



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

45ª reunión

Beijing (China), 18 al 22 de marzo de 2013

PROPUESTAS DE NUEVAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 16.0 "ALIMENTOS PREPARADOS" DE LA NGAA

(Respuestas a la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 9)

INFORMACIÓN GENERAL

1. La 44ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) recordó que las cuestiones con respecto a la categoría de alimentos 16.0 habían estado sometidas a debate desde la 40ª reunión debido a la falta de claridad en el ámbito de aplicación de los productos comprendidos en esa categoría. En su 43ª reunión, el Comité estableció un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) para que elaborase un documento de debate que proporcionara una descripción detallada de los productos a incluir en esa categoría e hiciera propuestas de revisión del nombre y el descriptor de la categoría de alimentos 16.0 según fuera necesario. El documento de debate resultante¹ fue sometido a debate en la 44ª reunión del CCFA.²
2. La 44ª reunión del CCFA convino en remitir al 35º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC): (i) el título y el descriptor revisados de la categoría de alimentos 16.0 para su aprobación en el Trámite 8;³ y (ii) las disposiciones de la NGAA que actualmente se encuentran en la categoría de alimentos 16.0 (aprobadas y en el procedimiento de trámites) para su revocación y suspensión.⁴ Seguidamente el 35º período de sesiones de la CAC se pronunció sobre esas propuestas.⁵
3. El Comité convino también en distribuir una carta circular solicitando propuestas de nuevas disposiciones para incorporarlas en la categoría de alimentos revisada 16.0.⁶ Se solicitó a los Estados Unidos de América (EE.UU.) que compilaran, de forma estructurada, las nuevas propuestas para la categoría de alimentos 16.0.⁷ El Comité decidió también establecer un grupo de trabajo presencial, que se reuniría inmediatamente antes de la 45ª reunión y estaría presidido por EE.UU., trabajando en inglés solamente, para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria a partir de la información compilada por EE.UU.⁸
4. En la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 9 se solicitaban nuevas propuestas para la categoría de alimentos 16.0 (Alimentos preparados). Se han recibido observaciones de Costa Rica y el Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA).

¹ CX/FA 12/44/11.

² REP 12/FA párrs. 105-115.

³ REP 12/FA párr. 114 y Apéndice X.

⁴ REP 12/FA párr. 114 y Apéndices VII y VIII.

⁵ El 35º período de sesiones de la CAC aprobó la revisión del nombre y el descriptor de la categoría de alimentos 16.0 (REP/12 CAC, Apéndice III, Parte 4), y revocó (REP/12 CAC, Apéndice V) o suspendió (REP 12/CAC, Apéndice VII) el trabajo sobre todas las disposiciones vigentes en la categoría de alimentos 16.0 de la NGAA.

⁶ REP 12/FA párr. 115.

⁷ REP 12/FA párr. 134.

⁸ REP 12/FA párr. 135.

RESUMEN DE LAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIÓN

Se propone la incorporación en el Trámite 3 de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16.0 (Alimentos preparados) de la NGAA.

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Resumen de las observaciones
339(iii)	Fosfatos	2 600	Notas 33 y AA	El fosfato de sodio (fosfato trisódico) se utiliza como un estabilizador de proteínas. Hinchiza las proteínas para dar una sensación en el paladar semejante a la de la grasa.
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	200 mg/kg	Nota 8	Restablecer el color amarillo en el alimento preparado. Los aditivos colorante se utilizan para estandarizar el color del alimento o dar un color amarillo al alimento.
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	200 mg/kg	Nota 185	Colorante para alimentos para el microondas (p.ej., ravioli de vacuno en tomate y salsa de carne; alimento compuesto de pollo y fideos; productos de hortalizas y arroz aromatizados con pollo; ravioli de espinacas y queso).
334	Tartratos	200 mg/kg	Notas 45 y BB	El ácido tartárico, L(+) se utiliza como sinergista aromatizante (p.ej., en el alimento para el microondas "bistec de carne de vaca y pimienta") donde tiene un efecto de suavización del aroma en los productos en que pueden utilizarse sucedáneos de la sal/sodio que pueden dar rasgos avinagrados.

