

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 6 del programa

CX/FA 21/52/11 Add.1

Agosto de 2021

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### Quincuagésima segunda reunión

#### ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (SIN) (CXG 36-1989)

Respuestas de Colombia, Ecuador, la Unión Europea, Malasia, Perú, Specialty Food Ingredients de la UE, el IFAC y el CIS

#### Colombia

**Subcomité nacional:** Comité del CODEX sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

Documento o tema: CL 2021/1-FA. Abril de 2021. Solicitud de observaciones en el trámite 3 sobre las propuestas de cambios y/o adiciones al documento Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989)

Los cambios propuestos se indican con adiciones en **texto subrayado y en negrita** y las eliminaciones en ~~texto tachado~~.

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES	CATEGORÍA DE OBSERVACIÓN <sup>1</sup>														
			S	S	TE	TR											
<b>2. DESCRIPCIÓN</b> <b>2.1 Definición del producto:</b> CX/FA 21/52/11 ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989). Cambios y /o adiciones	<b>2. DESCRIPCIÓN</b>																
	<b>2.1 Definición del producto:</b>																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Número del SIN</th> <th>Nombre del aditivo alimentario</th> <th>Clase funcional</th> <th>Función tecnológica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><u>163(xi)</u></td> <td><u>Extracto de flor de <b>quisante de mariposa</b></u></td> <td><u>Colorante</u></td> <td><u>Colorante</u></td> </tr> <tr> <td><u>183</u></td> <td><u>Azul de <b>jagua (genipina-glicina) (N)</b></u></td> <td><u>Colorante</u></td> <td><u>Colorante</u></td> </tr> </tbody> </table>	Número del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica	<u>163(xi)</u>	<u>Extracto de flor de <b>quisante de mariposa</b></u>	<u>Colorante</u>	<u>Colorante</u>	<u>183</u>	<u>Azul de <b>jagua (genipina-glicina) (N)</b></u>	<u>Colorante</u>	<u>Colorante</u>	<b>OBSERVACIONES GENERALES</b> Colombia apoya la propuesta de posición. Colombia apoya la confirmación y ratifica la solicitud de que se añada el aditivo alimentario Azul de jagua (genipina-glicina) con la clase funcional de colorante y SIN 183, en la Norma General de			X
Número del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica														
<u>163(xi)</u>	<u>Extracto de flor de <b>quisante de mariposa</b></u>	<u>Colorante</u>	<u>Colorante</u>														
<u>183</u>	<u>Azul de <b>jagua (genipina-glicina) (N)</b></u>	<u>Colorante</u>	<u>Colorante</u>														

<sup>1</sup>"Editorial": Este tipo de comentario aclara o simplifica el texto sin cambiar el significado. Incluye correcciones ortográficas o gramaticales, sugerencias de palabras diferentes pero equivalentes y la simplificación de la estructura de la frase.

"Sustancial": Este tipo de comentario tiene en cuenta cambios conceptuales y la adición de nuevos aspectos o ideas. Incluye adiciones o ampliaciones así como cambios, reorganización del texto o eliminaciones que dan lugar a la alteración del contenido de una frase, párrafo o sección del proyecto de documento.

"Técnico": Este tipo de comentario tiene en cuenta correcciones científicas y ajustes técnicos. Su objetivo es aclarar y mejorar en mayor medida la norma y, en ocasiones, ajustarla a otras normas desde el punto de vista técnico.

"Traducción": Este tipo de comentario corrige puntos cuya traducción a otra versión lingüística del texto se considera inexacta.

propuestas para el SIN (en el trámite 3).					Aditivos Alimentarios. Asimismo, considerando el uso que podrá tener el mencionado aditivo en diferentes regiones, se propone incluir los siguientes sinónimos: Jenipapo (genipapo), Blue jenipapo (genipapo blue), Azul de Jagua (jagua blue), Azul de huita (huita blue), Huita, Jagua.				
Cambios y /o adiciones propuestas para el SIN (en el trámite 3).	<b>Número del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Función tecnológica</b>	Colombia apoya la propuesta de posición.			<b>X</b>	
	322(i)	Lecitina	Antioxidante, emulsionante, <u>agente de tratamiento de la harina</u>	Antioxidante, <u>sinergista antioxidante</u> , <u>emulsionante</u> , <u>agente de tratamiento de la harina</u>					
Cambios y /o adiciones propuestas para el SIN (en el trámite 3).	<b>Número del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Función tecnológica</b>	Colombia apoya la propuesta de posición.			<b>X</b>	
	301	Ascorbato de sodio	Antioxidante <u>Agente de tratamiento de la harina</u>	Antioxidante <u>Agente de tratamiento de la harina</u>					
Cambios y /o adiciones propuestas para el SIN (en el trámite 3).	<b>Número del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Función tecnológica</b>	Colombia apoya la propuesta de posición.			<b>X</b>	
	322(ii)	Citrato tripotásico	Regulador de la acidez, <u>antioxidante</u> , sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	Regulador de la acidez, <u>sinergista antioxidante</u> , sal emulsionante, secuestrante, estabilizador					

