

# 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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**CX 4/10**

**CL 2010/02-FL**

**Enero de 2010**

- A:** Puntos de contacto del Codex  
Organizaciones internacionales interesadas
- DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS  
sobre Normas Alimentarias, FAO, 00153 Roma (Italia)
- ASUNTO:** Armonización de los nombres genéricos de los aditivos alimentarios en la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) con la lista de clases funcionales en el documento CAC/GL 36-1989
- PLAZO:** 15 de marzo de 2010

**Antecedentes: examen en la 37.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL-37)<sup>1</sup> y el 32.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC-32)<sup>2</sup>**

En su 31.<sup>o</sup> período de sesiones, la CAC aprobó una revisión de los Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración del Codex incluyendo en la Sección 2 (véase el Anexo 1) una lista revisada de funciones tecnológicas que era diferente de las funciones tecnológicas enumeradas en la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) (véase el Anexo 2).

Previamente, los dos textos coincidían. En la CCFL-37, la Secretaría presentó una propuesta relativa a los cambios necesarios para armonizar la lista de la Norma general con la otra:

- suprimir la clase “ácidos” (incluida en la clase “reguladores de acidez”);
- añadir las siguientes clases nuevas: decolorantes, gasificantes, sustancias inertes, gases de envasado y secuestrantes.

## **Solicitud formulada por la CAC en su 32.<sup>o</sup> período de sesiones al CCFL**

A la conclusión del debate mantenido en su 32.<sup>o</sup> período de sesiones, la CAC acordó pedir al CCFL que revisara la lista de nombres genéricos incluida en la Sección 4 de la Norma general a la luz de la lista revisada de clases funcionales incluida en la Sección 2 de las Directrices con objeto de armonizar los términos en la medida posible teniendo en cuenta los propósitos de la Norma general y que considerase la cuestión de la comprensibilidad de los términos empleados en las clases funcionales y los nombres genéricos para velar por la información de los consumidores y la aplicación de prácticas comerciales leales.

<sup>1</sup> ALINORM 09/32/22, párrs. 8 a 10.

<sup>2</sup> ALINORM 09/32/REP, párrs. 99 a 101.

## Preguntas a las que debe responder el CCFL

Teniendo presente la solicitud formulada por la Comisión:

1) ¿Debería suprimirse la clase funcional “ácidos” de la lista en el párrafo 4.2.3.3 del documento CODEX STAN 1-1985 (dado que los aditivos de esta clase quedarán incluidos en la clase “reguladores de acidez”)?

2) En el párrafo 4.2.3.3 del documento CODEX STAN 1-1985 se emplea el término “nombres genéricos”. ¿Debería sustituirse por el término “clase funcional” empleado en el documento CAC/GL 36-1989? ¿Debería hacerse referencia al Sistema internacional de numeración (SIN) del Codex de modo que el párrafo rece:

“4.2.3.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases y que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, deberán emplearse ~~los las~~ siguientes ~~nombres genéricos~~ **clases funcionales** junto con el nombre específico o el número de identificación aceptado, **como el del Sistema internacional de numeración del Codex (CAC/GL 36-1989)**, según lo exija la legislación nacional”?

(3) ¿Qué debería hacerse por lo que se refiere a las nuevas clases incluidas en el documento CAC/GL 36-1989 (decolorantes, gasificantes, sustancias inertes, gases de envasado y secuestrantes)? ¿Deberían incluirse en la lista que figura en el párrafo 4.2.3.3 del documento CODEX STAN 1-1985 y, por lo tanto, indicarse en las etiquetas?

(4) Teniendo presente que los términos se definen en el documento CAC/GL 36-1989 (véase el Anexo 1), ¿es necesario mejorar la comprensibilidad de los términos que se enumeran en el párrafo 4.2.3.3 para velar por la información de los consumidores y la aplicación de prácticas comerciales leales? En caso afirmativo, ¿qué debería hacerse?

Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar respuestas —y su justificación— a las preguntas anteriores a hacerlo por escrito, preferiblemente por correo electrónico. Las observaciones deberán enviarse a

Codex Contact Point for Canada, Food Directorate, Health Products and Food Branch, Health Canada, 200 Tunney’s Pasture Driveway, Room 2395 (0702C1), Ottawa K1A OL2, Canadá (n.º de fax: +1.6139413537; correo electrónico: [codex\\_canada@hc-sc.gc.ca](mailto:codex_canada@hc-sc.gc.ca)).

Asimismo deberá enviarse copia a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org); n.º de fax: +39.0657054593) **antes del 15 de marzo de 2010**.

**SECCIÓN 2 – CUADRO DE CLASES FUNCIONALES, DEFINICIONES Y FUNCIONES TECNOLÓGICAS (CAC/GL 36-1989)**

<b>CLASES FUNCIONALES</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	<b>FUNCIONES TECNOLÓGICAS</b>
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. 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. Antiespumantes	Aditivos alimentarios que impiden o reducen la formación de espuma	eliminadores de espuma, 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 antipardeamiento
5. Decolorantes	Aditivos alimentarios utilizados (no en las harinas) para decolorar un alimento. Los decolorantes no contienen pigmentos.	decolorantes
6. Incrementadores del volumen	Aditivos alimentarios que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible	incrementadores del volumen, agentes de relleno
7. Gasificantes	Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento	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)

<b>CLASES FUNCIONALES</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	<b>FUNCIONES TECNOLÓGICAS</b>
		aromatizantes en las bebidas), estabilizadores de una suspensión, agentes enturbiadores
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 perfume que tiene un alimento	acentuadores del sabor, aromatizantes sinergistas
15. Agentes de tratamiento de las harinas	Aditivos alimentarios que se añaden a la harina o a la masa para mejorar la calidad de cocción 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. 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, sinergistas antimicrobianos

<b>CLASES FUNCIONALES</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	<b>FUNCIONES TECNOLÓGICAS</b>
22. Propulsores	Aditivos alimentarios gaseosos que expulsan un alimento de un recipiente	propulsores
23. Leudantes	Aditivos alimentarios o combinaciones de aditivos alimentarios que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa o rebozo	leudantes
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 sustancias	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

***Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985)***

4.2.3.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases y que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación aceptado según lo exija la legislación nacional.

- Regulador de la acidez
- Ácidos
- Antiaglutinante
- Antiespumante
- Antioxidante
- Espumante
- Agente endurecedor
- Agente de tratamiento de las harinas
- Acentuador del aroma
- Agente gelificante
- Agente de glaseado
- Humectante
- Incrementador del volumen
- Color
- Agente de retención del color
- Emulsionante
- Sal emulsionante
- Sustancia conservadora
- Propulsores
- Gasificante
- Estabilizador
- Edulcorante
- Espesante