

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

Tema 3 b) del programa

CX/FA 23/53/4
Enero de 2023

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima tercera reunión

ANTEPROYECTOS DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADOS EN LAS REUNIONES 92.^a Y 95.^a del JECFA, RESPECTIVAMENTE

Los miembros del Codex y observadores que deseen presentar observaciones en el trámite 3 sobre el Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas en las reuniones 92.^a y 95.^a del JECFA (anexos 1 y 2) deberán hacerlo como se indica en la carta circular CL 2023/5/OCS-FA, disponible en la sección Cartas circulares 2023 en la siguiente página web del Codex:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>.

INFORMACIÓN GENERAL

A. Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formulado en la 92.^a reunión del JECFA

1. Se prepararon nuevas especificaciones para siete aditivos alimentarios en la 92.^a reunión del JECFA (celebrada de manera virtual del 7 al 18 de junio de 2021).
2. Se formularon nuevas especificaciones para cinco aditivos alimentarios y se revisaron las especificaciones de dos aditivos.
3. Se elaboraron especificaciones completas para seis aditivos alimentarios: Ácido benzoico, sus sales y derivados¹, colagenasa de *Streptomyces violaceoruber* expresada en *S. violaceoruber*, beta glucanasa de *Streptomyces violaceoruber* expresada en *S. violaceoruber*, fosfolipasa A2 de *Streptomyces violaceoruber* expresada en *S. violaceoruber*, riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv), ribonucleasa P de *Penicillium citrinum*.
4. Se prepararon especificaciones revisadas para los almidones modificados.
5. Las especificaciones completas para debate y examen por el CCFA, en su 53.^a reunión, con miras a su aprobación, se presentan en el Anexo 1.
6. Las monografías de especificaciones están disponibles (solo en inglés) en la edición en línea del JECFA: "Compendio de especificaciones para aditivos alimentarios" <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/> como Monografías 27 FAO/JECFA, FAO, Roma, 2022. La publicación puede descargarse en formato pdf en el sitio web del JECFA de la FAO en: <https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/en/>.

B. Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formulado en la 95.^a reunión del JECFA

7. Se prepararon nuevas especificaciones para aditivos alimentarios en la 95.^a reunión del JECFA (celebrada de manera virtual del 6 al 17 de junio y el 22 de junio de 2022).
8. Se formularon especificaciones completas para un aditivo alimentario y se revisaron las especificaciones de un aditivo alimentario; se formularon nuevas especificaciones para dos saborizantes.
9. El Comité recomendó que los preparados enzimáticos se ajustaran al siguiente formato siempre que fuera posible: [Actividad (actividades) enzimática principal] de [nombre de los organismos donantes] expresada en [nombre sistemático del organismo de producción], por ejemplo, "alfa amilasa de *Bacillus licheniformis* expresada en *Bacillus subtilis*". Además, el Comité decidió que se utilizaría un sistema de identificación para

¹ El ácido benzoico, sus sales y derivados es la base documentada de los BENZOATOS que incluyen el ácido benzoico (SIN 210), el benzoato de sodio (SIN 211), el benzoato de potasio (SIN 212) y el benzoato de calcio (SIN 213)

todos los preparados enzimáticos. El identificador constaría de dos partes: El número de reunión del JECFA seguido del número del tema del programa de la sustancia, es decir, JECFAXX-Y (por ejemplo, JECFA95-1).

10. Se formularon especificaciones completas para un aditivo alimentario: Lipasa de *Thermomyces lanuginosus* y *Fusarium oxysporum* expresada en *Aspergillus oryzae* (JECFA95-7).

11. Se prepararon especificaciones revisadas de un aditivo: Extracto de espirulina (SIN 134).

12. Se prepararon especificaciones completas para dos saborizantes: Trans-4-tert-butilciclohexanol (2263), Caryophylla-3(4),8-dien-5-ol (2264).

