

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 7 b) del programa

CX/FAC O2/6
Noviembre de 2001

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

34^a reunión

Rotterdam, Países Bajos, 11-15 de marzo de 2002

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS Y LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, INCLUIDO EL EXAMEN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales que deseen formular observaciones sobre las cuestiones que se exponen a continuación a que lo hagan **a más tardar para el 20 de enero de 2002** enviándolas a la dirección siguiente: Chairman of the Committee, Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries, P.O. Box 20401, 2500 EK, La Haya, Países Bajos (Telefax: 31.70.378.6141; Correo electrónico: info@codexalimentarius.nl), remitiendo una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia. Correo electrónico: Codex@fao.org.

OBSERVACIONES

1. Se invita a los gobiernos y organismos internacionales a que formulen observaciones, de la manera indicada, referentes al documento de debate sobre la relación entre las normas del Codex sobre productos y la norma general del Codex para los aditivos alimentarios, incluido el Examen del Sistema de Clasificación de Alimentos (SCA) que se adjunta y que será examinado en el próximo 34^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC).

INTRODUCCIÓN

2. La cuestión de la relación entre la Norma General del Codex para los aditivos Alimentarios (NGAA) y las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex sobre productos se planteó inicialmente en el 11^a Reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (1994)¹. A consecuencia de ello el CCFAC en su 28^a reunión propuso las siguientes enmiendas al Manual de Procedimiento para que reflejara las prácticas actuales y las decisiones de la Comisión.

“Cuando se establezcan disposiciones para los aditivos alimentarios, los Comités del Codex deberán aplicar los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios y el Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Deberá darse una explicación completa de cualquier excepción respecto de estas recomendaciones.

¹ ALINORM 95/33, párrafo 49.

Cuando exista ya un Comité sobre productos en funciones, las propuestas para el uso de aditivos en cualquier norma para productos que se esté examinando, deberán ser preparadas por el Comité pertinente, y deberán remitirse al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. Si el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos decide no ratificar determinadas disposiciones relativas a los aditivos (uso del aditivo, o dosis en el producto final), deberán exponerse claramente las razones de esta decisión. La sección que se esté examinando deberá devolverse al Comité interesado si se requiere más información, o para información si el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos decide enmendar la disposición.

Cuando no exista ningún comité sobre productos en funciones, las propuestas respecto de nuevas disposiciones sobre aditivos, o de enmienda de disposiciones vigentes, deberán ser remitidas directamente por los países miembros al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.”²

3. Estas enmiendas fueron aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius (la Comisión) en su 22º período de sesiones (1997)³. Esta cuestión se ha planteado de nuevo en recientes reuniones del CCFAC. Atendiendo a ello, la Secretaría del Codex preparó un documento de debate⁴ que debía distribuirse, comentarse y examinarse en la 33ª reunión del CCFAC para esclarecer la relación entre las normas del Codex sobre productos y la posterior elaboración de la NGAA.

4. Al debatir el documento el CCFAC en su 33ª reunión (marzo de 2001) reafirmó el principio de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios de todas las normas del Codex debían incluirse en la NGAA. El Comité, a fin de esclarecer la relación entre las normas del Codex sobre productos y la NGAA y su coherencia, acordó que un grupo de redacción⁵ prepararía un documento de debate revisado sobre la relación entre la NGAA y las normas del Codex sobre productos.

5. El CCFAC⁶ en su 33ª reunión acordó que el documento de debate revisado se basaría en CX/FAC 01/6 y que examinaría lo siguiente:

- El Preámbulo de la NGAA
- El Manual de Procedimiento del Codex; y
- El Documento de debate sobre la aplicación del análisis de riesgos a los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos⁷

6. El Comité acordó también que el documento de debate revisado examinaría el Sistema de Clasificación de Alimentos de la NGAA para garantizar una interpretación de su clasificación de alimentos coherente con las normas del Codex sobre productos. El Comité acordó también que en el documento de debate figurara también un análisis completo de la diferencia entre pastas y fideos. El presente documento de debate está organizado en tres partes para poder tratar cada uno de estos temas. La Parte I expone la relación entre la NGAA y las normas del Codex sobre productos, la Parte II expone de modo más completo el Sistema de Clasificación de Alimentos y la Parte III expone la diferencia entre pastas y fideos.

² Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 11ª ed., pág. 94.

³ ALINORM 97/37, Apéndice II.

⁴ CF/FAC 01/6.

⁵ Estados Unidos de América (dirección). Canadá, Dinamarca, Francia, India, Italia, Japón, Suecia, Suiza, Tailandia, Confédération des Industries Agro-Alimentaires de l'UE (CIAA), Comisión Europea, Federation of European Food Additives and Food Enzyme Industries (ELC), Federación Internacional de Lechería (FIL), Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

⁶ ALINORM 01/12A párrs. 56-62.

⁷ CL 2000/40-FAC.

PARTE I – RELACIÓN ENTRE LA NGAA Y LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS

INTRODUCCIÓN

1. Antes de 1991, el Codex Alimentarius tenía por objeto principal la preparación de normas sobre productos: las llamadas normas “verticales” (por ejemplo Ciruelas en conserva [CXSN 059-1995 Rev.1], Harina de trigo [CXSN 152-1985]). El Manual de Procedimiento establece un formato normalizado para las normas del Codex sobre productos. El formato normalizado establece orientaciones para la elaboración por los comités sobre productos de secciones dedicadas al etiquetado, la utilización de aditivos alimentarios, los niveles máximos de residuos en plaguicidas y medicamentos veterinarios y los niveles máximos de contaminantes de alimentos en las normas del Codex. En la preparación de normas “verticales” por los comités sobre productos (por ejemplo el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas) el Manual de Procedimiento da además instrucciones a estos comités del Codex diciendo que las disposiciones de las normas generales, códigos o directrices del Codex “sólo deberán incorporarse en las normas del Codex para productos mediante referencia, a menos que sea necesario hacerlo de otro modo”⁸. El Manual de Procedimiento también da instrucciones a los comités del Codex diciendo lo siguiente: “Todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios habrán de ser ratificadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos teniendo en cuenta la justificación tecnológica sometida por los Comités sobre productos, las recomendaciones del Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios relativas a la inocuidad en el uso alimentario (ingestión diaria admisible (IDA) y otras restricciones), así como una estimación de la ingestión potencial y, cuando sea posible, efectiva de los aditivos alimentarios, a fin de garantizar la observancia de los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios”. De este modo, cuando se prepara una norma sobre un producto, el comité encargado del producto transmite al CCFAC para su aprobación todas las disposiciones propuestas sobre aditivos alimentarios relacionadas con una necesidad tecnológica determinada que considera tecnológicamente adecuadas. El CCFAC se encarga de decidir si las disposiciones propuestas sobre aditivos alimentarios son seguras a la luz de las evaluaciones sobre seguridad del JECFA.

2. En marzo de 1991 se celebró la Conferencia de la FAO/OMS y el GATT sobre normas alimentarias, sustancias químicas en los alimentos y comercio alimentario⁹ para revisar aspectos de la labor y los procedimientos del Codex y los controles de la importación y la exportación que ponían obstáculos al comercio internacional de alimentos. La Conferencia recomendó a la Comisión del Codex “fortalecer la labor horizontal de sus comités de asuntos generales para que las cuestiones de importancia general, como el etiquetado, los aditivos, los contaminantes y los métodos de análisis y toma de muestras fueran tratados exclusivamente por los comités de asuntos generales pertinentes. Estos comités serían la principal fuente de orientación en esas esferas y no dependerían de las propuestas ni de las disposiciones formuladas por los comités de productos. Ello se consideraba necesario para que la Comisión se ocupara de todos los alimentos objeto de comercio internacional y facilitara orientación de carácter general”¹⁰. El Codex atendió a las recomendaciones de la conferencia centrando su atención más en la preparación de normas sobre temas generales, las llamadas normas “horizontales”, que en la preparación de normas sobre productos. Como un elemento de este cambio se encargó al CCFAC¹¹ que preparara una norma general sobre la utilización de aditivos alimentarios basada en el “Documento Denner” (CX/FAC 89/16). La Comisión también hizo hincapié en la importancia de que los comités del Codex “Centraran su atención en la elaboración de disposiciones horizontales en las normas del Codex por lo que respecta a la protección del consumidor (por ejemplo disposiciones sobre salud, inocuidad) y la facilitación del comercio internacional. También se reconoció la importancia de eliminar, donde sea oportuno, los detalles, como factor importante para simplificar las normas del Codex y facilitar su aceptación por los gobiernos.”¹²

3. Durante la elaboración de la NGAA y las revisiones de las normas en vigor sobre productos, se han planteado cuestiones relativas a la relación entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las de las normas del Codex sobre productos. Se ha expresado preocupación por la posible existencia de

⁸ Manual de Procedimiento del Codex, 11ª edición 2000.

⁹ Informe de la Conferencia de la FAO/OMS sobre normas alimentarias, sustancias químicas en los alimentos y comercio alimentario, Roma, 1991.

¹⁰ Informe de la Conferencia de la FAO/OMS sobre normas alimentarias, sustancias químicas en los alimentos y comercio alimentario, Roma, Ap. I, Recomendación 4(e), 1991.

¹¹ ALINORM 91/40, párr. 213.

¹² 12 ALINORM 91/40, párr. 71, y Ap. 4, párr.5(a).

incongruencias entre la sección sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos y la NGAA. Además, es probable que haya interpretaciones diferentes de las disposiciones sobre los aditivos alimentarios si éstas figuran tanto en las normas sobre productos como en la NGAA. A consecuencia de ello algunas delegaciones han pedido aclaraciones sobre si tienen preferencia las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA o las de las normas sobre productos. Además diferentes comités del Codex sobre productos han aplicado enfoques diferentes al revisar la sección de aditivos alimentarios de sus normas sobre productos, lo que ha introducido incoherencias.

4. La presente Parte del documento de debate describe las responsabilidades del CCFAC y de los comités sobre productos y el origen de las posibles confusiones e incoherencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las de las normas sobre productos. Esta sección también recomienda las medidas que el Codex puede adoptar para aclarar la situación y garantizar que sus normas se interpreten y utilicen de un modo que proteja la salud de los consumidores y promueva prácticas comerciales leales.

ANTECEDENTES

Relación entre los Comités del Codex sobre productos y el CCFAC¹³

5. El mandato del CCFAC comprende la determinación o aprobación de los niveles máximos o de referencia que pueden presentar los distintos aditivos en los alimentos y los piensos animales¹⁴. El examen de los mandatos de los distintos comités sobre productos del Codex y grupos de trabajo no revela ninguna referencia explícita a la elaboración de disposiciones por estos comités y grupos de trabajo sobre aditivos alimentarios. En general los comités y grupos de trabajo del Codex sobre productos están encargados de elaborar normas, códigos de prácticas y textos conexos de aplicación mundial sobre alimentos a base de determinados productos. La única referencia en el mandato de los órganos subsidiarios del Codex sobre la relación entre los comités sobre asuntos generales y los comités o grupos de trabajo sobre productos figura en el mandato del Grupo de acción intergubernamental especial sobre zumos (jugos) de frutas y hortalizas. Este grupo de trabajo tiene que dar prioridad a las normas generales.

6. De conformidad con el Manual de Procedimiento, los comités sobre productos del Codex deben pedir asesoramiento y orientación a los comités de asuntos generales del Codex (por ejemplo, el CCFAC, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)) que se ocupan de cuestiones aplicables a todos los alimentos derivadas de los temas de su mandato. Los comités de asuntos generales del Codex pueden dictar disposiciones generales sobre cuestiones incluidas en su mandato. El Manual de Procedimiento estipula que las normas generales del Codex (por ejemplo, la NGAA, la Norma General sobre el etiquetado de alimentos preenvasados) y de los códigos o directrices (por ejemplo, el Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos) sólo se incorporarán a las normas del Codex sobre productos mediante referencias, a no ser que deba hacerse de otro modo. Cuando los comités del Codex sobre productos consideren que las disposiciones de las normas generales o de los códigos de práctica no son aplicables a una o más normas sobre productos, pueden pedir a los comités de asuntos generales que hagan suyas las desviaciones con respecto de las disposiciones generales. Estas peticiones deben estar plenamente justificadas y contar con el apoyo de datos científicos disponibles y otras informaciones pertinentes.

7. El Codex ha establecido un formato estandarizado para las normas del Codex sobre productos¹⁵. Estas normas comprenden secciones sobre aditivos alimentarios, contaminantes de los alimentos, higiene, etiquetado, etc. El Manual de Procedimiento también ofrece a los comités sobre productos orientación adicional relativa a las distintas secciones en el formato normalizado.

8. Por ejemplo, el Manual de Procedimiento recomienda que la sección de higiene de cada norma sobre productos se limite a exponer lo siguiente:

- “Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas

¹³ Manual de Procedimiento del Codex, 11ª ed., pág. 91.

¹⁴ Manual de Procedimiento del Codex, 11ª ed., pág. 106.

¹⁵ Manual de Procedimiento del Codex, 11ª ed. (2000), págs. 86-90.

Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.”; y

- Los productos deben cumplir todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos(CAC/GL 21-1997)¹⁶.

9. El Manual de Procedimiento también recomienda que la sección sobre el etiquetado de todas las normas sobre productos para alimentos preenvasados se limite normalmente a exponer lo siguiente:

- Una declaración de que el producto debe etiquetarse de conformidad con la Norma General de Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985);
- El nombre especificado del alimento; y
- La indicación de la fecha e instrucciones para el almacenaje (solamente si se aplica la exención prevista en la sección 4.7.1 de la Norma General)¹⁷.

10. El Manual de Procedimiento¹⁸ recomienda que al preparar normas, los comités del Codex sobre productos elaboren una sección sobre aditivos alimentarios en cada proyecto de norma sobre productos, donde figurarán todas las disposiciones de la norma sobre productos relativa a los aditivos alimentarios. En la sección sobre aditivos alimentarios deberán figurar los nombres y los números SIN de los aditivos que se consideren tecnológicamente necesarios o que estén generalmente permitidos para su utilización en los alimentos dentro de los niveles máximos, si procede. Todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex sobre productos necesitan la aprobación del CCFAC. Al establecer disposiciones para los aditivos alimentarios, los comités del Codex sobre productos deben aplicar los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios¹⁹ y el Preámbulo de la NGAA²⁰. El comité sobre productos deberá facilitar al CCFAC una explicación completa de toda desviación en relación con dichas recomendaciones. Si existe un comité activo sobre el producto, este comité deberá preparar propuestas para la utilización de aditivos en las normas sobre productos que se estén examinando y transmitir las al CCFAC para su aprobación.

