

comisión del codex alimentarius S



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
Noviembre de 2007

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)

En el trámite 3

(preparado por Indonesia con la asistencia de Brasil, Canadá, China, la Comunidad Europea, la India, Japón, Malasia, República de Corea, Filipinas, los Estados Unidos de América y la IDF)

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales con estatus de observador ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen remitir sus observaciones en el trámite 3 sobre el anteproyecto de revisión del sistema de clasificación de alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios a que envíen dichas observaciones, **a más tardar el 31 de enero de 2008**, de la siguiente manera: Secretariat, Codex Committee on Food Additives, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021 (China) (telefax: + 86 10 67711813, correo electrónico: secretariat@ccfa.cc *preferentemente*), con una copia al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (telefax: +39.06.5705 4593; correo electrónico: Codex@fao.org – *preferentemente*).

INTRODUCCIÓN

1. La 39ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) acordó remitir un documento de proyecto proponiendo nuevo trabajo sobre la revisión del sistema de clasificación de alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) a la 50ª reunión del Comité Ejecutivo para su revisión crítica y para su aprobación por la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). El Comité acordó también que, a reserva de la aprobación de nuevo trabajo por la Comisión, un grupo de trabajo por medios electrónicos bajo la dirección de Indonesia, que trabajaría en inglés, prepararía un anteproyecto de revisión del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA, con vistas a distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3, y someterlo a examen en el trámite 4 en la 40ª reunión del CCFA (ALINORM 07/30/12, párr. 118). Brasil, Canadá, China, la Comunidad Europea, la India, Japón, Malasia, República de Corea, Filipinas y los Estados Unidos de América expresaron su disposición a participar en el grupo de trabajo por medios electrónicos.

2. En la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, la Comisión aprobó como nuevo trabajo el Anteproyecto de Revisión del Sistema de Clasificación de Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (N11-2007; ALINORM 07/30/REP, Apéndice VII).

3. Este nuevo trabajo tiene un doble objetivo: 1) examinar la revisión del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA a fin de que las categorías de alimentos actuales que contienen productos a base de soja (06.8 Productos a base de soja (excluidos los productos de la categoría de alimentos 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10), 12.9 (Productos proteínicos), y 12.10 (Productos a base de soja fermentada) se reasignen a las subcategorías de alimentos más apropiadas de alimentos a base de soja de las categorías del sistema de clasificación. 2) Aclarar las consecuencias para la categoría de alimentos 02.2.1.2 (Margarina y productos análogos) 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 la aprobación del Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar por la 30ª reunión de la CAC (ALINORM 07/30/REP, párr. 203 y Apéndices IV (Parte 1) y VI).

4. En este documento se aborda dicho encargo en cuatro partes:

- Parte I: Sistema de clasificación de alimentos – Revisión de los títulos y descriptores
- Parte II : Revisión consiguiente del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA
- Parte III: Cambios consiguientes en las normas del Codex para productos
- Parte IV: Cambios consiguientes en la NGAA

Visión general de las observaciones remitidas

5. El Preámbulo de la NGAA (Sección 5 CODEX-STAN 192-1995) dice: «Los descriptores de las categorías de alimentos no son denominaciones legales de los productos ni el fin a que están destinados es el etiquetado.» Sin embargo, la 39ª reunión del CCFA tomó nota de una cuestión no resuelta relativa a la utilización de los términos «leche» y «queso» en los títulos y descriptores de las categorías de alimentos 06.8.1, 06.8.2, 06.8.3 y 06.8.7 para alimentos a base de soja, puesto que estos términos son inconsecuentes con los términos utilizados en las normas del Codex pertinentes (ALINORM 07/30/12, párr. 115), mientras que los términos «leche» y «queso» se asocian comúnmente con los alimentos comprendidos en estas categorías de alimentos. La utilización de los términos «leche» y «queso» se basa en su utilización histórica y común similar a la utilización del término «leche» en la «leche de coco» y el término «mantequilla» en la «mantequilla de cacao».

6. Brasil y Malasia expresaron su preocupación con respecto a la ausencia de una categoría de alimentos para productos compuestos principalmente de proteínas derivadas de soja. Se ha creado una nueva categoría, **06.8.8. Otros productos a base de proteína de soja**, a fin de que comprenda estos productos.

7. Brasil, Canadá y los Estados Unidos de América expresaron su preocupación con respecto a la utilización del término «leche» en los títulos y descriptores de las categorías de alimentos 06.8.1, 06.8.2 y 06.8.3, y la utilización del término «queso» en el título de la categoría de alimentos 06.8.7. La utilización de tales términos, tal como se debatió en la 39ª reunión del CCFA, no sería consecuente con la Norma General del Codex sobre el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999). Si bien la legislación nacional puede permitir la referencia a «leche de soja» y «queso de soja», el sistema de clasificación de alimentos está destinado a un uso global y por ello términos como «bebida de soja» y «cuajada de soja fermentada», con la ayuda del Anexo B - Parte II (Descriptores de las categorías de alimentos), son suficientemente claros para utilizarlos en la NGAA y no deberían dar lugar a confusión con respecto a los tipos de productos alimenticios que se pretende que comprenda cada categoría.

