

# 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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 12 A del programa

CX/FAC 02/14

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

34ª reunión

Rotterdam, Países Bajos, 11-15 de marzo de 2002

### ENMIENDAS PROPUESTAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION

Se han recibido los siguientes comentarios de Israel, España Estados Unidos, Canada, Brazil, Comunidad Europea, ISDC

### ESTADO DE ISRAEL

Ref.: Petición de observaciones e información, Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (CRD 1), Informe de la 33ª Reunión del CCFAC, carta circular CL 2001/13-FAC, abril de 2001: **Justificación tecnológica del tratamiento de las frutas y hortalizas frescas con agentes de recubrimiento**

En nombre del Ministro de Sanidad de Israel le enviamos adjunto la justificación tecnológica del tratamiento de superficie de frutas y hortalizas frescas con agentes de recubrimiento, tales como cera de abejas (SIN 901), cera de candelilla (SIN 902), cera de carnauba (SIN 903), goma laca (SIN 904) y cera microcristalina (SIN 905 c(i)).

Además existe justificación para incorporar el ester glicérido de colofonia de madera (SIN 445) como aditivo en los recubrimientos para la fruta y hortalizas frescas.

Igualmente incluimos observaciones con respecto a los ortofenilfenoles (SIN 231 y SIN 232 para el sodio ortofenilfenol), que son sustancias que ahora figuran como plaguicidas para después de la cosecha.

### **Uso de agentes de recubrimiento en las frutas y hortalizas frescas: justificación tecnológica**

La siguiente justificación se basa en la opinión de los fabricantes israelíes.

La fruta y las hortalizas seleccionadas en Israel son tratadas en la superficie con agentes de recubrimiento. Los objetivos tecnológicos de este procedimiento son los siguientes:

- Protegerlas de la pérdida de agua pero permitir también el intercambio selectivo de gases;

- Crear una capa protectora alrededor del fruto/hortaliza, en vez de la capa natural que queda destruida debido al tratamiento en los establecimientos de envasado;
- Proteger la superficie del posible daño creado por las condiciones atmosféricas, como la humedad elevada y el viento fuerte, que puede transportar arena y otras partículas abrasivas;
- Dar una apariencia uniforme a la superficie y por tanto protegerla de los daños físicos.

*Por lo general el uso de agentes de recubrimiento mejora la caducidad y la apariencia de la fruta/hortalizas.*

***En general, el tratamiento de superficie se utiliza para la fruta y hortalizas que después son peladas, y por tanto se elimina antes de su consumo. Este es el caso de mangos, aguacates, melones, frutos cítricos, piña y papaya.***

***La ingestión de agentes de recubrimiento puede darse quizás con la ingestión de manzanas, peras o melocotones frescos si esa fruta se consume con piel y no se lava adecuadamente antes de consumirla.***

Generalmente los compuestos de recubrimiento constan de varias sustancias, cada una de las cuales tiene una función tecnológica diferente en la mezcla, que son las siguientes:

**cera de abeja** (SIN 901): se extrae del panal de las abejas, es suave, actúa como plastificante interno y puede combinarse con otros componentes que tienen un efecto frágil, como la goma laca.

Evaluación del JECFA de 1992 : IDA aceptable, su uso no supone preocupación toxicológica.

**cera de candelilla** (SIN 902): es de origen vegetal, tiene un contenido de hidrocarburo relativamente elevado y un porcentaje más bajo de cera, y por tanto difiere en cuanto a composición de la cera de carnauba. La candelilla puede ser similar a la carnauba en cuanto a aplicaciones, aunque los parámetros físico-químicos de estas dos ceras difieren; la carnauba endurece la estructura del compuesto de recubrimiento.

Los fabricantes señalan que la elección del uso de candelilla o carnauba también puede estar dictada por el precio en el mercado de estas ceras y no necesariamente por la diferencia entre sus parámetros físico-químicos.

Evaluación del JECFA de 1992: IDA aceptable, su uso no supone preocupación toxicológica.

**cera de carnauba** (SIN 903): al igual que la candelilla es de origen vegetal. Crea una capa de recubrimiento de estructura dura y proporciona un brillo. Debido a su dureza puede tener también un efecto frágil. El compuesto que contiene carnauba suele tener otro componente que permite equilibrar los parámetros de dureza - flexibilidad y, por consiguiente, detiene la fragilidad o resquebrajamientos de la capa de recubrimiento.

