



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

50.^a reunión

ANTEPROYECTO DE MODIFICACIONES AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989)

Preparado por un Grupo de trabajo por medios electrónicos¹ presidido por Irán y copresidido por Bélgica.

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar observaciones en el trámite 3 sobre los cambios y adiciones al sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (Anexo 1) deberán hacerlo como se indica en el documento CL 2018/19-FA, que se puede consultar en la página Web del Codex, en Cartas circulares 2018:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/> .

Las observaciones solo se recibirán dentro del plazo indicado en CL 2018/xx-FA.

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

INFORMACIÓN GENERAL

1. En marzo de 2017, en la 49.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), celebrada en la RAE de Macao, se convino en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) abierto a todos los miembros y observadores, presidido por Irán y copresidido por Bélgica, que trabajaría solo en inglés, con el siguiente mandato²:

- (i) Examinar las respuestas al documento CL 2017/46-FA que pedía propuestas de cambios y adiciones a la lista del SIN, y preparar una propuesta para distribuirla y recoger observaciones en el Trámite 3
- (ii) Añadir la función de secuestrante al ácido málico DL- (SIN 296); y
- (iii) La cuestión del nombre y número del SIN de los glicósidos de esteviol.

2. En abril de 2017, la Secretaría del Codex distribuyó la carta circular CL 2017/46-FA; se invitó a todos los miembros y observadores a responder, a más tardar el 15 de septiembre de 2017 (propuestas de cambios, adiciones y eliminaciones en la lista del SIN).

El Grupo de trabajo por medios electrónicos

¹ Miembros del GTe: Argentina, Bélgica, Brasil, Chile, China, Colombia, Egipto, India, Irán, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Noruega, Paraguay, Polonia, Singapur, España, Suiza, la Unión Europea, IFederación de Rusia, Reino Unido, Estados Unidos de América, Association for International Promotion of Gums (AIPG), Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products (AMFEP), el Consejo Europeo de la Industria Química (CEFIC), EU specialty food ingredients (anteriormente ELC), International Association of Color Manufacturers (IACM), International Council of Beverage Association (ICBA), International Chewing Gum Association (ICGA), International Council of Beverages Association, International Council of Grocery Manufacturers Association (ICGMA), International Stevia Council (ISC), International Organization of the Flavour Industry (IOFI), Natural Food Colours Association (NATCOL), The Calorie Control Council (CCC), The Food Industry Asia (FIA), The International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA), The International Food Additives Council (IFAC)

² REP 17/FA, párr. 117

3. El 16 de abril de 2017, la Secretaría del Codex distribuyó un mensaje de inicio con una invitación a los miembros y observadores para que manifestaran su interés en participar en el GTe, con plazo al 30 de junio de 2017. La invitación presentaba las atribuciones y una exposición general del trabajo del GTe, así como los resultados previstos de sus actividades, es decir, una propuesta de cambios en la lista del SIN.
4. En mayo de 2017, 20 miembros y 16 observadores se habían inscrito al GTe.
5. El 28 de julio de 2017, se distribuyó al GTe un esquema de su trabajo. La fecha límite para el envío de información y observaciones era el 28 de agosto de 2017.
6. Para el 29 de septiembre de 2017, se habían recibido las observaciones de 20 miembros del GTe. Sobre la base de las observaciones recibidas, Irán y Bélgica prepararon el proyecto final.

Resumen de las observaciones del GTe y recomendaciones

7. Se trató de incluir todos los cambios propuestos, especialmente los que se refieren a las funciones tecnológicas a fin de enumerar todas para las que se utiliza el aditivo de acuerdo a las observaciones recibidas. Las justificaciones están resaltadas en los párrafos siguientes.
8. Es importante señalar que cualquier cambio a los números del SIN, nombres de aditivos alimentarios y sus ámbitos de acción puede repercutir en la NGAA. Un miembro señaló a la atención de la Presidencia del SIN que cualquier cambio tendría como resultado un cambio consiguiente en los cuadros 1 y 2 en la disposición aprobada de la NGAA, así como en el Cuadro 3 de la NGAA.