PARTE I: SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS – REVISIÓN DE LOS TÍTULOS Y DESCRIPTORES

8. A continuación se ofrecen propuestas para la revisión de los títulos y descriptores de emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite y para todas las categorías de alimentos de productos alimenticios a base de soja.

9. Las propuestas con respecto a las categorías de emulsiones grasas de 02.2. (Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite) pretenden justificar lo siguiente:

- la revocación de las Normas del Codex para la Margarina (CODEX STAN 32-1981) y Minarina (CODEX STAN 135-1981);

- o la aprobación final de la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (CODEX STAN 256-2007; categoría de alimentos 02.2.2);
- o la Norma del Codex para Materias Grasas Lácteas para Untar (CODEX STAN 253-2006); y
- o la Norma del Codex para la Mantequilla (CODEX STAN A-1-1971).

10. Las propuestas con respecto a los alimentos a base de soja se derivan de las proporcionadas en CX/FA 07/39/11.

11. Las revocaciones de las Normas del Codex para la Margarina y la Minarina fueron una consecuencia directa de la adopción de la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar. Los alimentos comprendidos en estas normas revocadas están ahora comprendidos en la nueva norma. Además, los ámbitos de aplicación de los productos alimenticios que se ajustan a las Normas del Codex para Materias Grasas Lácteas para Untar y para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar son muy similares, diferenciándose principalmente en su fuente de grasa, láctea versus no láctea, respectivamente. La Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar comprende también productos cuyo contenido de grasa se deriva parcialmente de la grasa de la leche. Por tanto, si se implementa, la propuesta simplificaría las categorías de alimentos comprendidas bajo 02.2 teniendo únicamente dos subcategorías: Mantequilla (manteca) (02.2.1) y Grasas para untar (02.2.2).

12. A continuación se presentan únicamente las categorías de alimentos relativas a emulsiones grasas y alimentos a base de soja para las que se propone revisión del título o del descriptor de la categoría de alimentos. Las revisiones que se proponen se presentan del modo siguiente: en los títulos y descriptores de las categorías de alimentos, las supresiones propuestas se indican ~~tachadas~~, y las enmiendas propuestas en **negrita**. Debido a la longitud y complejidad de los descriptores de las categorías de alimentos, los descriptores propuestos para las categorías de alimentos reasignadas bajo 06.8, 12.9 y 12.10 se indican en **negrita** solamente; el texto de estos descriptores, que figura actualmente, *no* se indica tachado. Por último, se han revisado, si procede, los números de las notas a pie de página.

Revisión de los títulos de las categorías de alimentos

02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite

02.2.1 ~~Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo~~ **Mantequilla (manteca)**

02.2.1.1 ~~Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada~~

02.2.1.2 ~~Margarina y productos análogos~~

02.2.1.3 ~~Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina~~

02.2.2 ~~Emulsiones con menos del 80% de grasa~~ **Grasas para untar**

04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de **frijoles** de soja

04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las ~~categoría 12.10~~ **categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3**

06.8 Productos a base de soja (excluidos los **aderezos y condimentos a base** de soja de la categoría de alimentos 12.9) ~~y los productos a base de soja fermentada de la categoría 12.10)~~

06.8.1 Bebidas a base de soja

06.8.2 Película de bebida a base de soja

06.8.3 Cuajada de soja (tofu)

06.8.4 Cuajada de soja semideshidratada

06.8.4.1 Cuajada de soja semideshidratada dura cocida en salsa espesa

06.8.4.2 Cuajada de soja semideshidratada frita

06.8.4.3 Cuajada de soja semideshidratada distinta de la incluida en las categorías de alimentos 06.8.4.1 y 06.8.4.2

06.8.5 Cuajada de soja deshidratada (*kori tofu*)**06.8.6 Soja fermentada (p.ej., *natto*, *tempe*)****06.8.7 Cuajada de soja fermentada****06.8.8 Otros productos a base de proteína de soja**

12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos (~~incluidos productos de proteína de soja~~) y productos de soja fermentada)