Notas:

Nota 8: como bixina.

Nota 33: como fósforo.

Nota 45: como ácido tartárico.

Nota 185: como norbixina.

Nota AA: el SIN 339(iii) (fosfato trisódico) solamente, para uso como estabilizador.

Nota BB: el SIN 334 (ácido tartárico, L(+)) solamente, para uso como sinergista aromatizante.

JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA COMO APOYO DE LAS OBSERVACIONES

Costa Rica:

En respuesta a la consulta realizada al sector, Costa Rica no tiene nuevas propuestas.

Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles

La Secretaría del Codex distribuyó una circular solicitando propuestas de incorporación de disposiciones en la categoría de alimentos revisada 16.0⁹, que debían enviarse de acuerdo con el Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (Manual de procedimiento del Codex). En concreto, las propuestas debían aclarar por qué las disposiciones no podían estar reguladas por las categorías de alimentos 1-15.

El ICGMA sostiene que los aditivos alimentarios presentes en los alimentos compuestos con el fin de que tengan un efecto funcional en el alimento final, deben ser identificados e incorporados bajo esta categoría y no deben clasificarse como "transferencia". Incluso deben incorporarse los colorantes y edulcorantes que a fin de cuentas se utilizan para estandarizar el color del alimento final o mejorar las propiedades organolépticas del alimento final para el consumidor, respectivamente. Los debates que se derivan de la 43^a

⁹ Categoría de alimentos 16.0 - Alimentos preparados

Estos alimentos no figuran en las demás categorías de alimentos (01-15) y deben someterse a consideración cada uno por separado. Los alimentos preparados son mezclas de varios componentes (p.ej., carne, salsa, cereales, queso, hortalizas); los componentes figuran en otras categorías de alimentos. Los alimentos preparados requieren una preparación mínima por el consumidor (p.ej., calentado, descongelación, rehidratado). En esta categoría de alimentos de la NGAA solamente se insertarán disposiciones sobre aditivos si el aditivo es necesario: (i) para tener únicamente una función tecnológica en el alimento preparado tal como se vende al consumidor; o (ii) a una dosis de uso que tiene una función tecnológica prevista en el alimento preparado que excede la dosis de uso que se puede justificar mediante transferencia de los componentes individuales.

reunión del CCFA dieron lugar a la revisión de la Sección 4.0 del preámbulo de la NGAA¹⁰. Ahora la Sección 4.0 propone que mientras en la materia prima, ingrediente o componente de alimento haya presente un aditivo en cantidades suficientes tales que la cantidad transferida conserve todavía la función prevista en el alimento final, ya no es necesario incorporar esa disposición en el alimento final. Aunque en la NGAA no figura ninguna categoría para "premezclas" para alimentos preparados, posiblemente esas premezclas podrían insertarse en las categorías de "edulcorantes de mesa", "salsas", "aderezos" y otros componentes (p.ej., cereales, hortalizas, etc.)¹¹ y, por consiguiente, se aplicaría el principio de transferencia definido recientemente.

Como tal, podría parecer que la combinación de la Sección 4.0 del Preámbulo de la NGAA junto con el descriptor recientemente revisado de la categoría de alimentos 16.0¹ pueden ofrecer más flexibilidad para el desarrollo de productos que lo entendido anteriormente. Siempre que las delegaciones miembro deseen aceptar esta flexibilidad y mantener la cat. 16.0 con su descriptor revisado recientemente en combinación con la definición del principio de transferencia descrito en la Sección 4.0 que ofrece la oportunidad de revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios futuras, el ICGMA desearía permitir que muchas disposiciones sobre aditivos alimentarios para alimentos preparados pudieran estar reguladas por otras categorías con las pocas excepciones que se indican en el cuadro siguiente.