	333(iii)	Citrato tricálcico	Regulador de la acidez, <u>antioxidante</u> , sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	Regulador de la acidez, <u>sinergista antioxidante</u> , sal emulsionante, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador					
Cambios y /o adiciones propuestas para el SIN (en el trámite 3).	<b>Número del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Función tecnológica</b>	Colombia apoya la propuesta de posición			X	
	504(i)	Carbonato de magnesio	Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, agente de retención del color, <u>agente de tratamiento de las harinas</u>	Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, agente de retención del color, <u>agente de tratamiento de las harinas</u>					
Cambios y /o adiciones propuestas para el SIN (en el trámite 3).	<b>Número del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Función tecnológica</b>	Colombia apoya la propuesta de posición			X	
	953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	Antiaglutinante, <u>aumentador del volumen, acentuador del sabor</u> , agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Antiaglutinante, <u>aumentador del volumen, acentuador del sabor, sinergista aromatizante</u> , agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, agente texturizante					

Cambios y /o adiciones propuestas para el SIN (en el trámite 3).	<b>Número del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Función tecnológica</b>	Colombia apoya la propuesta de posición			<b>X</b>	
	960b	<u>Glicósidos de esteviol de fermentación</u>	<u>Edulcorante</u>	<u>Edulcorante</u>					
	<u>960c</u>	<u>Glicósidos de esteviol con modificación enzimática</u>	<u>Edulcorante</u>	<u>Edulcorante</u>					
	<u>960d</u>	<u>Glicósidos de esteviol glicosilados con modificación enzimática</u>	<u>Edulcorante</u>	<u>Edulcorante</u>					
Cambios y /o adiciones propuestas para el SIN (en el trámite 3).	<b>Número del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Función tecnológica</b>	Colombia apoya la propuesta del GTE, en el sentido de recomendar al CCFA que someta a consideración que es prematuro incluir las propuestas en el SIN, y esperar a la evaluación del JECFA y el nombre propuesto.			<b>X</b>	
	101(iv)	<u>Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i></u>	<u>Colorante</u>	<u>Colorante</u>					
Cambios y /o adiciones propuestas para el SIN (en el trámite 3).	<b>Número del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Función tecnológica</b>	Colombia apoya la propuesta del GTE, en el sentido de recomendar al CCFA que someta a consideración que es prematuro incluir las propuestas en el SIN, y esperar a la evaluación del JECFA y el nombre propuesto.			<b>X</b>	
	<u>1100(vi)</u>	<u>Amilasa fúngica de <i>Aspergillus niger</i></u>	<u>Agente de tratamiento de la harina</u>	<u>Agente de tratamiento de la harina</u>					