Petición de añadir la función de secuestrante al ácido málico DL- (SIN 296)

9. El CCFA, en su 49.^a reunión, tomó nota de la petición formulada por el Comité del Codex sobre Hortalizas y Frutas Elaboradas (CCPFV) en su 28.^a reunión de añadir "secuestrante" a las clases funcionales del ácido málico DL (SIN 296).
10. En el documento CXG 36-1989, el SIN 296 no tiene función de secuestrante. La función de secuestrante se indica para otros ácidos que contienen un hidroxilo, como el ácido ascórbico, el ácido cítrico y el ácido tartárico. Este aditivo pertenece al grupo de los ácidos hidroxicarboxílicos. Este grupo de aditivos tiene una aptitud de "secuestrante" respecto a varios metales, por lo tanto, el ácido málico puede utilizarse como quelante. Más bien es un quelante débil.
11. El GTe estuvo de acuerdo en añadir la función de secuestrante al ácido málico DL- (SIN 296).

Cuestión del nombre y número SIN de los glicósidos de esteviol.

12. En el documento CX/FA 17/49/4 rev1, se mencionan las siguientes cuestiones acerca de los glicósidos de esteviol relativas a la 82.^a reunión del JECFA: (i) se elaboró la especificación de un nuevo aditivo alimentario (rebaudiósido A de múltiples donantes de genes expresado en *Yarrowia lipolytica*); y (ii) el nombre del aditivo alimentario glicósido de esteviol se modificó (nuevo título: glicósidos de esteviol de *Stevia rebaudiana Bertoni*).
13. Como se indica en el documento CX/FA 17/49/3 y en el párrafo 25 de REP 17/FA, el JECFA incluyó el rebaudiósido A de múltiples donantes de genes expresada en *Yarrowia lipolytica* en la IDA de los glicósidos de esteviol. En vista de los diferentes procesos de producción, el CCFA consideró que el GTe sobre el SIN debía considerar si debería asignarse un SIN adicional y preparar propuestas.
14. El SIN utiliza un conjunto jerárquico de números, sufijos alfabéticos (es decir, (a), (b), etc.), y subíndices numéricos (p. ej. (i), (ii), etc.) para identificar los aditivos alimentarios. Los sufijos alfabéticos se usan para caracterizar más las distintas clases de aditivos (por ejemplo, las producidas por diferentes procesos).
15. Por lo tanto, para cada especificación, hay un número SIN separado. El nombre del aditivo alimentario en general es el que se menciona en las especificaciones. En varios casos, los nombres principales figuran en la norma del SIN. Se indican en negritas. No hay clase funcional o función tecnológico asignado a estos (véase el informe del CCFA de 2011). No se asociaron directamente especificaciones a estos nombres principales.
16. La mayoría consideró que el actual SIN 960 de los glicósidos de esteviol debería convertirse en un aditivo primario para todos los glicósidos de esteviol que comparten la misma IDA y que los niveles de uso de la NGAA deberían aplicarse a todos. No todas las delegaciones están convencidas de la necesidad o beneficio de tener este aditivo principal. Cuando el SIN primario o nombre se utiliza para el etiquetado, el consumidor no está informado del método de producción y se le puede conducir a error, porque se ha difundido mucha información sobre los glicósidos de esteviol extraídos de la planta *Stevia rebaudiana Bertoni*.

