

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

**Tema 5(b) del programa**

**CX/FA 08/40/6 Add.1**

**Febrero de 2008**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**40ª reunión**

**Beijing, China, 21-25 de abril de 2008**

## **ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (N11-2007)**

### **OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3**

Observaciones de los siguientes miembros y observadores del Codex:

Australia, Brasil, Japón e IFMA

#### **Australia:**

Australia tiene el gusto de hacer las siguientes observaciones, y agradece esta oportunidad, en respuesta al documento CX/FA 08/40/6: *Anteproyecto de revisión del Sistema de Clasificación de Alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (N11-2007)* en el Trámite 3.

Australia agradece a Indonesia y a los miembros del Grupo de Trabajo por medios electrónicos la elaboración del documento CX/FA 08/40/6, Anteproyecto de revisión del Sistema de Clasificación de Alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Australia tiene el gusto de hacer las siguientes observaciones respecto al segundo propósito de este trabajo, las consecuencias de la revocación de las normas del Codex para la Margarina (Codex Stan 32-1981) y la Minarina (Codex STAN 135-1981), y de la adopción de la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (Codex STAN 256-2007), en la categoría 02.2.1.2.

#### *Observaciones generales:*

Australia está de acuerdo con los cambios propuestos para el Sistema de Clasificación de Alimentos en la NGAA. Esta propuesta vincula la categoría de alimentos 2.2.1 de la NGAA con la Norma del Codex para la manteca (Codex STAN A-1-1971), y la categoría de alimentos 2.2.2 con la Norma del Codex para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (Codex STAN 256-2007) y con la Norma para las materias grasas lácteas para untar (Codex STAN 253-2006).

Cabe señalar que si bien estos cambios que se proponen contribuirán a la integración en la NGAA de las disposiciones sobre aditivos especificadas en las normas CXS-253 y CXS-256, hasta que no se integren seguirá habiendo diferencias entre la NGAA y los permisos formulados en las normas del Codex para los productos que corresponden a la categoría de alimentos 2.2.2.

Australia pide confirmación de que seguirá autorizándose el uso de los aditivos enumerados en el Cuadro 3 en la categoría 2.2.2. Si bien es posible inferirlo, no está explícitamente formulado en el programa.

Como la categoría 2.2.2 propuesta comprenderá productos normalizados a través de la Norma del Codex para grasas para untar y mezclas de grasas para untar y en la Norma para las materias grasas lácteas para untar, la propuesta de denominar esta categoría Grasas para untar, puede conducir a confusión. Australia propone que la categoría de alimentos 2.2.2 se denomine Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas para untar, a fin de representar con mayor claridad los productos comprendidos en esta categoría.

### Brasil:

Brasil quisiera llamar de nuevo la atención a la solicitud de incluir una categoría para la "harina de soja sin grasa", "proteína texturizada de soja", "proteína concentrada de soja", "proteína aislada de soja" y "extracto de soja". Si bien en este documento se incluyó la subcategoría 06.8.8 Otros productos a base de proteína de soja, consideramos que el título debería ser 06.8.8 Productos de proteína de soja.

Además, Brasil hace la siguiente observación:

#### 12.9.2.3 Otra salsa de soja:

Salsa no emulsionada elaborada con salsa de soja fermentada, con o sin azúcar, con o sin proceso de caramelización, salsa no emulsionada elaborada con una mezcla de salsa de soja fermentada y sin fermentar, y salsa fermentada y proteína hidrolizada.

Justificación: De acuerdo al documento CX/PFV 04/22/08 (Anteproyecto de Norma del Codex para la salsa de soja), la definición de salsa de soja es: La salsa de soja es un condimento líquido cristalino que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales.

Los ingredientes facultativos para la salsa de soja, presentados en el mismo documento, son:

- (a) Granos de cereal
- (b) Proteínas vegetales
- (c) Azúcares
- (d) Vinagre
- (e) Vino de arroz dulce
- (f) Alcohol destilado de origen agrícola
- (g) Sal
- (h) Proteína vegetal hidrolizada

### Japón:

Japón agradece el excelente trabajo de Indonesia en la preparación del *Proyecto de revisión del Sistema de Clasificación de Alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios*. Japón está de acuerdo en general con el contenido del proyecto, pero hace las siguientes observaciones. El texto que aparece tachado indica lo que se propone eliminar, y el texto que aparece en negritas es lo que se propone incluir.

