

REUNIÓN CONAL N° 131

01 de OCTUBRE de 2019



GT ad hoc de la CONAL "Enzimas"

EX-2018-35992711-APN-DERA#ANMAT

Ampliación de la lista de enzimas

Se recibieron observaciones de las siguientes empresas:

- Ch. Hansen
- DSM
- Novozymes
- ABIAM
- CAFADYA

EX-2018-35992711-APN-DERA#ANMAT

Ampliación de la lista de enzimas

1. Se acuerda modificar el tramo de la tabla incluida en el artículo 1263 en las quimosinas de origen microbiano.

EC 3.4.23.4	Quimosina (Rennina Quimosina A)	Quimosina A derivada de <i>Escherichia coli</i> K-12 conteniendo un gen de proquimosina A
EC 3.4.23.4	Quimosina B	Quimosina B derivada de <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> conteniendo un gen de proquimosina
EC 3.4.23.4	Quimosina B	Quimosina B derivado de <i>Kluyveromyces lactis</i> conteniendo un gen de proquimosina B

Por:

EC 3.4.23.4	Quimosina	de <i>Escherichia coli</i> k-12 conteniendo un gen de proquimosina
EC 3.4.23.4	Quimosina	de <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> conteniendo un gen de proquimosina
EC 3.4.23.4	Quimosina	de <i>Kluyveromyces lactis</i> conteniendo un gen de proquimosina

EX-2018-35992711-APN-DERA#ANMAT

Ampliación de la lista de enzimas

Justificación: El origen del gen de proquimosina no siempre proviene de la especie de Bos Taurus tipo A y B, pueden utilizarse otras fuentes para extraer el mismo gen que pueden ser especies bovinas u otros.

2. Se acuerda con la inclusión de la enzima Endotiapepsina de la siguiente manera:

EC 3.4.23.22	Endotiapepsina (Enzima de coagulación; Endothia aspártico proteínasa)	<i>Cryphonectria (Endothia)</i> <i>parasítica</i> expresado en <i>Cryphonectria (Endothia)</i> <i>parasítica</i>
--------------	--	---

(Canadá, Estados Unidos (CFR) y Codex Alimentarius.)

EX-2018-35992711-APN-DERA#ANMAT

Ampliación de la lista de enzimas

3. Con respecto a la propuesta de modificar el texto que se encuentra continuación de la tabla que dice:

CAA actual: “Sin perjuicio que puedan ser aprobados nuevos usos de enzimas en alimentos y bebidas según lo establecido en el presente artículo, se permitirá el empleo de las siguientes enzimas como coadyuvantes de tecnología”.

-Por

-“Sin perjuicio que puedan ser aprobados nuevos usos de enzimas en alimentos y bebidas según lo establecido en el presente artículo, se permitirá el empleo de las siguientes enzimas como coadyuvantes de tecnología pero no limitados solamente a ellos”:

-El grupo considera pertinente la siguiente redacción: “Se permitirá el empleo de las siguientes enzimas como coadyuvantes de tecnología, no limitándose solamente a ellos, si se demuestran nuevos usos tecnológicamente justificables”.

EX-2018-35992711-APN-DERA#ANMAT

Ampliación de la lista de enzimas

4. Con respecto a incorporar los siguientes usos predeterminados

Fosfolipasa A1: para su uso en la industria quesera.

Trasnferasa: para emplear en la industria cárnica y de derivados cárnicos; la industria de panadería; la industria láctea y de derivados lácteos.

Asparraginasa: para emplear en la industria panadera, de productos a base de cereales, para el procesamiento de batatas y café

Lactasa: para emplear en la industria láctea, de producción de aromas

EX-2018-35992711-APN-DERA#ANMAT

Ampliación de la lista de enzimas

4. Con respecto a incorporar los siguientes usos predeterminados

El grupo acuerda con las siguientes inclusiones:

Fosfolipasa A1: para su uso en la industria quesera.