11. Pueden surgir algunos errores derivados de las orientaciones que da el Manual de Procedimiento sobre el formato estandarizado de las normas sobre productos²¹. Vale la pena señalar que este capítulo del Manual de Procedimiento es anterior a la decisión de la Comisión de 1991 sobre una mayor dedicación a las normas horizontales o generales (por ejemplo, la NGAA) en lugar de las normas basadas en los productos y que el capítulo no se revisó durante las revisiones del Manual de Procedimiento de 1997. Como ya se ha señalado, en la orientación impartida a los comités del Codex sobre productos sobre el formato de la sección dedicada a los aditivos alimentarios de las normas sobre productos, el Manual de Procedimiento recomienda lo siguiente: ”Esta sección [sobre aditivos alimentarios] deberá contener los nombres de los aditivos permitidos y, cuando sea pertinente, la dosis máxima de uso permitidas en el alimento. Deberá prepararse de conformidad con las disposiciones que figuran en la página 98 y podrá formularse como sigue:

“Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones que figuran en la sección del Codex Alimentarius deberán ser ratificadas por el [han sido ratificadas por el] Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.”

A continuación deberá figurar el siguiente cuadro, a saber.:

“Nombre del aditivo, dosis máxima (en porcentaje o en mg/kg).”

¹⁶ Manual de Procedimiento del Codex, 11ª ed. (2000), pág. 95.

¹⁷ Manual de Procedimiento del Codex, 11ª ed. (2000), pág. 92.

¹⁸ Manual de Procedimiento del Codex, 11ª. ed (2000), págs. 93-94.

¹⁹ Comisión del Codex Alimentarius Vol. 1 A; XOTO1-1972.

²⁰ CODEX STAN 192-1995 (Rev.2-1999).

²¹ Manual de Procedimiento del Codex, 11ª edición (2000), págs. 86-88.

12. Sin embargo el Preámbulo de la NGAA declara que las normas del Codex sobre productos deben incluirse en las disposiciones de la NGAA y ser sustituidas por ellas. Las recomendaciones sobre aditivos que deben sustituir las que ya aprobó el Codex son las que han presentado los Estados Miembros del Codex durante la preparación de la NGAA.

13. Pueden aparecer contradicciones entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas sobre productos cuando las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma sobre productos son más prescriptivas que las de la NGAA. Esto puede suceder cuando un comité sobre productos ha excluido o no ha previsto algunos aditivos previstos en la NGAA. En algunos casos esto se debe a que el comité sobre productos considera innecesario el uso de una categoría funcional específica de aditivos. Por ejemplo, un comité puede determinar que no se necesitan emulsionantes en un determinado alimento normalizado, mientras que en la NGAA pueden figurar disposiciones sobre el uso de emulsionantes en la categoría de alimentos a la que corresponde el alimento normalizado.

14. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA no deben ser nunca más prescriptivas que las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas sobre productos, porque las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos se examinan automáticamente al preparar la NGAA.

15. Pueden surgir también contradicciones entre la NGAA y las normas sobre productos si un comité sobre productos no elabora la lista de todos los aditivos que pueden tener el efecto funcional en el alimento normalizado. Por ejemplo, una norma sobre productos permite únicamente el uso de dos emulsionantes específicos en un determinado alimento normalizado, y la NGAA prevé en la correspondiente categoría de producto el uso de emulsionantes múltiples (a saber otros emulsionantes además de los dos nombrados en la norma sobre productos). La organización del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA se basa en semejanzas entre los tipos de alimentos y su elaboración, y no es probable que las categorías funcionales de aditivos (emulsionantes, estabilizadores, colores, etc.) difieren entre alimentos de una misma categoría, tanto si están sujetos a una norma de producto como si no lo están. Además, si en la matriz de alimentos se necesita una categoría específica funcional de aditivos alimentarios, se permitirán todos los aditivos que tienen este efecto funcional. Debe alentarse a los comités sobre productos a que no excluyan el uso de algunos aditivos que corresponden a una categoría funcional si los aditivos de la categoría funcional se necesitan en el alimento normalizado.

16. Pueden evitarse las contradicciones entre la NGAA y las normas sobre productos si los comités sobre productos identifican las categorías funcionales de aditivos (emulsionante, estabilizador, color, etc.) que están justificadas en el alimento normalizado y presentan esta información al CCFAC para su aprobación. El comité sobre productos puede también facilitar al CCFAC una lista de aditivos, su categoría funcional y el nivel máximo de utilización en un determinado alimento normalizado, para su inclusión en la NGAA.

17. El CCFAC quizá desee examinar la posibilidad de proponer enmiendas para actualizar el Manual de Procedimiento de conformidad con lo que han hecho otros comités de asuntos generales para ofrecer orientación y recomendaciones explícitas sobre el texto normalizado y su inclusión en la sección de aditivos alimentarios de las normas del Codex sobre productos.

Principios Generales del Codex para el Uso de Aditivos Alimentarios

18. Los Principios Generales del Codex para el Uso de Aditivos Alimentarios se aprobaron por primera vez en el noveno período de sesiones del Codex Alimentarius en calidad de Texto Consultivo del Codex (párr. 295, ALINORM 72/35) y se reimprimieron en la segunda edición del Codex Alimentarius, Vol. 1ª (Requisitos Generales) págs. 45-47 (revisados en 1995). Las porciones pertinentes del texto se han incorporado como parte integrante del Preámbulo de la NGAA.

Preámbulo de la NGAA

Ámbito de aplicación

19. El Preámbulo de la NGAA²² establece el siguiente ámbito de aplicación de la NGAA en cuanto a la variedad de alimentos abarcados por la Norma, la relación de la NGAA con las normas del Codex sobre productos y los aditivos que pueden incluirse en la NGAA.

- a) La NGAA tiene por objeto establecer las condiciones con arreglo a las cuales pueden utilizarse aditivos alimentarios en todos los alimentos, con independencia de que estos alimentos hayan sido normalizados anteriormente por el Codex.
- b) Las disposiciones de las normas del Codex sobre productos relativas a los aditivos alimentarios se incluirán en la NGAA y serán sustituidas por ellas. Las disposiciones de las normas del Codex sobre productos relativas a los aditivos alimentarios cumplirán también los demás requisitos del Preámbulo.
- c) Los aditivos alimentarios y los niveles máximos de uso de la NGAA se basan en parte en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas del Codex establecidas anteriormente, o en las peticiones de los gobiernos después de someter los niveles máximos pedidos a un método adecuado de verificación de la compatibilidad del nivel máximo propuesto con la ingestión diaria aceptable (IDA).
- d) Solamente se incluyen en la NGAA los aditivos alimentarios que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) ha evaluado y cuyo uso en los alimentos ha considerado aceptable.

Buenas prácticas de fabricación para el uso de aditivos alimentarios

20. El Preámbulo de la NGAA establece que todos los aditivos alimentarios que figuran en la NGAA deberán utilizarse con arreglo a condiciones de buenas prácticas de fabricación, que comprenden lo siguiente:

- a) La cantidad de aditivo añadido a los alimentos se limitará al nivel mínimo posible que sea necesario para cumplir su efecto deseado;
- b) Se reducirá en la medida de lo posible la cantidad de aditivo que se convierta en componente de un alimento a consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y cuyo uso no está previsto que tenga ningún efecto físico o de otro tipo técnico en el mismo alimento;
- c) El aditivo se preparará y manipulará del mismo modo que un ingrediente alimentario.

21. De modo semejante el Manual de Procedimiento del Codex²³ establece que por buenas prácticas de fabricación se entiende lo siguiente en relación con los aditivos alimentarios:

- a) la cantidad de aditivo añadida al alimento no excede de la cantidad razonablemente necesaria para obtener el efecto físico, nutricional o técnico que se trata de obtener en el alimento;
- b) la cantidad de aditivo que pasa a formar parte del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tiene por objeto obtener ningún efecto físico o tecnológico en el mismo alimento, se reduce al máximo razonablemente posible;
- c) el aditivo es de calidad alimentaria apropiada y está preparado y manipulado de la misma forma que un ingrediente alimentario. La calidad alimentaria se consigue ajustándose a las especificaciones en su conjunto y no simplemente a criterios individuales respecto de la inocuidad

²² CODEX STAN 192-1995 (Rev.2-1995).

²³ Manual de Procedimiento del Codex, 11ª edición (2000), págs. 94-95.

Justificación y necesidad tecnológicas

22. El Preámbulo de la NGAA establece que el uso de aditivos alimentarios está justificado solamente cuando este uso tiene una ventaja, no constituye un peligro para la salud del consumidor, no engaña al consumidor y sirve una o más de las funciones tecnológicas definidas en los incisos a) a d) *infra*, y solamente cuando estos objetivos no pueden lograrse con otros medios que sean económica y tecnológicamente practicables:

- a) Mantener la calidad nutricional del alimento; una reducción intencionada de la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias de que se ocupa el inciso b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un elemento importante de una dieta normal;
- b) Suministrar los ingredientes o constituyentes necesarios de alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales;
- c) Mejorar la calidad de conservación o estabilidad de un alimento o mejorar sus calidades organolépticas, siempre que esto no cambia la naturaleza, sustancia o calidad del alimento a fin de engañar al consumidor;
- d) Brindar ayuda para la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, siempre que el aditivo no se aplique para disimular los efectos de la utilización de materias primas defectuosas o de prácticas indeseables (incluidas prácticas no higiénicas) de técnicas aplicadas durante alguna de estas actividades.

23. El CCFAC al preparar la NGAA ha reconocido que la necesidad tecnológica puede diferir de un país a otro y que en la medida de lo posible hay que dar respuesta a la necesidad tecnológica mediante el examen de las categorías de aditivos (p. ej., emulsionante, material fibroso, regulador de acidez) y no considerando los aditivos por separado²⁴. Por consiguiente el CCFAC debe estudiar si el efecto técnico del aditivo es apropiado para los alimentos en los que se utiliza el aditivo. Si el efecto técnico del aditivo se considera adecuado, estará fundada la justificación de la necesidad tecnológica. Cuestiones conexas, p. ej., el nivel de uso y la exposición del consumidor, deberán examinarse por separado.

24. El CCFAC también ha reconocido que la aplicación de los principios para justificar la necesidad tecnológica debe ser una tarea distinta de la evaluación de la ingestión de aditivo²⁵. Sin embargo, una consideración importante de la necesidad tecnológica es el nivel de uso necesario para que el aditivo logre el efecto deseado. Si el aditivo está presente en un nivel demasiado bajo, no logrará el efecto técnico deseado. Deben realizarse evaluaciones de la ingestión en el nivel de uso de la eficacia máxima (a saber, el nivel de uso en el que el aditivo es óptimamente eficaz y por consiguiente está tecnológicamente justificado). En resumen, no deben realizarse evaluaciones de aditivos en niveles de uso que no están tecnológicamente justificados.

25. El CCFAC ha acordado que la presentación de un informe por un Estado Miembro sobre el uso de un aditivo en una categoría alimentaria es una demostración *prima facie* de la necesidad tecnológica del uso de un aditivo. Cuando se plantean dudas sobre la justificación tecnológica del uso de aditivos en una categoría de alimentos, el CCFAC²⁶ ha establecido los siguientes principios para resolver estas cuestiones en el contexto de la NGAA:

- a) Establecer que por lo menos dos Estados Miembros del Codex permitan el uso del aditivo hasta el nivel máximo propuesto en los Cuadros 1 y 2 en alimentos representativos de la categoría. Ello presupone que exista el comercio en relación con el alimento que contiene el aditivo;
- b) Establecer que la dosis máxima propuesta no se limita a un alimento desconocido o poco representativo. Si la dosis máxima es apropiada sólo para un alimento desconocido o poco representativo, puede examinarse la conveniencia de reconocer ese alimento y la dosis de uso del

²⁴ ALINORM 95/12 A, párr. 44.

²⁵ ALINORM 97/12, párr. 42.

²⁶ ALINORM 99/12, párrs. 45-48.

aditivo como dato específico en la NGAA, e identificar una dosis más representativa para la categoría en conjunto;

c) Cuando las delegaciones continúen expresando preocupación acerca de las dosis máximas de uso propuestas, tal vez sería oportuno utilizar corchetes; y

d) Distribuir los Cuadros 1 y 2 de la NGAA para recabar observaciones:

i) Si un país considera que la dosis de uso propuesta es demasiado elevada, deberían presentarse datos para demostrar que el uso en dicha dosis presenta un riesgo para la salud pública, puede decepcionar al consumidor acerca de la naturaleza del alimento, o no es tecnológicamente necesario; y

ii) Si un país desea apoyar una dosis máxima que ha sido identificada por otras delegaciones como dosis que suscita preocupación, deberían presentarse datos para demostrar que el producto no alcanzaría una calidad satisfactoria utilizando una dosis menor de aditivo o aditivos alternativos que están permitidos en la NGAA.

Relación entre las categorías de alimentos de la NGAA y las normas del Codex sobre productos

26. El Sistema de Clasificación de Alimentos (SCA) utilizado en la preparación de la NGAA, que se expone en la Parte II del presente documento, está concebido para que abarque los alimentos normalizados y no normalizados del sistema del Codex Alimentarius. Al preparar el proyecto de NGAA se tuvo en cuenta información relativa a las normas del Codex sobre productos e información facilitada por los Estados Miembros y organizaciones intergubernamentales y no gubernamentales.

