

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

Tema 8 del programa

CX/FAC 05/37/12

Octubre de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

37ª reunión

La Haya, Países Bajos, 25-29 de abril de 2005

ARMONIZACIÓN DE LOS TÉRMINOS UTILIZADOS POR EL CODEX Y EL JECFA

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales que tienen la calidad de observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius y que deseen presentar observaciones sobre el tema que se indica a continuación, a que lo hagan **a más tardar el 31 de enero de 2005** remitiéndolas a: Netherlands Codex Contact Point, Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality, P.O. Box 20401, 2500 E.K., La Haya, Países Bajos (Telefax: +31.70.378.6141; correo electrónico: info@codexalimentarius.nl - *preferible*), enviando una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Telefax: +39.06.5705.4593; correo electrónico: Codex@fao.org - *preferible*).

Antecedentes

1. En la 36ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), celebrada en marzo de 2004, se examinó un documento de debate, preparado por la Secretaría del Codex, sobre la armonización de los términos utilizados por el Codex y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), CX/FAC 04/36/14.

2. El Comité convino en que:¹

- a) En sus peticiones de evaluación de un aditivo, el CCFAC debía pedir al JECFA que indicara las clases o subclases funcionales de interés para la evaluación y especificación utilizando términos tomados de los textos apropiados del Codex; y
- b) En el caso de un aditivo alimentario, se debía pedir al JECFA que describiera la subclase o la función en el ámbito del Cuadro de las Clases Funcionales del Sistema Internacional de Numeración (SIN). En caso de que el JECFA considerara que la función tecnológica de un aditivo no estaba descrita adecuadamente en los textos del Codex, se le debía alentar a que comunicara su opinión al CCFAC y recomendara una enmienda de los textos pertinentes del Codex a fin de añadir la nueva función tecnológica.

¹ ALINORM 04/27/12, párr. 106.

3. Asimismo, el Comité convino² en armonizar las clases funcionales enumeradas en las disposiciones adoptadas y los proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) con las del Cuadro de Clases Funcionales del SIN, y en

- a) Establecer un grupo de trabajo electrónico, bajo la dirección del Reino Unido, con la asistencia del Brasil, la Comunidad Europea y Estados Unidos, para que elaborara una propuesta clara para la armonización de los términos empleados por el Codex y el JECFA, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en su próxima reunión;
- b) Establecer un Grupo de Trabajo especial sobre la armonización de la terminología empleada en el Codex y en el JECFA, que se reuniera inmediatamente antes de la próxima reunión del CCFAC para examinar el documento elaborado por el Grupo de Trabajo mencionado anteriormente y brindar asesoramiento al Comité; y
- c) Atender la petición formulada por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) con respecto al establecimiento de clases funcionales actualmente no incluidas, en particular enzimas y gases propulsores.

Recomendaciones

4. El Grupo de Trabajo electrónico formula las siguientes recomendaciones:

- a) El CCFAC debería transmitir al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), para su ratificación, los nombres revisados de las clases y subclases funcionales del SIN (Apéndice 1) a fin de que la Sección 2 de las Directrices del Codex sobre Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-2001) se enmiende en consecuencia. Las adiciones que se sugieren están escritas en **NEGRITA** mientras que el texto de las supresiones propuestas está tachado. La mayoría de las adiciones han tomado las clases funcionales del JECFA (véase el Apéndice 1 de CX/FAC 04/36/14). En caso de haberse añadido una nueva clase funcional también se incluye la definición propuesta.
- b) El CCFAC debería recomendar la enmienda, por parte de la Secretaría del Codex, de la lista de los efectos funcionales relacionados con cada aditivo del Cuadro del SIN (Secciones 3 y 4 de las Directrices del Codex sobre Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-2001)) con el fin de que sea coherente con los términos armonizados de la lista de los efectos funcionales (Apéndice 1).
- c) El CCFAC debería enmendar las disposiciones aprobadas, los proyectos de disposiciones (Trámite 6) y los anteproyectos de disposiciones (Trámite 3) sobre aditivos alimentarios de la NGAA, con el fin de que se incluyan solamente las clases funcionales propuestas en el Apéndice 1 que están relacionadas con los aditivos alimentarios del SIN de aditivos alimentarios del Codex.
- d) Como principio práctico, el CCFAC debería ratificar solamente las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA o de otras normas del Codex en que se use la terminología de las clases funcionales del proyecto de cuadro armonizado del SIN (Apéndice 1) y no la del cuadro actual del SIN o los términos más antiguos de algunas especificaciones consultivas del Codex sobre identidad y pureza de los aditivos alimentarios.
- e) La Secretaría del Codex debería informar a todos los Comités del Codex sobre Productos acerca de las revisiones del SIN y sobre el principio práctico del CCFAC en lo que respecta a la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex.

² ALINORM 04/27/12, párrs. 107 y 108.