12.9 Aderezos y condimentos a base de soja**12.9.1 Pasta de soja fermentada (p. ej., *miso*)****12.9.2 Salsa de soja****12.9.2.1 Salsa de soja fermentada****12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada****12.9.2.3 Otra salsa de soja**~~**12.9.10 Productos proteínicos distintos a los de soja**~~~~12.9.1 Productos de proteína de soja~~~~12.9.1.1 Bebida de soja~~~~12.9.1.2 Película de bebida de soja~~~~12.9.1.3 Otros productos proteínicos de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)~~~~12.9.2 Cuajada fresca de soja (*tofu*)~~~~12.9.3 Cuajada de soja semideshidratada~~~~12.9.3.1 Cuajada de soja semideshidratada dura cocida en salsa espesa~~~~12.9.3.2 Cuajada de soja semideshidratada frita~~~~12.9.3.3 Cuajada de soja semideshidratada distinta de las incluidas en las categorías de alimentos~~~~12.9.3.1 y 12.9.3.2~~~~12.9.4 Cuajada de soja deshidratada (*kori tofu*)~~~~12.9.5 Otros productos proteínicos~~~~12.10 ——— Productos a base de soja fermentada~~~~12.10.1 Soja fermentada (p. ej., *natto*)~~~~12.10.2 Cuajada de soja fermentada (queso de soja)~~~~12.10.3 Pasta de soja fermentada (p.ej., *miso*)~~~~12.10.4 Salsa de soja fermentada~~**Revisión de los descriptores de las categorías de alimentos****02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite:**

Comprende todos los productos emulsionados, excluidos los productos a base de grasa similares a los productos y postres lácteos.

02.2.1 Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo:

Comprende todos los productos con todo su contenido graso. Los productos similares con menos grasa figuran en la categoría 02.2.2.

02.2.1 Mantequilla (manteca):

La mantequilla es un producto graso que consiste principalmente en una emulsión del tipo agua en aceite derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche.¹

02.2.1.2 Margarina y productos análogos:

~~Se entiende por margarina el alimento en forma de emulsión del tipo agua en aceite, para untar o en forma líquida, obtenida principalmente a partir de grasas y aceites comestibles.²~~

02.2.1.3 Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina:

~~Las mezclas mantequilla-margarina son mezclas de mantequilla (materia grasa de la leche) y margarina (grasas y aceites comestibles).~~

02.2.2 Emulsiones con menos del 80% de grasa Grasas para untar:

Comprende **las grasas para untar (emulsiones principalmente del tipo agua, grasas y aceites comestibles), grasas lácteas para untar (emulsiones principalmente del tipo agua en grasa de leche) y mezclas para untar (mezclas de grasa para untar con mayores cantidades de grasa de leche).**³ ~~los productos similares a la mantequilla que contienen menos grasa que ésta, la margarina y sus mezclas. Comprende Ejemplos son la margarina (una emulsión del tipo agua en aceite para untar o en forma líquida, obtenida principalmente a partir de grasas y aceites comestibles);~~ productos derivados de la mantequilla (p.ej., “la mantequilla artificial,” mezcla para untar de mantequilla y aceites vegetales para untar)⁴; **mezclas de mantequilla y margarina;** y ~~Comprende~~ la minarina; (una emulsión para untar del tipo agua en aceite obtenida principalmente a partir de agua, grasas y aceites comestibles que no derivan únicamente de la leche⁵). Comprende además ~~emulsiones lácteas para untar (productos con contenido reducido de grasa obtenidos de grasas lácteas (p.ej., grasa de leche)), y otras emulsiones para untar con contenido reducido de grasa obtenidas o de grasas de origen animal o vegetal,~~ **incluidos los productos similares a la mantequilla que contienen menos grasa que ésta, la margarina y sus mezclas** (p.ej., tres cuartas partes de grasa de mantequilla, tres cuartas partes de grasa de margarina o tres cuartas partes de mezclas de grasa de mantequilla y margarina).

04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera, o salsa de frijoles de soja:

Productos preparados tratando las hortalizas crudas con una solución de sal con exclusión de los productos fermentados de soja. Las hortalizas fermentadas, que son un tipo de producto encurtido, se clasifican en la categoría 04.2.2.7. Los productos de soja fermentados se clasifican en las categorías ~~12.10~~ **06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3**. Entre estos productos se incluyen: la col encurtida, los pepinillos encurtidos, las aceitunas, las cebollas encurtidas, las setas en aceite, los cogollos de alcachofa marinados, el *achar*, y el *piccalilli*. Entre las hortalizas encurtidas al estilo oriental figuran las siguientes: *tsukemono* como hortalizas encurtidas con salvado de arroz (*nuka-zuke*), hortalizas encurtidas en *koji* (*koji-zuke*), hortalizas encurtidas en sake (*kasu-zuke*), hortalizas encurtidas en *miso* (*miso-zuke*), hortalizas encurtidas en salsa de **frijoles** de soja (*shoyu-zuke*), hortalizas encurtidas en vinagre (*su-zuke*) y hortalizas encurtidas en salmuera (*shio-zuke*). Otros ejemplos son: jengibre encurtido, ajo encurtido y chile (aji) encurtido.

¹ Norma del Codex para la Mantequilla (Manteca) (CODEX STAN A-01-1971).

² ~~Norma del Codex para la Margarina (CODEX STAN 032-1981).~~

³ **Norma del Codex para Materias Grasas Lácteas para Untar (CODEX STAN 253-2006); y Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (CODEX STAN 256-2007).**

⁴ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 395.

