



PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

48.^a reunión

Xi'an, China, 14-18 de marzo de 2016

ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CAC/GL 36-1989)

(Preparado por un Grupo de trabajo por medios electrónicos liderado por Irán¹)

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales participantes en calidad de observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones en el Trámite 3 sobre los cambios y/o adiciones propuestos al Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (Anexo 1), a que las envíen a más tardar el **31 de enero de 2016** a: Secretariat, Codex Committee on Food Additives, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, China, (Correo electrónico: cfa@cfsa.net.cn), con copia a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto de la FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Correo electrónico: [Codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)).

Formato para presentar las observaciones: A fin de facilitar la recopilación de las observaciones y preparar un documento más útil de las mismas, se ruega a los miembros y observadores que presenten sus observaciones en un archivo en Word.

Información general

1. En marzo de 2015, la 47.^a reunión del CCFA convino en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), abierto a todos los miembros y observadores, con Irán como anfitrión, trabajando en inglés solamente, con el mandato siguiente:

- (i) Examinar las respuestas a la circular [CL 2015/10-FA](#) en que se solicitaban propuestas de cambios y/o adiciones a la lista del SIN, y preparar una propuesta para distribuirla y recoger observaciones en el Trámite 3.
- (ii) Asignar números del SIN para proteasas específicas para las cuales no se ha establecido un SIN correspondiente (p.ej., proteasas de *Aspergillus oryzae* var. y de *Streptomyces fradiae*).

2. En mayo de 2015, la Secretaría del Codex distribuyó la circular [CL 2015/10-FA](#) invitando a presentar propuestas de cambios, adiciones (y supresiones) en la lista del SIN, antes del 15 de septiembre de 2015.

El Grupo de trabajo por medios electrónicos

3. En mayo de 2015, la Secretaría del Codex distribuyó un mensaje inicial invitando a los miembros y observadores del Codex a manifestar su interés por participar en el GTe, antes del 15 de junio de 2015. La invitación contenía: el mandato del GTe; una exposición general del trabajo del GTe; y el resultado esperado del trabajo, a saber, una propuesta de cambios a la lista del SIN.

4. Antes del 20 de junio de 2015 se inscribieron en el GTe trece miembros, una organización miembro y catorce observadores, y se elaboró una lista de contacto.

¹ Miembros del GTe: Argentina, Brasil, Costa Rica, China, Estados Unidos de América, Irán, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Noruega, Países Bajos, República de Corea, Rusia, Unión Europea, la Asociación para la Promoción Internacional de las Gomas (AIPG), el Consejo de Control de Calorías (CCC), la Federación de Industrias Europeas de Ingredientes de Alimentos Especializados (ELC), la Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA), la Alianza Internacional de Asociaciones de Suplementos Alimentarios/Dietéticos (IADSA), la Asociación Internacional para el Desarrollo de Gomas Naturales (AIDGUM), la Organización Internacional de la industria del Sabor (IOFI), la Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (IACM), la Asociación Internacional del Chicle (ICGA), la Federación Internacional de Lechería (FIL), [el Consejo Internacional de la Asociación de Fabricantes de Comestibles](#) (ICGMA), el Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), la Asociación de Colorantes Alimentarios Naturales (NATCOL), la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

5. El 20 de junio de 2015 se distribuyó al GTe una exposición del trabajo. La fecha límite para presentar información y observaciones era la misma que la de la circular [CL 2015/10-FA](#), es decir, el 15 de septiembre de 2015.

6. El 30 de septiembre de 2015 se envió a los miembros del GTe una compilación de las propuestas recibidas para que presentaran observaciones antes del 31 de octubre de 2015. Con base en las observaciones recibidas, Irán preparó el documento final.

Resumen de las observaciones del GTe

Modificación de un nombre actual del SIN o nueva función del número del SIN

Proteasas

7. El GTe intentó incorporar todos los cambios propuestos, en especial las funciones tecnológicas, a fin de incluir todas las funciones tecnológicas en que se utiliza el aditivo alimentario, de acuerdo con las observaciones recibidas. En los párrafos siguientes se exponen las justificaciones.

8. Es importante señalar que cualquier cambio en los números del SIN, los nombres de los aditivos alimentarios y sus ámbitos de aplicación correspondientes repercute en la NGAA. Un miembro del Codex señaló a la atención de la Presidencia del grupo de trabajo sobre el SIN que todo cambio en el nombre de proteasa (SIN 1101(i)) conllevaría un cambio en los Cuadros 1 y 2 de la disposición adoptada en la NGAA para la proteasa (SIN 1101(i)) en la categoría de alimentos 06.2.1 (Harinas), así como en su mención general en el Cuadro 3 de la NGAA. Estos cambios pueden tener el efecto de limitar el ámbito de aplicación de las proteasas que pueden utilizarse en la NGAA junto con las disposiciones aprobadas. En cuanto a la clase funcional es importante señalar que la actual lista para "proteasa (SIN 1101(i))" en CAC/GL 36-1989 está asociada con las funciones tecnológicas de "agente de tratamiento de las harinas", "acentuador del sabor" y "estabilizador". No obstante, tal como un miembro manifestó correctamente, la *Norma para la harina de trigo (CODEX STAN 152-1985)* identifica "enzima proteolítica de *Bacillus subtilis*" y "enzima proteolítica de *Aspergillus oryzae*" como "enzimas".