Apéndice 1

Lista de clases y subclases del SIN, con propuestas de adiciones (**negrita**)/ supresiones (~~tachado~~)

<u>Clases funcionales</u>	<u>Definiciones</u>	<u>Subclases</u>
1. Acentuadores del aroma	Sustancias que realzan el sabor y/o el perfume que tiene un alimento	Acentuadores del aroma, modificadores del aroma, blandadotes , sucedáneos de la sal, aromatizantes, sinergistas
2. Ácidos	Sustancias que incrementan la acidez de un alimento y/o le confieren un sabor ácido	acidificante, acidulante
3. Agentes de glaseado	Sustancias que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confiere a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora	Revestimiento, agentes sellantes, brillo, agentes de revestimiento, productos de acabado de la superficie
4. Agentes endurecedores	Sustancias 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	Endurecedores
5. Agentes de tratamiento de las harinas	Sustancias que se añaden a la harina para mejorar la calidad de cocción o el color de la misma	Blanqueadores de las harinas , mejoradotes de harina, acondicionadores de masa, reforzadores de la masa
6. Agentes gelificantes	Sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel	Agentes gelificantes
7. Agentes de retención de color	Sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento	Fijadores de color, estabilizadores del color, complementos del color, antidecolorantes
8. Antiaglutinantes	Sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras	Agentes antiaglutinantes, agentes de secado, polvos para empolverar , agentes antiadherentes
9. Antiespumantes	Sustancias que impiden o reducen la formación de espuma	Agentes antiespumantes, eliminadores de espuma
10. Antioxidantes	Sustancias 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	Antioxidantes, sinérgicos de antioxidantes, secuestrantes
11. Colores	Sustancias que dan o restituyen color a un alimento	Colores, pigmentos de decoración, colorantes de superficie
Decolorantes	Sustancias utilizadas para decolorar un alimento. Los decolorantes no contienen pigmentos	decolorantes (no para las harinas)

<u>Clases funcionales</u>	<u>Definiciones</u>	<u>Subclases</u>
12. Edulcorantes	Sustancias diferentes del azúcar que confieren a un alimento un sabor dulce	Edulcorantes, edulcorantes artificiales, edulcorantes nutritivos, edulcorantes no nutritivos, edulcorantes intensos, agentes edulcorantes
13. Emulsionantes	Sustancias 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	Emulsionantes, plastificantes, agentes dispersantes, agentes tensoactivos, humectantes , agentes antisalpicadura, inhibidores de la cristalización, correctores de la densidad de los aceites aromatizantes en las bebidas, estabilizadores de una suspensión, agentes enturbiadores
14. Espesantes	Sustancias que acrecientan la viscosidad de un alimento	Agentes espesantes, texturizadores , agentes de soporte, agentes texturizadores
15. Espumantes	Sustancias 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
16. Estabilizadores	Sustancias que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias no miscibles en un alimento	Aglutinantes, agentes endurecedores, agentes de retención de humedad/agua , estabilizadores de espuma, estabilizadores coloidales, emulsiones, estabilizadores
Gases de emvasado	Gases, distintos del aire, introducidos en un envase durante su llenado con un alimento o después de él, que pueden afectar o no el aspecto del alimento.	Gases de emvasado, gases para emvasar
Gasificantes	Sustancias utilizadas para introducir dióxido de carbono en un alimento.	Gasificantes
17. Humectantes	Sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad en la atmósfera	Agentes de retención de humedad/ agua
18. Incrementadores del volumen	Sustancias diferentes del aire y del agua que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible	Incrementadores del volumen, agente de relleno
19. Leudantes	Sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa	Agente leudante

<u>Clases funcionales</u>	<u>Definiciones</u>	<u>Subclases</u>
20. Propulsores	Gases diferentes del aire que expulsan un alimento de un recipiente	Propulsores
21. Reguladores de la acidez	Sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento	Soluciones reguladoras, agentes reguladores, ácidos, bases, álcalis, agentes de regulación del pH, neutralizante
22. Sales emulsionantes	Sustancias 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, secuestrantes
23 Sustancias conservadoras	Sustancias 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 quemosterilantes, maduradores del vino, agentes de desinfectación, agentes antipardeamiento, fungistáticos, agentes inhibidores de mohos y hongos filamentosos, sinergistas antimicrobianos
Sustancias inertes	Aditivo alimentario utilizado para facilitar la introducción o la administración de otro aditivo alimentario o nutriente o para conservar su integridad en el alimento final vendido al consumidor¹	diluyentes-soporte, sustancias inertes portadoras de nutrientes, diluyentes de otros aditivos alimentarios, agentes encapsuladotes

¹ **Definición alternativa: Sustancias inertes. Sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario, sin alterar su función tecnológica y sin producir por sí mismas ningún efecto tecnológico, a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso.**