El ICGMA solicita que se someta a consideración la incorporación en el Trámite 3 en la NGAA de las disposiciones siguientes

Tipo de alimento preparado	Aditivo	SIN	IDA (mg/kg pc/d)	Adición directa	Dosis máxima (mg/kg)	Notas/justificación
Platos principales congelados - Componente	Fosfato de sodio	339(iii)	Una IDTM de grupo de 70 mg/kg pc, como	Adición directa (mezclas de pasta)	2 600 como fósforo	Estabilizador - Se utiliza como estabilizador de proteínas. Hincha las proteínas para dar una

¹⁰ SECCIÓN 4 del Preámbulo de la NGAA - TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS A LOS ALIMENTOS, Sección 4.1 CONDICIONES APLICABLES A LA TRANSFERENCIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESDE LOS INGREDIENTES Y LAS MATERIAS PRIMAS A LOS ALIMENTOS. Aparte de por adición directa, los aditivos pueden estar presentes en un alimento como resultado de la transferencia a partir de materias primas o ingredientes utilizados para producirlo, con sujeción a las siguientes condiciones:

a) El uso del aditivo es aceptable en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) de acuerdo con la presente Norma;

b) Que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada en la presente Norma;

c) Que el alimento al que se transfiera el aditivo no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría como resultado del empleo de las materias primas o los ingredientes en condiciones tecnológicas o prácticas de fabricación apropiadas, en consonancia con las disposiciones de la presente Norma.

Sección 4.2 CONDICIONES ESPECIALES APLICABLES AL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS NO AUTORIZADOS DIRECTAMENTE EN LOS INGREDIENTES Y EN LAS MATERIAS PRIMAS DE LOS ALIMENTOS

Un aditivo podrá utilizarse o añadirse a una materia prima u otro ingrediente si la materia prima o ingrediente se utiliza exclusivamente en la preparación de un alimento que se ajuste a las disposiciones de esta norma, y que no exceda cualquier dosis máxima aplicable al alimento.

¹¹ Categoría de alimentos 11.6 Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad: Incluye los productos que son mezclas de edulcorantes de gran intensidad (p. ej., el acesulfame potásico) o de polioles (p. ej., el sorbitol) que pueden contener otros aditivos y/o ingredientes nutritivos, tales como hidratos de carbono. Los productos, que se venden al consumidor final, pueden presentarse en polvo o en forma sólida (p. ej., tabletas, terrones) o líquida.

Categoría de alimentos 12.2.2 Aderezos y condimentos: los condimentos incluyen aderezos tales como los ablandadores de la carne, la sal de cebolla, la sal de ajo, los preparados de aderezo oriental (dashi), los revestimientos para esparcir sobre el arroz (furikake, que contiene p. ej. trocitos de algas desecadas, semillas de sésamo y aderezos) y los aderezos para fideos. El término "condimentos" tal como se emplea en el SCA no incluye las salsas para condimentar (p. ej., el "ketchup", la mayonesa, la mostaza).

Categoría de alimentos 12.6.2 Salsas no emulsionadas (p.ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy"):

Incluye las salsas, "gravies" y aderezos a base de agua, leche de coco, y leche. Entre otros ejemplos cabe mencionar: la salsa picante, la salsa de tomate, la salsa de queso, la salsa Worcestershire, la salsa Worcestershire oriental espesa (salsa tonkatsu), el ajíaco, la salsa agrídulce para mojar, y la salsa bechamel (a base de nata (crema)) (se trata de una salsa que consiste principalmente en leche o nata (crema) con poca grasa (p. ej., mantequilla) y harina añadidas, con o sin aderezos o especias).

Categoría de alimentos 12.6.3 Mezclas para salsas y "gravies":

Producto concentrado, normalmente en polvo, que hay que mezclar con agua, leche, aceite u otro líquido para preparar una salsa o "gravies" acabados. Ejemplos de ese producto son las mezclas para salsa de queso, salsa holandesa, y los aliños para ensaladas (p. ej., el italiano o el tipo "ranch").