⁵ Norma del Codex para la Minarina (CODEX STAN 135-1981).

04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 12.10 de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3:

Se entiende por hortalizas fermentadas el producto encurtido formado por la acción de bacterias del ácido láctico, generalmente en presencia de sal.⁶ Los productos tradicionales orientales de hortalizas fermentadas se preparan secando las hortalizas al aire y dejándolas a temperatura ambiente para que proliferen los microorganismos; a continuación, las hortalizas se guardan herméticamente en un ambiente anaeróbico y se les añade sal (para generar ácido láctico), especias y condimentos.⁷ Entre estos productos se incluyen la pasta de pimiento rojo, productos de hortalizas fermentadas (algunos *tsukemono* que no se incluyen en la categoría 04.2.2.3), *kimchi* (preparación de col china y hortalizas fermentadas), y la sauerkraut (col fermentada). Se excluyen los productos fermentados de soja (p.ej., *natto*, queso de soja, *miso*, y salsa de soja fermentada), que se encuentran en la categoría 12.10 que se encuentran en las categorías 06.8.6 (Soja fermentada (p.ej., *natto* y *tempe*)), 06.8.7 (Cuajada de soja fermentada), 12.9.1 (Pasta de soja fermentada (p.ej., *miso*)), 12.9.2.1 (Salsa de soja fermentada), y 12.9.2.3 (Otra salsa de soja).

06.8 Productos a base de soja (excluidos los aderezos y condimentos a base de soja de la categoría de alimentos 12.9) y los productos a base de soja fermentada de la categoría 12.10):

Comprende **productos frijoles** de soja congelados y desecados, cocidos, o fritos, o fermentados y **productos de cuajada de soja** etc.

06.8.1 Bebidas a base de soja

Productos preparados con frijoles de soja secos remojados en agua, transformados en puré que se diluye con agua, se hierva y se cuele, o preparados con harina de soja, concentrado de soja, o aislado de soja. La bebida de soja puede consumirse como tal o utilizarse para preparar otros productos de soja, como los comprendidos en las categorías 06.8.2 (Película de bebida a base 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*)).^{8, 9, 10} 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* blando hecho en casa.^{8, 11}

06.8.2 Película de bebida a base de soja:

Película que se forma en la superficie de la 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*.^{11, 12, 13}

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 cuelean 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).^{8, 9}

06.8.4 Cuajada de soja semideshidratada:

Cuajada de soja que se ha prensado en bloques durante el moldeado de manera que se ha eliminado una parte de la humedad sin que el producto se deseque por completo (véase la categoría de alimentos 06.8.5). Por lo general la cuajada de soja semideshidratada contiene un 62 por ciento de agua y presenta una consistencia gomosa.⁸

⁶ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 572-576.

⁷ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Capítulo 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs. 320-323.

⁸ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japón, 1996, págs. 17-18 y 123-131.

⁹ *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokio, Japón, 1992, págs. 34-35.

¹⁰ *Ibidem*, págs. 141-153.

¹¹ *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, pág. 35.

¹² *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokio, Japón, 1992, págs. 168-169.

¹³ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japón, 1996, pág. 31.

06.8.4.1 Cuajada de soja semideshidratada dura cocida en salsa espesa:

Cuajada de soja parcialmente deshidratada que se cocina (estofado) en una salsa densa (p. ej., salsa *miso*). Por lo general la cuajada de soja parcialmente deshidratada absorbe la salsa, recobrando de tal manera su consistencia original.⁸

06.8.4.2 Cuajada se soja semideshidratada frita:

Cuajada de soja parcialmente deshidratada que se fríe en abundante aceite. Puede consumirse como tal o bien cocinarse (p.ej., estofado en salsa) después de la freidura.^{8,14}

06.8.4.3 Cuajada de soja semideshidratada distinta de las incluidas en las categorías de alimentos 06.8.4.1 y 06.8.4.2:

Cuajada de soja parcialmente deshidratada preparada de maneras distintas del estofado en salsa espesa (p.ej., *miso*) o la freidura. Comprende los productos asados a la parrilla y empastados que pueden estar combinados con otros ingredientes (p.ej., para formar una hamburguesa o un pastel).⁸

06.8.5 Cuajada de soja deshidratada (*kori tofu*):

Cuajada de soja de la que se ha eliminado toda la humedad a través del proceso de congelación, maduración y deshidratación. Puede reconstituirse con agua o salsa para su consumo, o utilizarse directamente en platos preparados. También puede freírse o cocerse a fuego lento en una salsa.⁸

06.8.6 Soja fermentada (p.ej., *natto*, *tempe*):

El producto se prepara a partir de soja cocida al vapor y fermentada mediante ciertos hongos o bacterias (levado). Los frijoles enteros ablandados tienen un aroma y sabor característicos. Comprende productos como el *dou chi* (China), el *natto* (Japón), y el *tempe* (Indonesia).