27. El SCA comprende todos los alimentos que no están sujetos a las normas del Codex sobre productos; sin embargo, hay varias situaciones posibles sobre la relación específica entre una norma sobre productos y una categoría o subcategoría de alimentos del SCA. Por ejemplo:

a) Hay una correspondencia unívoca entre la categoría o subcategoría de alimento y la norma sobre productos. Por ejemplo la categoría 05.1.1 (Mezclas de cacao (polvos) y masa/torta de cacao) abarca la norma del Codex para el Cacao en Polvo (cacao) y Mezclas Secas de Cacao y Azúcar (CXSN 105-2001 Rev. 1).

b) Varios alimentos normalizados se han incluido en una categoría o subcategoría de alimentos. Por ejemplo la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas en conserva, embotelladas (pasterizadas) o en bolsas de esterilización) comprende la Norma del Codex para las Setas en Conserva (CXSN 055-1981), Espárragos en Conserva (CXSN 056-1981), Guisantes (arvejas) Verdes en Conserva (CXSN 058-1981) y otras hortalizas normalizadas en conserva.

d) Una norma única del Codex sobre productos comprende productos o alimentos que pueden incluirse en una o más categoría o subcategoría de alimentos. Por ejemplo, la Norma del Codex para los Hongos Comestibles y Sus Productos (CXSN 058-1981) comprende disposiciones para productos de hongos esterilizados (04.2.2.4 – Hortalizas en conserva, embotelladas (pasterizadas) o en bolsas de esterilización), productos de hongos fermentados (04.2.2.7 – Productos de hortalizas fermentadas), productos de hongos liofilizados (04.2.2.2 – Hortalizas desecadas, algas marinas y nueces y semillas), concentrado de hongos (04.2.2.6 – Pulpa y preparados de hortalizas, y nueces y semillas (p. ej., postres y salsas de hortalizas, hortalizas confitadas, cuajadas de soja) distintos de los indicados en la categoría 04.2.2.5), productos de hongos congelados rápidamente (04.2.2.1 – Hortalizas congeladas y nueces y semillas) y productos de hongos salados o encurtidos o productos de hongos en aceite (04.2.2.3 – Hortalizas y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja).

28. El CCFAC quizá desee considerar la posibilidad de determinar directrices claras sobre la relación que debe establecerse entre alimentos normalizados y no normalizados dentro de la NGAA.

29. En la 25ª reunión del CCFAC se proporcionaron por primera vez referencias cruzadas entre alimentos de las normas del Codex sobre productos, el número de la norma del Codex sobre el producto (CXSN) y el SCA para el proyecto de NGAA en forma de Anexo B al Preámbulo del proyecto de NGAA²⁷. La información de estas referencias cruzadas se presentó en tres formatos distintos: i) ordenadas por el título de la norma del Codex sobre productos; ii) ordenadas por el número de la norma del Codex; y iii) ordenadas por el número de la categoría de alimento en el SCA. Las referencias cruzadas incluían únicamente los alimentos en los que se utilizaban antioxidantes y sustancias conservadoras, porque éste era el interés principal de la preparación del proyecto de NGAA en aquella época. Sin embargo se señaló que la versión final del proyecto de NGAA abarcaría todos los alimentos de las normas del Codex sobre productos en los que se utilizaban todos los aditivos alimentarios de todas las 23 categorías del Sistema Internacional de Numeración (SIN).

30. Las referencias cruzadas se actualizaron antes de la 29ª reunión del CCFAC²⁸ para que reflejara las medidas adoptadas por la Comisión y se publicaron por última vez antes de la 31ª reunión del CCFAC²⁹. En esta edición se cambió el nombre de las referencias cruzadas por el de Anexo C y se utilizó el SCA entonces habitual, que se presentó en el Anexo B al Preámbulo del proyecto de NGAA.

31. El SCA en su forma revisada en la 33ª reunión del CCFAC es la versión actual de trabajo para la preparación del proyecto de la NGAA, y figura en el Anexo 2 con las descripciones de las categorías de alimentos.

32. En el Anexo 3 al presente documento figuran unas referencias cruzadas actualizadas. Esta versión aplica la última revisión del SCA (33ª reunión del CCFAC) y las normas del Codex sobre productos aprobadas en el 24º período de sesiones de la Comisión (2001). Se presentan únicamente en el formato ordenado por el número de la norma del Codex.

RECOMENDACIONES

33. El Comité quizá desee manifiestar su apoyo a los Enfoque y Cuestiones Generales que figuran en el Plan a Plazo Medio de la Comisión para 1998 a 2002³⁰, declarando lo siguiente:

a) Deberá darse una prioridad constante a la labor horizontal de la Comisión, basada en la ciencia, en los sectores de los aditivos alimentarios, contaminantes, etc.

b) La Comisión deberá seguir reduciendo gradualmente sus trabajos relacionados con normas para productos específicos (es decir, su labor vertical), a favor de las normas de carácter horizontal o general.

c) La modernización de las actuales normas para productos y la transferencia de material de las normas para productos a las normas generales aplicables deberían completarse durante este período.

34. El Comité quizá desee reafirmar los siguientes principios generales de la NGAA del Codex:

a) Sólo se incluyen en la NGAA los aditivos alimentarios que han sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y cuya utilización en los alimentos se ha considerado aceptable.

b) Los aditivos alimentarios abarcados por la NGAA y sus niveles máximos de uso se basan en parte en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex sobre productos o en peticiones de los Estados Miembros del Codex.

c) Con independencia del nivel máximo especificado para un aditivo en la NGAA, el uso del aditivo está limitado por los principios de las buenas prácticas de fabricación especificadas en el Preámbulo de la Norma. La aplicación de buenos principios de fabricación puede muy bien determinar un nivel de uso inferior al nivel máximo especificado, que se estableció por consideraciones de salud y seguridad y que estaba justificado tecnológicamente.

²⁷ CL 1992/18-FAC, julio de 1992

²⁸ CX/FAC 99/6, octubre de 1996.

²⁹ CX/FAC 99/6, septiembre de 1998.

³⁰ ALINORM 99/37, Ap. II.

- d) El formato de la NGAA se basa en los títulos de las categorías funcionales de los aditivos alimentarios y también en un sistema jerárquico de categorías de alimentos.
- e) La NGAA abarca todos los alimentos, normalizados o no.
- f) Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex sobre productos deberán incluirse en la NGAA.
- g) La sección sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex sobre productos deberán hacer referencia a la NGAA.
- h) Cuando los comités del Codex sobre productos consideren que las disposiciones sobre aditivos alimentarios de una categoría de alimentos en la NGAA no pueden aplicarse a una norma sobre productos, el comité del Codex sobre productos puede pedir al CCFAC que apruebe desviaciones en relación con la NGAA. Estas peticiones deberán estar plenamente justificadas y estar apoyadas con datos científicos disponibles y otras informaciones pertinentes. Esta decisión por parte de un comité del Codex sobre productos no deberá afectar a los permisos para utilizar el aditivo en alimentos no normalizados, incluidos los de la misma categoría de alimentos que el alimento normalizado.
- i) El objetivo primario de la determinación de niveles máximos permitidos de uso de aditivos alimentarios en distintas categorías de alimentos es garantizar que la ingestión de aditivos no supere la ingestión diaria aceptable.
- j) La utilización de aditivos alimentarios solamente está justificada cuando ofrece alguna ventaja, no constituye un riesgo para la salud y no engaña al consumidor, y solamente cuando estos objetivos no pueden lograrse por otros medios posibles económica y tecnológicamente.
- k) Durante la elaboración de la NGAA no debe darse prioridad en la determinación de los niveles máximos permitidos para la utilización de aditivos a ningún grupo de aditivos basados en la categoría funcional o a aditivos con niveles de IDA “bajos”.

35. Quizás el Comité desde ratificar las siguientes medidas para minimizar la confusión entre los comités sobre productos y la NGAA y para promover una interpretación coherente de la norma.

Secretaría del Codex

- a. La Secretaría del Codex deberá ofrecer a los comités sobre productos orientación sobre el sistema de clasificación de alimentos de la NGAA y aclarar la categoría de alimentos a la que corresponden su norma sobre productos.
- b. La Secretaría del Codex deberá alentar a los comités sobre productos a que preparen normas que correspondan a una única categoría de alimentos de la NGAA para evitar confusiones en la interpretación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA.
- c. La Secretaría del Codex deberá alentar a los comités sobre productos a que preparen normas que no sean equivalentes a una única categoría de alimentos de la NGAA para evitar confusiones en el etiquetado.
- d. La Secretaría del Codex deberá alentar a los comités sobre productos a que determinen las categorías funcionales de los aditivos del SIN que satisfacen las necesidades tecnológicas del producto y a que las incluyan en la sección de aditivos alimentarios de las normas sobre productos. Por ejemplo, la sección de aditivos alimentarios de una norma sobre productos para un producto incluido en la categoría de alimentos 12.5 (Sopas y caldos) podría decir: “Todos los reguladores de acidez que figuran en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios” y “Todos los reguladores de acidez que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, categoría 12.5 (Sopas y caldos).”

- e. La Secretaría del Codex deberá facilitar a los comités sobre productos el Anexo C (Referencias cruzadas de las normas del Codex sobre productos y del SCA) del Preámbulo de la NGAA y una descripción completa del SCA para ayudar al comité a preparar sus normas.

Comités sobre productos del Codex

- a) Al elaborar sus normas los comités sobre productos deberán examinar únicamente los aditivos a los que el JECFA ha asignado una IDA completa y un número del SIN. Para determinar el uso del aditivo alimentario deberán utilizarse los efectos técnicos asignados por el SIN (a saber, los descritos en la lista de categorías funcionales y funciones tecnológicas³¹).
- b) Al preparar las normas, los comités del Codex sobre productos deberán facilitar al CCFAC una lista de todos los aditivos alimentarios, incluido el número del SIN correspondiente (con los posibles sufijos), existentes en una determinada categoría funcional en la que se ha justificado la necesidad tecnológica, y los comités pueden decidir recomendar el nivel de uso adecuado. El CCFAC incorporará esta información al proyecto de NGAA para su posterior examen por el comité del Codex sobre productos.
- c) Si es inevitable la equivalencia entre una norma del Codex sobre productos y una única categoría de alimentos de la NGAA el comité de productos del Codex facilitará al CCFAC una lista de los efectos técnicos compatible con los efectos que figuran en el SIN, en la que se haya justificado la necesidad técnica y cuyo uso no induzca a engaño al consumidor. Si procede, el comité sobre productos puede recomendar al CCFAC niveles de utilización de aditivos específicos que logren los efectos técnicos previstos que se habían determinado. El CCFAC incorporará esta información al proyecto de NGAA para su posterior examen por el comité del Codex sobre productos.

CCFAC

- a) Si las disposiciones sobre aditivos alimentarios figuran en una norma sobre productos, el CCFAC deberá considerar la posibilidad de revisar los títulos del sistema de clasificación de alimentos para evitar que tenga el mismo nombre que una norma sobre productos.
- b) El CCFAC deberá proponer la siguiente enmienda a la orientación del Manual de Procedimiento para el formato normalizado de las normas sobre productos³²:
- c) La sección de aditivos alimentarios deberá contener los nombres de las categorías funcionales de aditivos compatibles con las que figuran en el SIN cuya necesidad tecnológica esté justificada para la promoción de prácticas comerciales leales. La sección de aditivos alimentarios se preparará de conformidad con la orientación ofrecida en la página 99 y que puede adoptar la siguiente forma:
- i) “Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones que figuran en la sección del Codex Alimentarius deberán ser ratificadas por el [han sido ratificadas por el] Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.”
- d) Se incluirá a continuación el nombre de la “categoría funcional de aditivos” del SIN o la “función tecnológica” (a saber, regulador de acidez, emulsionante), el Cuadro correspondiente de la NGAA (p. ej., 1 y 2, o 3) y la categoría adecuada de alimentos de la NGAA.
- e) El CCFAC quizá desee considerar también la posibilidad de establecer categorías separadas de alimentos para los alimentos normalizados del Codex en la NGAA.
- f) Todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos una vez aprobadas por la Comisión en el Trámite 8 se incluirán automáticamente en la NGAA dentro de los cuadros y categorías de alimentos apropiados. Las recomendaciones para enmendar el uso de aditivos en los alimentos normalizados se presentarán al correspondiente comité del Codex para su justificación

³¹ Codex Alimentarius, Volumen 1A, Sección 5.3 Los nombres de categorías y el Sistema Internacional de Numeración para los Aditivos Alimentarios, Roma 2000.

³² Manual de Procedimiento del Codex, 11ª ed., págs. 87-88.

tecnológica y el comité sobre productos transmitirá estas enmiendas al CCFAC para su aprobación. Si la disposición sobre aditivos se aprueba, se incluirá en la NGAA. Las recomendaciones para enmendar el uso de aditivos en los alimentos no normalizados se presentarán directamente al CCFAC.

36. El Comité quizá desee proponer enmiendas al Preámbulo de la NGAA para dejar claro que la utilización de aditivos alimentarios en un alimento sujeto a una norma del Codex sobre productos debe aplicarse de modo compatible tanto con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma sobre productos como con la NGAA. Esto significa que si las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la normas del Codex sobre productos son más restrictivas que las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos pertinente de la NGAA, el alimento sólo podrá etiquetarse como alimento normalizado del Codex si cumple los requisitos sobre aditivos alimentarios de la norma del Codex sobre productos.

PARTE II – EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS (SCA) Y LA NGAA

INTRODUCCIÓN

1. El SCA para la NGAA es el marco en el cual se está elaborando la norma. El SCA desempeña varias funciones importantes en la NGAA. Forma la base sobre la cual las delegaciones pueden proponer usos de los aditivos alimentarios e impone estructura y orden a todos los alimentos del comercio internacional. Facilita también el contexto para relacionar las normas sobre productos y la NGAA. El SCA es un componente integrante de la NGAA y por consiguiente es muy importante que el sistema sea completo y que los usuarios de la NGAA lo comprendan totalmente.

2. A parte de los títulos de las categorías de alimentos, hay pocas explicaciones sobre los tipos de alimentos abarcados por la categoría de alimentos y no hay ejemplos suficientes de los alimentos abarcados por una determinada categoría de alimentos. Por ejemplo, ha habido una cierta confusión sobre los productos a base de soja (categoría de alimentos 06.8 (Productos a base de soja)), y sobre si estos productos corresponden a otras categorías de alimentos o deben disponer de una categoría de alimentos separada donde se incluyan los alimentos derivados de la soja. Se ofrece a continuación una descripción más completa del SCA para asegurar una interpretación coherente de las categorías de alimentos y facilitar el uso de la NGAA.

ANTECEDENTES

Ámbito de aplicación

3. El SCA es un sistema jerárquico basado en el que creó la Confédération des Industries Agro-Alimentaires de la CEE (CIAA). La estructura y los principios del SCA son muy semejante a los del sistema de la CIAA. Las descripciones de las categorías de alimentos de ambos sistemas son válidas para los alimentos en la forma en que se comercializan al consumidor, y no pretenden ser designaciones legales de productos ni deben utilizarse con fines de etiquetado. Ambos sistemas comprenden categorías de alimentos en los que no se utilizan aditivos (por ejemplo, alimentos frescos o no elaborados).

