



**COMISION REVISORA
SALA ESPECIALIZADA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

ACTA No. 01/11

**SESIÓN ORDINARIA
24 de Febrero de 2011**

ORDEN DEL DÍA

- 1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM**
- 2. REVISION DEL ACTA ANTERIOR**
- 3. TEMAS A TRATAR**

3.1. A solicitud de la Subdirección de Registros Sanitarios con radicado 10090645 del 2010/11/12 y de Fernando Peña Combariza Director RecoMIT S.A.S. con radicado 10092721 del 2010/11/22, estudiar, evaluar y conceptuar sobre el uso del **ABSORBEDOR DE OXIGENO**, para ser utilizado dentro de los empaques de alimentos tales como polietileno o material metálico para mantener la frescura y prolongar el tiempo de vida útil de los productos contenidos en éstos.

3.2. A solicitud de la Subdirección de Registros Sanitarios con radicado 10092231 del 2010/11/19, estudiar, evaluar y conceptuar si el producto **ENTEREX KARBS** (Maltodextrina), puede ser clasificado como alimento.

3.3. A solicitud de Martha L. Castro con radicado 10092275 del 2010/11/19, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la inclusión de **NATAMYCIN** (Nombre comercial Natamax) como agente conservante natural en margarina industrial.

3.4. A solicitud de Wilmar Gabriel Márquez con radicados 10098465 del 2010/12/07 y 10100806 del 2010/12/15, estudiar, evaluar y conceptuar si de acuerdo a la resolución 5109 de 2005, el producto **SPLENDA Endulzante sin Calorías**, debe señalar en su etiqueta que es un endulzante artificial, teniendo en cuenta que su ingrediente principal es sucralosa. Así mismo, conceptuar si las siguientes expresiones se ajustan a las disposiciones establecidas en las Resoluciones 5109 de 2005 y 288 de 2008:

- a) “Cada sobre de **SPLENDA Endulzante sin Calorías**, equivale a dos cucharaditas de azúcar”.
- b) “Cuando pienses en azúcar, usa **SPLENDA**”.
- c) “Ahora toda la familia puede disfrutar el gran sabor del azúcar pero sin sus calorías”.

3.5. A solicitud de Andrés Cortes Ortiz con radicado 10100373 del 2010/12/14, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la naturaleza del producto **SPLENDA** con Registro Sanitario RSiA16I22201, e indicar si es obligatorio que en la etiqueta declare que se trata de un producto artificial.



3.6. A solicitud de Santiago Rodríguez con radicado 10100881 del 2010/12/16, estudiar, evaluar y conceptuar sobre el uso del dispositivo **FRYLOW**, que mejora el proceso de freído de los alimentos.

3.7. A solicitud de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas con radicado 10104684 de 2010/12/28, estudiar, evaluar y conceptuar a fin de ordenar el llamado a Revisión de Oficio del registro sanitario RSAD13I17401 perteneciente al producto **ALIMENTO EN TABLETAS A BASE DE PROTEÍNAS DE SOYA ADICIONADO DE EXTRACTO SECO DE UVA, EXTRACTO SECO DE LECHUGA, VITAMINAS Y MINERALES, MARCA PRONAVIT, SEVITAM, MATIVES, SOVIT, KALCIOCORAL, NOMI; NELATOMIN Y SEXMAX**, dadas sus condiciones publicitarias y de presentación farmacotécnicas.

3.8. A solicitud de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas con radicado 10105690 de 2010/12/30, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la viabilidad del uso de **ASCORBATO DE: SODIO, POTASIO Y CALCIO**, como antioxidantes en pulpa de frutas.

3.9. A solicitud de la Subdirección de Registros Sanitarios con radicado 11002995 de 2011/01/14, estudiar, evaluar y conceptuar, con relación a la respuesta dada por el interesado al llamado de Revisión de Oficio del registro sanitario RSAD1I4110 correspondiente al producto **ALIMENTO A BASE DE LECHE DE SOYA EN POLVO, FIBRA DE AVENA, SUERO DE LECHE, PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, ADICIONADO CON OMEGA 3-6-9, OMEGA 3, L-CARNITINA, CON MINERALES Y VITAMINAS, SABOR ARTIFICIAL A NARANJA, MANGO, MARACUYÁ, GUANABANA, NATURAL, VAINILLA, FRESA, BANANO** por contener L- Carnitina.