Justificación: La inclusión de la Fosfolipasa A1 para uso en quesos se basa en el Codex STAN 283-1978 - General Standard for Cheese, que en el ítem 3, enumera las "enzimas" que sean seguras y apropiadas, como sustancias permitidas en la fabricación de quesos y que es corroborado por la monografía de JECFA, que destaca su uso con el objetivo principal de reducir la pérdida de grasa y los sólidos lácteos y aumentar el rendimiento en la elaboración de quesos.

EX-2018-35992711-APN-DERA#ANMAT

Ampliación de la lista de enzimas

4. Con respecto a incorporar los siguientes usos predeterminados

El grupo acuerda con las siguientes inclusiones:

Asparraginasa: para emplear en la industria panadera, de productos a base de cereales, para el procesamiento de batatas y café.

Justificación: Dicha enzima evita la formación de acrilamida. Su uso se encuentra demostrado en diferentes bibliografías. La inclusión de la asparraginasa se basa además, en normativa de Health Canada (5. List of Permitted Food Enzymes (Lists of Permitted Food Additives))

Lactasa: para emplear en la industria láctea.

Justificación: Su uso se encuentra demostrado en diferentes bibliografías. La inclusión de la asparraginasa se basa, además, en normativa de Health Canada (5. List of Permitted Food Enzymes (Lists of Permitted Food Additives)). No obstante no se encuentra justificación para su uso en aromas.

EX-2018-35992711-APN-DERA#ANMAT
Ampliación de la lista de enzimas

4. Con respecto a incorporar los siguientes usos predeterminados

El grupo acuerda con las siguientes inclusiones:

Transferasa: El grupo de trabajo solicita mayor plazo para expedirse al respecto.

En el caso de la **Fosfolipasa A2**, y eliminar la restricción de uso para el pan francés, no se encontraron antecedentes para limitarlo.

Se sugiere consultar con la industria panadera.

Artículo 726

Con la denominación de Pan, Pan blanco, Pan francés, o Pan tipo francés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina, agua potable y sal en cantidad suficiente, amasada en forma mecánica y fermentada por el agregado de masa agria y/o levaduras.

Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo-dorado.

Ser de olor y sabor agradables.

No deberá contener más de 3,25% de cenizas totales calculadas sobre substancia seca.

Este producto se rotulará:

Pan,
Pan blanco,
Pan francés o
Pan tipo francés.

5. En cuanto a la aclaración acerca de lo que significa las enzimas que aparecen en rojo y tachadas en la lista de enzimas de la consulta pública:

- Beta glucanasa de *Geosmithiaemersonii* queda como Beta glucanasa de *Rasamsoniaemersonii*, dado que son sinónimos.
- Lipasa de *Thermomyceslanuginosus* expresado en *Aspergillus oryzae* queda como Lipasa de *Humicola lanuginosa* expresado en *Aspergillus oryzae*, dado que *Hermomyces* es sinónimo de *Humicola*.

6. Nuevo listado

Con respecto a la inclusión en el listado positivo de enzimas de aquellas enzimas que cuentan con registros y que aún están incluidas, el GT presentará en la próxima reunión de la CONAL, enzimas que cuentan con registros y además se encuentran contempladas en alguna de las cuatro normativas que el grupo consideró para el armado de la tabla. A saber: Canadá, Australia y Nueva Zelanda, Estados Unidos (CFR) y Codex, en donde las agencias realizan análisis de riesgos rigurosos antes de incorporarlas a las respectivas normativas.

7. En cuanto a considerar otras normativas de referencia tales como Francia y Dinamarca, el GT, solicita a la CONAL otorgue el mandato para analizar dicha solicitud y continuar con la ampliación del listado positivo.

¡Muchas Gracias!

Av. de Mayo 869
(C1084AAD), Buenos Aires - Argentina
(+54-11) 4340-0800 / 5252-8200