

comisión del codex alimentarius



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 No. 2 del Programa

CX/FL 09/37/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Trigésimo séptima Sesión

ASUNTOS PROVENIENTES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX ¹

I. ASUNTOS PROVENIENTES/REFERIDOS POR LA 31ª SESIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

A. Asuntos para información

Enmiendas a la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados:

Declaración Cuantitativa de Ingredientes

Enmienda a las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y

Saludables Enmienda a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y

comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Anexo 1 (inclusión del Etileno)

La Comisión adoptó las siguientes enmiendas.²

Enmienda a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de
alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999) – Rotenona

Revisión de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985) – Aplicación de la
Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud

La Comisión aprobó nuevos trabajos respecto a los siguientes asuntos.³

Revisión a la estructura de los Comités del Codex y los mandatos de los Comités del Codex y las Fuerzas de
Tarea (Propuesta 10 – Tareas relacionadas a la nutrición)

La Comisión acordó que las tareas relacionadas a la nutrición estaban adecuadamente abordadas en la presente estructura del Codex por medio del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales y, cuando es apropiado, por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, y que no había necesidad de otros órganos auxiliares tales como una Fuerza de Tarea.

4

¹ Este documento contiene: **Parte I:** Asuntos levantados/referidos por la 31ª sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (31ª Sesión), ya sean de interés específico para el Comité como información (A) o para acción (B). **Parte II:** Asuntos referidos por otros Comités del Codex y Fuerzas de Tarea que requieren acciones específicas por parte del Comité. El Secretariado del Codex reportará verbalmente sobre asuntos de naturaleza horizontal, en la manera que fuera apropiada para las discusiones del Comité.

² ALINORM 08/31/REP, párrafo 21y Apéndice VII

³ ALINORM 08/31/REP, párrafo 92y Apéndice X

⁴ ALINORM 08/31/REP, párrafo 162

B. Asuntos para acción

Ninguno.

II. ASUNTOS REFERIDOS POR OTROS COMITÉS**1. Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales**Definición de Fibra⁵

El Comité acordó enviar el Proyecto de Tabla (Disposiciones sobre Fibra Dietética) incluyendo la definición de la fibra dietética al CCFL, para su información.

Anteproyecto de Anexo de Recomendaciones para la Justificación Científica de Declaraciones de Propiedades Saludables para las Directrices del Codex sobre el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables⁶

El Comité acordó avanzar el Anteproyecto de Anexo al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, para su información.

2. Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)Revisión de los Nombres Genéricos del Codex y Sistema Internacional de Numeración (CAC/GL 36-1989)⁷

La 31ª Sesión de la Comisión adoptó la revisión de los Nombres Genéricos del Codex y el Sistema Internacional de Numeración (CAC/GL 36-1989). El texto revisado incluye en la Sección 2 una lista revisada de las funciones tecnológicas que es diferente de las funciones tecnológicas enumeradas en el CODEX STAN 1-1985 para propósitos de etiquetado. El CCFL ha sido mantenido informado de la revisión del CAC/GL 36-1989 pero no tomó ninguna acción durante su última sesión en espera de la finalización del texto por el CCFA y su adopción por la Comisión.

⁵ ALINORM 09/32/26, párrafo 48 y Apéndice II (reproducido como Apéndice 1 de este documento)

⁶ ALINORM 09/32/26, párrafo 102 y Apéndice V (reproducido como Apéndice 2 de este documento)

⁷ ALINORM 08/31/12, párrafo 147; ALINORM 08/31/22, párrafo 15; CAC/GL 36-1989 (Sección 2)

APÉNDICE 1

**DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES
NUTRICIONALES: TABLA DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS DE
NUTRIENTES (PARTE B) FIBRA DIETÉTICA
(En el Trámite 8 del Procedimiento)**

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
B.		NO MENOR DE
Fibra dietética	Fuente de Contenido alto	3 g por 100 g* o 1.5 g por 100 kcal o 10 % del valor diario de referencia por porción** 6 g por 100 g* o 3 g por 100 kcal o 20 % del valor diario de referencia por porción**

* Las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales de la fibra dietética en alimentos líquidos habrán de determinarse en el ámbito nacional

** El tamaño de la porción y valor diario de referencia habrán de determinarse en el ámbito nacional.

Definición:

Se entenderá por fibra dietética los polímeros⁸ de hidratos de carbono con diez o más unidades monoméricas⁹, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes:

- Polímeros de carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen;
- Polímeros de carbohidratos obtenidos de materia prima alimentaria por medios físicos, enzimáticos o químicos, y que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes;
- Polímeros de carbohidratos sintéticos que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes.