<b>CREACIÓN DE UN MECANISMO PARA LLEVAR UN REGISTRO DE LOS NÚMEROS DEL SIN ELIMINADOS</b>	<p>1. En el GTE se propuso también elaborar un conjunto de criterios para reutilizar los números del SIN eliminados. De lo contrario se corre el riesgo de reasignar los números del SIN de forma aleatoria lo cual contribuirá aún más a la confusión. Uno de esos criterios podría ser: el número del SIN eliminado solo puede ser reasignado a otro aditivo alimentario si pertenece a la misma clase funcional que la clase funcional eliminada. Un buen ejemplo podría ser carotenos, beta, <i>algae</i> (SIN 160a(iv)), que fue eliminado y el número del SIN fue reutilizado para el extracto de Dunaliella salina rico en betacaroteno. Ambos aditivos alimentarios pertenecen a la misma clase funcional: colorante.</p> <p>2. Algunas delegaciones propusieron mantener en la lista del SIN los nombres y números omitidos con el año de omisión. Sin embargo, entonces no se eliminan del documento del Codex y podría parecer un documento lleno de anotaciones de cambios. Una solución podría ser insertar los números del SIN eliminados y reutilizados en una tabla al final de CXG 36-1989. En ese caso es más importante incluir solo las eliminaciones principales y la reutilización, y no todos los cambios.</p> <p>3. Otra opción, propuesta por la Presidencia y Copresidencia, es actualizar cada año el 'Documento/tabla de información sobre el SIN para los números eliminados y reutilizados' como una tabla de información en el informe del GTE.</p>	Colombia propone que se adopte una posición que reúna las propuestas número 1 y número 3; considerando adicionalmente, en lo que se refiere a la propuesta número 3, para la actualización del 'Documento/tabla de información sobre el SIN para los números eliminados y reutilizados', considerar que el mecanismo de publicación no dependa de que el Grupo de trabajo electrónico se encuentre activo, a fin de que se garantice actualización continua del documento.			<b>X</b>	
---	--	--	--	--	----------	--

### Ecuador

#### 1. Observaciones generales

Ecuador agradece la oportunidad de comentar el documento CL 2021/1-FA. con relación a la formulación de comentarios, el país expresa lo siguiente:

#### 2. Observaciones específicas

Ecuador considera que:

- Con respecto al Anexo 1 del CX/FA 21/52/11, para los aditivos alimenticios como: Ascorbato de sodio, Lecitina y Carbonato de magnesio, con la finalidad de no delimitar sus funciones se sugiere salvo mejor criterio colocar en las columnas de Clases Funcionales y Funciones tecnológicas "Agente de tratamiento"
- En cuanto a los párrafos del 35 al 38, como país no tenemos observaciones.

### Unión Europea

#### *Competencia compartida*

#### *Voto de la Unión Europea*

La Unión Europea y sus Estados Miembros agradecen a Bélgica e Irán por presidir el grupo de trabajo por medios electrónicos y preparar el documento de debate CX/FA 21/52/11.

La UE tiene las siguientes observaciones sobre la conclusión y recomendaciones:

CX/FA 21/52/11, párr. 35

La EU apoya los cambios a la lista del SIN que figuran en el Anexo 1 de CX/FA 21/52/11. La EU quisiera informar a los miembros del Codex que se utilizará otro nombre de clase en la UE para el SIN 960c "glicósidos de esteviol con modificación enzimática": "glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente". **Como el propósito del SIN es ser un sistema armonizado por nombrar los aditivos alimentarios, la UE propone**

que el Comité considere el nombre "glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente"<sup>2</sup> para el SIN 960c.

Para el SIN 960d, la UE quisiera aceptar también el nombre corto de "glicósidos de esteviol glicosilados).

CX/FA 21/52/11, párr. 36

La CE aprueba el enfoque de esperar la evaluación del JECFA y propuesta de nombre antes de incluir la riboflavina de *Ashbya gossypii* y la amilasa fúngica de *Aspergillus niger* en CXG 36-1989.

CX/FA 21/52/11, párr. 37

a) La UE apoya el formato de resumen de los números y nombres del SIN eliminados, incluida una perspectiva general de los números reutilizados, como se presenta en el Anexo 2 de CX/FA 21/52/11.

b) La UE apoya mantener la perspectiva de los números y nombres eliminados del SIN, incluida la perspectiva de los números reutilizados, como documento informativo aparte que se pondrá al día cuando se modifique CXG 36-1989. **La UE no considera adecuado incluir los números y nombres eliminados del SIN en CXG 36-1989. Sin embargo, la UE también podría aceptar que los nombres y números eliminados se capturen en los informes del GTE sobre el SIN.**

c) La UE también está de acuerdo en que los cambios en los nombres de los aditivos alimentarios sin cambio en los números no se incluyan en esta lista.

