



PROGRAMA CONJUNTO 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 DISPOSICIÓN SOBRE LOS EXTRACTOS DE QUILAYA (SIN 999 (I), (II)) EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 14.1.4

Observaciones en el Trámite 3

(respuestas a la CL 2015/9-FA Parte B, punto 7) de Brasil, Chile, Colombia y México.

BRASIL

Brasil apoya el uso de los aditivos alimentarios extracto de quilaya tipo I (SIN 999(i)) y extracto de quilaya tipo 2 (SIN 999(ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas, en una dosis máxima de 50 mg/kg, con las notas 132 "Excepto para uso en bebidas semicongeladas a 130 mg/kg sobre una base seca", y 293 "Sobre la base de saponina".

Por lo tanto, debería suprimirse la actual Nota 168 "Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(ii)) solamente".

CHILE

La delegación de Chile pide que la 48^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) concluya su trabajo de revisión de las disposiciones de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (GSFA) sobre el extracto de quilaya tipo 2, que fue aceptado para su examen en el Trámite 3 en la 47.^a reunión. Concretamente, solicitamos que el CCFA modifique la disposición de la NGAA para los extractos de quilaya en la categoría de alimentos 14.1.4 eliminando la Nota 168, a fin de permitir el uso del extracto de quilaya tipo 2 en esta categoría de alimentos, y que esta revisión se adelante al Trámite 5/8 para su examen en el 39^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

La Nota 168 actualmente limita la aprobación del uso de extractos de quilaya en la categoría de alimentos 14.1.4 al uso de los extractos tipo 1 únicamente. Esta nota se adoptó en 2007 porque la Comisión creía erróneamente que sólo el extracto de quilaya tipo 1 estaba comercialmente disponible y que la IDA del JECFA se basaba sólo en los extractos tipo 1 en lugar de ser una IDA de grupo que comprendía ambos tipos de extractos con base en el contenido de saponina (véase la Nota 293 de la NGAA). Desde entonces, las mejoras del proceso de producción de los extractos han obtenido un extracto de quilaya tipo 2 más puro, que es más apropiado como emulsionante en esa categoría de alimentos que el extracto tipo 1.

La revisión propuesta se apoya en información que comprende todos los requisitos establecidos en el *Manual de procedimiento* del Codex para la revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (pág. 56):

- Las especificaciones para el extracto de quilaya tipo 2 fueron preparadas por la 61.^a reunión del JECFA y se publicaron en FNP 52 Add 11 (2003). Las especificaciones revisadas fueron preparadas por la 79.^a reunión del JECFA a petición de la CCFA y se publicaron en las Monografías FAO/JECFA 16 (2014).
- Las evaluaciones de la inocuidad de los extractos de quilaya fueron realizadas por las 26.^a, 29.^a, 57.^a, 61.^a y 65.^a reuniones del JECFA. En la 65.^a reunión (2006, WHO Technical Report Series 934) el Comité evaluó la necesidad de estudios toxicológicos adicionales sobre el extracto de quilaya tipo 2 y llegó a la conclusión de que no eran necesarios estudios adicionales y se incluyeron los extractos tipo 2 en una IDA de grupo de 0-1 mg/kg de peso corporal para ambos, el extracto de quilaya tipo 1 y el extracto de quilaya tipo 2, expresados como saponinas de quilaya.
- El extracto de quilaya tipo 2 se propone únicamente para uso en la categoría de alimentos 14.1.4 "Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas", como los extractos tipo 1.

- El extracto de quilaya tipo 2 cumple los tres criterios necesarios para demostrar la justificación tecnológica de conformidad con la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA: proporciona una ventaja porque reduce el contenido de impurezas residuales, como carbohidratos, polifenoles y taninos, en comparación con el extracto tipo 1; no presenta un riesgo apreciable para la salud con base en la evaluación de la inocuidad del JECFA; y cumple las funciones tecnológicas de producir emulsiones estables y espumas en bebidas comerciales.
- El nivel de uso máximo del extracto de quilaya tipo 2 sería idéntico al del extracto tipo 1: 50mg/kg, que el CCFA ha considerado justificados con base en las evaluaciones realizadas por el JECFA en sus reuniones 57.^a y 65.^a y la IDA de grupo establecida en la 65.^a reunión.
- No se inducirá a error a los consumidores por el uso de este aditivo. La Sección 3.2(c) de la Norma General para los Aditivos Alimentarios observa que un uso adecuado de los aditivos en los alimentos es para "...mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor". El uso de extracto de quilaya de elevada pureza tipo 2 mejora el aspecto visual de las emulsiones para bebidas al reducir considerablemente los sólidos que no son de saponina y mantener el mismo contenido de saponina que los extractos tipo I actualmente permitidos en la NGAA. El extracto de quilaya tipo 2 también puede contribuir a la formación de espuma estable en las bebidas por estabilizar la interfase agua/aire de las burbujas. No se ven afectadas las demás propiedades que esperan los consumidores de las bebidas de esta categoría de alimentos. Además, como figura en la etiqueta de los alimentos preenvasados, no se inducirá a error a los consumidores ya que en esta categoría de alimentos es común y está prevista la presencia de emulsionantes y espumantes.

El cultivo sostenible y la elaboración natural del árbol de quilaya y sus productos son una parte importante de la agricultura y la producción de alimentos chilenas. Un aparente malentendido referente a la disponibilidad comercial del extracto de quilaya tipo 2 y las evaluaciones de la inocuidad del JECFA de 2006 en las que se elaboró una IDA, condujeron al CCFA a introducir la Nota 168 en la NGAA en 2007. Debido a que el extracto de quilaya tipo 2 es inocuo y adecuado para su uso en las bebidas comprendidas en la categoría de alimentos 14.1.4, pedimos que el CCFA concluya su trabajo sobre el SIN 999 y enmiende la disposición de la NGAA correspondiente a los extractos de quilaya en la categoría de alimentos 14.1.4 suprimiendo la Nota 168.

COLOMBIA

La diferencia entre el tipo I (999(i)) y tipo II (999(ii)) reside en la forma de obtener el aditivo (el tipo II se deriva del tipo I), con la diferencia consistente en el contenido de saponinas; mientras que el tipo I contiene entre un 20% y un 26%, el tipo II tiene entre 65% y 90%. Esto teniendo en cuenta los criterios de identidad y pureza publicados por el Codex

De esta manera, la propuesta chilena deberá evaluarse teniendo en cuenta lo anterior, porque la toxicidad de las saponinas es reconocida, especialmente la fracción 18 QS.

Así las cosas, siempre que se garantice que el contenido de saponinas presente en los extractos tipo II es tan inocuo como el del tipo I, que fue evaluado por el JECFA, Colombia apoya la solicitud de Chile de eliminar la Nota 168.

Con este fin, Colombia pide que el debate se centre en asegurar que el contenido de saponinas de entre 65% y 90% permitido en los extractos tipo II sea igual de inocuo que el permitido para el tipo I, establecido entre el 20% y el 26%.

MÉXICO

México desea apoyar la posición de Chile respecto a la eliminación de la Nota 168 "*Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(ii)) solamente*", en la categoría de alimentos **14.1.4** "Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas", ya que no hay problema de riesgo alguno y, por consiguiente, el uso de esa nota no se justifica.

Esto debido al hecho de que el nivel permitido para cada tipo de extractos toma en consideración el contenido de saponinas y esto está establecido en la Nota 293 "*Sobre la base de saponina*" en la categoría de alimentos **14.1.4**.