis."

Por otra parte, a efectos de consistencia con el enfoque general seguido por el CCFA (CX/FA 11/43/16 y REP 11/FA, párr. 145), los Estados Unidos recomiendan indicar el aditivo "general" amilasas (SIN 1100) en negrita en el SIN sin una clase funcional o función tecnológica asociadas. Por tanto, las entradas de amilasa en el SIN deben ser:

<u>N.º del SIN propuesto</u>	<u>Nombre propuesto del aditivo alimentario en el SIN (con correcciones)</u>
1100	Amilasas
1100(i)	Alfa-amilasa de <i>Aspergillus oryzae</i> var.
1100(ii)	Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i> de <i>Bacillus licheniformis</i>
1100(iii)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus megaterium</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>
1100(iv)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>
1100(v)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i>
1100(vi)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus subtilis</i>

Cuadro 2: Propuesta de adición de funciones tecnológicas

Los Estados Unidos apoyan la inclusión de la función tecnológica adicional “Conservante antimicrobiano” para el etil-lauroil arginato (SIN 243) en el SIN.

CONSEJO INTERNACIONAL DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (IFAC)

El Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC) agradece la oportunidad para presentar observaciones sobre CX/FA 14/46/16, Propuestas de cambios y/o adiciones al Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989). El IFAC es una asociación internacional que representa a las compañías que producen sustancias de alta calidad que se utilizan mundialmente como aditivos alimentarios y tiene un estado de ONG ante el Codex Alimentarius.

Con respecto al Cuadro 2: Propuesta de funciones tecnológicas adicionales, al IFAC le gustaría presentar las siguientes observaciones. Las adiciones que al IFAC le gustaría añadir se indican en negrita y subrayadas.

Cuadro 2: Propuesta de funciones tecnológicas adicionales

SIN #	Aditivos alimentarios	CAC/GL 36-1989		Notas
		Clase funcional del SIN	Funciones tecnológicas	
342(i)	Fosfato diácido de amonio	Regulador de la acidez. Agente de tratamiento de las harinas Estabilizador Espesante <u>Leudante</u>	Regulador de la acidez Agente de tratamiento de las harinas Estabilizador Espesante <u>Leudante</u>	Nota 7
342(ii)	Hidrogenfosfato diamónico	Regulador de la acidez Agente de tratamiento de las harinas Estabilizador Espesante <u>Leudante</u>	Regulador de la acidez Agente de tratamiento de las harinas Estabilizador Espesante <u>Leudante</u>	Nota 7
343(ii)	Hidrogenfosfato de magnesio	Regulador de la acidez Sal emulsionante Agente de tratamiento de las harinas Estabilizador Espesante <u>Leudante</u>	Regulador de la acidez Sal emulsionante Agente de tratamiento de las harinas Estabilizador Espesante <u>Leudante</u>	Notas 7 y 9

Esta función añadida figura para estos aditivos en la octava edición del Código de Sustancias Químicas para Alimentos (FCC). Por otra parte, la función añadida para fosfato diácido de amonio e hidrogenfosfato diamónico figura en las monografías de estos aditivos del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). Dado que la armonización de las normas para aditivos alimentarios es importante mundialmente, sería conveniente añadir esas funciones tecnológicas a la lista del SIN para esos aditivos alimentarios. Tenemos entendido que estos aditivos se utilizan también como leudantes en productos que están actualmente en el mercado, incluidas las galletas “duras” y galletas (p.ej., Chips Ahoy), en varias regiones del mundo.

El IFAC agradece la oportunidad para presentar observaciones.