4. El SCA se confeccionó como un instrumento para simplificar la presentación de informes sobre los usos de los aditivos alimentarios durante la construcción y perfeccionamiento de la NGAA. El Preámbulo de la NGAA³³ estipula que el SCA se aplica a todos los alimentos, incluidos los alimentos en los que no se permiten aditivos, y que el SCA debe considerarse un instrumento para la asignación de usos de aditivos alimentarios autorizados por la NGAA. El SCA también ofrece una base para determinar las categorías de alimentos y evaluar la ingestión de aditivos durante la preparación de la NGAA. La sección del Preámbulo de la NGAA relativa al SCA figura en el Anexo 1.

5. El SCA utilizado en la NGAA se ha estado elaborando durante casi diez años. Si bien sus objetivos, principios y estructura no han cambiado mucho durante este período de tiempo, el SCA ha evolucionado para atender a las necesidades cambiantes del CCFAC en la preparación de la NGAA. La sección siguiente resume la elaboración del SCA.

³³ CODEX STAN 192-1995 (Rev. 2-1999)

Fundamento de las categorías de alimentos

6. El sistema de la CIAA se creó para su uso dentro de la Comunidad Europea y, por consiguiente, refleja la dieta y la cocina de la Europa occidental. El NGAA debía abarcar los alimentos de todo el mundo por lo que, durante la elaboración del SCA, fue preciso ampliar el sistema de la CIAA. Durante este proceso se creó una base lógica para revisar los componentes básicos del sistema de la CIAA.

7. El objetivo del SCA es permitir una asignación precisa y coherente de un alimento a la correspondiente categoría de alimentos y facilitar de este modo la elaboración de la NGAA. La inclusión de subcategorías específicas tiene la ventaja de mostrar exactamente dónde hay que incluir un alimento determinado (por ejemplo, 04.1.2.4 – peras enlatadas) se incluye en la categoría más amplia (por ejemplo, 04.1.2 - frutas elaboradas). En algunos casos este tipo de detalle resulta útil para evaluar la ingestión de aditivos y facilitar las consideraciones sobre la justificación tecnológica y la necesidad de uso de los aditivos.

8. El SCA es jerárquico, a no ser que se indique lo contrario (por ejemplo, incluyendo observaciones o notas a pie de página aclaradoras). Por consiguiente si se prevé el uso de un aditivo en una categoría superior de alimentos (por ejemplo, 02.2), la utilización del aditivo en los distintos alimentos abarcados por todas las subcategorías (por ejemplo, 02.2.1 y 02.2.2) está sujeta a las disposiciones sobre el uso del aditivo en la categoría superior (por ejemplo 02.2). El nivel de jerarquía (a saber el número de subcategorías) de cada categoría importante de alimentos depende de varios factores, entre ellos los siguientes:

- La forma de elaboración del alimento (por ejemplo, alimento cocido, crudo, desecado, congelado)³⁴
- La forma física del alimento (por ejemplo, concentrado (en polvo o en líquido), listo para consumir)
- La población consumidora (por ejemplo adultos, lactantes y niños pequeños)
- El uso de aditivos con diferentes efectos funcionales en los alimentos (por ejemplo el queso elaborado aromatizado (01.6.4.2) puede contener colores, que quizá no tendrá un producto natural (01.6.4.1))
- El uso de diferentes niveles del mismo aditivo en alimentos distintos (por ejemplo, los aditivos previstos en los alimentos dietéticos para adultos (13.3.1) puede no estar previstos en los alimentos para niños (13.3.2) o estarlo en un nivel diferente).

9. El SCA no pretende ser tan específico que las categorías o subcategorías de alimentos correspondan a un único artículo alimentario o alimento normalizado. Esto es importante para minimizar los conflictos con los alimentos normalizados y para garantizar que el NGAA se aplique a los alimentos normalizados y no normalizados.

10. El NGAA está concebido para que abarque todos los alimentos del comercio internacional, en forma tanto normalizada como no normalizada. Por ello, las categorías del SCA se idearon para abarcar los alimentos normalizados y no normalizados y los alimentos en los que no se utilizan aditivos (por ejemplo alimentos frescos o no elaborados). El SCA se ha enmendado para incluir en él alimentos regionales (por ejemplo de las dietas asiáticas) que se habían excluido de entrada. Algunos de estos alimentos regionales requieren distintos aditivos, diferentes niveles de uso de aditivos, o ambas cosas, comparados con otros alimentos elaborados de modo semejante (por ejemplo en las dietas occidentales), y por lo tanto requieren una categoría o subcategoría separada.

11. El SCA se preparó teniendo en cuenta las pautas de consumo de alimentos. Por ello los alimentos que se consumen de modo semejante o en cantidades semejantes se incluyen en la misma categoría o subcategoría. Estos alimentos consumidos de modo semejante suelen elaborarse de modo semejante y contienen aditivos semejantes en niveles de uso semejante. De este modo, una categoría o subcategoría determinada de alimentos puede abarcar un alimento que de entrada parece estar fuera de lugar. Por ejemplo los tomates se

³⁴ El SCA, al contrario que el Sistema de la CIAA, considera que los alimentos congelados y cocidos son alimentos elaborados, y los distingue de los correspondientes alimentos frescos. Los términos “congelado” y “cocido” se refieren a un método de elaboración o conservación del alimento para el mercado; no se refieren a la cocción o congelación realizada por el consumidor después de comprar el producto. El término “congelado” también incluye los alimentos que se han congelado y luego descongelado para su presentación al consumidor. En el SCA el término “elaboración” no se refiere a los distintos métodos físicos de fabricación (por ejemplo, extrusión en lugar de laminado de la masa).

clasifican botánicamente como “frutas” o “plantas fructificantes” pero se sitúan en las categorías correspondientes de hortalizas del SCA porque la mayoría de consumidores reconocen y consumen tomates y productos a base de tomate más bien como verduras que como fruta. Otro ejemplo es el del coco que se clasifica botánicamente como una nuez”; sin embargo en el SCA los productos a base de coco se incluyen en las frutas porque sus pautas de consumo y de uso se parecen más a las de la fruta que a las de las nueces (por ejemplo, la leche de coco, preparada con la molienda húmeda de la carne de coco, puede consumirse como un zumo (jugo) de fruta (vendido en lata o en botella) o utilizarse como base para sopas; por consiguiente se ha incluido en la subcategoría 04.1.2.8 de las frutas)³⁵

Descripción de las categorías de alimentos

12. Figuran en el Anexo 2 descripciones de las categorías de alimentos y una lista parcial de ejemplos de determinados artículos alimentarios que se asignan a cada una de las categorías y subcategorías de alimentos.

13. Pueden surgir equívocos en la interpretación de las descripciones del Sistema de Clasificación de Alimentos. Por ejemplo, ha habido cierta confusión sobre si la categoría de alimentos 06.8 (productos a base de soja) es redundante, porque los alimentos que se incluirían en esta categoría ya se tratan en otras categorías de alimentos. El motivo principal de confusión parece ser el título de la categoría de alimentos 06.0 (Cereales y productos a base de cereales, incluidos los almidones y harinas derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, excluidos los de panadería de la categoría 07.0). La categoría de alimentos 06.0 abarca granos de cereales y productos derivados de granos de cereales. Los granos de cereales son el trigo, la avena, la cebada, el maíz, el mijo y el arroz. Los productos derivados de estos “granos” son las harinas, los almidones y los productos a base de harinas y almidones de cereales, como pastas, fideos, pasteles de arroz, batidos para panadería y cereales para el desayuno (p. ej., copos de maíz, gachas de avena, crema de trigo, gachas). La categoría de alimentos 06.0 también comprende productos similares derivados que se producen a partir de harinas y almidones de origen distinto (por ejemplo, raíces, tubérculos, legumbres y leguminosas (incluidas la soja). Quizá sería útil aclarar la descripción de 06.0 para explicitar que esta categoría comprende únicamente productos a base de cereales obtenidos de granos de cereales, arroz, raíces y tubérculos, y legumbres y leguminosas.

14. Es apropiado con este enfoque examinar productos distintos de los productos de panadería (categoría de alimentos 07.0) derivados de la harina y el almidón de soja dentro de la categoría de alimentos 06.0 y sus subcategorías. Por ejemplo, la harina de soja se incluye en la subcategoría 06.2 (Harinas y almidones); y los productos a base de pastas y fideos de soja se incluyen en la subcategoría 06.4 (Pastas y fideos y productos similares).

15. En el SCA se incluyen otros alimentos derivados de la soja. Por ejemplo el *miso* (pasta de soja fermentada), utilizado como condimento, se incluye en la categoría 12.2 (Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., aderezo para fideos instantáneos). Los productos a base de soja utilizados como productos análogos o sustitutos de la leche, el queso o la carne (por ejemplo, leche de soja, queso de soja) se incluyen en la categoría 12.9 (Productos proteínicos). Además, la categoría 04.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera), algas marinas y nueces y semillas) y sus subcategorías abarcan varios productos derivados de leguminosas, incluida la soja. Por ejemplo el requesón fresco de soja (tofu) se incluye en la subcategoría 04.2.2.7 (Productos de hortalizas fermentadas). Parte del malentendido en relación con los productos a base de soja puede ser la falta de claridad de las descripciones de cada subcategoría en el sentido de que el término “hortalizas” abarca leguminosas (como la soja), además de hongos y setas, raíces y tubérculos y legumbres. La clarificación del término “hortalizas” en las descripciones de alimentos de las subcategorías de 04.2 ayudaría a resolver el problema.

RECOMENDACIONES

16. El Comité quizá desee reafirmar lo siguiente para promover una interpretación coherente del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA.

³⁵ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y Y.-W. Huang enc. de la edición, Capítulo 10: Fruit Products, J.X. Shi y B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs. 307 y 309, y *World Food Thailand*, Lonely Planet Publications, 2000, págs. 72-73.

- a. El SCA es un componente integrante del proyecto de la NGAA.
- b. El SCA se ha preparado como un instrumento que simplifica la presentación de informes sobre usos de aditivos alimentarios en la construcción y elaboración del proyecto de NGAA.
- c. El SCA debería permitir la asignación de todos los alimentos a una categoría, tanto los normalizados como los no normalizados.
- d. El SCA se ha concebido para poder aplicarlo internacionalmente a los alimentos.
- e. El SCA se ha concebido como una base para determinar las categorías de alimentos en la evaluación de la ingestión de aditivos durante la preparación del proyecto de la NGAA.
- f. El SCA es jerárquico, lo que significa que cuando se permite el uso de un aditivo en una categoría general, queda automáticamente permitido en todas sus subcategorías, a no ser que se incluyan disposiciones específicas al respecto.
- g. Las descripciones de las categorías de alimentos del SCA no deben considerarse como designaciones legales de productos, o descripciones para la venta, ni deben utilizarse con fines de etiquetado.
- h. El SCA deberá revisarse únicamente para incluir en él:
 - i) Los alimentos que no se adaptan a las categorías existentes
 - ii) Los alimentos que requieren el uso de efectos funcionales de los aditivos alimentarios nuevos o diferentes de los definidos en las categorías existentes.
 - iii) Los alimentos que requieren niveles o restricciones de uso de aditivos alimentarios diferentes de los niveles definidos en las categorías existentes.
 - iv) Los alimentos para los que hay distintas pautas de consumo alimentario; por ejemplo, debido a diferencias de elaboración (desechados en lugar de listos para el consumo) o en las poblaciones consumidoras (lactantes y niños pequeños en lugar de adultos).

17. El comité quizá desee considerar la posibilidad de enmendar el SCA para incluir en él los siguientes cambios editoriales:

18. Enmendar las descripciones de la categoría 04.2 y todas sus categorías para aclarar que el término “hortalizas” incluye hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (como la soja) y aloe vera:

04.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas **(incluida la soja)** y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas

04.2.1. Hortalizas frescas **(incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera)** y nueces y semillas

04.2.1.1 Hortalizas frescas no tratadas **(incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera)** y nueces y semillas

04.2.1.2 Hortalizas frescas tratadas superficialmente **(incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera)** y nueces y semillas

04.2.1.3 Hortalizas peladas, cortadas o picadas **(incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluidas la soja) y aloe vera)** y nueces y semillas.

04.2.2 Hortalizas elaboradas **(incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera)**, algas marinas y nueces y semillas

04.2.2.1 Hortalizas congeladas (**incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera**) y nueces y semillas.

04.2.2.2 Hortalizas desecadas (**incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera**) y algas marinas, nueces y semillas.

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

04.2.2.4 Hortalizas en conserva, embotelladas (pasterizadas) o en bolsas de esterilización (**incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera**)

04.2.2.5 Hortalizas (**incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera**) y purés y preparados de nueces y semillas (por ejemplo de mantequilla de maní (cacahuete))

04.3.2.6 Hortalizas (**incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera**) y pulpa y preparados de nueces y semillas (p. ej. postres y salsa de hortalizas, hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría 04.2.2.5

04.2.2.7. Productos de hortalizas fermentadas(**incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera**)

04.2.2.8 Hortalizas cocidas o fritas (**incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera**) y algas marinas

19. Enmendar la descripción de la categoría 06.0 para aclarar que esta categoría comprende solamente productos cereales derivados de granos de cereales, arroz, raíces y tubérculos, y legumbres y leguminosas (incluidas la soja) del modo siguiente:

06.0 Cereales y productos a base de cereales, ~~incluidas harinas y almidones~~ **derivados** de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja), excluidos los de panadería de la categoría 07.0

20. Enmendar la descripción de la categoría 06.7 para aclarar que esta categoría comprende todos los productos de arroz elaborados. De este modo se distingue de la categoría 06.1 (Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz) que debe comprender únicamente cereales y granos no elaborados enteros, descascarillados (véase el Anexo 2).

06.7 **Productos precocidos o elaborados de arroz, incluidas las tortas de arroz** (tipo oriental solamente)

21. Enmendar la descripción de la categoría 07.2.1 para aclarar que el término “galletas” incluye los “bizcochos” británicos (véase el Anexo 2):

07.2.1 Tortas, galletas (**“bizcochos”** británicos) y pasteles (p. ej., buñuelos, bollos dulces, tortas y molletas, etc.)