CX/FA 20/52/11, párr. 38

La UE apoya que el siguiente GTE siga trabajando en un cuadro informativo para dar seguimiento a los números eliminados del SIN

### Malasia

#### Anexo 1

SIN	Aditivo alimentario	Clase funcional del SIN	Función tecnológica	Observación de Malasia
301	Ascorbato de sodio	Antioxidante, <b>agente de tratamiento de las harinas</b>	<i>Antioxidante</i> <b>Agente de tratamiento de las harinas</b>	Malasia no se opone a esta recomendación.
504(i)	Carbonato de magnesio	Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, agente de retención del color, <b>agente de tratamiento de las harinas</b>	<i>regulador de la acidez, agente antiaglutinante, agente de retención del color</i> <b>Agente de tratamiento de la harina</b>	Malasia no se opone a esta recomendación.
960b	Glicosidos de esteviol de fermentación	<b>Edulcorante</b>	<b>Edulcorante</b>	Malasia no se opone a esta recomendación.
<b>960c</b>	<b>Glicósidos de esteviol con modificación enzimática</b>	<b>Edulcorante</b>	<b>Edulcorante</b>	Malasia no se opone a esta recomendación.
<b>960d</b>	<b>Glicósidos de esteviol glicosilados de enzima modificada</b>	<b>Edulcorante</b>	<b>Edulcorante</b>	Malasia no se opone a esta recomendación.

Recomendación	Observación de Malasia
El GTE recomienda al CCFA que considere si es prematura incluir las siguientes propuestas en el SIN y esperar a la evaluación del JECFA y propuesta de nombre:	Malasia no se opone y recomienda esperar a la evaluación del JECFA y propone aplazar este trabajo

<sup>2</sup>El Reglamento CE 2021/1156 del 13 de julio de 2021 que enmienda el Anexo II del Reglamento (CE) No 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Anexo al Reglamento de la Comisión (UE) No 231/2012 respecto a los glicósidos de esteviol (E 960) y el rebaudiósido M producido mediante modificación enzimática de glicósidos de esteviol de esteviol. OJ L 249, 14.7.2021, p. 87-98.

Recomendación	Observación de Malasia
a. SIN 101(iv) Amilasa fúngica de <i>Ashbya gossypii</i> , con la clase funcional de "colorante" y la función tecnológica de "colorante" b. SIN 1100(vii) Amilasa fúngica de <i>Aspergillus niger</i> , con la clase funcional de "agente de tratamiento de las harinas" y la función tecnológica de "agente de tratamiento de las harinas".	hasta que esté terminado el trabajo del JECFA.
El GTE recomienda que el CCFA debate el Anexo II a fin de reflexionar sobre: a. el formato de exposición de los números y nombres del SIN eliminados, incluida una perspectiva general de los números reutilizados. b. el enfoque para tratar la información, ya sea en un documento informativo separado o en CXG 36-1989 en un cuadro al final del documento o como anexo continuo de los futuros informes del GTE. c. la pregunta sobre en qué medida los cambios de nombres y los cambios de números se incluyan.	Malasia está de acuerdo con la recomendación.
El GTE recomienda que los próximos GTE pongan al día o sigan trabajando en un cuadro informativo para dar seguimiento a los números eliminados del SIN	Malasia está de acuerdo con la recomendación.