3.10. A solicitud de la Subdirección de Registros Sanitarios con radicado 11002996 de 2011/01/14, estudiar, evaluar y conceptuar, con relación a la respuesta dada por el interesado al llamado de Revisión de Oficio del registro sanitario RSAD02I57908 correspondiente al producto **ALIMENTO A BASE DE PROTEÍNA DE SOYA AISLADA, SACAROSA, PROTEÍNA SUERO DE LECHE, MALTODEXTRINA SABORES VAINILLA, FRESA, GUANÁBANA, TUTI FRUTI, TROPICAL, BANANO, CHOCOLATE** por contener L- Carnitina.

3.11. A solicitud de Rubén Darío Heredia en calidad de Director Técnico, con radicado 11002171 de 2011/01/13, estudiar, evaluar y conceptuar sobre el uso de las hojas deshidratadas de **YACON** como ingrediente para alimentos, especialmente en la composición de hierbas aromáticas secas.

3.12. A solicitud de Rubén Darío Heredia con radicado 11002421 de 2011/01/13, estudiar, evaluar y conceptuar sobre el uso de la harina del tubérculo de **YACON**, como ingrediente para alimentos, especialmente en la composición de alimentos en polvo.

4.- VARIOS



DESARROLLO DEL ORDEN DEL DIA

1. VERIFICACIÓN DE QUÓRUM

Siendo las 8:00 a.m se da inicio a la sesión ordinaria de la Sala Especializada de alimentos y Bebidas Alcohólicas de la Comisión Revisora, en la sala de reuniones de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del INVIMA, previa verificación del quórum:

Dra. Ana Lucia Cortes Gavilanes
Dra. Diana Giselle Castro Urueña
Dr. Salomón Ferreira Ardila
Dr. Agustín Guerrero Salcedo
Dra. Martha Díaz Perilla

Secretaria Ejecutiva:
Laura Victoria López Dulcey

Participa en la sesión, la Ingeniera Nubia Martinez Coordinadora del Grupo de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la Subdirección de Registros Sanitarios, el Ingeniero Julio Cesar Vanegas profesional de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas y Maria del Pilar Santofimio– Profesional de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

2. REVISION DEL ACTA ANTERIOR

No se realizan observaciones al Acta de 12 de 2010

3. TEMAS A TRATAR

3.1. A solicitud de la Subdirección de Registros Sanitarios con radicado 10090645 del 2010/11/12 y de Fernando Peña Combariza Director RecoMIT S.A.S. con radicado 10092721 del 2010/11/22, estudiar, evaluar y conceptuar sobre el uso del **ABSORBEDOR DE OXIGENO**, para ser utilizado dentro de los empaques de alimentos tales como polietileno o material metálico para mantener la frescura y prolongar el tiempo de vida útil de los productos contenidos en éstos.

CONSIDERACIONES

Dado que el producto sería utilizado en alimentos para diferente población, se requiere que en el rotulado se plasme en castellano, con un lenguaje claro y de fácil entendimiento, que el alimento contiene un sobre absorbedor de oxígeno no consumible.

Como los niños hacen parte de la población que puede consumir el alimento que contenga el absorbedor, el envase que contiene el alimento y el absorbedor, deben indicar gráfica y visiblemente que el absorbedor no puede ser ingerido.

Se requiere evaluación sobre la migración global en los alimentos en los cuáles se proyecta utilizar el absorbedor.



Se requiere especificar el contenido de metales pesados en el absorbedor de oxígeno.

No se permite el uso del absorbedor en los alimentos complementarios para leche materna y alimentos de fórmula infantil.

Definir a que compuestos o naturaleza corresponde el material electrolítico referenciado en la documentación.

CONCEPTO

La Sala se abstiene de emitir concepto sobre el uso del **ABSORBEDOR DE OXIGENO** hasta que se allegue la información mencionada en las consideraciones y se cumpla las especificaciones indicadas.

3.2. A solicitud de la Subdirección de Registros Sanitarios con radicado 10092231del 2010/11/19, estudiar, evaluar y conceptuar si el producto **ENTEREX KARBS** (Maltodextrina), puede ser clasificado como alimento.

CONSIDERACIONES

De acuerdo al Decreto 3075 del 1997 el producto puede clasificarse como un alimento. Sin embargo, como está dirigido a personas que tienen “dietas restringidas de proteínas, grasa, electrolitos y necesidades calóricas aumentadas”, se considera que corresponde a un alimento de régimen especial, conforme a lo mencionado en el numeral 4 del Acta 4 de 2010.