Métodos de análisis de la fibra dietética

→ Pendiente de acuerdo

APÉNDICE 2

⁸ La fibra dietética, si es de origen vegetal, puede incluir fracciones de lignina y/u otros compuestos cuando están asociados a los polisacáridos en la pared celular vegetal y si tales compuestos se han cuantificado mediante el método de análisis gravimétrico de la AOAC para el análisis de la fibra dietética: las fracciones de lignina y los otros compuestos (fracciones proteínicas, compuestos fenólicos, ceras, saponinas, fitatos, cutina, fitosteroles, etc.) íntimamente “asociados” a los polisacáridos vegetales, suelen extraerse con los polisacáridos según el método AOAC 991.43. Estas sustancias quedan incluidas en la definición de fibra por cuanto están efectivamente asociadas con la fracción polisacárida u oligosacárida de la fibra. Sin embargo, no pueden ser definidas como fibra dietética si se extraen o incluso si se reintroducen en un alimento que contiene polisacáridos no digeribles. Al combinarse con polisacáridos, estas sustancias asociadas pueden aportar efectos beneficiosos complementarios (pendiente de la adopción de la Sección sobre los métodos de análisis y muestreo).

⁹ La decisión sobre si se deben incluir los carbohidratos con entre tres y nueve unidades monoméricas deberá recaer en las autoridades nacionales.

10. PROYECTO DE ANEXO A LAS DIRECTRICES DEL ODEX PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES: RECOMENDACIONES SOBRE LA JUSTIFICACIÓN CIENTÍFICA DE LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES¹⁰

(En el Trámite 5/8 del procedimiento)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Las siguientes recomendaciones tienen por objeto facilitar a las autoridades nacionales competentes su propia evaluación de las declaraciones de propiedades saludables con el fin de determinar su aceptabilidad para su uso en la industria. Las recomendaciones se centran en los criterios para la justificación de una declaración de propiedades saludables y los principios generales para la revisión sistemática de las pruebas científicas. Los criterios y principios se aplican a los tres tipos de declaraciones de propiedades saludables según la definición de la Sección 2.2 de las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables.

1.2 Las presentes recomendaciones incluyen el examen de la inocuidad en la evaluación de las declaraciones de propiedades saludables propuestas, pero no han sido concebidas para la evaluación completa de la inocuidad y la calidad de un alimento, cuestión para la que otras normas y directrices del Codex u otras normas generales de las legislaciones nacionales recogen las disposiciones pertinentes.

2. DEFINICIONES

A efectos del presente anexo:

2.1 Alimento y componente alimentario se refiere a la energía, los nutrientes, las sustancias afines, los ingredientes y cualquier otra característica de un alimento, un alimento integral o una categoría de alimentos sobre los que se basa una declaración de propiedades saludables. Se incluye la categoría de un alimento en la definición porque la categoría por sí misma puede tener asignada una propiedad común de algunos de los alimentos individuales que la conforman.

2.2 Efecto saludable se refiere a los resultados obtenidos sobre la salud tal y como quedan definidos en las secciones 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.3 de las Directrices.

3. JUSTIFICACIÓN CIENTÍFICA DE LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES

3.1. PROCESO PARA LA JUSTIFICACIÓN DE LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES

La revisión sistemática de las pruebas científicas de las declaraciones de propiedades saludables por parte de las autoridades nacionales competentes tiene en cuenta los principios generales de la justificación. Este proceso incluye normalmente los siguientes pasos:

- (a) Identificación de la relación propuesta entre el alimento o el componente alimentario y el efecto para la salud
- (b) Determinación de las mediciones válidas apropiadas del alimento o componente alimentario y del efecto para la salud;
- (c) Determinación y clasificación de todos los datos científicos pertinentes;
- (d) Evaluación de la calidad de cada estudio científico pertinente e interpretación del mismo;

¹⁰ Nota: Este documento ha sido concebido como anexo a las *Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997, Rev. 1-2004) y debería leerse junto con los Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos (CAC/GL 62-2007).

- (e) Evaluación de todos los datos científicos pertinentes disponibles, ponderación de las pruebas reflejadas en los estudios y determinación de si la relación que se alega está justificada y en qué circunstancias.