06.8.7 Cuajada de soja fermentada:

El producto se prepara formando un pan de cuajada de soja durante el proceso de fermentación. Se trata de un producto blando, aromatizado, de color rojizo, amarillo-arroz o verde grisáceo.

06.8.8 Otros productos a base de proteína de soja

Otros productos de soja compuestos principalmente de proteína de soja, como proteína de soja, extruida, texturizada, concentrada y aislada.

12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos (incluidos los productos de proteína de soja) y productos de soja fermentada):

Se trata de una categoría amplia que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y gusto (12.1 – Sal y sus sucedáneos; 12.2 – Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p.ej., el aderezo para fideos instantáneos) ; 12.3 – Vinagres; y 12.4 - Mostazas), determinados alimentos elaborados (12.5 – Sopas y caldos; 12.6 – Salsas y productos análogos; y 12.7 – Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3)), y productos compuestos principalmente de proteínas que se derivan de la soja o de otras fuentes (p.ej., leche, cereales, u hortalizas) (12.9 – Aderezos y condimentos a base de soja; y 12.10 – Productos proteínicos distintos a los de soja).; y productos fermentados de soja que se emplean como condimento (12.10 – productos fermentados de soja).

12.9 Aderezos y condimentos a base de soja

Comprende productos que se derivan de la soja y otros ingredientes destinados a utilizar como aderezos y condimentos, como la pasta de soja fermentada y salsas de soja.

12.9.1 Pasta de soja fermentada (p.ej., *miso*):

El producto se prepara con soja, sal, agua y otros ingredientes, mediante un proceso de fermentación. El producto comprende el *dou jiang* (China), el *doenjang* (República de Corea), o el *miso* (Japón), que pueden utilizarse para preparar sopas o aderezos, o bien como condimento.^{8,15}

¹⁴ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Capítulo 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs. 162-163.

12.9.2 Salsa de soja:

Un aderezo líquido que se obtiene por fermentación de soja, no-fermentación (p.ej., hidrólisis) de soja, o por hidrólisis de proteína vegetal.

12.9.2.1 Salsa de soja fermentada:

Salsa diáfana no emulsionada que se prepara con soja, cereales, sal y agua mediante un proceso de fermentación.

12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada:

Salsa de soja no fermentada, que se conoce también como salsa de soja no elaborada, puede elaborarse a partir de proteínas vegetales, como frijoles de soja desgrasados, hidrolizados por ácido (p.ej., con ácido clorhídrico), neutralizados (p.ej., con carbonato de sodio), y filtrados.¹⁵

12.9.2.3 Otra salsa de soja:

Salsa de soja no emulsionada elaborada con salsa de soja fermentada, con o sin azúcar. Con o sin proceso de caramelización.

12.9.12.10 Productos proteínicos distintos a los de soja:

Incluye, por ejemplo, los productos de proteínas de leche, proteínas de cereales y proteínas de vegetales que se asemejan o sustituyen a productos habituales, como la carne, el pescado o la leche. Entre otros ejemplos cabe mencionar: productos análogos de proteínas vegetales, *fu* (una mezcla de gluten (proteína vegetal) y harina que se vende en polvo (cocido) o crudo y se utiliza como ingrediente, p.ej., en la sopa de miso), *paneer* (proteína láctea cuajada por adición de ácido cítrico obtenido del zumo (jugo) de limón o lima o ácido láctico obtenido del suero, que se presiona hasta formar una masa sólida, y se utiliza en las versiones vegetarianas de, p.ej., las hamburguesas), sucedáneos proteínicos de la carne y el pescado.

PARTE II: REVISIÓN CONSIGUIENTE DEL ANEXO AL CUADRO 3 DE LA NGAA

13. El Anexo al Cuadro 3 de la NGAA, revisado por la 38ª reunión del CCFAC (ALINORM 06/29/12, Apéndice VIII), fue aprobado en el trámite 8 por la CAC en su 27ª reunión (ALINORM 06/29/41, Apéndice IV). La 39ª reunión del CCFA propuso la supresión, que fue aceptada por la CAC en su 30ª reunión, de la categoría de alimentos 02.2.1.2 (Margarina y productos análogos) del Anexo al Cuadro 3 en vista de la revocación de la Norma del Codex para la Margarina, que contenía productos que ahora están comprendidos en la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar aprobada (ALINORM 07/30/12 párr. 71, ALINORM 07/30/REP párr. 203).

14. Como consecuencia de la propuesta de revisar el sistema de clasificación de alimentos de la NGAA (Parte I, anterior), el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA debería enmendarse para reflejar: (i) la revisión del número y el título de la categoría de alimentos para la mantequilla; y (ii) el título de la categoría de alimentos 04.2.2.7 propuesto. Estas revisiones aparecen a continuación; las supresiones se indican tachadas y las enmiendas en **negrita**.

Anexo al Cuadro 3**Categorías de alimentos o productos alimenticios excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3**

El uso de los aditivos del Cuadro 3 en los siguientes alimentos está sujeto a las disposiciones de los Cuadros 1 y 2.