La Maltodextrina puede corresponder a una materia prima para la fabricación de alimentos.

A partir de la información disponible la Maltodextrina se considera segura .

No es clara la restricción mencionada en la página 21 de la documentación allegada, respecto al consumo del producto por parte de mujeres embarazadas o lactantes.

La Resolución 5109 de 2005 establece los requisitos de rotulado general a ser declarados en alimentos envasados y la Resolución 333 de 2011 establece los requisitos de rotulado nutricional.

CONCEPTO

La Sala conceptua que el producto **ENTEREX KARBS** (Maltodextrina), se puede clasificar como alimento. El producto debe ir dirigido a regímenes especiales, cumpliendo con los requerimientos de rotulado exigidos en la reglamentación y con mencionado en el Acta 4 de 2010.

3.3 Estudiar, evaluar y conceptuar sobre la inclusión de **NATAMYCINA** (Nombre comercial Natamax) como agente conservante natural en margarina industrial.

CONSIDERACIONES



En el Acta 04 de 2010 se conceptuo la aprobación de la Natamycina como conservante en quesos de corteza madurados y productos cárnicos madurados.

Se requiere la evaluación de riesgo de la Natamycina como conservante natural en margarina industrial.

CONCEPTO

La Sala se abstiene de emitir concepto con relación a la **NATAMYCINA** (Nombre comercial Natamax) como agente conservante natural en margarina industrial, hasta que se presente la evaluación del riesgo mencionada en las consideraciones.

3.4. A solicitud de Wilmar Gabriel Márquez con radicados 10098465 del 2010/12/07 y 10100806 2010/12/15, estudiar, evaluar y conceptuar si de acuerdo a la resolución 5109 de 2005, el producto **SPLENDA Endulzante sin Calorías**, debe señalar en su etiqueta que es un endulzante artificial, teniendo en cuenta que su ingrediente principal es sucralosa. Así mismo, conceptuar si las siguientes expresiones se ajustan a las disposiciones establecidas en las Resoluciones 5109 de 2005 y 288 de 2008:

- a) “Cada sobre de SPLENDA Endulzante sin Calorías, equivale a dos cucharaditas de azúcar”.
- b) “Cuando pienses en azúcar, usa SPLENDA”.
- c) “Ahora toda la familia puede disfrutar el gran sabor del azúcar pero sin sus calorías”.

CONSIDERACIONES

En la Resolución 5109 de 2005, existe la categoría de edulcorantes, sin especificar si el producto es natural o artificial.

Las expresiones “artificial” o “natural”, dan mayor información al consumidor respecto a la naturaleza del producto.

La sucralosa a pesar de ser obtenida del azúcar no es azúcar.

En los textos “Cada sobre de SPLENDA Endulzante sin Calorías, equivale a dos cucharaditas de azúcar” y “Cuando pienses en azúcar, usa SPLENDA”, la comparación debe hacerse con respecto al sabor dulce y no entre productos.

En el texto “Ahora toda la familia puede disfrutar el gran sabor del azúcar pero sin sus calorías”, al emplear la palabra familia se incluyen personas con diferentes edades, condiciones y requerimientos calóricos y el inducir al consumo de SPLENDA no debe ser generalizado.

El consumo de edulcorantes no debe promoverse como un hábito de manera generalizada a todos los miembros de una familia; por tanto en la publicidad y rotulado deberían presentarse textos o notas aclaratorias.

No se cuestiona la seguridad de SPLENDA sino las declaraciones propuestas para ser incluidas en la publicidad.



CONCEPTO

La Sala conceptua que las frases “Cada sobre de SPLENDIA Endulzante sin Calorías, equivale a dos cucharaditas de azúcar”, “Cuando pienses en azúcar, usa SPLENDIA” y “Ahora toda la familia puede disfrutar el gran sabor del azúcar pero sin sus calorías”, deben ajustarse conforme a lo mencionado en las consideraciones.

3.5. A solicitud de Andrés Cortes Ortiz con radicado 10100373 del 2010/12/14, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la naturaleza del producto **SPLENDIA** con Registro Sanitario RSiA16I22201, e indicar si es obligatorio que en la etiqueta declare que se trata de un producto artificial.

CONSIDERACIONES

En la Resolución 5109 de 2005, existe la categoría de edulcorantes, sin especificar si el producto es natural o artificial.