3.2. CRITERIOS PARA LA JUSTIFICACIÓN DE LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES

3.2.1 Los criterios siguientes se aplican a los tres tipos de declaraciones de propiedades saludables según la definición de la Sección 2.2 de las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables:

- a) Las declaraciones de propiedades saludables deben basarse en primer lugar en pruebas aportadas por estudios intervencionales bien concebidos y realizados en seres humanos. Generalmente, los estudios observacionales en personas no bastan por sí mismos para justificar una declaración de propiedades saludables pero, cuando son pertinentes, pueden suponer una contribución al conjunto de las pruebas. Los datos de estudios en modelos animales, *ex vivo* o *in vitro*, pueden presentarse como una base de conocimientos que apoya la explicación de la relación entre el alimento o componente alimentario y el efecto saludable, pero no deben considerarse jamás como una prueba suficiente *per se* para justificar cualquier tipo de declaración de propiedades saludables.
- b) Deben identificarse y revisarse todas las pruebas, incluidos los datos no publicados, cuando se considere adecuado, como: las pruebas del efecto que se alega, las pruebas que contradicen el efecto que se alega y las pruebas ambiguas o poco claras.
- c) Las pruebas basadas en estudios en seres humanos deben demostrar una relación coherente entre el alimento o componente alimentario y el efecto saludable, con pocos o ningún dato que demuestren lo contrario.

3.2.2 Pese a la necesidad de mantener siempre la alta calidad de las pruebas científica, la justificación puede tener en cuenta situaciones y procesos alternativos específicos, como:

- a) Las declaraciones relacionadas con la “función de los nutrientes” pueden justificarse a partir de las declaraciones aceptadas generalmente de organismos científicos expertos reconocidos y autorizados verificadas y validadas a lo largo del tiempo.
- b) Algunas declaraciones de propiedades saludables, como las que implican una relación entre una categoría de alimento y un efecto saludable, pueden estar fundamentadas en pruebas observacionales, como estudios epidemiológicos. Tales estudios deberían proporcionar un cuerpo de pruebas sólido procedente de diversos estudios bien diseñados. También se pueden utilizar directrices dietéticas y declaraciones preparadas o ratificadas por organismos competentes basadas en pruebas y que cumplan los mismos requisitos científicos estrictos.

3.3. EXAMEN DE LAS PRUEBAS

3.3.1 Los estudios científicos considerados pertinentes para la justificación de una declaración de propiedades saludables son los que abordan la relación entre el alimento o componente alimentario y el efecto saludable. En caso de que se alegue un efecto saludable que no pueda medirse directamente, se pueden utilizar los biomarcadores validados pertinentes (por ejemplo, las concentraciones de colesterol en plasma para la evaluación del riesgo de enfermedades cardiovasculares).

3.3.2 Los datos científicos deben permitir caracterizar adecuadamente el alimento o el componente alimentario considerado responsable del efecto saludable. Cuando sea pertinente, la caracterización incluirá un resumen de los estudios realizados acerca de las condiciones de producción, la variabilidad entre lotes, los Procedimientos analíticos, los resultados y conclusiones de los estudios de estabilidad y las conclusiones relacionadas con las condiciones y el tiempo de almacenamiento.

3.3.3 Deben aportarse, cuando sea oportuno, los datos pertinentes y la justificación de que el componente para el que se elabora la declaración de propiedades saludables se encuentra en una forma disponible para su uso por el organismo humano. Si la absorción no es necesaria para producir el efecto que se alega (por ejemplo, los esteroides vegetales, las fibras y las bacterias del ácido láctico), se aportarán los datos pertinentes

y la justificación de que el componente llega al lugar de destino o interviene en el efecto. También se deben proporcionar todos los datos disponibles sobre los factores (por ejemplo, las formas de los componentes) que podrían afectar la absorción o la utilización en el organismo del componente para el que se elabora la declaración de propiedades saludables.

3.3.4 La calidad metodológica de cada tipo de estudio debe evaluarse incluyendo el diseño del estudio y el análisis estadístico.

- (a) El diseño de los estudios intervencionales en seres humanos debe incluir, particularmente, un grupo de control adecuado, caracterizar los antecedentes dietéticos de los grupos en estudio y otros aspectos relevantes de su estilo de vida, tener la duración adecuada, tomar en consideración el nivel de consumo del alimento o componente alimentario que puede alcanzarse razonablemente en una dieta equilibrada y evaluar la influencia de la matriz alimentaria y el contexto dietético total sobre el efecto saludable.
- (b) El análisis estadístico de los datos debería basarse en metodologías reconocidas por la comunidad científica como apropiadas para este tipo de estudios y en una interpretación acertada de la significación estadística.