22. Enmendar la descripción de la categoría 14.2.3.3 para completar incluyendo el “vino dulce natural” (véase el Anexo 2):

14.2.3.3 Vino enriquecido, y vino licoroso y **vino dulce natural**

23. Enmendar la descripción de la categoría 14.2.6 para incluir “destilado” como calificativo de los licores:

14.2.6 Licores **destilados** con más del 15% de alcohol.

24. El Comité quizá desee examinar la posibilidad de eliminar la categoría 06.8 (Productos de la soja) a la luz de la anterior exposición (párrs. 54-56) y la enmienda editorial propuesta a la categoría 04.2 (párr. 58 a)).

25. El Comité quizá desee examinar la posibilidad de incluir la descripción de las categorías de alimentos (Anexo 2) como un nuevo Anexo al Preámbulo de la NGAA.

26. El Comité quizá también desee examinar la posibilidad de preparar una base de datos de los alimentos que se incluyen en las distintas categorías de la NGAA.

PARTE III – PASTAS Y FIDEOS

INTRODUCCIÓN

1. El CCFAC en su 33ª reunión pidió que en el presente documento de debate figurara un análisis completo de las diferencias entre pastas y fideos, porque estas categorías de alimentos pueden interpretarse de modo diferente en regiones distintas del mundo³⁶.

2. En la 32ª reunión del CCFAC la delegación de Italia, con el apoyo de la delegación de Portugal y hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, expresó preocupación sobre la necesidad de subdividir más la categoría 06.4 (Pastas, fideos y productos similares) en subcategorías separadas para la pasta y los fideos³⁷. La delegación de Suecia hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea reiteró esta postura en la 33ª reunión del CCFAC³⁸. En su opinión, la “pasta” abarca únicamente los alimentos preparados con masa de sémola de trigo duro o de harina de trigo blando o cualquier combinación de ellas, con agua y con huevos o sin ellos u otros ingredientes opcionales, y con relleno o sin él. El observador de la Comunidad Europea también afirmó que la “pasta seca” tampoco debía contener ningún aditivo alimentario y que la “pasta fresca” necesita sólo unos cuantos aditivos³⁹. La delegación de Italia señaló que en su opinión los fideos pueden prepararse con granos distintos de los de trigo (por ejemplo de arroz o maíz) y que los fideos pueden contener aditivos alimentarios.

3. Durante el 24º período de sesiones de la Comisión el Japón y otras delegaciones expresaron preocupación por la inclusión de la categoría 6.4 (Pastas y fideos y productos similares) en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA. A consecuencia de ello, la Comisión aprobó las revisiones propuestas del Anexo en el trámite 5, no en el trámite 8 como había recomendado la 33ª reunión del CCFAC.

4. El tratamiento de las pastas y los fideos en la NGAA parece que ha causado preocupación entre varias delegaciones y el CCFAC debería ocuparse del tema para asegurar una comprensión coherente de la categoría alimentaria y lograr que todos los Estados Miembros del Codex puedan aplicar la NGAA de modo consecuente.

ANTECEDENTES

Pastas y fideos (enfoque asiático)

5. Hay cuatro tipos principales de fideos asiáticos de trigo o de trigo compuesto: i) blancos-salados, fabricados con harina, agua y sal común (por ejemplo el *udon* japonés); b) fideos amarillos-alcálicos, fabricados con harina, agua y álcali (por ejemplo, los fideos amarillos de Cantón); iii) fideos de harina compuesta, en los que la harina de trigo se mezcla con otros materiales a base de almidón como la harina de trigo sarraceno (p. ej., el *soba* japonés); y iv) fideos instantáneos que se han cocido al vapor y secado (p. ej., friéndolos) y que pueden rehidratarse rápidamente antes del consumo (p. ej., fideos envasados instantáneos *ramen*)⁴⁰.

³⁶ ALINORM 01/12 A. párr. 62.

³⁷ ALINORM 01-12, párr. 37.

³⁸ ALINORM 01-12A, párr. 61.

³⁹ 33ª reunión del CCFAC, tema 7 c) del programa, observaciones sin número y CX-FAC 01/8, párr. 177.

⁴⁰ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y W.-W. Huang, enc. de la edición, capítulo 3: Wheat Products – 1 Noodles, H. Corke y M. Bhattacharyta, Technomic Publishing Co. Lancaster PA 1999, págs. 43-44.

6. Los fideos de arroz son corriente en Asia, Por ejemplo, en China el *mi fen* se confecciona solamente con arroz, mientras que en el Japón, el *harusame* puede hacerse con habas mung, almidón o arroz o una combinación de estos ingredientes. En Taiwán el *mi fen* puede confeccionarse con arroz no glutinoso. El *mi fen* se produce fresco o como una materia deshidratada que puede reconstituirse en agua caliente antes del consumo. Los fideos de arroz pueden consumirse en sopas o en forma de aperitivos⁴¹.

7. En Tailandia hay cuatro tipos básicos de fideos: i) *klay daw* confeccionados mezclando harina pura de arroz con agua hasta formar una masa; la masa se cuece al vapor para formar hojas anchas y planas que se pliegan y se cortan en tiras dando *sai yoi* (fideos planos de "línea ancha" de 2 a 3 cm de ancho), *sai lak* (fideos de "línea pequeña" de 5 mm de ancho) o *sai mai* ("fideos en línea" de 1 a 2 mm de ancho), que suelen venderse únicamente en forma desecada; ii) *khanom jin*, que es una forma popular en el sur de Tailandia y se confecciona pasando a presión una masa de harina de arroz por un colador y sumergiéndola en agua hirviendo; iii) *ban-mai*, elaborados con harina de trigo y a veces huevo que se venden sólo en manojos frescos; y iv) *wun sen*, un fideo casi transparente elaborado con almidón de haba mung y agua que se vende en manojos desecados⁴².

8. En Asia "pastas" y "fideos" son dos productos diferentes en función de las materias utilizadas, los métodos de fabricación y la calidad del trigo deseada por el criador de trigo y los parámetros de textura exigidos por el consumidor. En Asia la "pasta" suele referirse a productos extruidos al estilo italiano (p. ej., espaguetis y macarrones) que se fabrican con sémola basta molida de trigo tetraploide o duro, y los "fideos" se refieren generalmente a productos de origen asiático elaborados con harina hexaploide o común (del pan). El método básico de fabricación de los fideos comprende la mezcla de los ingredientes para formar una masa consistente de poca humedad que se pasa repetidamente entre rodillos de laminación hasta conseguir el grosor deseado y se corta en tiras que pueden utilizarse frescas o desecarse⁴³.

Pastas y fideos (enfoque europeo)

Definición de pasta

9. La pasta puede definirse como un producto obtenido mediante el estirado, la laminación y el secado consiguiente (en el caso de la pasta seca) de la masa preparada exclusivamente con sémola de trigo duro (*Triticum durum*), sémola de trigo duro basto, sémola de trigo duro entero, y/o harina de trigo blando (*Triticum aestivum*) (en el caso de la pasta fresca) mezclada con agua, con o sin huevos o u otros ingredientes opcionales, con un relleno o sin él. En algunos países la pasta puede fabricarse también con harina de trigo blando, o con menos de una mitad del contenido de harina de cebada y/o centeno.

10. La Unión Europea tiene la mayor producción de pasta (3,9 millones de toneladas) y el mayor consumo de pasta (más de 3 millones de toneladas) del mundo. De conformidad con la legislación de la Comunidad Europea sobre la utilización de colores y aditivos alimentarios, los colores están prohibidos en todos los productos de pasta, está prohibido el uso de aditivos en la pasta seca y está muy restringido el uso de aditivos en la pasta fresca. Esto se debe a que todas las necesidades tecnológicas y sensoriales pueden satisfacerse recurriendo a ingredientes naturales, mientras que se requieren muy pocos aditivos en la pasta fresca y en los rellenos de pasta fresca

Definición de fideo

11. Al igual que con los fideos, el término se utiliza normalmente para designar fideos de tipo oriental, del cual existe un gran número de variedades. Los fideos orientales deben gran parte de su variedad a los modos diferentes de producción y de presentación al consumidor.

41 *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y W.-W. Huang, enc. de la edición, capítulo 2: Rice Products, B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pág. 19.

42 *World Food Thailand*, Lonely Planet Publications, 2000, págs. 41-45.

43 *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y W.-W. Huang, enc. de la edición, capítulo 3: Wheat Products –1. Noodles, H. Corke y M. Bhattacharya, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs 46-47.

12. Los fideos se caracterizan por ser tiras finas cortadas de masa laminada que pueden confeccionarse a base de harina de trigo (*Triticum aestivu*) (trigo duro y blando), agua y sal. Los fideos orientales pueden también confeccionarse con harina de arroz, harina de trigo sarraceno o almidones derivados del arroz, el trigo, el haba mung, la tapioca, el boniato, el sago y el maíz.

13. El agua y la sal (sal común o sal alcalina) son ingredientes indispensables, además del la harina, para fabricar los fideos. Se incluyen para mejorar la calidad del producto acabado o producir variedades diferentes muchos otros ingredientes como trigo sarraceno, almidón, aceite, antioxidantes, estabilizantes, polifosfatos, gluten vital, huevos o polvo de huevo, sustancia conservadoras, emulsionantes, colores, riboflavina y gomas. Los fideos se clasifican según la materia prima utilizada, el tipo de sal, el tamaño de los hilos y la forma en que se vende el producto (p. ej., fresco, desecado, hervido, cocido al vapor, instantáneo, de taza instantánea, hervido y congelado).

14. Los fideos se fabrican mezclando las materias primas, laminando la masa, mezclando la masa, laminando, pasando por el rodillo y cortando la masa. Este proceso de fabricación es idéntico para todos los tipos de fideos. Los hilos de fideo se elaboran todavía más para producir variedades diferentes.

Pastas y fideos (enfoque norteamericano)

15. Los Estados Unidos de América no establecen distinciones oficiales entre los productos de “pasta” y de “fideos” en sus normas de identidad de los alimentos, y estas normas permiten que los fideos se preparen con trigo. Por ejemplo, la norma sobre productos alimentarios de los EE.UU. define los “productos a base de fideos” como productos preparados con sémola, harina de trigo duro, harina para gachas, harina de otros cereales o cualquier combinación de dos o más de estas materias, con huevos líquidos, huevos congelados, huevos desecados, yema de huevo o cualquier combinación de dos o más de estas materias, con agua o sin ella o con uno o más de los ingredientes especificados o sin ellos. Estos ingredientes opcionales comprenden el aditivo monoestearato de glicerina. La definición de “productos a base de fideos” comprende los “macarrones de huevo”, “espaguetis de huevo” y “fideos de huevo” que en los EE.UU. se considerarían “pastas”. Hay también una norma para “productos a base de fideos de trigo y soja” que cumplen los requisitos sobre “productos a base de fideos”, con la diferencia que contienen harina de soja preparada con habas descascarilladas de soja, después de eliminar su grasa o sin eliminarla⁴⁴.

16. Los Estados Unidos de América tienen también normas de identidad sobre alimentos para productos que los consumidores consideran “pastas”. Estos productos pueden prepararse con granos distintos del trigo (p. ej., la soja) y pueden contener aditivos. Los “productos a base de macarrones” se preparan con masa hecha de sémola, harina de trigo duro, harina para gachas, harina de otros cereales o toda combinación de dos o más de estas materias, con agua y con uno o más de los ingredientes opcionales especificados o sin ellos. Estos ingredientes opcionales comprenden los aditivos fosfato disódico y monoestearato de glicerina concentrado. Los “productos a base de macarrones de leche sin grasa” cumplen los requisitos de los “productos a base de macarrones”, pero no pueden contener leche en polvo sin grasa, leche descremada concentrada o ambas cosas, y carragahen. Los “productos a base de macarrones de trigo entero” cumplen los requisitos de los “productos a base de macarrones”, pero pueden prepararse con harina de trigo entero o harina de trigo duro entero, en cuyo caso el fosfato disódico no puede utilizarse como ingrediente opcional. Los “productos a base de macarrones de trigo y soja” cumplen la definición de los “productos a base de macarrones” pero contienen harina de soja preparada con soja descascarillada elaborada en caliente, con o sin eliminación de su grasa, y el aditivo fosfato disódico no puede utilizarse como ingrediente opcional⁴⁵.

17. En los EE.UU. no hay una distinción real entre “pastas” y “fideos” basada en los ingredientes o el uso de aditivos. En los EE.UU. la diferencia entre “pastas” y “fideos” se concibe como una diferencia en la forma del producto. Las “pastas” comprenden: i) productos con forma, como rotini, farfalle, rigatoni y macarrones doblados; ii) productos rellenos, como los ravioli; iii) algunos productos extruidos, como los fideos de lasagna y los espaguetis. Los “fideos” son por consiguiente un tipo de “pasta”.

⁴⁴ U.S. Code of Federal Regulations (2001): 21 CFR 139.150 (Productos a base de fideos) y 21 CFR 139.180 (Productos a base de fideos de trigo y soja).

⁴⁵ US Code of Federal Regulations (2001): 21CFR 139.110 (Productos a base de macarrones), 21CFR 139.121 (productos a base de macarrones de leche sin grasa), 21 CFR 139.138 (productos a base de macarrones de trigo entero) y 21 CFR 139.140 (productos a base de macarrones de trigo y soja).

18. En el Canadá, como en los Estados Unidos, no se establecen distinciones entre fideos y pastas y los “fideos” se consideran como un tipo de “pasta”. Las *Food and Drug Regulations* del Canadá utilizan el término de reglamentación “pastas alimentarias” para calificar los productos a base de fideos y de pastas. Este término se aplica a los macarrones, espaguetis, fideos o “pastas alimentarias semejantes” como los macarrones de huevo, los espaguetis de huevo, los fideos de huevo o las pastas alimentarias de huevo.

RESUMEN

19. La presente exposición ilustra que los dos términos “pastas” y “fideos” tienen diferentes significados en distintas regiones y que no existe un consenso internacional sobre la manera de distinguir entre ambos tipos de productos. Esto demuestra que si bien las pastas y fideos pueden tratarse de modo semejante en algunas regiones del mundo, otras regiones establecen distinciones entre fideos y pastas basadas en diferencias entre los ingredientes utilizados (materias primas y aditivos alimentarios) y el proceso de fabricación aplicado. Las diferencias mundiales en el tratamiento de las pastas y los fideos confirman la importancia de excluir el uso de las descripciones de las categorías de alimentos como descripciones legales de productos o con fines de etiquetado.