17. La mayoría consideró que es necesario un número SIN para cada una de las especificaciones del JECFA, con el nombre indicado por el JECFA. Un nuevo nombre y número del SIN es necesario para los glicósidos de esteviol de *Stevia rebaudiana*Bertoni a fin de asegurar que hay un vínculo entre cada especificación y número SIN. Este nuevo nombre y número permitirán comunicar claramente la fuente de los glicósidos de esteviol respecto a otras fuentes que también están en el mercado. Cuando los consumidores eligen productos alimentarios con glicósidos de esteviol, lo hacen porque éstos son un edulcorante de origen vegetal natural. Se propuso añadir "glicósidos de esteviol de *Stevia*" como sinónimo, porque un nombre botánico completo es difícil para el consumidor.

18. Se recibió información de que el rebaudiósido A de múltiples donantes expresado en *Yarrowia lipolytica* no es la única especie de glicósidos de esteviol producidos a partir de microorganismos, como puede verse también en la lista de prioridades para el JECFA. Como podría ser prematuro incluir otros ejemplos de glicósidos de esteviol aparte de los que tienen especificaciones del JECFA, esos otros ejemplos no se incluyen en la propuesta que figura en el anexo.

19. La mayoría considera que es útil crear un aditivo primario para los glicósidos de esteviol que se producen con microorganismos. Se propusieron distintos nombres para ese nombre principal: glicósidos de esteviol por fermentación, glicósidos de esteviol de levadura y glicósidos de esteviol microbianos. Como la levadura no es sinónimo de microorganismos en general (la levadura es el nombre común de *Saccharomyces cerevisiae*), esta no es una opción para ese nombre primario. Algunas delegaciones consideraron que era innecesario o prematuro incluir tal aditivo primario. De todas maneras, deberíamos tratar de evitar tener que cambiar los números y nombres posteriormente. Usar "glicósidos de esteviol por fermentación" como sinónimo de "rebaudiósido A de múltiples donantes expresado en *Yarrowia lipolytica*" no es aceptable, ya que hay otros glicósidos de esteviol producidos por fermentación.

20. Se recibió información de que hay otros tipos de los glicósidos de esteviol en el mercado, derivados de los glicósidos de esteviol de *Stevia rebaudiana*Bertoni, pero modificados respecto a las moléculas originales como se extraen de la planta, es decir, glicósidos de esteviol con modificación enzimática y glicósidos de esteviol con bioconversión. Como no está del todo claro cuál sea la naturaleza de estos glicósidos de esteviol y no hay petición en forma de respuesta a la CL ni hay especificaciones del JECFA, se considera prematuro incluirlos en la propuesta que figura en el anexo. Esos glicósidos de esteviol necesitarán nuevos números SIN cuando se presenten propuestas en respuesta a la CL o cuando se hayan establecido especificaciones del JECFA.

21. Si bien no está en el ámbito del GTe sobre el SIN, era necesario conocer cualquier impacto en la NGAA. Se entiende que entonces podría usarse el nombre primario glicósidos de esteviol como título de un grupo de aditivos alimentarios en la NGAA, y que los distintos aditivos que tienen especificaciones del JECFA figuren bajo el título del grupo de aditivos. De esta manera, los niveles de uso de la NGAA se aplicarían a todos los glicósidos de esteviol que figuren con la IDA de grupo del JECFA. Por supuesto, no hay necesidad real de tener un aditivo primario en el SIN para tener autorizaciones de grupo en la NGAA, hay tantas autorizaciones de grupo en la NGAA sin aditivo primario en el SIN.

Respuestas a la carta circular CL 2017/46-FA

22. Un observador hizo una propuesta de un nuevo aditivo alimentario denominado "color uva" que se aclaró que era un producto diferente del extracto de piel de Uva SIN 163(ii), ya que las antocianinas del color de la uva se obtienen a partir del fruto entero (piel y carne) sin añadir dióxido de azufre. Observando que las antocianinas (SIN 163) ya están en *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) y debido a la falta de información acerca de si los países miembros necesitan un número y nombre del SIN "color uva", se consideró prematuro incluir esta propuesta en la recomendación.