Evaluación del JECFA de 1992: IDA 0-7 mg/kg de peso corporal.

**goma laca** (SIN 904): se obtiene de una secreción resinosa de los insectos. Permite lograr una estabilidad física del compuesto de recubrimiento y su textura es más dura. Produce también un brillo único en la superficie del fruto y la hortaliza.

Evaluación del JECFA de 1992: IDA aceptable, su uso no supone preocupación toxicológica.

**cera microcristalina** (SIN 905 c(i)) (familia de los aceites minerales): su uso distribuye por igual el compuesto de recubrimiento, especialmente en las superficies de los frutos cítricos (tiene una función de relleno microscópico de las superficies irregulares). Puede mejorar las características generales de un compuesto de recubrimiento así como su percepción visual.

En el informe de la 33ª reunión del CCFAC la cera microcristalina fue incluida como agente de recubrimiento para la fruta fresca (no las hortalizas) en el trámite 5 del procedimiento.

Quizás puedan añadirse también las hortalizas; de hecho puede haber diferencia entre la definición agrícola de frutas y hortalizas, y la percepción común de los consumidores de estas categorías de alimentos: por ejemplo en el vocabulario agrícola el melón o la sandía son "hortalizas frutícolas" mientras que el aguacate es una fruta.

Evaluación del JECFA de 1995: IDA no especificada, sin embargo IDA 0-20 mg/kg de peso corporal asignada a las ceras de petróleo de alto punto de fusión.

En general **la cantidad de ceras utilizadas para el recubrimiento de frutas/hortalizas** no excede probablemente los 50 ppm (50 mg/kg) porque normalmente un kilogramo de compuesto de recubrimiento se utiliza para una tonelada de frutas/hortalizas; la cantidad de ceras individuales en mezclas no excede el 5%. Generalmente la mezcla de recubrimiento no contiene más del 20 % de materia seca.

Hay dos temas más que nos gustaría presentar para debatirlos:

El primero guarda relación con el uso del **aditivo alimentario ester glicérido de la colofonia de madera (SIN 445)**, como aditivo para el compuesto de recubrimiento en la fruta y hortalizas frescas.

Los fabricantes israelíes realizan la siguiente aplicación:

Los compuestos de recubrimiento que contienen cera de carnauba o goma laca tienen tendencia a la fragilidad. Esta característica puede ser reforzada por las condiciones atmosféricas, como por ejemplo las diferencias de temperatura entre el día y la noche o las diferencias de humedad.

El SIN 445 da equilibrio a los parámetros físico-químicos de los compuestos de recubrimiento y permite crear una fina capa suave, brillante y uniforme alrededor de la fruta que no se resquebraja, funde ni es frágil; la sustancia tiene propiedades emulsionantes únicas y garantiza una plasticidad/elasticidad adecuada del compuesto de recubrimiento.

En la NGAA, el SIN 445 figura como adyuvante, aumentador del volumen, emulsionante, estabilizante y espesante; su uso está permitido en las bebidas a base de agua aromatizadas, hasta 150 mg/kg; cerveza y bebidas a base de malta (60 mg/kg) y licores con menos del 15% de alcohol.

Probablemente su mayor aplicación sea como agente enturbador en las bebidas no alcohólicas.

Evaluación del JECFA de 1996: IDA 0-25 mg/kg de peso corporal.

Actualmente la “colofonia de madera” figura como agente de recubrimiento para los frutos cítricos en el CFR 21;

El SIN 445 también está permitido para este fin por la UE hasta 50 mg/kg.

Israel desearía **pedir el uso de SIN 445 como aditivo en los compuestos de recubrimiento para la fruta y hortalizas frescas en general.**

De acuerdo con las cifras de los fabricantes, las cantidades reales del SIN 445 utilizadas en la fruta, como por ejemplo las manzanas, son pequeñas, no superan los 5 ppm (5 mg/kg de fruta) y por consiguiente es muy probable que la IDA no sea excedida debido a dicha ingestión.

El segundo tema se refiere a los **ortofenilfenoles** (SIN 231 y 232 del sodio o-fenilfenol). En la NGAA del Codex figura como conservante para el tratamiento de superficie de frutos cítricos exclusivamente, hasta 12 mg/kg.

De hecho, estas sustancias son plaguicidas posteriores a la cosecha, están incluidas como tales en el informe de la 33ª Reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas de 2001, en el trámite 5 del procedimiento (frutos cítricos, zumo de pulpa de cítricos y de naranja).