20. El examen de los datos de las Hojas de trabajo utilizadas como base para el proyecto de la NGAA facilitadas por los Estados Miembros y por organizaciones no gubernamentales sugiere que las únicas diferencias coherentes entre pastas y fideos son las siguientes: 1) el método de fabricación y las materias primas (no los aditivos alimentarios) utilizados en la fabricación de estos productos ; y 2) el uso de aditivos en pastas y fideos frescos y en pastas y fideos elaborados (p. ej., desecados o precocidos).

RECOMENDACIÓN

21. El CCFAC quizá desee considerar las siguientes alternativas para solucionar las preocupaciones planteadas en relación a la categoría 06.4 (pastas y fideos y productos similares).

- a) Afirmar que la categoría de alimentos 06.4 (Pastas y fideos y productos similares (p. ej., fécula de arroz en hojas, “vermicelli” de arroz) debería mantenerse como en el actual SCA.
- b) Sustituir el término “pastas y fideos y productos similares” de la categoría 06.4 y sus subcategorías 06.4.1 y 06.4.2 por el término “pastas alimentarias”.
- c) Considerar la posibilidad de dividir la categoría 6.4 “Pastas y fideos y productos similares (p. ej. fécula de arroz en hojas, “vermicelli” de arroz)” en subcategorías de pasta y fideos del modo siguiente:

06.4 PASTAS, FIDEOS Y PRODUCTOS SIMILARES (P. EJ., FÉCULA DE ARROZ EN HOJAS, “VERMICELLI” DE ARROZ)

06.4.1 PASTAS

06.4.1.1 PASTAS DESECADAS

06.4.2.2 PASTAS FRESCAS

06.4.2 FIDEOS Y PRODUCTOS SIMILARES (P. EJ., FÉCULA DE ARROZ EN HOJAS, “VERMICELLI” DE ARROZ)

06.4.3 PASTAS, FIDEOS Y PRODUCTOS SIMILARES PRECOCIDOS

- d) Considerar la posibilidad de revisar la categoría 06.4 “pastas, fideos y productos similares (p. ej., fécula de arroz en hojas, “vermicelli de arroz”) mediante la creación de las siguientes cuatro subcategorías:

06.4.1 PASTAS Y FIDEOS Y PRODUCTOS SIMILARES FRESCOS:

Productos a base de pastas y fideos que no están tratados (p. ej., no cocidos térmicamente, pregelatinizados ni congelados) ni deshidratados. Estos productos se destinan al consumo poco después de la preparación. Ejemplos: fideos no hervidos, “cortezas” o crostas de rollos de primavera, wonton y shuo mai.

06.4.2 PASTAS Y FIDEOS Y PRODUCTOS SIMILARES:

Productos de pastas y fideos que no están tratados (p. ej., no calentados, pregelatinizado ni congelados) ni deshidratados. Ejemplos: las formas desecadas de espaguetis, fideos de soja, “vermicelli” de arroz, macarrones y fideos de arroz.

06.4.3 PASTAS Y FIDEOS Y PRODUCTOS SIMILARES PRECOCIDOS:

Productos de pastas y fideos que están tratados (p. ej., cocidos térmicamente, pregelatinizados o congelados). Estos productos pueden venderse directamente al consumidor (p. ej., los gnocchi precocidos y enfriados que deben calentarse antes del consumo) o pueden ser el componente de almidón de comidas preparadas (p. ej., platos principales congelados que deben calentarse para servir y que contienen espaguetis, macarrones o fideos; espaguetis en lata y platos principales de albóndigas). También se incluyen los fideos orientales instantáneos (*ramen* y *sokuseki-men*) que están pregelatinizados y se calientan antes de venderlos al consumidor.

Extracto del Preámbulo del NGAA (Norma del Codex 192-1995 (Rev. 2-1999))

5. SISTEMA DE CLASIFICACION DE ALIMENTOS⁴⁶

El sistema de clasificación de alimentos es un instrumento para asignar los usos de aditivos alimentarios autorizados por la presente Norma. El sistema de clasificación de alimentos comprende los alimentos en los que no se permiten aditivos.

Las descripciones de los alimentos no son designaciones legales de los productos ni contemplan fines de etiquetado.

El sistema de clasificación de alimentos se basa en los siguientes principios:

El sistema de clasificación de alimentos es jerárquico, lo cual significa que cuando se permite el uso de un aditivo en una categoría general está permitido automáticamente su uso en todas las subcategorías si no se afirma lo contrario. De modo semejante, cuando un aditivo se permite en una subcategoría su uso se permite también en todas las subcategorías siguientes y en las descripciones o alimentos individuales de una subcategoría.

El sistema de clasificación de alimentos se basa en las descripciones de los productos alimentarios en su forma comercializada, si no se afirma otra cosa.

El sistema de clasificación de alimentos tiene en cuenta el principio de arrastre. Con arreglo a este principio el sistema de clasificación de alimentos no necesita mencionar específicamente alimentos compuestos, por

46 Cada norma del Codex sobre productos se ha asignado inicialmente a una de las categorías o subcategorías de alimentos sobre la base del sistema preparado por la Confédération des Industries Agro-Alimentaires de la CEE (CIAA). Se espera que el sistema de clasificación de alimentos para la Norma (CL 1996/14-FAC) forme la base de un nuevo sistema de clasificación de alimentos que se propondrá finalmente para que lo apruebe la Comisión. En el ANEXO B figuran los números de las normas del Codex (CXSN) junto con los nombres correspondientes de las normas del Codex para los productos y las categorías y subcategorías de alimentos en las que se han clasificado los CXSN.

[Nota: El Anexo B se ha diseñado de nuevo como ANEXO C a partir de la 30ª reunión del CCFAC (véase CX/FAC 99/6, septiembre de 1998). La referencia al SAC para la elaboración de la NGAA deberá también actualizarse en esta nota.]

ejemplo, comidas preparadas, porque estos alimentos pueden contener, proporcionalmente, todos los aditivos permitidos en sus componentes, excepto cuando el alimento compuesto necesita un aditivo que no está autorizado en sus componentes.

El sistema de clasificación de alimentos se utiliza para simplificar la presentación de informes sobre los usos de los aditivos alimentarios durante la confección y construcción de la Norma.

Sistema de Clasificación de Alimentos (SCA) para la elaboración de la NGAA (en la 33ª reunión del CCFAC) con la descripción de las categorías de alimentos

01.0 PRODUCTOS LÁCTEOS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE LA CATEGORÍA 02.0:

Comprende todos los tipos de productos lácteos que pueden tener un origen adecuado (p. ej., vaca, oveja, cabra). En esta categoría, un producto “natural” es un producto que no está aromatizado, no contiene fruta, hortalizas u otros ingredientes, ni está mezclado con otros ingredientes no lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo permitan ⁴⁷.

01.1 Leche y bebidas lácteas:

Comprende todos los productos lácteos líquidos naturales y aromatizados basados en leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera.

01.1.1 LECHE Y SUERO DE MANTEQUILLA:

Comprende únicamente productos líquidos naturales.

01.1.1.1 Leche

La leche líquida se obtiene generalmente de vacas, pero puede obtenerse también de ovejas y cabras. La leche se suele tratar térmicamente mediante pasteurización, tratamiento a temperatura ultraelevada (UHT) o esterilización ⁴⁸.

01.1.1.2 Suero de mantequilla (natural):

El suero de mantequilla (leche agria) se produce mediante la fermentación de la leche líquida, o bien mediante la acidificación espontánea por acción de bacterias formadoras de ácido láctico o de aroma o mediante la inoculación de leche caliente con cultivos bacterianos puros (suero de leche cultivada) ⁴⁹. El suero de leche puede pasteurizarse o esterilizarse.

01.1.2 BEBIDAS LÁCTEAS, AROMATIZADAS Y/O FERMENTADAS (LECHE CON CHOCOLATE, CACAO, PONCHE DE HUEVO, YOGUR PARA BEBER, BEBIDAS A BASE DE SUERO):

Comprende todas las bebidas líquidas a base de leche aromatizadas listas para consumir y sus mezclas, excluidas las mezclas para cacao (mezclas de cacao, categoría 05.1.1). Ejemplos: chocolate caliente, leche malteada con chocolate, bebidas de yogur con sabor a fresa.

01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría 01.1.2 (bebidas lácteas):

Comprende todos los productos naturales a base de leche desnatada, parcialmente desnatada, con poca grasa y entera. Los productos aromatizados se incluyen en las categorías 01.2.2 (bebidas) y 01.7 (postres).

⁴⁷ La definición de “natural” figura en los comentarios de la FIL sobre el SCA (33ª CCFAC. CRD 4).

⁴⁸ *Food Chemistry*, HHH.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p389.

⁴⁹ *Ibid.*, pág. 392.

01.2.1 LECHES FERMENTADAS (NATURALES):

Comprende todos los productos naturales, incluidos la leche fermentada líquida, la leche acidificada y la leche cultivada. El yogur natural, sin aromas o colores, puede figurar en una de las subcategorías de 01.2.1 según esté tratada o no térmicamente después de la fermentación.

01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación:

Comprende productos naturales líquidos y no líquidos, como el yogur y el yogur endulzado edulcorado⁵⁰.

01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación:

Productos similares a los de la categoría 01.2.1.1, pero que se han tratado térmicamente (esterilización o pasterización).

01.2.2 CUAJADA:

Leche natural cuajada producida por la acción de la enzima rennina. Comprende la leche cuajada. Los productos a base de cuajada aromatizada figuran en la categoría 01.7.

01.3 Leche condensada y productos análogos:

Comprende tipos naturales, edulcorados y aromatizados de leche condensada y evaporada y productos análogos (incluidos los blanqueadores de bebidas). Abarca productos basados en leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera.

01.3.1 Leche condensada (natural):

La leche condensada se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche. En el caso de la leche evaporada, la eliminación del agua puede realizarse calentándola⁵¹. Incluye la leche parcialmente deshidratada.

01.3.2 BLANQUEADORES DE BEBIDAS:

Sucedáneos de la leche o de la nata (crema) consistentes en una emulsión de grasa y agua utilizada en bebidas como el café y el té. Los productos tienen generalmente forma líquida o en polvo. Comprende los productos análogos a la leche condensada.

01.3.3 LECHE CONDENSADA EDULCORADA (NATURAL Y AROMATIZADA), Y ANÁLOGOS:

La leche condensada edulcorada se fabrica como se ha indicado en relación con la leche condensada (01.3.1), pero con adición de azúcar⁵². Los productos naturales no contienen colores ni aromas, pero sí los correspondientes productos aromatizados. La forma de los productos es líquida o en polvo.

01.4 Nata (crema) natural y productos similares:

Comprenden todos los productos líquidos, semilíquidos y semisólidos de nata (crema) y productos análogos a la nata (crema). Los productos de nata (crema) aromatizados figuran en las categorías 01.1.2 (bebidas) y 01.7 (postres).

⁵⁰ Norma del Codex para el yogur y el yogur edulcorado (CXSN A-11 (a)-1975). El yogur según lo define esta norma no permite utilizar colores y aromas como ingredientes opcionales.

⁵¹ Norma del Codex para las Leches Evaporadas (CXSN A-03-1999 Rev.1).

⁵² Norma del Codex para las Leches Condensada Edulcorada (CXSN A-04-1999 Rev. 1).

⁵³ Norma del Codex para la Nata & crema para el Consumo directo (CXSN A-09-1976).

01.4.1 NATA (CREMA) PASTERIZADA:

Crema (nata) sometida a pasterización mediante un tratamiento térmico adecuado o a base de leche pasterizada⁵³. Comprende la nata (crema) de leche y la nata “mitad-mitad”.

01.4.2 NATAS (CREMAS) ESTERILIZADAS, UHT, PARA BATIR O BATIDAS Y NATAS DE CONTENIDO DE GRASA REDUCIDO:

La nata (crema) esterilizada se somete a un tratamiento térmico adecuado en el recipiente en el que se presenta al consumidor. La nata (crema) se trata a temperatura muy elevada (UHT) o la nata ultrapasterizada se somete a un tratamiento térmico adecuado (UHT o ultrapasterización) en un proceso de flujo continuo y se envasa asépticamente. La nata puede envasarse también a presión (nata batida)⁵³. Comprende la crema para batir, la nata espesa, la nata batida pasterizada y las decoraciones y rellenos lácteos del tipo de la nata batida.

01.4.3 NATA (CREMA) CUAJADA:

Nata (crema) espesada y viscosa formada por acción enzimática. Comprende la nata agria (nata sometida a la fermentación del ácido láctico, como se ha dicho en relación con el suero (01.1.1.2))⁵⁴

01.4.4 PRODUCTOS ANÁLOGOS A LA NATA (CREMA):

Sucedáneo de la nata (crema) consistente en una emulsión de grasa-agua en forma líquida o en polvo para usos distintos de los de los blanqueadores de bebidas (01.3.2). Comprender los revestimientos instantáneos de nata batida y los sucedáneos de la nata.

01.5 Leche en polvo y nata (crema) en polvo:

Comprende leche en polvo natural y aromatizada, nata (crema) en polvo o combinaciones de estos dos productos y los productos análogos. Comprende productos basados en leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera.

01.5.1 LECHE EN POLVO Y NATA (CREMA) EN POLVO (NATURALES):

Productos lácteos obtenidos mediante la eliminación parcial del agua de la leche o nata (crema) producida en polvo⁵⁵.

01.5.2 PRODUCTOS ANÁLOGOS A LA LECHE Y A LA NATA (CREMA) EN POLVO:

Productos basados en una emulsión grasa-agua y desecados para usos distintos de los de los blanqueadores de bebidas (01.3.2). Los productos pueden estar aromatizados. Ejemplo: mezcla de nata (crema) desecada de imitación.

01.5.3 MEZCLA DE LECHE Y NATA (CREMA) EN POLVO (NATURAL Y AROMATIZADA):

Producto consistente en una mezcla de leche en polvo y nata (crema) en polvo a la cual puede añadirse aromatizantes.

01.6 Queso y productos análogos:

Comprende todos los productos de queso y análogos basados en emulsiones grasa-agua. Se clasifican en otras categorías los productos como la salsa de queso (12.6.2), los aperitivos con aroma de queso (15.1) y los alimentos compuestos preparados uno de cuyos ingredientes es el queso (p. ej., macarrones y queso; 16.0).

