



## PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

49.<sup>a</sup> reunión

Macao SAR, China, 20-24 de marzo de 2017

### ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 82.<sup>A</sup> REUNIÓN

(Observaciones en el Trámite 3)

Observaciones de Brasil, la Unión Europea y EFEMA

#### Brasil

Brasil apoya la revisión de las especificaciones designadas como "completas" de los aditivos alimentarios enumerados en el Anexo 1 de CX/FA 17/49/4 y la recomendación de su adopción por la Comisión como especificaciones del Codex.

#### Unión Europea

**Recomendación de revisar las especificaciones designadas como "completas" de los aditivos alimentarios enumerados en el Anexo 1, parte a**

##### **Aditivos alimentarios**

La UE desea agradecer al JECFA la preparación del proyecto de especificaciones formuladas por el JECFA en su 82.<sup>a</sup> reunión. La UE apoya la adopción de las especificaciones tal como se han elaborado, excepto sobre los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* y pectinas.

Sobre los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b (iii)) y pectinas (SIN 440) la UE observó que las especificaciones contienen referencias a aditivos alimentarios secundarios (SIN 161b (iii): "Normalmente se añaden antioxidantes de calidad alimentaria para estabilizar el producto"; SIN 440: "Puede añadirse dióxido de azufre como conservante; las pectinas pueden mezclarse con sales tampón de calidad alimentaria necesarias para el control del pH").

La UE desea recordar que en la última sesión del CCFA se tomó la siguiente decisión sobre cómo abordar los aditivos secundarios: el Comité acordó proseguir con la práctica actual de abordar el uso de aditivos secundarios mediante notas en el sistema actual de clasificación de alimentos de la NGAA (REP16/FA, párr. 136).

Por lo tanto, la UE considera que el texto, que podría percibirse como que el uso de aditivos secundarios se permite a través de especificaciones, no es adecuado y se eliminará.

##### **Acentuadores del sabor**

La UE señaló que algunas sustancias tienen un número FLAVIS que no se ha insertado en el proyecto de especificaciones. La UE propone incluir los siguientes números FLAVIS en las especificaciones:

N.º del JECFA	Nombre de la sustancia	N.º FLAVIS
2216	9-Decen-2-ona	07.262
2218	1,5-Octadien-3-ol	10.057
2230	2,5-Dimetil-3(2H)-furanona	13.119
2231	2,5-Dimetil-4-etoxi-3(2H)-furanona	13.117
2123	Glutamil-valil-glicina	17.038

**Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA)**

Me dirijo a ustedes en nombre de la Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA), en relación con la revisión de las especificaciones de los ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol, conocidos también como CITREM (SIN 472c) y, en especial, la dosis máxima establecida para el plomo cuando este emulsionante alimentario se utiliza en preparados para lactantes.

De hecho, entendemos que, en su 82.<sup>a</sup> reunión, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)<sup>1</sup> estableció un límite máximo específico para el plomo de **0,5 mg/kg** cuando CITREM se utiliza en preparados para lactantes. Esto se refleja también en la página 3 del documento CX/FA 17/49/3<sup>2</sup>, más exactamente:

*“11. Para la 82.<sup>a</sup> reunión del JECFA se pidieron datos sobre los niveles de plomo presentes en los CITREM, la pectina y el almidón octenil succinato sódico para uso en preparados para lactantes, y se recibieron datos sobre los niveles de plomo en los CITREM y la pectina, pero no del almidón octenil succinato sódico. La 82.<sup>a</sup> reunión del JECFA evaluó los datos presentados para los niveles de plomo en 12 lotes no consecutivos de CITREM. Los niveles de plomo estaban por debajo de 0,1 mg/kg, el límite de cuantificación del método (espectrometría de emisión óptica con plasma acoplado inductivamente), lo que demostraba que el nivel de plomo de 0,5 mg/kg propuesto por la 79.<sup>a</sup> reunión del JECFA era factible para los CITREM utilizados en los preparados para lactantes. **El límite actual de 2 mg/kg para el plomo en la monografía de especificaciones de los CITREM se mantuvo para uso general, y un límite de 0,5 mg/kg se incluyó para su uso en los preparados para lactantes”.***

Sin embargo, nosotros observamos que el documento de trabajo CX/FA 17/49/4<sup>3</sup> se refiere a FAO JECFA MONOGRAPHS 19<sup>4</sup>, en que las especificaciones para CITREM (SIN 472 c) dicen:

*“Plomo (Vol. 4) No más de 2 mg/kg. (No más de 0,1 mg/kg para uso en preparados para lactantes y preparados para usos médicos especiales destinados a lactantes)”.*

Por lo tanto, proponemos que la Monografía del JECFA para CITREM (SIN 472c) se modifique ligeramente para indicar el límite máximo específico para el plomo de **“no más de 0,5 mg/kg para uso en preparados para lactantes y preparados para fines médicos especiales destinados a lactantes”.**

<sup>1</sup>Véase <http://www.FAO.org/3/a-bl839e.pdf>

<sup>2</sup> Véase [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-49%252FWD%252Ffa49\\_03e.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-49%252FWD%252Ffa49_03e.pdf)

<sup>3</sup> Véase [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-49%252FWD%252Ffa49\\_04e.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-49%252FWD%252Ffa49_04e.pdf)

<sup>4</sup> Véase <http://www.fao.org/documents/card/en/c/a6fe72dc-82fb-437c-81cc-bc4d739043a5/>