3.3.5 Los estudios no deben ser incluidos en los datos científicos pertinentes y se debe descartar su revisión posterior si no utilizan mediciones adecuadas de los alimentos o los componentes alimentarios y los efectos sobre la salud, si presentan errores graves de diseño o si no son aplicables a la población a la que se dirige la declaración de propiedades saludables.

3.3.6 Mediante la consideración de todos los datos científicos pertinentes disponibles y la ponderación de las pruebas, el examen sistemático debe demostrar el grado en que:

- (c) el efecto que se alega del alimento o componente alimentario es beneficioso para la salud humana;
- (d) se establece una relación causa-efecto entre el consumo del alimento o componente alimentario y el efecto que se alega en los seres humanos, como la fuerza, la consistencia, la especificidad, la relación dosis-respuesta, cuando sea pertinente, y la verosimilitud biológica de la relación;
- (e) la cantidad del alimento o componente alimentario y el patrón de consumo necesario para obtener el efecto que se alega pueden lograrse razonablemente siguiendo una dieta equilibrada pertinente para la población a la que se destina la declaración;
- (f) los grupos de estudio específicos en los que se obtuvieron las pruebas son representativos de la población a la que se destina la declaración de propiedades.

3.3.7 A partir de esta evaluación y de los criterios de justificación, las autoridades nacionales competentes pueden determinar si la relación que se alega está justificada, y en qué circunstancias lo está.

4. CUESTIONES ESPECÍFICAS RELATIVAS A LA INOCUIDAD

4.1 Si la declaración de propiedades se refiere a un alimento o un componente alimentario, la cantidad del mismo no debería exponer al consumidor a riesgos sanitarios y se deberán tener en cuenta las interacciones conocidas entre los constituyentes.

4.2 El nivel previsto de consumo no debería sobrepasar ningún nivel máximo de ingesta de constituyentes alimentarios.

4.3 La evaluación de la exposición debe basarse en una evaluación de la distribución de las ingestas diarias habituales totales de la población general^{11,12} y, cuando proceda, también las de los grupos

¹¹ *Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academy of Sciences. Dietary Reference Intakes: A Risk Assessment Model for Establishing Upper Intake Levels for Nutrients. Washington, D.C. National Academy Press, 1998, página 8.*

vulnerables de población. Asimismo, debe tener en cuenta las posibles ingestas acumuladas de todas las fuentes alimentarias y los desequilibrios nutricionales debidos a cambios en los patrones dietéticos como respuesta a la información que se proporciona a los consumidores acerca del alimento o componente alimentario.

5. REEVALUACIÓN

Las declaraciones de propiedades saludables deberían volver a evaluarse. Las autoridades nacionales competentes deberían reevaluar las declaraciones de propiedades saludables periódicamente o tras surgir nuevas pruebas importantes que puedan modificar las conclusiones anteriores sobre la relación entre el alimento o componente alimentario y el efecto saludable.

¹² Comisión Europea, Comité científico de la alimentación humana. Directrices del Comité científico de la alimentación humana para la elaboración de límites máximos de ingesta tolerable de vitaminas y minerales. CF/CS/NUT/UPPLEV/11 Final, 28 de noviembre de 2000, página 4.