Los O-fenilfenoles también están registrados en EPA como plaguicida para después de la cosecha.

Desde nuestro punto de vista la inclusión de estas sustancias como aditivos alimentarios con una función de conservante puede inducir a error, si se definen al mismo tiempo como plaguicida. ¿Podrían omitirse de la NGAA?

El problema puede surgir de manera especial al examinar los zumos (jugos) de frutos cítricos. Estos zumos pueden fabricarse exprimiendo el fruto entero, con su capa externa. En ese caso los residuos restantes de o-fenilfenoles en el zumo son transferencia de plaguicidas posteriores a la cosecha antes que conservantes que no están permitidos en la norma internacional para el zumo cítrico.

## ESPAÑA

### Sistema internacional de numeración del Codex para Aditivos Alimentarios (párrafos 96-99)

Sería deseable adecuar las categorías funcionales. Es decir, establecer un listado con los términos utilizados en el sistema SIN y las funciones tecnológicas del aditivo correspondientes y otro listado con los términos utilizados por el JEFCA y las funciones tecnológicas del aditivo.

## **BRAZIL (English only)**

### **Codex INS Number 452 (iv) for Sodium Potassium Tripolyphosphate (para. 99 and Appendix IX).**

The Committee agreed to circulate INS Number 452 (vi) for Sodium Potassium Tripolyphosphate as an emulsifier, stabilizer, acidity regulator, raising agent, sequesterant and water retention agent at Step 3 of the Accelerated Procedure, subject to the approval of the Commission. Brazilian Position.

Brazil supports the proposed.

### **Codex International Numbering System for Food Additives (paras. 96 – 99).**

The Committee agreed to request comments on the following issues related to the Codex International Numbering System for Food Additives:

- Harmonization of terms used by JECFA and the CCFAC in the Codex INS System in regard to technological functions and functional class/sub-classes;
- Consideration of “combination” additives within the Codex INS System;
- Consideration of the need for three different Codex INS Numbers for Mineral Oil, Food Grade, and;
- Additional revisions to the Codex INS System.

Brazilian Position: No Comments

## **LOS ESTADOS UNIDOS**

Respuesta a la carta circular CL 2001/13-FAC, en que se piden observaciones sobre varios temas para someterlos a examen en la 34ª Reunión del Comité del Codex para Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC). Estados Unidos agradece la oportunidad de poder ofrecer las observaciones siguientes para que sean tenidas en cuenta por el CCFAC.

### **1) Número SIN 452 (iv) del Codex para el tripolifosfato de potasio de sodio (ALINORM 12A/01, párr. 99 y Apéndice IX).**

El Comité acordó enviar el número SIN 452 (iv) tripolifosfato de potasio de sodio para recabar observaciones como emulsionante, estabilizante, regulador de la acidez, gasificante, secuestrante y agente de retención del agua en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado, en espera de que fuera aprobado por la Comisión.

Estados Unidos apoya la asignación del número SIN 452(iv) al tripolifosfato de potasio de sodio adoptada en el Trámite 3 por la 24ª reunión de la CAC (ALINORM 01/41, párr. 108).

### **2) Sistema Internacional de Numeración del Codex para Aditivos Alimentarios (ALINORM 12A/01, párrs. 96 – 99).**

La 33ª reunión del CCFAC acordó pedir observaciones sobre las cuestiones siguientes relacionadas con el Sistema Internacional de Numeración del Codex para Aditivos Alimentarios:

- a) Armonización de los conceptos utilizados por el JECFA y el CCFAC en el Sistema del SIN del Codex en relación con las funciones tecnológicas y clases/subclases funcionales;
- b) Consideración de los aditivos de "combinación" dentro del Sistema del SIN del Codex;
- c) Consideración de la necesidad de designar tres números diferentes del SIN del Codex para el aceite mineral, de calidad alimentaria; y
- d) Revisiones adicionales al Sistema del SIN del Codex.

#### a) Armonización de los conceptos utilizados por el JECFA<sup>1</sup> y el CCFAC en el Sistema del SIN del Codex en relación con las funciones tecnológicas y clases/subclases funcionales

La 32ª reunión del CCFAC pidió observaciones sobre las revisiones al SIN, incluidas las funciones tecnológicas y clases/subclases funcionales, en el marco del SIN,<sup>2</sup> la NGAA, y la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados. Como contestación a dicha petición, Estados Unidos aportó las observaciones y recomendaciones siguientes al CCFAC, que enviamos de nuevo a continuación.