Tipo de alimento preparado	Aditivo	SIN	IDA (mg/kg pc/d)	Adición directa	Dosis máxima (mg/kg)	Notas/justificación
de carne, componente de queso, componente de salsa, componente de pasta, componente de hortalizas			fósforo de todas las fuentes de alimentos	aguada)		sensación en el paladar semejante a la de la grasa. La disposición adoptada actualmente para salsas en la cat. 12.6 es 2 200 mg/kg como fósforo. En la NGAA hay una disposición aprobada para el annato, base de bixina para mantequilla (manteca) solamente. Actualmente no hay en la NGAA ninguna disposición aprobada para el annato, base de norbixina. Las disposiciones pendientes para las categorías de la salsa de queso y salsas no emulsionadas se limitan a 100 mg/kg (como bixina o norbixina). El annato, base de norbixina se utiliza para restablecer el color amarillo en el alimento compuesto. Los aditivos colorante suelen utilizarse para estandarizar el color del alimento. Otros fines son dar un color amarillo al alimento. Colorante para alimentos para el microondas (p.ej., ravioli de vacuno en tomate y salsa de carne; alimento compuesto de pollo y fideos; productos de hortalizas y arroz aromatizados con pollo; ravioli de espinacas y queso)
Platos listos para el consumo procesados térmicamente (componente de carne, componente de hortalizas, componente de salsa)	colorante, annato, base de bixina/norbixina	160b (i) y (ii)	Una IDA para bixina de 0 - 12 mg/kg pc y una IDA de grupo para norbixina y sus sales de sodio y dipotasio de 0 - 0,6 mg/kg pc expresada como norbixina.		200 mg/kg	Sinergista aromatizante. El ácido tartárico en el alimento para el microondas "bistec de carne de vaca y pimienta") tiene un efecto de suavización del aroma en los productos en que pueden utilizarse sucedáneos de la sal/sodio que pueden dar matices avinagrados. Como se utilizan más componentes de estos, hay un impacto negativo en la aceptabilidad. Actualmente no hay ninguna disposición aprobada en la NGAA. Las disposiciones pendientes para las salsas varían desde 2 800 - 5 000 mg/kg y para los aderezos 7 500 mg/kg.
	Ácido tartárico, L-	334	IDA de 0-30 mg/kg pc	Se añade a la mezcla de sazonado preelaborada que se combina con todos los demás ingredientes en el alimento final.	200 mg/kg	

Con respecto a ejemplos anteriores presentados en la 44ª reunión del CCFA, tal como se expone en CRD 13 del tema 5(e) del programa de CX/FA 12/44/1, el ICGMA presenta las aclaraciones siguientes...¹²

Tipo de alimento preparado	Aditivo	SIN	IDA (mg/kg pc/d)	Adición directa	Dosis máxima (mg/kg)	Notas/justificación
Platos principales congelados - Componente de carne, componente de queso, componente de salsa, componente de pasta, componente de hortalizas	DATEM	472e	50	Es el primer ingrediente añadido a la segunda pasta aguada.	2 000	Emulsionante - Se utiliza como emulsionante para mantener mezclado el aceite y la grasa para que tenga una consistencia similar a la vinagreta. En las salsas están permitidas dosis de 10 000 mg/kg. DATEM se utiliza, por ejemplo, en pollo marsala y actúa como estabilizador.
Plato principal congelado - Pizza	Fosfato diácido de calcio	341(i)	Una IDTM de grupo de 70 mg/kg pc, como fósforo de todas las fuentes de alimentos	Mezcla previa	300	Emulsionante. Se permite en aderezos en la NGAA a 2 200 mg/kg como fósforo.
	Monoestearato de sorbitán	491	Una IDA de grupo de 25 mg/kg pc/d	Mezcla previa	300	Emulsionante. Se permite en aderezos en la NGAA a 2 200 mg/kg como fósforo.
Plato principal congelado - Rollos de pizza	Polisorbato 60	435	25	Mezcla previa	200	Emulsionante. Disposición aprobada en la NGAA para mezclas para salsas y "gravies" a dosis de 5 000 mg/kg según se sirve al consumidor.
	Polisorbato 80	433	25	Mezcla previa	200	Emulsionante. Disposición aprobada en la NGAA para mezclas para salsas y "gravies" a dosis de 5 000 mg/kg según se sirve al consumidor.
Productos culinarios desecados - Componentes de mezclas de cereales, queso y/o hortalizas/frijoles	Hidrogenofosfato dipotásico	340(ii)	Una IDTM de grupo de 70 mg/kg pc, como fósforo de todas las fuentes de alimentos	Mezcla previa	500	Emulsionante. La disposición adoptada actualmente para salsas en la cat. 12.6 es 2 200 mg/kg como fósforo.
	Hidrogenofosfato disódico	339(ii)	Una IDTM de grupo de 70 mg/kg pc,	Mezcla previa	750	Emulsionante. La disposición adoptada actualmente para salsas en la cat.