En la Resolución 2606 de 2009 se establecen los requisitos de los aditivos para la industria de alimentos.

En el CODEX STAN 1-1985 se establece la norma para etiquetado de alimentos preenvasados.

En el CODEX STAN 192-1995 se establece la norma general para los aditivos alimentarios.

En la directiva 95/34/CE se señalan los edulcorantes permitidos en la industria de alimentos.

Las expresiones “artificial” o “natural”, dan mayor información al consumidor respecto a la naturaleza del producto.

La sucralosa a pesar de ser obtenida del azúcar no es azúcar.

No se cuestiona la seguridad de SPLENDIA.

RECOMENDACIONES

Dado que la expresión “artificial” da mayor información al consumidor respecto a la naturaleza del producto **SPLENDIA**, la Sala recomienda incluir esta expresión en el rotulado y publicidad del producto.

Mientras no exista reglamentación nacional específica para el rotulado de aditivos, el rotulado debería ajustarse a la norma CODEX STAN 107-1981 “Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales”.

3.6. A solicitud de Santiago Rodríguez con radicado 10100881 del 2010/12/16, estudiar, evaluar y conceptuar sobre el uso del dispositivo FRYLOW, que mejora el proceso de freído de los alimentos.



CONSIDERACIONES

Según la información suministrada por el solicitante, el contenido de Cadmio y Plomo del dispositivo FRYLOW no representaría riesgo para la salud el consumo de productos alimenticios sometidos a fritura utilizando el dispositivo.

El efecto sobre la temperatura y el tiempo de cocción representan ventajas en la calidad del aceite de fritura, así mismo los alimentos freídos absorberán menor cantidad de aceite.

En la información presentada por el interesado se observa una reducción en la formación de acrilamidas en productos como papa y pollo fritos, debido a la reducción de tiempo y temperatura de freído.

No se presenta información de soporte para demostrar el efecto antioxidante del dispositivo.

El número de muestras analizadas no es suficiente para emitir concepto respecto a la viabilidad de uso del dispositivo.

CONCEPTO

La Sala se abstiene de emitir concepto sobre el dispositivo **FRYLOW** hasta que se allegue la información solicitada en las consideraciones.

3.7. A solicitud de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas con radicado 10104684 de 2010/12/28, estudiar, evaluar y conceptuar a fin de ordenar el llamado a Revisión de Oficio del registro sanitario RSAD13I17401 perteneciente al producto ALIMENTO EN TABLETAS A BASE DE PROTEÍNAS DE SOYA ADICIONADO DE EXTRACTO SECO DE UVA, EXTRACTO SECO DE LECHUGA, VITAMINAS Y MINERALES, MARCA PRONAVIT, SEVITAM, MATIVES, SOVIT, KALCIOCORAL, NOMI; NELATOMIN Y SEXMAX, dadas sus condiciones publicitarias y de presentación farmacotécnicas.

CONSIDERACIONES

El literal a del artículo 79 del Decreto 3075 de 1997, establece uno de los casos en los que se puede ordenar a la Revisión de Oficio de un Registro Sanitario.

El artículo 92 del Decreto 3075 de 1997, establece entre otros, que el procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio.

A partir de la documentación allegada por la Dirección Territorial de Salud de Caldas, la publicidad del producto se considera engañosa ya que éste corresponde a un alimento que se está publicitando como medicamento homeopático.

CONCEPTO

La Sala conceptúa que debe llamarse a Revisión de Oficio al producto ALIMENTO EN TABLETAS A BASE DE PROTEÍNAS DE SOYA ADICIONADO DE EXTRACTO SECO

Página 7 de 11



DE UVA, EXTRACTO SECO DE LECHUGA, VITAMINAS Y MINERALES, MARCA PRONAVIT, SEVITAM, MATIVES, SOVIT, KALCIOCORAL, NOMI; NELATOMIN Y SEXMAX, con registro sanitario RSAD13I17401.

Se solicita a la Oficina Asesora Jurídica del INVIMA, dar inicio al respectivo procedimiento sancionatorio.

3.8. A solicitud de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas con radicado 10105690 de 2010/12/30, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la viabilidad del uso de ASCORBATO DE: SODIO, POTASIO Y CALCIO, como antioxidantes en pulpa de frutas.