<sup>1</sup> Resumen de evaluaciones realizadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios,” FAO (1999)

<sup>2</sup> Sección 5.2 del Codex Alimentarius, Vol. 1A (1999).

i) **El sistema Internacional de Numeración del Codex (SIN) para Aditivos Alimentarios y la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados**

El SIN fue adoptado por la Comisión con el fin de proporcionar un sistema internacional de numeración para indicar los aditivos alimentarios en listas de ingredientes, como una alternativa a la indicación del nombre específico del aditivo, que puede ser largo o puede ser el nombre de una compleja fórmula química. La necesidad de tal sistema surge de la Sección 4.2.2.3 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados. El SIN no incluye los aromas puesto que la Norma General del Codex de Etiquetado no requiere que los aromas sean indicados específicamente en la lista de ingredientes de la etiqueta. Tal como exige la Sección 4.2.2.3 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, los números del SIN solamente deben utilizarse junto con títulos de clases de aditivos que sean significativos para los consumidores, como descripciones de las funciones reales de los aditivos. Por ejemplo, la tartrazina cuando se utiliza como colorante en los alimentos puede indicarse como "colorante (tartrazina)" o "colorante (102)".

En la Sección 2 del SIN se encuentran 23 títulos de clases funcionales de aditivos que se consideran "significativos para los consumidores" a efectos de etiquetado. Las 23 clases contienen subclases de funciones tecnológicas. Por ejemplo, la clase funcional "humectante" contiene las siguientes subclases: agente de humedad/retención del agua y humectante.

Las Secciones 3 y 4 de la lista de aditivos alimentarios del SIN, sus correspondientes números del SIN, y sus subclase(s) de funciones tecnológicas. La Sección 3 está ordenada numéricamente por el número del SIN y la Sección 4 está ordenada alfabéticamente por el nombre del aditivo. Según los conceptos del SIN, las subclases de funciones tecnológicas asociadas con un aditivo dado "son indicativas en vez de exhaustivas y su intención no es el etiquetado."

ii) **Lista del JECFA de Efectos Funcionales**

Las evaluaciones del JECFA de aditivos alimentarios incluyen el examen de sus funciones tecnológicas. Las monografías del JECFA de especificación de aditivos alimentarios se refieren a las funciones tecnológicas utilizando los conceptos dados en la lista de clases y subclases funcionales publicadas en el "Resumen de Evaluaciones Realizadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios," FAO/OMS (1999). Esta lista puede modificarse según sea necesario. Actualmente hay 38 clases y 118 subclases.

De las 38 clases del JECFA de efectos funcionales, 9 (adsorbentes, preparaciones de enzimas, disolventes de extracción, coadyuvantes de filtración, agentes de congelación, suplementos nutrientes, sustitutos de grasa y aceite de energía reducida, desmoldeadores y alimentos de levadura) hacen referencia a funciones de coadyuvante de elaboración o por el contrario no se consideran funciones de aditivo alimentario. Excluyendo los aromas, las 28 clases restantes del JECFA están formadas por 95 subclases, aunque en 28 de ellas el nombre de clase se duplica.

iii) **NGAA**

Para que un aditivo sea incluido en la NGAA tiene que ser evaluado por el JECFA y asignársele una IDA y especificaciones de su identidad y pureza. Los títulos de clase funcional del SIN (para etiquetado) así como las 28 clases funcionales aplicables del JECFA fueron utilizados para elaborar el proyecto de NGAA y son un componente integrante de la norma. Es importante observar que en algunos casos los Estados Miembros del Codex comunicaron un efecto técnico pretendido que no figura para un aditivo en el SIN o por el JECFA. En tales casos, el efecto técnico es incluido en el proyecto de NGAA. Este planteamiento está en línea con el principio del CCFAC de que la comunicación del uso de un aditivo es la justificación *prima facie* de la necesidad tecnológica del uso de un aditivo. Es más, está en línea con el SIN, el cual reconoce específicamente que la lista de efectos funcionales "es indicativa y no exhaustiva."

iv) **Recomendación**

El CCFAC debería acordar ampliar el SIN para incluir explícitamente la lista del JECFA de clases/subclases de funciones tecnológicas. Esto simplificaría la asignación de funciones tecnológicas a los aditivos de la NGAA y ampliaría la lista de efectos funcionales de los aditivos en el SIN. A tal fin Estados Unidos hace la propuesta siguiente para que el CCFAC la tenga en cuenta:

- 1) Las subclases de los títulos de clases funcionales del JECFA que concuerdan con las clases funcionales del SIN pero que actualmente no figuran entre las subclases del SIN (véase el Cuadro 1) deberían incorporarse a la lista de subclases del SIN de funciones tecnológicas en la Sección 2 del SIN. Algunos de estos conceptos, como p.ej. colorante de alimentos, agente antisalpicaduras, agente aderezante pueden parecer no informativos o redundantes. No obstante, son conceptos que el JECFA ha utilizado y por consiguiente tienen una posición;
- 2) Las clases del JECFA (junto con sus subclases) que no se corresponden con un título de clase funcional del SIN figuran en el Cuadro 2. Sin embargo, algunos de estos conceptos del JECFA pueden ser asignados a los títulos de clases funcionales existentes del SIN. El CCFAC debería examinar las asignaciones propuestas que han sido expuestas en el Cuadro 3a. En unos pocos casos no pudo hacerse una asignación razonable. Estados Unidos propone que estos conceptos restantes que no son coadyuvantes de elaboración sean incorporados como nuevos títulos de clases funcionales del SIN (sustancia de transferencia, agente de carbonatación y coadyuvante para tabletas/adjuvante/agente) como se ha expuesto en el Cuadro 3b;
- 3) Todos los nuevos conceptos que se añadan a la Sección 2 del SIN deberían incorporarse a las Secciones 3 y 4 para cada aditivo que se incluya. Las entradas correspondientes en "Función Técnica" de cada aditivo deberían armonizarse con las funciones técnicas reconocidas por el JECFA y mantenerse como las actuales; y
- 4) El CCFAC debería informar al JECFA de que el SIN se está revisando para incluir todas las clases y subclases funcionales de aditivos del JECFA que figuran en el "Resumen de Evaluaciones Realizadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios" (1956-1997, Sección 2, FAO/OMS, 1999). Además, el CCFAC debería aconsejar que el JECFA considere la aplicabilidad del sistema de clasificación funcional de aditivos del SIN revisado al tener en cuenta los efectos funcionales de los aditivos en sus evaluaciones.

**b) Consideración de los aditivos de "combinación" dentro del Sistema del SIN del Codex;**

Estados Unidos recuerda que la cuestión de los aditivos de "combinación" y el sistema del SIN fue planteada por el grupo de trabajo *especial* de la 33ª reunión del CCFAC sobre el sistema del SIN junto con las sales<sup>3</sup> de acesulfamo-aspartamo. La 33ª reunión del CCFAC observó que a los aditivos de "combinación" se les podía asignar un número completamente nuevo, o alternativamente podían combinarse los números existentes de cada uno de los dos aditivos en cuestión (SIN 950/951).

La intención del sistema del SIN es proporcionar un sistema numérico internacional convenido para identificar los aditivos alimentarios en listas de ingredientes como una alternativa a la indicación del nombre específico que a menudo es una estructura química compleja y larga.<sup>4</sup> La Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991) se refiere al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen a los consumidores como tales o a fines de catering. Los principios generales de la norma dejan claro que los alimentos preenvasados no se describirán o presentarán en alguna etiqueta o cualquier etiquetado de una forma que sea falsa, induzca a error o engañosa o que pueda causar una impresión errónea con relación a su naturaleza en ningún respecto.

En los casos de aditivos de "combinación" como las sales de acesulfamo-aspartamo, ambas sustancias deberían indicarse en la lista de ingredientes como entidades diferentes. El uso de una anotación "taquigráfica" para indicar un aditivo de "combinación" en la lista de ingredientes puede llevar a que el consumidor sea inducido a error o causar una impresión errónea con respecto al carácter del alimento. Si los aditivos de "combinación" se añaden como una sal combinada o como entidades separadas, cada uno de los aditivos se encuentra en el alimento final en su forma iónica individual. Indicar que los aditivos se añadieron como sal combinada o como sales separadas en el proceso de fabricación no añade ninguna información en torno a la composición final del alimento preenvasado. Es más, crear una nueva anotación "jeroglífica" o

<sup>3</sup> ALINORM 12A/01, párr. 97.