13. Se elaboraron especificaciones provisionales para siete aditivos: alfa amilasa de *Geobacillus stearothermophilus* expresada en *Bacillus licheniformis* (JECFA95-1), alfa amilasa de *Geobacillus stearothermophilus* expresada en *Bacillus licheniformis* (JECFA95-2), alfa amilasa de *Rhizomucor pusillus*, expresada en *Aspergillus niger* (JECFA95-3), amiloglucosidasa de *Rasamsonia emersonii* expresada en *Aspergillus niger* (JECFA95-4), asparaginasa de *Pyrococcus furiosus* expresada en *Bacillus subtilis* (JECFA95-5), beta amilasa de *Bacillus flexus* expresada en *Bacillus licheniformis* (JECFA95-6), xilanasa de *Bacillus licheniformis* expresada en *Bacillus licheniformis* (JECFA95-9)

14. La evaluación de la fosfolipasa A2 (PLA2) de páncreas porcino expresada en *Aspergillus niger* (JECFA95-8) no se terminó debido a la demora en la presentación de datos toxicológicos de gran importancia, a falta de información y a limitaciones de tiempo.

15. Las especificaciones completas para debate y examen en la 53.^a reunión del CCFA con miras a su aprobación, se presentan en el Anexo 2.

16. Las monografías de especificaciones estarán disponibles (solo en inglés) en la edición en línea del JECFA: "Compendio de especificaciones de aditivos alimentarios" <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/> como Monografías 30 FAO/JECFA, FAO, Roma, 2023. La publicación podrá descargarse como documento pdf en el sitio web del JECFA de la FAO en: <https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/en/>.

RECOMENDACIONES

17. Se solicita al CCFA que, en su 53.^a reunión, revise las especificaciones designadas como "completas" de los aditivos alimentarios enumerados en los anexos 1 y 2, con el fin de recomendar su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius, en su 46.^o período de sesiones, como especificaciones del Codex, teniendo en cuenta las observaciones recibidas.

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES FORMULADO EN LA 92.^a REUNIÓN DEL JECFA**ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DECLARADAS COMPLETAS (MONOGRAFÍAS 27 FAO/JECFA, ROMA, 2022²):**

Ácido benzoico, sus sales y derivados (N)

Colagenasa de *Streptomyces violaceoruber* expresada en *S. violaceoruber* (N)

Beta glucanasa de *Streptomyces violaceoruber* expresada en *S. violaceoruber* (N)

Fosfolipasa A2 de *Streptomyces violaceoruber* expresada en *S. violaceoruber* (R)

Riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) (N)

Ribonucleasa P de *Penicillium citrinum* (N)

Aditivos alimentarios examinados solo para las especificaciones

Almidones modificados (R)

² (M) especificaciones existentes conservadas; (N) nuevas especificaciones; (R) especificaciones revisadas; (T) especificaciones provisionales.

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES FORMULADAS EN LA 95.ª REUNIÓN DEL JECFA**ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DECLARADAS COMPLETAS (MONOGRAFÍAS 30 FAO/JECFA, ROMA, 2022²):**

Lipasa de *Thermomyces lanuginosus* y *Fusarium oxysporum* expresada en *Aspergillus oryzae* (JECFA95-7) (N)

Extracto de Espirulina (SIN 134) (R)

NUEVAS ESPECIFICACIONES PARA AROMATIZANTES (MONOGRAFÍAS 30 FAO/JECFA, ROMA, 2022²):***Cetonas alicíclicas, alcoholes secundarios y ésteres afines***

Aromatizante³	No.	Especificaciones	Conclusión basada en la actual exposición alimentaria estimada
Trans-4- <i>tert</i> -butilciclohexanol	2263	N	No hay problema de inocuidad
Cariofila-3(4),8-dien-5-ol	2264	N	No hay problema de inocuidad

³ Ambos aromatizantes están en la Clase estructural I.