#### 06.8.1 **Leche** y bebidas ~~a base~~ de soja:

Productos preparados con frijoles de soja secos remojados en agua, transformados en puré, ~~que se diluye con agua~~, se hierve y se cuela, o preparados con harina de soja, concentrado de soja, o aislado de soja. **Este producto es la leche de soja (por ej., el *tonyu*)** ~~La bebida de soja que~~ puede consumirse como tal, y **esta categoría también incluye toda la leche de soja lista para el consumo y aromatizada. La leche de soja también puede** utilizarse para preparar otros productos de soja, como los comprendidos en las categorías 06.8.2 (Película de ~~bebida a base de leche de soja~~), 06.8.3 (Cuajada de soja [*tofu*]), 06.8.4 (Cuajada de soja semideshidratada), y 06.8.5 (Cuajada de soja deshidratada [*kori tofu*]). Incluye además la proteína de soja, como **la leche** de soja en polvo, que se vende como tal, para ser reconstituida, o como mezcla que contiene un coagulante y que el consumidor puede reconstituir para preparar ~~tofu~~ **cuajada de soja** blanda hecha en casa.

**(Justificación)**

De acuerdo a la sección 5 b) de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), consideramos que el término "leche de soja" se puede utilizar en esta categoría. Por lo menos, es posible encontrar términos similares de los lácteos en diversas categorías de alimentos, como los siguientes:

- nata (crema) vegetal (02.3 Emulsiones grasas principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados)
- "apple butter" (04.1.2.6 Productos para untar a base de fruta, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5)
- mantequilla de maní (cacahuete), otras mantequillas de nueces, mantequilla de anacardo y mantequilla de calabaza (04.2.2.5 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas [incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera], algas marinas y nueces y semillas)
- nata para ensaladas (12.6.1 Salsas emulsionadas)

De acuerdo a la sección 5 del Sistema de clasificación de alimentos de la NGAA, este sistema es un instrumento para asignar usos a los aditivos alimentarios y los descriptores de las categorías de alimentos no son denominaciones legales de los productos ni el fin a que están destinados es el etiquetado. Por lo tanto, consideramos que los términos que se utilizan en el comercio se deben usar en el Sistema de Clasificación de Alimentos, como los que se presentan arriba.

La leche de soja se produce remojando frijoles secos de soja y moliéndolos con agua, y se consume de esta manera, o con aromatizantes, como zumos de frutas y de hortalizas, que se añaden para producir bebidas de leche de soja aromatizadas. La leche de soja también se utiliza para preparar otros productos de soja, como los productos de cuajada de soja y la película de leche de soja. Estos productos son reconocidos como alimentos tradicionales especialmente en los países de Asia, y como sustitutos de la leche en todo el mundo. Por este motivo consideramos adecuada la modificación propuesta del título de esta categoría, ya que éste abarca la leche de soja y todas las bebidas hechas a base de leche de soja.

Señalamos que el Comité Coordinador del Codex para Asia (CCASIA) está estudiando el *Anteproyecto de norma para los productos de soja no fermentada*, una de cuyas categorías es Leche/bebidas de soja (párr. 102 ALINORM 07/30/15).

**06.8.2 Película de bebidas a base de soja Película de leche de soja:**

Película que se forma en la superficie de la ~~leche bebida a base~~ de soja hervida, que se deseca. Puede freírse o ablandarse en agua antes de ser utilizada en sopas o alimentos escalfados. También conocida como *fuzhu* o *yuba*

**(Justificación)**

El término "bebidas a base de soja" abarca la leche de soja y cualquier otra bebida hecha a base de leche de soja, este término no se debería utilizar en esta categoría. Pensamos que el término "película de bebida a base de soja" no describe las características exactas de este producto y desorientaría o confundiría al consumidor.

**06.8.3 Cuajada de soja (tofu):**

La cuajada de soja se prepara con frijoles de soja seca que se remojan en agua, se hacen puré y se cuelan para producir leche de soja, que luego se transforma en cuajada por medio de un coagulante, ~~se separa del suero,~~ y se vierte en un molde, ~~y se prenda ligeramente.~~ Cuando el *tofu* ha adquirido consistencia ~~se sumerge en agua y se eorta.~~ Las cuajadas de soja pueden tener una variedad de texturas (p.ej., blanda, semisólida, sólida).

