

# 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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 4 del programa**

**CX/NFSDU 08/30/4**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES**

**30ª reunión**

**Ciudad del Cabo, Sudáfrica, 3 - 7 de noviembre de 2008**

**PROYECTO DE LISTA DE REFERENCIA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES PARA SU  
UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A  
LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS (PARTE D, LISTA DE REFERENCIA DE ADITIVOS  
ALIMENTARIOS PARA FORMAS ESPECIALES DE NUTRIENTES): DISPOSICIONES  
RELATIVAS A LA GOMA ARÁBIGA (GOMA ACACIA)**

*- - Observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento -*

**Observaciones de:**

**AUSTRALIA  
GUATEMALA**

**AIDGUM - International Association for the Development of Natural Gums**

## AUSTRALIA

Australia hace constar que, en la 29ª reunión del CCNFSDU, la AIDGUM propuso aportar más información acerca de la justificación tecnológica para la elección del nivel superior de los dos niveles sugeridos; sin embargo, aún no está claro cuándo se dispondrá de esa información. Por lo tanto, Australia prefiere esperar a que la AIDGUM asesore al respecto antes de posicionarse.

No obstante, Australia quisiera aconsejar al Comité que no permita que los preparados para lactantes incluyan goma arábiga, aunque esté permitida como aditivo alimentario en alimentos para lactantes hasta un nivel máximo de 10 mg/kg.

## GUATEMALA

Guatemala no tiene comentarios hasta que esté disponible más evidencia científica.

## AIDGUM - International Association for the Development of Natural Gums

La AIDGUM presentó una observación el 22 de septiembre de 2006 acerca de este asunto cuando se propuso que el nivel de goma arábiga o goma de acacia se redujera de 100 a 10 mg/kg en los alimentos listos para el consumo.

El JECFA tiene asignada a la goma de acacia utilizada como aditivo alimentario una “IDA no especificada”, lo que significa que puede utilizarse como aditivo de conformidad con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF). La NGAA (cuadro 3) también reconoce la goma de acacia como un producto que puede usarse de acuerdo con las BPF. En algunos países, como EE. UU., la goma de acacia es reconocida como un componente alimentario seguro (GRAS), y en Francia la AFSSA (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) ha reconocido la goma de acacia (arábiga) como fibra dietética soluble con propiedades prebióticas.

La AIDGUM confirma que son necesarios 100 mg/kg de goma arábiga (goma de acacia) cuando se utiliza como agente de revestimiento para evitar la oxidación u otro tipo de deterioro de las vitaminas u otros ingredientes menores de los alimentos para lactantes y niños pequeños. El uso de 100 mg/kg de goma arábiga como agente de revestimiento es necesario para la correcta protección de esos ingredientes menores, que se añaden a los ingredientes que principalmente componen los alimentos envasados y acabados para lactantes y niños pequeños, así como a otros ingredientes.

El nivel de goma de acacia en el producto acabado estará muy por debajo de los 10 mg/kg, aunque la AIDGUM recomienda que el nivel que aparezca en la lista de referencia deba estar asociado al uso de la goma de acacia para el ingrediente del alimento, en vez de en el producto acabado, con el fin de evitar cualquier confusión.

Si el CCNFSDU y el Codex desean especificar los niveles de aditivos en el producto acabado, creemos que el informe de la próxima reunión del CCNFSDU en la que se examine esta cuestión aclarará que el uso de sustancias como la goma de acacia para el revestimiento y la protección de los ingredientes menores pero importantes exigirá hasta 100 mg/kg como agente de revestimiento de esos ingredientes menores, lo que supone un nivel de la sustancia en el producto acabado de menos de 10 mg/kg.