Perú			
Número	Párrafo del documento de referencia	Posición/propuesta de cambios y/o adiciones	Fundamento Técnico/Comentarios
1	<p><b>12. Extracto de flor de guisante de mariposa (observaciones en respuesta a la carta circular CL 2020/35-FA).</b></p> <p>La IACM (Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes) solicita la adición de 'extracto de flor de guisante de mariposa'. La IACM incluyó información de que el uso de este colorante fue examinado en los EE. UU., su uso está aprobado en Tailandia y está permitido como una antocianina en el Canadá.</p>	<p><b>Posición</b></p> <p>Perú está de acuerdo con esperar el informe de evaluación del JECFA</p>	<p>El extracto de flor de guisante de mariposa no cuenta con informe de evaluación del JECFA, ni figura actualmente en la Norma General de Aditivos Alimentarios (NGAA)</p>
2	<p><b>11. Azul de jagua (genipina-glicina) (observaciones en respuesta a la carta circular CL 2020/35-FA).</b></p> <p>Colombia presentó la solicitud de que se añada el aditivo alimentario azul de jagua (genipina-glicina) con la clase funcional de colorante. La 89.a reunión del JECFA estableció una IDA en 2020 para azul de jagua. Un punto de debate puede ser si el nombre debe ser 'azul de jagua' o 'azul de jagua (genipina-glicina)' o mantener ambas opciones juntas en el nombre, incluyendo un sinónimo como 'azul de jagua (genipina-glicina) (azul de jagua)', como se indica en el informe resumen del JECFA. Colombia propone el número del SIN 183.</p>	<p><b>Posición</b></p> <p>Perú apoya la propuesta de añadir a la lista de aditivos alimentarios el "azul de jagua (genipina-glicina)".</p>	<p>El "azul de jagua (genipina-glicina)" cuenta con la IDA establecida en año 2020 en la 89ª reunión del JECFA.</p>
3	<p><b>23 a 25. Si lecitina (SIN 322 (i)) y ascorbato de sodio (SIN 301) tienen la clase funcional de "agente de tratamiento de la harina" en los productos correspondientes a la norma CXS 152-1985 (Norma para la harina de trigo) - o si la clase funcional para lecitina debe ser "emulsionante" (solicitud del CCFA, en su 51.ª reunión) .</b></p>	<p>-----</p>	<p>Perú no presentará comentarios.</p>
4	<p><b>18 a 20.</b> La inclusión de la clase funcional de "antioxidante" y la función tecnológica de "sinergista antioxidante" para el <b>citrateo tricálcico</b> (SIN 333 (iii)) y el <b>citrateo tripotásico</b> (SIN 332 (ii)), y someter a consideración la inclusión de la función tecnológica de "<b>sinergista antioxidante</b>" para <b>lecitina</b> (SIN 322 (i))</p>	<p>Perú está de acuerdo con la propuesta: La inclusión de la clase funcional de "antioxidante" y la función tecnológica de "sinérgico de antioxidante" para el <b>citrateo tricálcico</b> (SIN 333 (iii)) y el <b>citrateo tripotásico</b> (SIN 322 (ii)), y someter a consideración la inclusión de la función</p>	<p>Se propone utilizar el término "sinérgico de antioxidante" acorde a lo consignado en el Documento Directriz Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios CXG 36-1989.</p>



		tecnológica de “ <b>sinérgico de antioxidante</b> ” para <b>lecitina</b> (SIN 322 (i))	
5	<b>21 y 22.</b> La conveniencia de incluir la clase funcional de “agente de tratamiento de la harina” para el carbonato de magnesio (SIN 504 (i)).	-----	Perú no presentará comentarios.
6	<b>7&amp; 8. Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada) (SIN 953) (Observaciones en respuesta a la circular CL 2019/39-FA).</b> EU Specialty Food Ingredients solicitó la adición de la clase funcional y función tecnológica de “potenciador del sabor” para isomaltol (isomaltulosa hidrogenada) (SIN 953). Brasil propuso para isomaltol (isomaltulosa hidrogenada) la función tecnológica de sinergista aromatizante en lugar de potenciador del sabor, en base a los efectos mencionados en combinación con otros edulcorantes.	<b>Posición</b> Perú está de acuerdo en adicionar la clase funcional “acentuador del sabor” propuesta por los EEUU y la función tecnológica de “aromatizante sinergista” propuesta por Brasil.	Acorde a lo consignado en el Documento Directriz Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios CXG 36-1989 (aromatizante sinergista).
7	<b>13. Glicósidos de esteviol (observaciones en respuesta a la carta circular CL 2020/35-FA)</b> El ISC (El Consejo Internacional de la Stevia) propone los números del SIN 960c para los glicósidos de esteviol con modificación enzimática y 960d para los glicósidos de esteviol glucosilados con modificación enzimática. El JECFA preparó especificaciones revisadas para los glicósidos de esteviol con cuatro anexos. El ISC propone para el SIN 960b el nombre de glicósidos de esteviol de fermentación. El GTE apoyó estas propuestas.	-----	Perú no presentará comentarios.
8	<b>29 a 34</b> El establecimiento de un mecanismo para llevar un registro de los números del SIN eliminados	<b>Posición</b> Perú está de acuerdo con la propuesta de contar con un registro de los números SIN eliminados, como se indica el Anexo II del documento.	Es importante contar con una lista de los nombres y números SIN eliminados, que incluya el año de eliminación y su reutilización, a fin de evitar confusiones.