**(Justificación)**

Sírvase consultar nuestras observaciones correspondientes a la categoría 06.8.2.

**IMFA :**

Después de la adopción de la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256 – 2007), el Sistema de Categorías de Alimentos para la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA) se presenta a revisión a fin de aclarar las consecuencias para la categoría de alimentos 02.2.1.2 (Margarina y productos análogos), y la categoría de alimentos 02.2.1.3 (Mezclas de mantequilla [manteca] y margarina) de la categoría 02.2.1 (Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo), a la luz de la revocación de las normas del Codex para la margarina (CODEX STAN 32-1981) y la minarina (CODEX STAN 135-1981) y de la adopción de la Norma del codex para las grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007).

La IFMA-IMACE presenta las siguientes observaciones generales y específicas:

1. La IFMA-IMACE está de acuerdo en la revisión propuesta de los títulos de la categoría 02.2 y del descriptor de la categoría 02.2.2. Teniendo presente la simplificación propuesta, de todas formas quisiéramos hacer énfasis, como también se menciona en la NGAA, en que "los descriptores de las categorías de alimentos no son denominaciones legales de los productos ni el fin a que están destinados es el etiquetado".

La IFMA-IMACE reconoce el objetivo general del ejercicio de simplificación, sin embargo, nos asombra que el mismo ejercicio de unificación no se haya realizado en otras categorías, como la número 06.9 (productos de soja). La IFMA-IMACE opina que esto plantea el riesgo de que se produzca un considerable desequilibrio en el conjunto del sistema de categorías de alimentos.

2. En el párrafo 3 del documento CX/FA08/40/6, el segundo propósito, según se plantea, no parece suficientemente específico:

En efecto, la categoría 02.2.1.2 (Margarina y productos análogos) no es la única que necesita aclaraciones. La categoría 02.2.1.3 (Mezclas de mantequilla [manteca] y margarina) de la categoría 02.2.1 (Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo) y la categoría 02.2.2 (Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa) también deberían beneficiarse de esta aclaración.

Se propone incorporar estas tres categorías en la nueva categoría 02.2.2 (Grasas para untar).

En consecuencia, la IFMA-IMACE propone completar el punto 2) del párrafo 3, de la siguiente manera: "**Aclarar las consecuencias para la categoría 02.2.1.2 (Margarina y productos análogos) y la categoría 02.2.1.3 (Mezclas de mantequilla [manteca] en la categoría 02.2.1 (Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo) así como la categoría 02.2.2 (Emulsiones con menos de 80 por ciento de grasa)**", a la luz de la revocación de las normas del Codex para la Margarina y la Minarina, y la aprobación de la Norma del Codex para las grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007).

3. Además, respecto a la "Parte IV: Cambios consiguientes en la NGAA", la IFMA-IMACE lamenta la falta de claridad del párrafo 21 propuesto del Documento CX/FA 08/40/6 (**No. de categoría de alimentos 02.2.2 [Grasas para untar]**):

- Los proyectos (trámite 6 ó 7) y anteproyectos (trámite 3 ó 4) actuales aprobados de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 02.2.2 en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA serán mantenidos.

La IMACE-IFMA pide la garantía de que todos los aditivos que se están adoptando en la nueva Norma para Grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256 -2007) se enumeren exhaustivamente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, en la nueva categoría propuesta 02.2.2 "Grasas para untar" y no sólo las que actualmente figuran en la categoría 02.2.2 (Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa). Desde luego, el proyecto (trámites 6 o 7) y anteproyecto (trámites 3 o 4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios también deberían mantenerse.

Para evitar toda duda, la IMACE-IFMA propone la siguiente enmienda al párrafo 21:

**"Los actuales proyectos (trámite 6 y 7) y anteproyectos (trámite 3 y 4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las categorías de alimentos 02.2.1.2, 2.2.1.3 y 02.2.2 se mantendrán en la nueva categoría propuesta 02.2.2 "Grasas para untar" en los cuadros 1 y 2 de la NGAA".**

En conclusión, la IFMA-IMACE invita al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios a adaptar la propuesta a fin de garantizar que la nueva categoría de alimentos que se propone, 02.2.2 "Grasas para untar", no sólo mantenga la disponibilidad de todos los aditivos que figuran en los cuadros 1 y 2, adoptados en la nueva Norma para Grasas para untar y mezclas de grasas para untar, sino que también prosiga el trabajo del proyecto y el anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios que se están revisando.