<u>Nº. cat. alim.</u>	<u>Categoría de alimento</u>
02.2.1.4	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada

¹⁵ **Ibíd**em, págs. 173-181.

¹⁶ **Ibíd**em, págs. 181-187.

- 04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las ~~categoria 12.10~~ **categorias** de alimentos **06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3**

PARTE III: CAMBIOS CONSIGUIENTES EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

15. La sección sobre aditivos de la Norma del Codex para la Mantequilla (CODEX STAN A-1-1971) contiene una referencia a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 02.2.1.1 de la NGAA. En vista de la modificación del número y el título de la categoría de alimentos para la mantequilla en «02.2.1 Mantequilla (manteca)» (véase la Parte I), es necesario hacer la **modificación** siguiente **a la Sección 4 de la Norma del Codex para la mantequilla**:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.1-1 (Mantequilla [manteca] ~~y mantequilla [manteca] concentrada~~) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

PARTE IV: CAMBIOS CONSIGUIENTES EN LA NGAA

16. Como consecuencia de la revisión de las subcategorías bajo la categoría de alimentos 02.2 y varias categorías de alimentos para reflejar los productos a base de soja, los siguientes proyectos (trámites 6 ó 7) y anteproyectos (trámites 3 ó 4) aprobados de disposiciones sobre aditivos alimentarios en los Cuadros 1 y 2 deben modificarse del modo siguiente:

- Las disposiciones sobre aditivos alimentarios aprobadas en la categoría de alimentos actual serán revocadas.
- Los Proyectos (trámites 6 ó 7) y anteproyectos (trámites 3 ó 4) sobre disposiciones en la categoría de alimentos actual serán suspendidos.

Nº. de categoría de alimentos 02.2.1.2 (Margarina y productos análogos)

17. Las siguientes disposiciones aprobadas serán revocadas.

Disposiciones sobre aditivos alimentarios aprobadas en la categoría de alimentos 02.2.1.2 a revocar				
Aditivo	SIN	Dosis	máx.	Observaciones
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500	mg/kg	Nota 10
Benzoatos	210-213	1 000	mg/kg	Nota 13
Butilhidroxianisol, BHA	320	200	mg/kg	Notas 15 y 130
Butilhidroxitolueno, BHT	321	200	mg/kg	Notas 15 y 130
Beta carotenos (vegetales)	160a ⁱⁱ	25	mg/kg	
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	10 000	mg/kg	
EDTA	385, 386	75	mg/kg	Nota 21
Citratos de isopropilo	384	200	mg/kg	
Dimetilpolisiloxano	900a	10	mg/kg	
Galato de propilo	310	200	mg/kg	Notas 15 y 130
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	20 000	mg/kg	
Citrato de estearilo	484	100	mg/kg	Nota 15
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	200	mg/kg	Notas 15 y 130
Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico con mono y diglicéridos de ácidos grasos (TOSOM)	479	5 000	mg/kg	
Tiodipropionatos	388, 389	200	mg/kg	Nota 46

18. Los siguientes anteproyectos y proyectos de disposiciones serán suspendidos.

Proyectos (trámite 6/7) y anteproyectos (trámite 3/4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 02.2.1.2 a suspender					
Aditivo	SIN	Trá- mite	Dosis	máx.	Observa- ciones
Rojo allura AC	129	3	300	mg/kg	
Caramelo III – proceso al amoniaco	150c	3	20 000	mg/kg	
Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	150d	3	20 000	mg/kg	
Beta carotenos (vegetales)	160aii	3	1 000	mg/kg	
Carotenoides	160ai, aiii, e, f	6	1 000	mg/kg	
Carotenoides	160ai, aiii, e, f	3	25	mg/kg	
Indigotina (carmín de indigo)	132	3	200	mg/kg	
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	475	7	5 000	mg/kg	
Sorbatos	200-203	7	1 000	mg/kg	Nota 42
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	7	10 000	mg/kg	
Sucroglicéridos	474	7	10 000	mg/kg	
Sucroésteres de ácidos grasos	473	7	10 000	mg/kg	
Amarillo ocaso FCF	110	6		BPF	
Tartratos	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	7		BPF	Nota 45

Nº. de categoría de alimentos 02.2.1.3 (Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina)

19. Las siguientes disposiciones aprobadas serán revocadas.

Disposiciones sobre aditivos alimentarios aprobadas en la categoría de alimentos 02.2.1.3 a revocar					
Aditivo	SIN	Dosis	máx.	Observacio- nes	
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500	mg/kg	Nota 10	
Butilhidroxianisol, BHA	320	200	mg/kg	Notas 15 y 130	
Butilhidroxitolueno, BHT	321	200	mg/kg	Notas 15 y 130	
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	10 000	mg/kg		
Resina de guayaco	314	1 000	mg/kg		
Polisorbatos	432-436	5 000	mg/kg	Nota 102	
Galato de propilo	310	200	mg/kg	Notas 15 y 130	
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	10 000	mg/kg	Nota 134	
Riboflavinas	101i,ii	300	mg/kg		
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	200	mg/kg	Notas 15 y 130	