23. Los miembros del GTe también formularon las siguientes propuestas:

(i) Incluir una nueva entrada para:

- Poliaspartato de potasio, utilizado como estabilizador. El poliaspartato de potasio se incorporó en 2017 en la lista de aditivos alimentarios de la Unión Europea aprobados para su uso en los alimentos. El poliaspartato de potasio actúa como estabilizador contra la precipitación de cristales de tartrato en los vinos (tintos, rosados y blancos).
- Polisacáridos de semillas de tamarindo, que fue evaluado por el JECFA en 2017. Este aditivo alimentario se usa como (aunque no únicamente): emulsionante en la mayonesa para impedir la separación de la grasa y el aceite; agente gelificante en pudines para promover la gelatinización del alimento en combinación con el azúcar; estabilizador de la crema batida para mantener el volumen y esponjosidad mediante la estabilización de las espumas; y espesante para aumentar la viscosidad de jarabes con bajo contenido de azúcar.

(ii) Añadir clase funcional o función tecnológica:

- Añadir la clase funcional de "agente de glaseado" y las funciones tecnológicas de "agente de glaseado" y "agente de acabado de superficies" a los mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471).
- Agregar clases funcionales y funciones tecnológicas de "portador" y "solvente" al propilenglicol (SIN 1520).
- Añadir la clase funcional de "agente gelificante" a la goma gelán (SIN 418).
- Añadir la clase funcional de "estabilizador" al monoestearato de sorbitán (SIN 491).

Conclusión y recomendaciones.

24. El GTe recomienda al CCFA que considere la cambios y adiciones a la lista del SIN que figura en el Cuadro 1.

Propuestas de cambios y/o adiciones al SIN
(en el trámite 3)

Se propone que se actualice la lista del SIN en orden numérico para algunos aditivos alimentarios como se indica en el Cuadro 1. Los cambios se destacan con el texto en **negrita y subrayado**.

Cuadro 1. Clase funcional o función tecnológica nueva o adicional

SIN N.º	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
296	Ácido málico, DL-	Regulador de la acidez	regulador de la acidez
		<u>Secuestrante</u>	<u>secuestrante</u>
418	Goma gelán	<u>Agente gelificante</u>	<u>agente gelificante</u>
		Estabilizador	estabilizador
		Espesante	espesante
<u>437</u>	<u>Polisacárido de semillas de tamarindo</u>	<u>Emulsionante</u>	<u>emulsionante</u>
		<u>Agente gelificante</u>	<u>agente gelificante</u>
		<u>Estabilizador</u>	<u>estabilizador</u>
			<u>estabilizador de espuma</u>
	<u>Espesante</u>	<u>espesante</u>	
<u>456</u>	<u>Poliaspartato de potasio</u>	<u>Estabilizador</u>	<u>estabilizador</u>
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Antiespumante	antiespumante
		Emulsionante	emulsionante
		<u>Agente de glaseado</u>	<u>agente de glaseado</u>
			<u>agente de acabado de superficies</u>
	Estabilizador	estabilizador	
491	Monoestearato de sorbitán	Emulsionante	emulsionante
		<u>Estabilizador</u>	<u>estabilizador</u>
<u>960</u>	<u>Glicósidos de esteviol</u>		
<u>960a</u>	<u>Glicósidos de esteviol de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (glicósidos de esteviol de estevia)</u>	<u>Edulcorante</u>	<u>edulcorante</u>
<u>960b</u>	<u>Glicósidos de esteviol de fermentación</u>		
<u>960b(i)</u>	<u>Rebaudiósido A de múltiples donadores de genes expresado en <i>Yarrowia lipolytica</i></u>	<u>Edulcorante</u>	<u>edulcorante</u>
1520	Propilenglicol	Emulsionante	Agente dispersante
		<u>Portador</u>	<u>portador</u>
			<u>portador solvente</u>
		Agente de glaseado	agente de glaseado
		Humectante	humectante
		agente humectante	