<sup>4</sup> Vol. 1A, Sección 5.3, 1999 del Codex Alimentarius.

taquigráfica para la lista de ingredientes para informar a los consumidores de que en el procesado se utilizó un aditivo de "combinación" es dudoso. Por consiguiente, en casos de aditivos de "combinación", cada aditivo debería indicarse en la lista de ingredientes por separado y no es necesaria ninguna anotación especial para indicar el proceso de fabricación.

c) Consideración en torno a la Necesidad de Tres Números Diferentes del SIN del Codex para el aceite mineral de calidad alimentaria

El SIN asigna un número (905a) al aceite mineral de calidad alimentaria para utilizar como agente de glaseado o desmoldeador. El JECFA ha dividido el aceite mineral (905a) en dos grupos, aceite mineral de alta viscosidad y aceite mineral de viscosidad media y baja. El aceite mineral de viscosidad media y baja está a su vez subdividido en tres clases (clase I, clase II y clase III). El JECFA ha asignado una IDA completa al aceite mineral de alta viscosidad (0-20 mg/kg de peso corporal/d) e IDAs temporales a la Clase I (0-1 mg/kg de peso corporal/d), Clase II (0-0.1 mg/kg de peso corporal/d) y Clase III (0-0.1 mg/kg de peso corporal/d) de aceites minerales de viscosidad media y baja.

A fin de fomentar la armonización entre el SIN y el consejo científico del JECFA sobre el aceite mineral de calidad alimentaria, Estados Unidos recomienda que el número del SIN para el aceite mineral sea modificado para reflejar las distinciones entre los diferentes aceites minerales de calidad alimentaria señalados por el JECFA. Nosotros sugerimos que en el SIN se haga el cambio siguiente con el fin de aclarar las diferencias entre los aceites minerales de calidad alimentaria basadas en su identidad y pureza, y sus evaluaciones de la inocuidad por el JECFA.

905ai Aceite mineral de alta viscosidad

905aii Aceite mineral de viscosidad media y baja (Clase I)

905aiii Aceite mineral de viscosidad media y baja (Clase II)

905aiv Aceite mineral de viscosidad media y baja (Clase III)

Estados Unidos no propone hacer ninguna revisión más al sistema del SIN del Codex.

**TABLE 1**

<b>INS Functional Class Title</b>	<b>INS Sub-Class (technological function)</b>	<b>JECFA TERM</b>
Acid	acidifier	acidulant
Acidity regulator	acid, alkali, base, buffer, buffering agent, pH adjustment agent	neutralizing agent
Anticaking agent	anticaking agent, antisticking agent, drying agent, dusting powder, release agent	dusting agent
Antifoaming agent	antifoaming agent	defoaming agent
Antioxidant	antioxidant, antioxidant synergist, sequesterant	
Bulking agents	bulking agent, filler	component of chewing gum base
Colour	colour	decorative pigment, food colour, surface colour
Colour retention agent	colour fixative, colour stabilizer	antibleaching agent, colour adjunct, colour
Emulsifier	emulsifier, plasticizer, dispersing agent, surface active agent, surfactant, wetting agent	antispattering agent, emulsifying agent, sus agent
Emulsifying salt	melding salt, sequesterant	
Firming agent	firming agent	
Flavour enhancer	flavour enhancer, flavour modifier, tenderizer	salt substitute, seasoning agent
Flour treatment agent	bleaching agent, dough improver, flour improver	dough conditioner, dough strengthening agent
Foaming agent	whipping agent, aerating agent	
Gelling agent	gelling agent	
Glazing agent	coating, sealing agent, polish	film coating, protective coating, surface finish
Humectant	moisture/water retention agent, wetting agent	

<b>TABLE 1</b>		
<b>INS Functional Class Title</b>	<b>INS Sub-Class (technological function)</b>	<b>JECFA TERM</b>
Preservative	antimicrobial preservative, antimycotic agent, bacteriophage control agent, chemosterilant/wine maturing agent, disinfection agent	antibrowning agent, antimould and antirope fungistatic agent, sterilizing agent
Propellant	propellant	packing/packaging gas
Raising agent	leavening agent, raising agent	
Stabilizer	binder, firming agent, moisture/water retention agent, foam stabilizer	colloidal stabilizer, emulsion stabilizer, stab
Sweetener	sweetener, artificial sweetener, nutritive sweetener	
Thickener	thickening agent, texturizer, body agent	binder, texturing agent, texturizing agent