AÉNDICE 3

CAC/GL 36-1989

SECCIÓN 2 TABLA DE CLASES FUNCIONALES, DEFINICIONES Y FUNCIONES TECNOLÓGICAS

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIONES	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
1. Reguladores de acidez	Aditivos alimentarios que controlan la acidez o alcalinidad de un alimento	Reguladores de acidez, ácidos, acidificantes, álcalis, bases, soluciones reguladoras, agentes reguladores, agentes de regulación del pH
2. Agentes antiaglutinantes	Aditivos alimentarios que reducen la tendencia de los componentes de un alimento a adherirse unos a otros	Agentes antiaglutinantes, agentes antiadherentes, agentes de secado, polvos para empolverar
3. Agentes antiespumantes	Aditivos alimentarios que impiden o reducen la formación de espuma	Agentes eliminadores de espuma, agentes reductores de espuma
4. Antioxidantes	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación	Antioxidantes, sinérgicos de antioxidantes, agentes de antipardeamiento
5. Agentes decolorantes	Aditivos alimentarios utilizados (no en las harinas) para decolorar un alimento. Los decolorantes no incluyen pigmentos.	Agentes decolorantes
6. Agentes incrementadores del volumen	Aditivos alimentarios que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.	Agentes incrementadores del volumen, agentes de relleno
7. Agentes gasificantes	Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento	Agentes gasificantes
8. Sustancias inertes	Aditivos alimentarios que se utilizan para disolver, diluir, dispersar o modificar de otras maneras un aditivo alimentario o nutriente sin alterar su función (y sin generar por sí mismos efecto tecnológico alguno) con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o uso del aditivo alimentario o nutriente.	Sustancias inertes, disolventes inertes, sustancias inertes portadoras de nutrientes diluyentes de otros aditivos alimentarios, agentes encapsuladores.
9. Colorantes	Aditivos alimentarios que dan o restituyen color a un alimento	Pigmentos de coloración y decoración, colorantes de superficie.
10. Agentes de retención de color	Aditivos alimentarios que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento	Agentes de retención del color, fijadores de color, estabilizadores del color, complementos del color.
11. Emulsionantes	Aditivos alimentarios que forman o mantienen una emulsión uniforme de dos o más fases en un alimento	Emulsionantes, plastificantes, agentes dispersantes, agentes tensoactivos, inhibidores de la cristalización, correctores de la densidad (de los aceites aromatizantes en las bebidas), estabilizadores de una suspensión, agentes enturbiadores

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIONES	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
12. Sales emulsionantes	Aditivos alimentarios que, en la fabricación de alimentos elaborados, se utilizan para reordenar las proteínas de los mismos a fin de prevenir la separación de la grasa	Sales emulsionantes, sales de mezcla
13. Agentes endurecedores	Aditivos alimentarios 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	Agentes endurecedores
14. Acentuadores del sabor	Aditivos alimentarios que realzan el sabor y/o el aroma que tiene un alimento	Acentuadores del sabor, aromatizantes sinérgicos.
15. Agentes de tratamiento de las harinas	Aditivos alimentarios que se añaden a la harina o a la masa para mejorar la calidad de horneado o el color de la misma.	Agentes de tratamiento de las harinas, blanqueadores de las harinas, mejoradores de harina, acondicionadores de masa, reforzadores de la masa.
16. Agentes espumantes	Aditivos alimentarios que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido	Agentes espumantes, agentes de batido, agentes de aireación.
17. Agentes gelificantes	Aditivos alimentarios que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel	Agentes gelificantes.
18. Agentes de glaseado	Aditivos alimentarios que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora	Agentes de glaseado, agentes sellantes, agentes de revestimiento, agentes de acabado en superficie, agentes de abrillantado, agentes formadores de película.
19. Humectantes	Aditivos alimentarios que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de sequedad en la atmósfera	Agentes humectantes, agentes de retención de humedad
20. Gases de envasado	Aditivos alimentarios gaseosos, introducidos en un envase antes, durante o después de su llenado con un alimento, con la intención de proteger el alimento, por ejemplo, de la oxidación o descomposición.	Gases de envasado
21. Sustancias conservadoras	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por microorganismos	Sustancias conservadoras, conservadores antimicrobianos, agentes antimicóticos, agentes de control de bacteriófagos, agentes fungistáticos, agentes inhibidores de mohos y hongos filamentosos, sinérgicos antimicrobianos.
22. Propulsores	Aditivos alimentarios gaseosos que expulsan un alimento de un recipiente	Propulsores
23. Agentes leudantes	Aditivos alimentarios o combinaciones de aditivos alimentarios que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa o rebozo	Agentes leudantes

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIONES	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
24. Secuestrantes	Aditivos que controlan la disponibilidad de un catión	Secuestrantes
25. Estabilizadores	Aditivos alimentarios que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más componentes	Estabilizadores, estabilizadores de espuma, estabilizadores coloidales, estabilizadores de emulsión
26. Edulcorantes	Aditivos alimentarios (diferentes de los azúcares mono o disacáridos) que confieren a un alimento un sabor dulce	Edulcorantes, edulcorantes intensos, edulcorantes masivos
27. Espesantes	Aditivos alimentarios que acrecientan la viscosidad de un alimento.	Espesantes, agentes de soporte, aglutinantes, agentes texturizadores