9. Por otra parte, en las especificaciones del JECFA para "proteasa de *Aspergillus oryzae*, var." y "proteasa de *Streptomyces fradiae*" figura el uso funcional como "preparación enzimática". Se debe señalar que ni "enzima" ni "preparación enzimática" figuran como clases funcionales o funciones tecnológicas en [CAC/GL 36-1989](#). Por lo tanto, el GTe no pudo llegar a la conclusión de indicar la clase funcional y las funciones tecnológicas que es conveniente asociar a proteasa de *Aspergillus oryzae*, var., proteasa de *Streptomyces fradiae* y proteasa de *Bacillus subtilis*. Es necesario que el GTe proponga una clase funcional y funciones tecnológicas apropiadas para cada una de estas proteasas específicas en el Cuadro 1 del Anexo I con justificación clara para el examen por el grupo de trabajo sobre el SIN en la 48.^a reunión del CCFA.

10. También hay que señalar que un miembro del Codex solicitó cambiar el número actual del SIN de papaína, el SIN 1101(ii) por 1101(iii) y por consiguiente cambiar el número del SIN de bromelina 1101(iii) por 1101(iv) y de ficina 1101(iv) por el número del SIN 1101(v) a fin de ordenar todas las proteasas. No obstante, este miembro no propuso un número del SIN para proteasa de *Bacillus subtilis*. El GTe no llegó a ninguna conclusión sobre si esto era un enfoque viable. Si bien, este enfoque puede ser revisado durante el grupo de trabajo sobre el SIN en la 48.^a reunión del CCFA.

Colorante de rábano rojo y colorante de batata morada

11. Otro miembro y un observador apoyaron añadir al SIN colorante de rábano rojo y colorante de batata morada. Ambos colorantes son antocianinas y, como tales, se recomendó que en consonancia con ello se asignen nuevos números del SIN (ej., subcódigos del SIN 163). El uso de ambos colorantes está permitido y es generalizado en muchos países, incluida China, la República de Corea y la Unión Europea.

Extracto de espirulina

12. Dos miembros del Codex propusieron también el SIN 134 como un número del SIN apropiado para el extracto de espirulina. Se señaló que el extracto de espirulina era cada vez más popular como alternativa a los colorantes azules sintéticos y su uso estaba aprobado en muchos países, incluidos los Estados Unidos de América y muchos países de la región de Asia, como China, la República de Corea y el Japón.

Propuestas de funciones tecnológicas adicionales

Copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA)-polietilenglicol (PEG) (SIN 1209)

Se propuso añadir la función tecnológica de aglutinante y estabilizador a copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA)-polietilenglicol (PEG) (SIN 1209) porque la monografía de especificaciones del JECFA incluye la función tecnológica bajo el epígrafe de "usos funcionales".

El JECFA adoptó las nuevas especificaciones para el copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA) - polietilenglicol (PEG) durante su 80.^a reunión y las publicó en FAO JECFA Monographs 17 (2015). La 80.^a reunión del JECFA (2015) consideró que el uso del aditivo en complementos alimenticios no suponía ningún problema para la salud en los usos funcionales enumerados en la monografía. El JECFA propuso en su monografía establecer el SIN 1209 para el copolímero con injerto, que es el mismo número que se utiliza en el sistema de numeración europea.

Conclusión

13. El anteproyecto de enmiendas se presenta en el Anexo 1 (Cuadro 1 y 2). En el Cuadro 1 figuran las modificaciones de un nombre actual del SIN o nuevo número del SIN y la función tecnológica, y en el Cuadro 2, las propuestas de funciones tecnológicas adicionales.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS AL SIN

(En el Trámite 3)

Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios, lista por orden numérico

Se propone actualizar la lista del SIN por orden numérico para algunos aditivos alimentarios tal como se indica en el Cuadro siguiente. Los cambios figuran en **negrita/subrayados**.

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

N.º SIN.	Nombre del aditivo alimentario en el SIN	Función tecnológica
<u>134</u>	<u>Extracto de espirulina</u>	<u>Colorante</u>
<u>163(vii)</u>	<u>Colorante de batata morada</u>	<u>Colorante</u>
<u>163(viii)</u>	<u>Colorante de rábano rojo</u>	<u>Colorante</u>
<u>1101(i)</u>	<u>Proteasa de <i>Aspergillus oryzae</i>, var.</u>	
<u>1101(v)</u>	<u>Proteasa de <i>Streptomyces fradiae</i></u>	
<u>1101(vi)</u>	<u>Proteasa de <i>Bacillus subtilis</i></u>	

Cuadro 2: Propuesta de funciones tecnológicas adicionales

Las nuevas funciones tecnológicas se indican **en negrita/subrayadas**.)

N.º SIN.	Aditivo alimentario	Función tecnológica
1209	Copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA)-polietilenglicol (PEG)	Antiaglutinante, <u>aglutinante</u> , sustancia inerte, agente de glaseado, <u>estabilizador</u>