

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 4/30.2

CL 2005/32-FAC
Julio de 2005

A: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

DE: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Italia

ASUNTO: **Petición de observaciones sobre al trámite 3 sobre el anteproyecto de revisión del documento Codex “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios” (CAC/GL 36-1989)**

PLAZO: **30 de enero de 2006**

OBSERVACIONES: **A:** Netherlands Codex Contact Point
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
P.O. Box 20401
2500 E.K. The Hague
The Netherlands
Fax: +31 70 3786141
Correo electrónico:
info@codexalimentarius.nl

Copia a: Secretario
Comisión del Codex Alimentarius
Viale delle Terme di Caracalla,
00100 Roma, Italia
Fax: +39 06 5705 4593
Correo electrónico:
codex@fao.org

INTRODUCCIÓN

1. En su 37ª reunión, el CCFAC ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial sobre Armonización de los Términos utilizados por el Codex y el JECFA de iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión del documento Codex “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989)” y presentar al 28º período de sesiones de la Comisión un proyecto de documento para un nuevo trabajo a tal efecto. Convino además en que, a reserva de la aprobación de nuevos trabajos, la Sección II revisada, “Cuadro de las clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas”, que figuraba en el documento CRD 4 (Informe del Grupo de Trabajo sobre Armonización de los Términos utilizados por el Codex y el JECFA), se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3, en el entendimiento de que el Cuadro estaba sujeto a una elaboración posterior por el Comité.
2. El Comité acordó convocar nuevamente el Grupo de Trabajo Especial sobre Armonización de los Términos Utilizados por el Codex y el JECFA antes de su 38ª reunión, bajo la presidencia del Reino Unido, para examinar la Sección II revisada junto con las observaciones presentadas en el Trámite 3 (ALINORM 05/28/12, párr. 94-95).
3. En su 28º periodo de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius aprobó la propuesta presentada por la 37ª reunión del Comité de revisar el documento Codex “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989) (ALINORM 05/28/41, párr. 93 y Apéndice VIII).

RECABADO DE OBSERVACIONES

4. Se invita a los Miembros y observadores del Codex , para que envíen comentarios en el Trámite 3 sobre la Sección II “Cuadro de las clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas” del documento Codex “*Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989)* según se indica más arriba, ***preferiblemente por correo electrónico, para el 30 de enero de 2006.***

Anteproyecto de revisión del documento Codex “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989)

**Sección II “Cuadro de las clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas”
(N07-2005)**

Al Trámite 3

Clases funcionales	Definiciones	Subclases
1. Ácidos	Aditivos alimentarios que incrementan la acidez de un alimento y/o le confieren un sabor ácido	acidificante
2. Reguladores de la acidez	Aditivos alimentarios que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento	ácidos, álcalis, bases, soluciones reguladoras, agentes reguladores, agentes de regulación del pH
3. Antiaglutinantes	Aditivos alimentarios que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras	agentes antiadherentes, agentes de secado, polvos para empolverar
4. Antiespumantes	Aditivos alimentarios que impiden o reducen la formación de espuma	eliminadores de espuma
5. Antioxidantes	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación, por ejemplo, la ranciedad de la grasa y cambios de color	sinérgicos de antioxidantes, agentes secuestrantes
6. Decolorantes	Aditivos alimentarios utilizados para decolorar un alimento. Los decolorantes no contienen pigmentos	
7. Incrementadores del volumen	Aditivos alimentarios que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible	agente de relleno
8. Gasificantes	Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento.	
9. Sustancias inertes	Aditivos alimentarios que se utilizan junto con otro aditivo, un nutriente o un aromatizante para facilitar la introducción o transmisión del mismo o mantener su integridad. El efecto tecnológico de las sustancias inertes es exclusivamente el del aditivo, nutriente o aromatizante junto con el cual se emplean.	disolventes inertes, sustancias inertes portadoras de nutrientes, diluyentes de otros aditivos alimentarios, agentes encapsuladores
10. Colores	Aditivos alimentarios que dan o restituyen color a un alimento	pigmentos de decoración, colorantes de superficie
11. Agentes de retención de color	Aditivos alimentarios que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento	fijadores de color, estabilizadores del color, complementos del color

Clases funcionales	Definiciones	Subclases
12. Emulsionantes	Aditivos alimentarios que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más líquidos no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento	plastificantes, agentes dispersantes, agentes tensoactivos, inhibidores de la cristalización, correctores de la densidad de los aceites aromatizantes en las bebidas, estabilizadores de una suspensión, agentes enturbiadores
13. Sales emulsionante	Aditivos alimentarios que se utilizan en la elaboración del queso fundido para reordenar las proteínas del mismo a fin de prevenir la separación de la grasa	agentes de fusión
14. Agentes endurecedores	Aditivos alimentarios que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o mantener un gel	
15. Acentuadores del aroma	Aditivos alimentarios que realzan el sabor y/o el perfume que tiene un alimento	modificadores del aroma, aromatizantes sinergistas
16. Agentes de tratamiento de las harinas	Aditivos alimentarios que se añaden a la harina para mejorar la calidad de cocción o el color de la misma	blanqueadores de las harinas, mejoradores de harina, acondicionadores de masa, reforzadores de la masa
17. Espumantes	Aditivos alimentarios que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido	agentes de batido, agentes de aireación
18. Agentes gelificantes	Aditivos alimentarios que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel	
19. Agentes de glaseado	Aditivos alimentarios que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confiere a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora	agentes sellantes, agentes de revestimiento, agentes de acabado, agentes de glaseado, agentes formadores de película
20. Humectantes	Aditivos alimentarios que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad en la atmósfera	agentes de retención de humedad, agentes humectantes
21. Gases de envasado	Aditivos alimentarios gases, introducidos en un envase durante su llenado con un alimento o después de él	
22. Sustancias conservadoras	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiendo a éstos del deterioro ocasionado por microorganismos	conservadores antimicrobianos, agentes antimicóticos, agentes de control de bacteriófagos, agentes antipardeado, agentes fungistáticos, agentes inhibidores de mohos y hongos filamentosos, sinergistas antimicrobianos

Clases funcionales	Definiciones	Subclases
23. Propulsores	Aditivos alimentarios gases que expulsan un alimento de un recipiente	
24. Leudantes	Aditivos alimentarios o combinaciones de aditivos alimentarios que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa	
25. Secuestrantes	Aditivos que controlan la disponibilidad de un catión	
26. Estabilizadores	Aditivos alimentarios que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias no miscibles en un alimento	estabilizadores de espuma, estabilizadores coloidales, emulsiones estabilizadores
27. Edulcorantes	Aditivos alimentarios (diferentes del azúcar) que confieren a un alimento un sabor dulce	edulcorantes intensos, edulcorantes masivos
28. Espesantes	Aditivos alimentarios que acrecientan la viscosidad de un alimento	agentes de soporte, aglutinantes, agentes texturizadores