CONSIDERACIONES

En la Resolución 4124 de 1991 se permite el uso de ácido ascórbico y sus sales como antioxidante de alimentos de acuerdo a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

La Resolución 7992 de 1991 menciona que no se permite la adición de sustancias y aditivos diferentes a los descritos en este reglamento.

En el CODEX STAN 192-1995 se establece la norma general para los aditivos alimentarios.

En la Directiva 95/2/CE se listan los ascorbatos sódico y cálcico como aditivos alimentarios permitidos con carácter general en productos alimenticios.

CONCEPTO

La Sala conceptúa viable el uso del ASCORBATO DE: SODIO, POTASIO Y CALCIO, como antioxidantes en pulpa de frutas conforme a las BPM.

3.9. A solicitud de la Subdirección de Registros Sanitarios con radicado 11002995 de 2011/01/14, estudiar, evaluar y conceptuar, con relación a la respuesta dada por el interesado al llamado de Revisión de Oficio del registro sanitario RSAD1I4110 correspondiente al producto ALIMENTO A BASE DE LECHE DE SOYA EN POLVO, FIBRA DE AVENA, SUERO DE LECHE, PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, ADICIONADO CON OMEGA 3-6-9, OMEGA 3, L-CARNITINA, CON MINERALES Y VITAMINAS, SABOR ARTIFICIAL A NARANJA, MANGO, MARACUYÁ, GUANABANA, NATURAL, VAINILLA, FRESA, BANANO por contener L- Carnitina.

CONSIDERACIONES

El artículo 79 del Decreto 3075 de 1997 establece que el INVIMA podrá ordenar en cualquier momento el llamado a la Revisión de Oficio de un Registro Sanitario.

El literal a del artículo 79 del Decreto 3075 de 1997 establece como una de las causales para el llamamiento a Revisión de Oficio, la necesidad de determinar si el alimento se comercializa acorde con las disposiciones sobre la materia.



El literal c del artículo 79 del Decreto 3075 de 1997 establece como una de las causales para el llamamiento a Revisión de Oficio, adoptar las medidas sanitarias necesarias, cuando se conozca información nacional o internacional acerca de un ingrediente o componente del alimento, que pongan en peligro la salud de los consumidores.

La presencia de L-Carnitina puede representar un riesgo para salud de los consumidores que no requieran complementación de este ingrediente.

Las SEABA ha dispuesto que la L-Carnitina adicionada solo se podrá emplear en alimentos de regímenes especiales.

CONCEPTO

La Sala conceptua que no hay argumento técnico- científico en la respuesta a la Revisión de Oficio del registro sanitario RSAD1I4110 correspondiente al producto ALIMENTO A BASE DE LECHE DE SOYA EN POLVO, FIBRA DE AVENA, SUERO DE LECHE, PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, ADICIONADO CON OMEGA 3-6-9, OMEGA 3, L-CARNITINA, CON MINERALES Y VITAMINAS, SABOR ARTIFICIAL A NARANJA, MANGO, MARACUYÁ, GUANABANA, NATURAL, VAINILLA, FRESA, BANANO, por lo que se debe continuar con la vía gubernativa correspondiente.

3.10. A solicitud de la Subdirección de Registros Sanitarios con radicado 11002996 de 2011/01/14, estudiar, evaluar y conceptuar, con relación a la respuesta dada por el interesado al llamado de Revisión de Oficio del registro sanitario RSAD02I57908 correspondiente al producto ALIMENTO A BASE DE PROTEÍNA DE SOYA AISLADA, SACAROSA, PROTEÍNA SUERO DE LECHE, MALTODEXTRINA SABORES VAINILLA, FRESA, GUANÁBANA, TUTI FRUTI, TROPICAL, BANANO, CHOCOLATE por contener L- Carnitina.

CONSIDERACIONES

El artículo 79 del Decreto 3075 de 1997 establece que el INVIMA podrá ordenar en cualquier momento el llamado a la Revisión de Oficio de un Registro Sanitario.

El literal a del artículo 79 del Decreto 3075 de 1997 establece como una de las causales para el llamamiento a Revisión de Oficio, la necesidad de determinar si el alimento se comercializa acorde con las disposiciones sobre la materia.

El literal c del artículo 79 del Decreto 3075 de 1997 establece como una de las causales para el llamamiento a Revisión de Oficio, adoptar las medidas sanitarias necesarias, cuando se conozca información nacional o internacional acerca de un ingrediente o componente del alimento, que pongan en peligro la salud de los consumidores.