<b>TABLE 2</b>	
<b>JECFA Classes and Sub-Classes Not Matching an INS Functional Class Title or Sub-Class</b>	
<b>JECFA Functional Class</b>	<b>JECFA Functional Sub-Class</b>
Adjuvant <sup>5</sup>	Density adjustment agent for flavouring oils in beverages
	Diluent for colour and other food additives
	Encapsulating agent for food additives, flavourings, and vitamins
	Excipient
	Formulation aid
	Tableting adjunct
	Tableting aid/agent
Carrier Solvent	Carrier
	Carrier for flavour
Clouding Agent	Cloud Producing Agent
Synergist <sup>6</sup>	Antimicrobial synergist
	Synergist and solubilizer for anti-oxidants and flavours
Miscellaneous <sup>6</sup>	Carbonating agent
	Crystallization inhibitor
	Immobilizing agent <sup>6</sup>
	Treatment of malt in brewing <sup>7</sup>

<b>TABLE 3a</b>	
<b>Proposed Assignment of JECFA Classes and Sub-Classes to the INS Functional Class Titles</b>	
<b>INS Functional Class Title</b>	<b>JECFA Functional class/subclass</b>
Antioxidant	Synergist and solubilizer for anti-oxidants and flavours
Emulsifier	Density adjustment agent for flavouring oils in beverages
Emulsifier	Crystallization inhibitor

<sup>5</sup> Las clases de adyuvantes, sinergistas y varios no es necesario asignarlas a las clases funcionales del SIN porque estos conceptos no tienen significado sin calificadores apropiados

<sup>6</sup> Las subclases del JECFA “agente inmovilizante” y “tratamiento de la malta en la fabricación de cerveza” bajo Varios son funciones de coadyuvantes de elaboración y no deberían incluirse en el SIN.



Preservative	Antimicrobial synergist
Stabilizer	Clouding Agent/ Cloud-producing agent

<b>TABLE 3b</b>	
<b>Proposed New INS Functional Class Titles and Sub-Classes</b>	
<b>INS Functional Class Title</b>	<b>INS Sub-Class</b>
Carrier	Carrier solvent; Diluent for color and other food additives; Encapsulating agent for food additives, flavorings, & vitamins; Excipient, Carrier for Flavour
Carbonating Agent	
Tableting aid/adjunct/agent	

## CANADA

En primer lugar debería observarse que el Punto 3, Parte B de la carta circular CL 2001/13-FAC se refiere al SIN 452(iv) para este aditivo y el párrafo 99 al SIN 452 (vi). Esta discrepancia debería rectificarse.

No obstante, en principio Canadá no tiene ninguna objeción a las enmiendas al anteproyecto (p.ej. asignar un número de SIN a este compuesto) del Sistema Internacional de Numeración en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado.

### **Sistema Internacional de Numeración del Codex para Aditivos Alimentarios (párrafos 96-99)**

#### ***Observaciones al párrafo 96***

- (1) El Sistema Internacional de Numeración incorpora clases funcionales (a fines de etiquetado) y subclases (funciones tecnológicas) del SIN (CCFAC).
- (2) El JECFA utiliza también "usos funcionales que figuran en las especificaciones del JECFA," que se corresponden más o menos con "clases funcionales definidas por el Codex," que presumiblemente son las clases funcionales del SIN.
- (3) Las subclases del SIN (funciones tecnológicas) delineadas, frente a las clases funcionales del SIN no son necesariamente idénticas a los "usos funcionales que figuran en las especificaciones del JECFA", frente a las "clases funcionales definidas por el Codex.
- (4) Canadá cree que se necesita un sistema mucho más sencillo, basado en las clases funcionales del SIN existentes (a fines de etiquetado). No ve ninguna razón para tener sistemas separados para el etiquetado y la función tecnológica.
- (5) Canadá observa alguna redundancia en las clases funcionales existentes del SIN que debería eliminarse. Por ejemplo, los términos de "ácido" y "sal emulsionante" son meramente subcategorías de "regulador de la acidez" y "emulsionante".
- (6) El CCFAC y el JECFA deberían trabajar juntos para elaborar una lista común que eventualmente sirviera para armonizar sus conceptos.

#### ***Observaciones al párrafo 97***

Canadá opina que los aditivos de combinación se describen mejor combinando los números existentes de cada uno de los dos componentes que en vez de crear números completamente nuevos para cada combinación. Los números combinados contienen información ya definida.

### ***Observaciones al párrafo 98***

En el Codex el **aceite mineral** tiene sólo el SIN 905a.