Número	Párrafo del documento de referencia	Posición/propuesta de cambios y/o adiciones	Fundamento Técnico/Comentarios
--------	-------------------------------------	---	--------------------------------

9	<p><b>26 a 28</b> Asignar un número del SIN a amilasa fúngica de <i>Aspergillus niger</i> y considerar la inclusión de la clase funcional y función tecnológica de “agente de tratamiento de la harina”;</p>	<p><b>Posición</b> De acuerdo con la recomendación del GTE de esperar a la evaluación del JECFA antes de incluir las propuestas en el SIN.</p>	<p>La enzima se encuentra en la lista de prioridades del JECFA</p>
10	<p><b>9 y 10 Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i> (observaciones en respuesta a la circular CL 2019/39-FA).</b> EU Specialty Food Ingredients solicitó la adición de una nueva entrada para el SIN 101(iv) riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i>, con la clase funcional y función tecnológica de colorante, porque la sustancia figura en la lista de prioridades para evaluación por el JECFA.</p>	<p><b>Posición</b> De acuerdo con la recomendación del GTE de esperar a la evaluación del JECFA antes de incluir las propuestas en el SIN.</p>	<p>La 89° reunión del JECFA en junio de 2020, se indicó que, debido a limitaciones de tiempo, las evaluaciones de la seguridad y la exposición alimentaria no fueron terminadas y las especificaciones serían publicadas en un momento posterior.</p>

**EU Specialty Food Ingredients (Federation of European Specialty Food Ingredients Industries)**

EU Specialty Food Ingredients desea responder a la siguiente recomendación formulada por el grupo de trabajo por medios electrónicos sobre el Sistema Internacional de Numeración (SIN):

"36. El GTE recomienda al CCFA que considere si es prematura incluir las siguientes propuestas en el SIN y esperar a la evaluación del JECFA y propuesta de nombre:

a. SIN 101(iv) Amilasa fúngica de *Ashbya gossypii*, con la clase funcional de "colorante" y la función tecnológica de "colorante".

La riboflavina de *Ashbya gossypii* fue evaluada por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en su 92ª reunión, celebrada del 7 al 18 de junio de 2021<sup>3</sup>. El JECFA concluyó que la riboflavina de *Ashbya gossypii* es inocua y acordó una especificación, y no ha propuesto otro nombre para este aditivo. Por lo tanto, consideramos que la riboflavina de *Ashbya gossypii* debería incorporarse en la lista del SIN, con el número 101(iv), ya que este aditivo cumple todos los requisitos para figurar en la lista del SIN.

Agradecemos su consideración y quedamos a su disposición para cualquier otra información sobre la riboflavina de *Ashbya gossypii*.

**IFAC (Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios)**

El Consejo Internacional de Aditivos alimentarios (IFAC) responde a [CL 2021/01-FA](#): Petición de observaciones en el Trámite 3 sobre los cambios y/o adiciones propuestas para Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989), expuesta en [CX/FA 21/52/11](#). El IFAC es una asociación mundial que representa a fabricantes y usuarios finales de aditivos alimentarios y tiene condición de observador no gubernamental con el Codex Alimentarius. El IFAC se esfuerza por promover reglamentos, normas y especificaciones de base científica para los aditivos alimentarios en todo el mundo.

**Anexo 1: Cambios y/o adiciones propuestas para el SIN (en el trámite 3)**

El IFAC apoya las clases funcionales y funciones tecnológicas adicionales propuestas para la lecitina (SIN 322(i)), el citrato tripotásico (SIN 332(ii)) y el citrato tricálcico (SIN 333(iii)). El IFAC también apoya las revisiones propuestas para los glicósidos de esteviol (SIN 960), incluido el nuevo SIN 960b-d.

**ISC (International Stevia Council)**

El [International Stevia Council](#) (ISC) desea presentar sus observaciones sobre la [CL 2021/1-FA](#): Petición de observaciones en el Trámite 3 sobre los cambios y/o adiciones propuestas a *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* y, más específicamente, sobre el documento [CX/FA 21/52/11](#), que representa el informe del GTE sobre el SIN, como sigue:

1. El ISC apoya los cambios propuestos y/o adiciones al SIN expuestos en el Anexo 1 sobre los glicósidos de esteviol.
2. Respecto a los posibles nombres del aditivo alimentario, según los párrafos 15 de CX/FA 21/52/11, el ISC quisiera reflexionar sobre lo siguiente:
  - La expresión "glicósidos de esteviol con modificación enzimática" para el SIN 960c y "glicósidos de esteviol glicosilados de enzima modificada" para el SIN 960d corresponden al nombre de la monografía del JECFA, lo que respeta la forma en que el Codex y el JECFA designan otros aditivos alimentarios.
  - La expresión "glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente" para el SIN 960c corresponde a la forma en que los glicósidos de esteviol de esta tecnología se ha aprobado recientemente en la Unión Europea.
  - La expresión "glicósidos de esteviol glicosilados de enzima modificada" corresponde a la expresión utilizada en Malasia y en Corea para esta tecnología ("estevia modificada enzimáticamente") y en Japón ("estevia tratada con transferasa de glicosil").
  - La expresión simple "glicósidos glicosilados de esteviol" que propone la presidencia del GTE sobre el SIN también cuenta con el apoyo del ISC, ya que se usa en China: "glicósidos de glicosil de esteviol", y en Corea: "esteviol glicolsil".

<sup>3</sup> El resumen y conclusiones de esa reunión figuran en el siguiente enlace: <http://www.fao.org/3/cb5597en/cb5597en.pdf>

El ISC no tiene una preferencia en particular para el SIN 960c y dejaría a cargo del CCFA tomar la decisión final sobre el nombre. El ISC considera que cualquier nombre ofrece una distinción clara entre ambas tecnologías de producción, y los glicósidos de esteviol de estevia rebaudiana Bertoni y que los consumidores no se confundirán por ninguno de ambos nombres propuestos.

Sin embargo, el ISC prefiere el nombre sencillo "glicósidos glicosilados de esteviol" para el SIN 960d.

3. Respecto a la eliminación del SIN 960b(i) Rebaudiósido A de múltiples donantes de genes expresado en *Yarrowia lipolytica*, el ISC quisiera pedir que el ICCFA lo elimina al mismo tiempo que se apruebe la introducción de "Glicósidos de esteviol de fermentación", tanto en el SIN como en la NGAA. En efecto, el JECFA, en esencia, subsumió la anterior especificación del Rebaudiósido A de múltiples donantes de genes expresado en *Yarrowia lipolytica* en el nuevo Anexo 2 para los glicósidos de esteviol de fermentación: por lo tanto, la referencia en la NGAA al Rebaudiósido A de múltiples donantes de genes expresado en *Yarrowia lipolytica* y en la referencia del SIN al SIN 960b(i) deberá eliminarse ya que queda bajo Glicósidos de esteviol de fermentación (SIN 960).
4. Por último, el ISC quiere llamar la atención del CCFA a que cuando se debatió el SIN en el GTE sobre el SIN, el JECFA había aprobado en su 87.<sup>a</sup> reunión de junio de 2019 la monografía de los glicósidos de esteviol de fermentación y la monografía para los glicósidos de esteviol con modificación enzimática y había aprobado los glicósidos glicosilados de esteviol con modificación enzimática (glicósidos de esteviol glicosilados) como provisionales.

El JECFA en su 91.<sup>a</sup> reunión de febrero de 2021 aprobó el marco final sobre los glicósidos de esteviol y sustituyó la especificación provisional preparada en su 87.<sup>a</sup> reunión con especificaciones completas. El extracto de glicósidos de esteviol del [Resumen y conclusiones](#) de la 91.<sup>a</sup> reunión del JECFA figura abajo:

"El Comité señaló que la monografía de las especificaciones revisadas (Marco para) los glicósidos de esteviol, incluidos los apéndices y cuatro anexos, sustituye las especificaciones provisionales preparadas en su 87.<sup>a</sup> reunión. Todas las especificaciones para los productos de glicósidos de esteviol por el JECFA ahora están incorporadas en el (Marco para) los glicósidos de esteviol preparado en la reunión actual.

El Marco para los glicósidos de esteviol y todas las especificaciones incorporadas en el Marco fueron remitidas por la 91.<sup>a</sup> reunión del JECFA a la CCFA52 para su aprobación (véase [JECFA Monografías 26](#)).

El ISC espera sinceramente que se pueda aprobar en el CCFA52, en septiembre de 2021, una solución positiva para la adopción del SIN para los glicósidos de esteviol de nuevas tecnologías de producción, así como para todas las otras aprobaciones relacionadas con los glicósidos de esteviol para que se incorporen en la NGAA, así como el marco de especificaciones del JECFA .

El ISC sigue a su disposición para cualquier información o aclaración que fuera necesaria sobre este tema antes de la CCFA52.