⁵³ Norma del Codex para la Nata (Crema) para el Consumo directo(CXSN A-09-1976).

⁵⁴ *Food Chemistry*, HHH.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 393.

⁵⁵ Norma del Codex para las Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo (CXSN 207-1999)

01.6.1 QUESO NO MADURO:

El queso no maduro, incluido el queso fresco, es adecuado para consumirlo después de su fabricación⁵⁶. Ejemplos: el “cheese cottage” (un requesón blando, no maduro cuajado con ácido y derivado de la leche de vaca pasteurizada y desnatada), el “cheese cottage” cremoso cubierto con una mezcla cremosa⁵⁷, el queso cremoso (rahmfrischkäse, un queso no curado, blando y para untar elaborado con leche de vaca pasteurizada y nata (crema) pasteurizada)⁵⁸, queso neufchatel y queso mozzarella (scamorza). Comprende el queso entero y la corteza de queso (en los quesos no maduros con “piel” como la mozzarella). La mayoría de productos son naturales, sin embargo algunos, como el “cheese cottage” y el queso cremoso pueden tener aromatizante o contener ingredientes como fruta, hortalizas o carne.

01.6.2 QUESO MADURO:

El queso maduro no es adecuado para consumir después de la fabricación y se mantiene en condiciones de temperatura durante el tiempo necesario para que tengan lugar los necesarios cambios bioquímicos y físicos que caracterizan el queso específico. En los quesos madurados con moho la maduración se consigue principalmente mediante el desarrollo de un crecimiento característico de moho en todo el interior y/o en la superficie del queso⁵⁶. El queso maduro puede ser blando (p. ej., camembert), semiblando (p. ej., edam), duro (p. ej., cheddar) o con poca grasa (p. ej., harzer käse). Incluye el queso en salmuera, que es un queso maduro semiblando a blando, de color blanco a amarillento con una textura compacta y sin corteza auténtica que se conserva en salmuera hasta que se presenta al consumidor (p. ej., queso feta)⁵⁹.

01.6.2.1 Queso maduro completo, incluida la corteza:

Se refiere al queso que ha madurado enteramente (incluido el madurado con moho), con su corteza o parte de ella, como el queso cortado, desmenuzado, rallado o en rodajas. Ejemplos de queso maduro: queso azul, brie, gouda, havarti, queso duro para rallar, parmesano y suizo.

01.6.2.2 Corteza de queso maduro:

Se refiere a la corteza solamente del queso. Algunos quesos se fabrican con un recubrimiento ceroso (corteza) que protege el queso, al cual puede agregarse color.

01.6.2.3 Queso en polvo (para reconstitución; por ejemplo para salsa a base de queso) :

Producto deshidratado preparado de una variedad de queso o queso fundido. No comprende el queso rallado o desmenuzado (01.6.2.1 queso de variedad; 01.6.4 queso fundido). El producto se fabrica para ser reconstituido con leche o agua y preparar una ensalada o para utilizarlo tal cual como ingrediente (p. ej., con macarrones hervidos, leche y mantequilla para preparar una cacerola de macarrones con queso). Comprende el queso secado por aspersión.

01.6.3 QUESO DE SUERO:

Un producto sólido o semisólido que se obtiene concentrando suero con adición o no de leche, nata (crema) u otros materiales lácteos y moldeado del producto concentrado⁶⁰. Comprende el queso entero y la corteza del queso. Es diferente del queso de suero con proteínas (01.06.6).

01.6.4 QUESO FUNDIDO:

Producto con una duración en almacén muy larga elaborado con quesos naturales, para rallar muy duros o duros mediante desmenuzamiento y calentamiento, que pueden contener otros ingredientes

⁵⁶ Norma del Codex para el Queso (CXSN A-06-1999 Rev. 1 Enmendada el 2001).

⁵⁷ Norma del Codex para el “Cottage Cheese”, incluido “Cottage Cheese” de crema (CXSN C-16-1968)

⁵⁸ Norma del Codex para el Queso de nata (crema)(Rahmfrischkäse).(CXSN C-31-1973).

⁵⁹ Norma del Codex para Queso en Salmuera (CXSN 208-1999 Enmendada en 2001)

⁶⁰ Norma del Codex para el Queso de Suero (CXSN A-07-1999 Rev.1)

añadidos como leche en polvo, nata (crema), aromas, condimentos y fruta, hortalizas y/o carne. El producto puede servir para untar o puede cortarse en tiras⁶¹.

01.6.4.1 Queso fundido natural:

Producto de queso fundido que sin adición de aromatizantes, condimentos, fruta, hortalizas y/o carne. Son ejemplos el queso americano, el queso club y el queso “cold-pack”.

01.6.4.2 Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.:

Producto de queso fundido con adición de aromatizantes, condimentos, fruta, hortalizas y/o carne. Son ejemplos el queso neufchatel para untar con hortalizas, el queso “jack” de pimiento (queso “jack” de Monterrey con trozos de pimiento), el queso cheddar para untar con vino y las bolas de queso (queso fundido con forma, cubierto de nueces, hierbas o especias).

01.6.5 PRODUCTOS ANÁLOGOS AL QUESO:

Comprenden los productos similares al queso basados en emulsiones grasa-agua, incluidos los de forma deshidratada (en polvo). Comprende el queso de imitación y las mezclas de quesos de imitación.

01.6.6 QUESO DE SUERO CON PROTEÍNAS:

Producto que contiene la proteína extraída del componente de suero de la leche. Es diferente del queso de suero (01.6.3).

01.7 Postres lácteos (p. ej., helados, bebidas a base de leche fría, pudines, yogur aromatizado o a base de fruta):

Comprende los productos lácteos de postre y las mezclas de postre listos para consumir. Dulces y golosinas lácteas congeladas y rellenos de base láctea. Yogur aromatizado (un producto de leche cuajada obtenido por la fermentación ácida de la leche y productos lácteos a los que se han añadido aromatizantes e ingredientes (p. ej., fruta, cacao, café) que pueden o no haberse tratado térmicamente después de la fermentación⁶². Otros ejemplos: el helado (postre congelado que pueden contener leche entera, productos de leche desnatada, nata (crema) o mantequilla, azúcar, aceite, productos a base de huevo, y fruta, cacao o café), leche helada, leche gelatinizada, yogur aromatizado y congelado, junket (postre dulce parecido a un flan elaborado con leche aromatizada cuajada con cuajo), pudín de caramelo y mousse de chocolate.

01.8 Suero y productos a base de suero, excluido el queso de suero:

El suero es el líquido que se separa de la cuajada después de cuajarse la leche, la nata (crema), la leche desnatada o la leche cortada con enzimas similares al cuajo durante la fabricación de queso, caseína o productos similares. El suero ácido se obtiene después de cuajar la leche, la nata (crema), la leche descremada o la leche cortada, principalmente con ácidos del tipo utilizado en la fabricación del queso fresco. El suero en polvo se prepara desecando por aspersion o con rodillo el suero o el ácido, del cual se ha eliminado la parte principal de la grasa de la leche⁶³. También comprende la mantequilla de suero (una emulsión de agua en aceite derivada del suero y utilizada como sustancia parecida a la mantequilla).

⁶¹ *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 400. Véase también Norma del Codex para Queso fundido o Queso fundido para untar o extender de una variedad denominada (CXSN A 08^a-1978) y Norma del Codex para preparados a base de Queso fundido “process(ed) cheese food” y “process(ed) cheese spread” (CXSN A-08c-1978).

⁶² Norma del Codex para el Yogur (yogurt)aromatizado y Productos tratados térmicamente después de la Fermentación (CXSN A-11b-1976).

⁶³ Norma del Codex para los Sueros en Polvo (CXSN A-15-1995).

02.0 GRASAS Y ACEITES Y EMULSIONES GRASAS (DEL TIPO AGUA EN ACEITE):

Comprende todos los productos basados en grasas de origen vegetal, animal o marino, o sus mezclas.

02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua:

Las grasas y aceites comestibles son alimentos compuestos de glicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino⁶⁴. Las mezclas (p. ej., mezclas de aceite animal y vegetal) tienen clasificaciones separadas para cada componente (a saber, aceite animal (02.1.3) y aceite vegetal (02.1.2)).

02.1.1 ACEITE DE MANTEQUILLA, GRASA DE LECHE ANHIDRA, GHEE:

Los productos de grasa de leche anhidra, aceite de mantequilla anhidro y aceite de mantequilla derivan exclusivamente de leche y/o de productos obtenidos de la leche mediante un proceso que elimina casi completamente el agua y los sólidos no grasos. El ghee es un producto obtenido exclusivamente de la leche, la nata (crema) o la mantequilla mediante un proceso que elimina casi completamente el agua y los sólidos no grasos; tiene un sabor y una estructura física especialmente desarrollados⁶⁵.

02.1.2 GRASAS Y ACEITES VEGETALES:

Las grasas y aceites vegetales comestibles se obtienen de productos vegetales comestibles. Pueden obtenerse de una sola planta o comercializarse y utilizarse como aceites mezclados que se designan generalmente como aceites comestibles, para cocinar, para freír, de mesa o para ensalada⁶⁶. Los aceites vírgenes se obtienen con medios mecánicos (p. ej., prensando o expulsando) aplicando sólo calor para no alterar la composición natural del aceite. Los aceites vírgenes son adecuados para el consumo en su estado natural. Los aceites prensados en frío se obtienen por medios mecánicos sin aplicación de calor^{64,67}. Son ejemplos el aceite de oliva virgen, el aceite de semilla de algodón, el aceite de cacahuete y el vanaspati.

02.1.3 MANTECA DE CERDO, SEBO, ACEITE DE PESCADO Y OTRAS GRASAS ANIMALES:

Todas las grasas y aceites animales deben derivar de animales en buena salud en el momento del sacrificio y destinados al consumo humano. La manteca de cerdo es grasa obtenida del tejido adiposo del cerdo. La grasa de vacuno comestible se obtiene del tejido adiposo fresco de los bovinos que cubre la cavidad abdominal y rodea los riñones y el corazón, y de otros tejidos adiposos compactos e intactos. Esta grasa fresca obtenida en el momento del sacrificio es la “grasa del sacrificio”. La grasa de vacuno de primera (primer jugo u “oleo stock”) se obtiene mediante una primera extracción con poco calor (50-56° C) de grasa de sacrificio y cortes selectos de grasa (grasa cortada). La grasa de vacuno de segunda es un producto con olor y sabor típicos de la carne de vacuno que se obtiene mediante extracción (a 60-65° C) y purificación de la grasa de vacuno. La grasa extraída de cerdo es grasa obtenida de los tejidos y huesos del cerdo. El sebo comestible (pringue) se produce extrayendo el tejido adiposo (excluida la grasa de corte), los músculos conexos y los huesos de animales bovinos o de corderos. Los aceites de pescado se obtienen de pescado adecuado como arenques, sardinas, sardinetas y anchoas^{68,69}. Otros ejemplo son el sebo y el tejido adiposo de la carne de vacuno o del cerdo parcialmente desgrasado.

⁶⁴ Norma General del Codex para Grasas y Aceites Comestibles no Regulados por Normas Individuales del Codex (CXSN 019-1999)

⁶⁵ Norma del Codex para los Productos a Base de Grasa de la Leche (CXSN A-02-1999 Rev 1).

⁶⁶ *Food Chemistry*, HHH.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 472-476.

⁶⁷ Norma del Codex para los Aceites de Oliva (CXSN 033-1989 Rev.1); y Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados (CXSN 210-1999 Enmendada en 2001).

⁶⁸ *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 472-476.

⁶⁹ Norma del Codex para Grasas Animales Especificadas (CXSN 211-1999).

02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite:

Comprende todos los productos emulsionantes, excluidos los productos de base grasa contrapartes de los lácteos y postres lácteos.

02.2.1 EMULSIONES CON UN 80% DE GRASA COMO MÍNIMO:

Comprende todos los productos enteramente grasos. Sus contrapartes con contenido reducido de grasa figuran en la categoría 02.2.2

02.2.1.1 Mantequilla y mantequilla concentrada:

La mantequilla es un producto graso consistente en una emulsión de agua en aceite derivada exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche⁷⁰.

02.2.1.2 Margarina y productos análogos (p. ej., mezclas de mantequilla y margarina):

La margarina es una emulsión de agua en aceite, para untar o líquida producida principalmente a partir de grasas y aceites comestibles no derivados de la leche⁷¹. Las mezclas mantequilla-margarina son mezclas de mantequilla y margarina.

02.2.2 EMULSIONES CON MENOS DEL 80% DE GRASA (P. EJ., MINARINA):

Comprenden las contrapartes de la mantequilla y la margarina con contenido reducido de grasa y los productos derivados de la mantequilla /p. ej., la “buterina”, una mezcla para untar de mantequilla y aceites vegetales)⁷². La minarina es una emulsión de agua en aceite para untar producida principalmente con agua y grasas y aceites comestibles que no derivan únicamente de la leche⁷³

02.3 Emulsiones grasas distintas de las indicadas en 02.2, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados:

Comprende las contrapartes de base grasa de alimentos lácteos, excluidos los productos de postres. Son ejemplos la leche rellena o de imitación (una leche con sucedáneo de grasa fabricada con sólidos lácteos no grasos mediante la adición de grasas vegetales (de aceite de coco, de alazor o de maíz)⁴⁹ decoraciones, rellenos y escarchados no lácteos, crema batida no láctea y nata (crema) vegetal.

02.4 Postres a base de grasas (excluidos los postres lácteos de la categoría 01.7):

Comprende las contrapartes de base grasa de los postres de origen lácteo, que figuran en la categoría 01.7. Comprende productos listos para consumir y sus mezclas. Un ejemplo son los productos parecidos al helado elaborados con grasas vegetales.

3.0 Helados comestibles (incluidos los sorbetes):

Esta categoría comprende postres, dulces y golosinas, helados basados en agua como el sorbete de fruta, los helados de estilos “italiano” y el helado aromatizado.

04.0 FRUTAS Y HORTALIZAS (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS, ALOE VERA, ALGAS MARINAS Y NUECES Y SEMILLAS):

Esta categoría importantes se divide en dos categorías: 04.1 (Frutas) y 04.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y aloe vera) , algas marinas y nueces y semillas). Cada una de estas categorías se subdivide en otras subcategorías de productos frescos y elaborados.