En su 44ª Reunión (1995), el JECFA dividió el aceite mineral en cuatro clases y les asignó valores de IDA diferentes y especificaciones a cada uno. Las clases e IDAs son las siguientes:

- (1) Aceite mineral (alta viscosidad) (IDA 0-20);
- Aceite mineral (viscosidad media y baja, Clase I) (IDA 0-1, temporal);
  - Aceite mineral (viscosidad media y baja, Clase II) (IDA 0-0.1, temporal); y
  - Aceite mineral (viscosidad media y baja, Clase III) (ADI 0-0.01, temporal).

Al tener tres clases diferentes de aceite mineral de viscosidad media y baja, y una calidad de aceite mineral de alta viscosidad se necesitarían cuatro números SIN.

En las *Normas para Alimentos y Fármacos* canadienses, el aceite mineral, la parafina y el petrolato se consideran adulteradores de los alimentos. Ello no impide que se hagan excepciones a la norma y de hecho en las Tablas de Aditivos Alimentarios de la División 16 de las *Normas para Alimentos y Fármacos* se han elaborado algunas disposiciones para el uso de estas tres sustancias, incluido el aceite mineral. Los usos son limitados por lo cual la exposición a esta sustancia es mínima teniendo en cuenta su papel como adulterador. Al igual que el Codex, actualmente Canadá no divide el aceite mineral en varias clases caracterizadas por la viscosidad. El aceite mineral debe cumplir las especificaciones del Codex para Sustancias Químicas en los Alimentos para el aceite mineral, blanco.

La evaluación de riesgos para aceites minerales está en marcha y recientemente el Foro de Toxicología celebró una reunión especial en Bélgica sobre el tema. La reunión incluyó la presentación de nuevos estudios de toxicología, análisis de la exposición dietética y debates sobre el significado de los resultados patológicos llevados a cabo en ratas para el ser humano. Antes de seguir comentando el tema, Canadá desea evaluar el resultado de dichas reuniones y llevar a cabo su propio análisis de la exposición sobre este material antes de debatir la necesidad de cuatro clases separadas de aceite mineral.

Canadá tiene también entendido que el JECFA evaluará los aceites minerales en el mes de junio de 2002 y como tal desea tener en cuenta esa evaluación.

### ***Observaciones al Párrafo 99***

Las observaciones de Canadá a este punto se encuentran en el primer punto de esta carta.

## **LA COMUNIDAD EUROPEA**

A la Comunidad Europea le gustaría proponer que al Sistema Internacional de Numeración del Codex para Aditivos Alimentarios fueran incorporados dos nuevos aditivos alimentarios, el acetato de zinc y el hidrógeno.

En la Unión Europea el uso del acetato de zinc está aprobado como acentuador del sabor en el chicle con un número E, el E 650.

El uso del hidrógeno está aprobado como gas de envasado con un número E, el E 949.

Por consiguiente, la Comunidad Europea propone el SIN 650 para el acetato de zinc y el SIN 949 para el hidrógeno.

## CONSEJO INTERNACIONAL DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

### 1. Sistema Internacional de Numeración del Codex para Aditivos Alimentarios

El comité pidió que se hicieran observaciones sobre las revisiones a las funciones tecnológicas y clases/subclases funcionales en la estructura de la NGAA. Nosotros aconsejamos que en las subclases se efectúen las adiciones siguientes:

<u>Clase Funcional</u>	<u>Subclase</u>
Acentuador del Sabor	sales

Además en la NGAA hemos observado lo que creemos que es un error que ha sido introducido debido a lo que nosotros creemos que es un error en la Lista del SIN. En el cuadro siguiente se explica el problema:

<u>Número</u>	<u>Nombre en lista SIN</u>	<u>Nombre en espec. JECFA</u>	<u>Nombre en NGAA</u>
306	Conc. toco. mezclado		Conc. toco.mezclado
307a	alfa-tocoferol	d-alfa-toco. conc.	Alfa-tocoferol
307b	Conc. toco., mezclado		
307c	dl-alfa-toco.		

Puede verse fácilmente que hay un problema porque el SIN y los números del JECFA no coinciden. Parece haber una asignación doble para el SIN 306 y el SIN 307b. Nosotros sugerimos que una solución podría ser dejar el SIN 306 para el concentrado de tocoferol mezclado, omitir el SIN 307c y asignar otra vez el SIN 307b al dl-alfa-tocoferol. También debería observarse que no podemos verificar una IDA para el concentrado de tocoferol mezclado.