La presencia de L-Carnitina puede representar un riesgo para salud de los consumidores que no requieran complementación de este ingrediente.

Las SEABA ha dispuesto que la L-Carnitina adicionada solo se podrá emplear en alimentos de regímenes especiales.



CONCEPTO

La Sala conceptúa que no hay argumento técnico- científico en la respuesta a la Revisión de Oficio del registro sanitario RSAD02157908 correspondiente al producto ALIMENTO A BASE DE PROTEÍNA DE SOYA AISLADA, SACAROSA, PROTEÍNA SUERO DE LECHE, MALTODEXTRINA SABORES VAINILLA, FRESA, GUANÁBANA, TUTI FRUTI, TROPICAL, BANANO, CHOCOLATE, por lo que se debe continuar con la vía gubernativa correspondiente.

3.11. A solicitud de Rubén Darío Heredia en calidad de Director Técnico, con radicado 11002171 de 2011/01/13, estudiar, evaluar y conceptuar sobre el uso de las hojas deshidratadas de YACÓN como ingrediente para alimentos, especialmente en la composición de hierbas aromáticas secas.

CONSIDERACIONES

Dentro de la información suministrada por el solicitante, se indican propiedades terapéuticas no permitidas en alimentos.

La Sala requiere, aclarar la función de las hojas deshidratadas de Yacón como ingrediente en los alimentos en que se emplearía.

La Sala requiere estudios toxicológicos a nivel agudo y subcrónico de acuerdo a los protocolos de la OMS.

La Sala requiere conocer resultados de análisis microbiológicos y el programa de control de calidad para los residuos de productos químicos.

CONCEPTO

La Sala se abstiene de emitir concepto al producto hojas deshidratadas de YACÓN como ingrediente para alimentos, especialmente en la composición de hierbas aromáticas secas, mientras no se presente la información requerida en las consideraciones.

3.12. A solicitud de Rubén Darío Heredia con radicado 11002421 de 2011/01/13, estudiar, evaluar y conceptuar sobre el uso de la harina del tubérculo de YACÓN, como ingrediente para alimentos, especialmente en la composición de alimentos en polvo.

CONSIDERACIONES

La Sala reconoce que de acuerdo a la información científica presentada, la harina del tubérculo del Yacón puede ser fuente de Prebióticos.

Las declaraciones relacionadas con propiedades nutricionales y de salud, serán aprobadas en el producto terminado que contenga la harina del tubérculo de Yacón como ingrediente.

La Sala requiere al solicitante presentar los análisis bromatológicos específicos para la harina del tubérculo de Yacón.



La Sala requiere al solicitante, presentar información relacionada con el contenido de Fructooligosacáridos (FOS) en la harina del tubérculo de Yacón.

CONCEPTO

La Sala se abstiene de emitir concepto de la harina del tubérculo de Yacón, mientras no se presente la información requerida en las consideraciones.

4.- Varios

Teniendo en cuenta el pronunciamiento en EFSA Journal 2010;8(12)9:1883 con relación al Picolinato de Cromo y su seguridad como fuente de cromo en alimentos donde el valor establecido no debe exceder 250µg/día, la Sala considera que el concepto dado en el Acta 10 de 2010 debe ajustarse en el sentido que el Cromo III proporcionado por el Picolinato de Cromo se considera seguro para alimentos en general, por lo tanto no procede la Revisión de Oficio de los Registros de alimentos que lo contengan. En el caso de Polinicotinato de Cromo la Sala mantiene el concepto emitido en el Acta mencionada.

Siendo las 1800 del 24 de febrero de 2011, se da por terminada la sesión ordinaria y se firma por los que en ella intervinieron.

ANA LUCIA CORTES GAVILANES
Miembro SEABA

DIANA GISELLE CASTRO URUEÑA
Miembro SEABA

AGUSTIN GUERRERO SALCEDO
Miembro SEABA

SALOMON FERREIRA ARDILA
Miembro SEABA

MARTHA DÍAZ PERILLA
Miembro SEABA

LAURA VICTORIA LÓPEZ DULCEY
Secretaria Ejecutiva SEABA.

Revisó: Dra. LAURA PASCULLI HENAO
Subdirectora de Alimentos y Bebidas Alcohólicas
Secretaria Técnica de la Sala Especializada de Alimentos
y Bebidas Alcohólicas de la Comisión Revisora