20. Los siguientes anteproyectos y proyectos de disposiciones serán suspendidos.

Proyectos (trámite 6/7) y anteproyectos (trámite 3/4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 02.2.1.3 a suspender					
Aditivo	SIN	Trá- mite	Dosis	máx.	Observa- ciones
Cantaxantina	161g	6		BPF	
Caramelo II – proceso al sulfito cáustico	150b	4	20 000	mg/kg	

Proyectos (trámite 6/7) y anteproyectos (trámite 3/4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 02.2.1.3 a suspender					
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis	máx.	Observaciones
Caramelo III – proceso al amoniaco	150c	3	20 000	mg/kg	
Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	150d	3	20 000	mg/kg	
Carmines	120	3	500	mg/kg	
Carotenoides	160ai, aiii, e, f	6		BPF	
Clorofilas de cobre	141i,ii	6		BPF	
Curcumina	100i	7		BPF	
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7		BPF	Nota 33
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20 000	mg/kg	
Polirricinoleato de poliglicerol	476	7	10 000	mg/kg	
Alginato de propano 1,2 diol	405	7	3 000	mg/kg	
Diacetato de sodio	262ii	7		BPF	
Sorbatos	200-203	7	1 000	mg/kg	Nota 42
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	7	20 000	mg/kg	
Estearoil-2-lactilatos	481i, 482i	7	10 000	mg/kg	
Sucroglicéridos	474	7	10 000	mg/kg	
Sucroésteres de ácidos grasos	473	7	10 000	mg/kg	
Tartratos	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	7		BPF	Nota 45
Tocoferoles	307a, b, c	7		BPF	

Nº. de categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar)

21. 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.

Nº. de categoría de alimentos 12.9 (Productos proteínicos)

22. El siguiente anteproyecto de disposiciones será suspendido.

Anteproyectos (trámite 4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.9 a suspender					
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis	máx.	Observaciones
Zeaxantina (sintética)	161hi	4	100	mg/kg	

Nº. de categoría de alimentos 12.9.1 (Productos proteínicos a base de soja)

23. Los siguientes anteproyectos de disposiciones serán suspendidos.

Anteproyectos (trámite 3/4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.9.1 a suspender					
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis	máx.	Observaciones
Caramelo II – proceso al sulfito cáustico	150b	4	10 000	mg/kg	
Caramelo III – proceso al amoniaco	150c	3	10 000	mg/kg	
Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	150d	3	10 000	mg/kg	

Nº. de categoría de alimentos 12.9.1.3 (Productos proteínicos a base de soja)

24. Las siguientes disposiciones aprobadas serán revocadas.

Disposiciones sobre aditivos alimentarios aprobadas en la categoría de alimentos 12.9.1.3 a revocar				
Aditivo	SIN	Dosis	máx.	Observaciones
Benzoatos	210-213	1 000	mg/kg	Nota 13
Dimetilpolisiloxano	900a	10	mg/kg	

25. Los siguientes proyectos de disposiciones serán suspendidos.

Proyectos (trámite 7) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.9.1.3 a suspender					
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis	máx.	Observaciones
Hidroxibenzoatos, p-	214, 218	7	250	mg/kg	Nota 27
Sorbatos	200-203	7	1 000	mg/kg	Nota 42

Nº. de categoría de alimentos 12.9.2 (Cuajada fresca de soja (tofu))

26. Los siguientes anteproyectos de disposiciones serán suspendidos.

Anteproyectos (trámite 4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.9.2 a suspender					
Aditivo	SIN	Trámi- te	Dosis	máx.	Observaciones
Sulfato de aluminio y amonio	523	4		BPF	Nota 6

Nº. de categoría de alimentos 12.9.3 (Cuajada de soja semideshidratada)

27. Los siguientes anteproyectos de disposiciones serán suspendidos.

Anteproyectos (trámite 3/4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.9.3 a suspender					
Aditivo	SIN	Trá- mite	Dosis	máx.	Observaciones
Caramelo II – proceso al sulfito cáustico	150b	4	80 000	mg/kg	
Caramelo III – proceso al amoníaco	150c	3	80 000	mg/kg	
Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	150d	3	80 000	mg/kg	

Nº. de categoría de alimentos 12.9.5 (Otros productos proteínicos)

28. Las siguientes disposiciones aprobadas serán revocadas.

Disposiciones sobre aditivos alimentarios aprobadas en la categoría de alimentos 12.9.5 a revocar				
Aditivo	SIN	Dosis	máx.	Observaciones
Caramelo III – proceso al amoníaco	150c		BPF	
Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	150d		BPF	
Carmines	120	100	mg/kg	
Beta carotenos (vegetales)	160a ⁱⁱ	1 000	mg/kg	
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	10 000	mg/kg	
Polisorbatos	432-436	4 000	mg/kg	Nota 15
Riboflavinas	101i, ii	300	mg/kg	