¹² En una conferencia por teléfono celebrada el 4 de diciembre de 2012 entre el ICGMA y EE.UU., el ICGMA señaló que los usos del aditivo que figuran en este cuadro son únicamente a título informativo, porque los usos se recogen en la disposición vigente de la NGAA sobre el aditivo en una de las demás categorías de alimentos (01 - 15).

Tipo de alimento preparado	Aditivo	SIN	IDA (mg/kg pc/d)	Adición directa	Dosis máxima (mg/kg)	Notas/justificación
			como fósforo de todas las fuentes de alimentos			12.6 es 2 200 mg/kg como fósforo. Emulsionante, gelificante, estabilizador o espesante. - Producto - el arroz de hortalizas aromatizado con pollo y hierbas aromáticas es un producto culinario desecado que contiene hortalizas desecadas, grasa de pollo, arroz precocido y harina de maíz modificada.
	Caramelo IV	150d	200	Mezcla previa	7 500	Colorante. La disposición aprobada actualmente para aderezos en la cat. 12.2 (Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos) es 10 000 mg/kg.
Alimentos listos para el consumo procesados térmicamente - Alimentos tipo asiático	Amarillo ocaso	110	2,5	Mezcla previa	70	Estandarizar el color del producto final. Dosis de 300 mg/kg para el amarillo ocaso en los aderezos aprobada en la NGAA.
Platos listos para el consumo procesados térmicamente (componente de carne, componente de hortalizas, componente de salsa)	Sulfito ácido de sodio	222	0,7 como SO ₂	Se añade durante la formulación del alimento acabado	200-500 mg/kg como SO ₂	Agente antipardeamiento (antioxidante). Los sulfitos están permitidos en aderezos, salsas y hortalizas desecadas a 200 mg/kg como SO ₂ , 300 mg/kg como SO ₂ y 500 mg/kg como SO ₂ , respectivamente. En trozos de bistec de carne de vaca el sulfito ácido de sodio podría utilizarse para ayudar a evitar que las patatas (papas) no adquieran color marrón en la mezcla de componentes. El sulfito ácido de sodio se utiliza por su efecto de aclaración del color en la salsa "gravy" marrón para suavizar el color esperado de pollo en el "gravy". Es necesario porque el procedimiento (de cocción) de retorta provocará sin falta un oscurecimiento con todos los ingredientes combinados en un sistema cerrado bajo

Tipo de alimento preparado	Aditivo	SIN	IDA (mg/kg pc/d)	Adición directa	Dosis máxima (mg/kg)	Notas/justificación
						<p>calor relativamente alto. Los platos listos para el consumo DEBEN ser procesados térmicamente. Los sulfitos se utilizan también para ayudar a que las patatas (papas) no adquieran un color marrón en la mezcla de componentes. Componente de carne de vaca y patatas con salsa.</p>
	<p>Ácido tartárico, L¹³</p>	334	IDA de 0-30 mg/kg pe	<p>Se añade a la mezcla de sazónado preelaborada que se combina con todos los demás ingredientes en el alimento final.</p>	200 mg/kg	<p>Sinergista aromatizante. El ácido tartárico en el alimento para el microondas "bistec de carne de vaca y pimienta") tiene un efecto de suavización del aroma en los productos en que pueden utilizarse sucedáneos de la sal/sodio que pueden dar matices avinagrados. Como se utilizan más componentes de estos, hay un impacto negativo en la aceptabilidad. Actualmente no hay ninguna disposición aprobada en la NGAA. Las disposiciones pendientes para las salsas varían desde 2 800 5 000 mg/kg y para los aderezos 7 500 mg/kg.</p>

¹³ En una conferencia por teléfono celebrada el 4 de diciembre de 2012 entre el ICGMA y EE.UU., el ICGMA señaló que el ácido tartárico L se había incorporado en este cuadro por error y debía suprimirse.