29. Los siguientes anteproyectos y proyectos de disposiciones serán suspendidos.

Anteproyectos (trámite 3/4) y proyectos (trámite 6/7) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.9.5 a suspender					
Aditivo	SIN	Trá- mite	Dosis	máx.	Observa- ciones
Rojo allura AC	129	6	100	mg/kg	
Azorrubina (carmoisina)	122	7	100	mg/kg	
Negro brillante (PN)	151	7	100	mg/kg	
Azul brillante FCF	133	6	100	mg/kg	
Marrón HT	155	7	100	mg/kg	
Caramelo II – proceso al sulfito cáustico	150b	4	100 000	mg/kg	
Caramelo III – proceso al amoniaco	150c	3	100 000	mg/kg	
Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	150d	3	100 000	mg/kg	
Carotenoides	160ai, aiii, e, f	6	100	mg/kg	
Curcumina	100i	7	100	mg/kg	
Extracto de piel de uva	163ii	3	500	mg/kg	
Indigotina (carmin de indigo)	132	6	100	mg/kg	
Óxidos de hierro	172i-iii	6		BPF	
Lutein de <i>Tagetes erecta</i>	161bi	4	100	mg/kg	
Nisina	234	4	200	mg/kg	Nota 28
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	8 800	mg/kg	Nota 33
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	6	100	mg/kg	
Amarillo de quinoleína	104	7	100	mg/kg	
Amarillo ocazo FCF	110	6	200	mg/kg	
Tartrazina	102	7	100	mg/kg	

Nº. de categoría de alimentos 12.10 (Productos a base de soja fermentada)

30. Los siguientes anteproyectos de disposiciones serán suspendidos.

Anteproyectos (trámite 3/4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.10 a suspender					
Aditivo	SIN	Trá- mite	Dosis	máx.	Observa- ciones
Caramelo II – proceso al sulfito cáustico	150b	4	100 000	mg/kg	
Caramelo III – proceso al amoniaco	150c	3	100 000	mg/kg	
Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	150d	3	100 000	mg/kg	

Nº. de categoría de alimentos 12.10.2 (Cuajada de soja fermentada (queso de soja))

31. Los siguientes anteproyectos de disposiciones serán suspendidos.

Anteproyectos (trámite 4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.10.2 a suspender					
Aditivo	SIN	Trámi- te	Dosis	máx.	Observaciones
Sulfato de aluminio y amonio	523	4		BPF	Nota 6

Nº. de categoría de alimentos 12.10.3 (Pasta de soja fermentada (p.ej., miso))

32. Los siguientes anteproyectos y proyectos de disposiciones serán suspendidos.

Anteproyectos (trámite 3/4) y proyectos (trámite 6/7) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.10.3 a suspender					
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis	máx.	Observaciones
Sulfato de aluminio y amonio	523	4		BPF	Nota 6
Beta carotenos (vegetales)	160a ⁱⁱ	6		BPF	
Sacarina (y sus sales de Na, K y Ca)	954	3	200	mg/kg	
Sorbatos	200-203	7	1 000	mg/kg	Nota 42

Notas a los Cuadros de las categorías de alimentos

- Nota 6** : Como aluminio.
- Nota 10** : Como estearato de ascorbilo.
- Nota 13** : Como ácido benzoico.
- Nota 15** : Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 21** : Como EDTA cálcico disódico anhidrico.
- Nota 27** : Como ácido p-hidroxibenzoico.
- Nota 28** : Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0,025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue: [(33 000 U/kg de pc) x (0,025 µg/U) x (1 mg/1 000 µg)] = 0,825 mg/kg de pc
- Nota 33** : Como fósforo.
- Nota 42** : Como ácido sórbico.
- Nota 45** : Como ácido tartárico.
- Nota 46** : Como ácido tiopropiónico.
- Nota 102** : Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.
- Nota 130** : Solos o mixtos: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), tertbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).
- Nota 134** : Para hornear únicamente.

RECOMENDACIONES

- i) El CCFA debería ratificar las revisiones propuestas a los títulos y descriptores de las categorías de alimentos para la categoría y 02.2 *et seq.* y las revisiones consiguientes (revocación y suspensión) de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los Cuadros 1 y 2, la revisión del Anexo al Cuadro 3, y la modificación de la sección sobre aditivos alimentarios de la Norma del Codex para la Mantequilla.
- ii) El CCFA debería ratificar las revisiones propuestas a los títulos y descriptores de las categorías de alimentos para la categoría 04.2.2.7, 06.8 *et seq.* y 12.0 *et seq.* y las revisiones consiguientes (revocación y suspensión) de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los Cuadros 1 y 2, y la revisión del Anexo al Cuadro 3.