⁷⁰ Norma del Codex para la Mantequilla (Manteca) (CXSN A-01-1999 Rev. 1).

⁷¹ Norma del Codex para la Margarina (CXSN A-01-1999 Rev.1).

⁷² *Food Chemistry*, H-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 395.

⁷³ Norma del Codex para la Minarina (CXSN 135-1989 Rev.1).

04.1 Frutas:

Comprende todos los productos frescos (04.1.1) y elaborados (04.1.2).

04.1.1 FRUTAS FRESCAS

La fruta seca generalmente no tiene aditivos. Sin embargo la fruta seca que se recubre o corta o pela para su presentación al consumidor puede contener aditivos.

04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas:

Fruta cruda presentada fresca de recolectarla.

04.1.1.2 Frutas frescas tratadas superficialmente

Las superficies de algunas frutas frescas se recubren de glaseados o ceras que actúan como capas protectoras y contribuyen a conservar el frescor de la fruta. En estos glaseados o ceras se utilizan aditivos que figuran en las categorías 01.1.1.2. Son ejemplos la manzanas, naranjas y dátiles.

04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas:

La fruta seca que se corta o pela y se presenta al consumidor, p. ej., en una ensalada de fruta.

04.1.2 FRUTAS ELABORADAS:

Comprende todas las formas de elaboración distintas de pelar, cortar y tratar superficialmente la fruta fresca.

04.1.2.1 Frutas congeladas:

Frutas que pueden o no mondarse antes de la congelación. El producto puede congelarse dando un zumo (jugo) o un jarabe azucarado⁷⁴. Ejemplos: la ensalada de fruta congelada y las fresas congeladas.

04.1.2.2 Frutas desecadas:

Frutas de las que se ha eliminado el agua para impedir el crecimiento microbiano⁷⁴. Comprenden los rollos de fruta seca preparados secando los purés de fruta. Son ejemplos las tiras de manzana secas, las pasas y las ciruelas pasas.

04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera:

Comprende los productos adobados como las ciruelas encurtidas, el mango encurtido y la corteza de sandía encurtida. Los productos de fruta orientales adobados (“curados” o “en conserva”) se denominan a veces fruta confitada⁷⁵. Estos no son los productos de fruta confitada de la categoría 04.1.2.7 (p. ej., fruta secada y cubierta de azúcar).

04.1.2.4 Frutas en conserva o embotelladas (pasterizadas):

Producto completamente conservado en el que la fruta fresca se ha limpiado e introducido en latas o jarras con zumo (jugo) natural o jarabe azucarado (incluido el jarabe edulcorado artificialmente) y se ha esterilizado térmicamente o pasterizado. Comprende los productos elaborados en bolsas de esterilización. Son ejemplos la ensalada de fruta en lata y la compota de manzana en jarra.

⁷⁴ *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 613-617.

⁷⁵ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y W.-W Huang, enc. de la edición, capítulo 10: Fruit Products, J.X. Shi y B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pág. 290.

04.1.2.5 Compotas, jaleas, mermeladas:

Las compotas y conservas son productos espesos para untar preparados hirviendo frutas enteras o trozos de frutas, pulpa o puré de fruta, con o sin zumo (jugo) de fruta o zumo concentrado de fruta, y con azúcar para espesar, y a los que puede añadirse pectina y trozos de frutas. La jalea es un producto claro para untar preparado de modo semejante a la compota, pero que tiene una consistencia más lisa y no contiene trozos de fruta. La mermelada es una pasta de fruta espesa y para untar preparada con la fruta entera, la pulpa o el puré de fruta (normalmente un cítrico) que se ha hervido con azúcar para espesarla, y a la cual pueden añadirse trozos de fruta y trozos de corteza⁷⁶. Comprende productos sustitutivos dietéticos elaborados con edulcorantes no nutritivos de gran intensidad. Son ejemplos la mermelada de naranja, la jalea de uva y la mermelada de fresa.

04.1.2.6 Productos para untar a base de frutas, (p. ej., salsa picante) excluidos los indicados en la categoría 04.1.2.5:

Comprende todos los demás productos para untar basados en frutas, como la mermelada de manzana y la cuajada de limón. Comprende también productos de frutas tipo condimento, como la salsa picante de mango y la salsa picante de uva.

04.1.2.7 Frutas confitadas:

Comprende las frutas escarchadas (fruta tratada con una solución de azúcar y secada), fruta confitada (fruta escarchada y desecada que se sumerge en una solución azucarada y se seca para que quede cubierta con una corteza azucarada parecida a un confite) y fruta cristalizada (fruta escarchada desecada y enrollada en azúcar fino o azúcar granulado y secada). Son ejemplos las cerezas (maraschino) para cóctel, las cortezas de cítricos confitadas, los limones confitados (p. ej., los utilizados en los pasteles de fruta y nueces) y la mostarda de fruta.

04.1.2.8 Preparados a base de frutas, incluida la pulpa, los purés los revestimientos de fruta y la leche de coco:

La pulpa de fruta no se destina generalmente al consumo directo. Es una pasta de fruta fresca pasada ligeramente al vapor y colada, con o sin adición de sustancia conservadoras. El puré de frutas (p. ej., el puré de mango, el puré de ciruela) se produce del mismo modo pero tienen una textura más lisa y fina, y puede utilizarse para rellenar pasteles, aunque no limita a este uso. La salsa de fruta (p. ej., salsa de piña o salsa de fresa) se prepara con pulpa de fruta hervida con o sin adición de edulcorantes y puede contener trozos de fruta. La salsa de fruta que puede utilizarse como decoración de artículos finos de pastelería y *sundaes* de helado. El jarabe de fruta (p. ej., jarabe de arándano) es una forma más líquida de la salsa de fruta que puede utilizarse en decoraciones, p. ej., para tortas. Las decoraciones que no son de fruta se incluyen en la categoría 05.4 (decoraciones a base de azúcar y chocolate) y los jarabes de azúcar (p. ej., jarabe de arce) se incluyen en la categoría 11.4.

04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua aromatizada con fruta:

Comprende los productos y mezclas listas para comer. Comprende la gelatina con sabor a fruta, “rote gruze”, “frutgrod”, compota de fruta, nata de coco y *mitsumame* (postre gelatinoso de jalea de agar, trozos de fruta y jarabe). Esta categoría no comprende los artículos de pastelería fina que contienen fruta (categorías 07.2.1 y 07.2.2), los helados comestibles con sabor a fruta (categoría 03.0) o los postres lácteos helados que contienen fruta (categoría 01.7).

04.1.2.10 Productos de fruta fermentada:

Un tipo de producto en salmuera producido conservando en sal mediante la fermentación del ácido láctico. Son ejemplos las pasas de ciruela fermentadas.

⁷⁶ Norma del Codex para Compotas (conservas de frutas) y Jaleas (CXS 079-1981); y Norma del Codex para Mermelada de Agrios (CXS 080-1981).

04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería:

Comprende los productos y mezclas listos para consumir. Comprende todos los tipos de rellenos excluidos los purés (categoría 04.1.2.8). Estos rellenos comprenden generalmente fruta entera o trozos de fruta. Ejemplos: rellenos de tarta de cereza y relleno de pasas para galletas de harina de avena.

04.1.2.12 Frutas cocidas y/o fritas:

La fruta se cuece al vapor, se hierve se hornea o se fríe, con o sin recubrimiento, para su presentación al consumidor. Ejemplos: manzanas al horno, anillos de manzana fritos y pastelitos de melocotón (melocotones al horno con un recubrimiento de masa dulce).

04.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera), algas marinas y nueces y semillas:

Comprende todos los productos frescos (04.2.1) y elaborados (04.2.2). La propuesta para enmendar esta categoría a fin de esclarecer la descripción de las “hortalizas” se expone en la Parte II, párr. 58 a).

04.2.1 HORTALIZAS FRESCAS Y NUECES Y SEMILLAS:

Las hortalizas frescas generalmente no contienen aditivos. Sin embargo las hortalizas frescas que se recubren, cortan o pelan para su presentación al consumidor pueden contener aditivos.

04.2.1.1 Hortalizas frescas no tratadas, y nueces y semillas:

Hortalizas crudas presentadas frescas después de recolectarlas.

04.2.1.2 Hortalizas frescas tratadas superficialmente:

Las superficies de algunas hortalizas frescas se recubren de glaseados o ceras que actúan como capa protectora y contribuyen a conservar la frescor de la hortaliza. Los aditivos utilizados en estos glaseados o ceras se incluyen en las categorías 04.1.1.2. Son ejemplos los aguacates, los pepinos, los pimientos verdes y los pistachos.

04.2.1.3 Hortalizas peladas, cortadas o picadas, y nueces y semillas:

Hortalizas frescas, p. ej., patatas crudas peladas, que se presentan al consumidor para que las cocine en casa (p. ej., en la preparación de patatas paja doradas).

04.2.2 Hortalizas elaboradas, algas marinas y nueces y semillas:

Comprende todas las formas de elaboración distintas de pelar, cortar y tratar superficialmente las hortalizas frescas.

04.2.2.1 Hortalizas congeladas y nueces y semillas:

Las hortalizas frescas suelen blanquearse mondando y congelarse⁷⁷. Son ejemplos el maíz congelado rápidamente, las patatas fritas congeladas rápidamente, los guisantes congelados rápidamente y los tomates elaborados enteros y congelados rápidamente.

04.2.2.2 Hortalizas desecadas, algas marinas y nueces y semillas

Productos en los que el contenido natural de agua se ha reducido por debajo del nivel crítico para el crecimiento de microorganismos sin afectar los nutrientes importantes. El producto puede estar o no destinado a la rehidratación antes del consumo. Comprende hortalizas en polvo que se

⁷⁷ *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs.572-576.

obtienen desecando el jugo, como el tomate en polvo y la remolacha en polvo⁷⁷. Hay los siguientes ejemplos: copos de patatas desecadas y lentejas desecadas. Entre los ejemplos de productos desecados orientales pueden citarse las algas marinas grandes secas (*kelp*, *kombu*), algas marinas grandes secas con condimento (*shio-kombu*), las algas marinas desecadas (*tororo-kombu*), las tiras secas de calabaza (*kampyo*), la ova seca (*nori*) y las laminariales secas (*wakame*).

04.2.2.3 Hortalizas y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja

Productos preparados tratando vegetales crudos con una solución salada. Las hortalizas fermentadas, que son un tipo de producto encurtido, se clasifican en la categoría 04.2.2.7. Ejemplos: col encurtida, pepinillos encurtidos, aceitunas, cebollas encurtidas, setas en aceite, cogollos de alcachofa marinados, achar y picalilli. Ejemplos de hortalizas adobadas al estilo oriental: *tsukemono*, como las hortalizas encurtidas con salvado de arroz (*nuk-zuke*), hortalizas adobadas en *koji* (*koji-zuke*), hortalizas adobadas en pos de sake (*kasu-zuke*), hortalizas adobadas en *miso* (*miso-zuke*) hortalizas adobadas en salsa de soja (*shoyu-zuke*), hortalizas adobadas en vinagre (*su-zuke*) y hortalizas adobadas en salmuera (*shio-zuke*).

04.2.2.4 Hortalizas en conserva, embotelladas (pasterizadas) o en bolsas de esterilización

Productos completamente conservados en los que las hortalizas frescas se pelan y se ponen en latas o jarras dentro de un líquido (p. ej., salmuera, agua, aceite o salsa) y se esterilizan térmicamente o se pasterizan⁷⁷. Ejemplos: castañas en lata, puré de castañas en lata, espárragos envasados en jarras de vidrio, habichuelas enlatadas y cocidas, pasta de tomate en lata (con poco ácido) y tomates en lata (en trozos, cuñas o enteros).

04.2.2.5 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas y nueces y semillas (p. ej., mantequilla de maní (cacahuete)):

Los purés de hortaliza son pastas finamente dispersas preparadas a base de hortalizas concentradas, que pueden haberse tratado antes térmicamente (p. ej., al vapor). Las pastas pueden filtrarse antes del envasado. Los purés contienen cantidades de sólidos inferiores a las pastas (que figuran en la categoría 04.2.26)^{77,78}. Ejemplos: puré de tomate, mantequilla de cacahuete (maní)(una pasta para untar hecha de cacahuetes tostados y molidos mediante la adición de aceite de cacahuete), otras mantequillas de nueces (p. ej., mantequilla de anacardo) y mantequilla de calabaza.

04.2.2.6 Pulpa y preparados de hortalizas, y nueces y semillas (p. ej., postres y salsas de hortalizas, hortalizas confitadas, cuajadas de soja) distintos de los indicados en la categoría 04.2.2.5

Las pastas y pulpas de hortalizas se preparan como se indica en los purés vegetales (categoría 04.2.2.5). Sin embargo las pastas y pulpas tienen un contenido superior de sólidos, y suelen utilizarse como componentes de otros alimentos (p. ej., salsas). Hay los siguientes ejemplos: pulpa de patata, pulpa de rábano picante, pasta de chili (un producto compuesto oriental, no el condimento de chili que figura en la categoría 12.2), extracto de aloe, salsa (p. ej., tomate cortado, cebolla, pimientos, especias y hierbas), pasta dulce de habichuelas encarnadas (*an*), tofu fresco, pasta de tomate, pulpa de tomate, salsa de tomate, jengibre cristalizado y postre de hortaliza a base de frijoles (*namagashi*).

04.2.2.7 Productos de hortalizas fermentadas

Las hortalizas fermentadas son un tipo de producto adobado formado por la acción de bacterias del ácido láctico, generalmente en presencia de sal⁷⁷. Los productos tradicionales orientales de hortalizas fermentadas se preparan secando las hortalizas al aire y dejándolas a temperaturas ambientes para que florezca los microorganismos; las hortalizas se guardan luego en un

⁷⁸ Norma del Codex para Concentrados de Tomate Elaborados (CXSN 057-1981).

ambiente anaeróbico con sal (para generar ácido láctico) y se les añade especias y condimentos⁷⁹. Hay los siguientes ejemplos: pasta de pimiento rojo, productos de hortalizas fermentadas (algunos *tsukemono* distintos de la categoría 04.2.2.3), sojas fermentadas (*natto*) y sauerkraut (col fermentada).

04.2.2.8 Hortalizas cocidas o fritas, y algas marinas:

Hortalizas que se cuecen al vapor, se hierven, se cuecen al horno o se fríen, con o sin recubrimiento, para su presentación al consumidor. Ejemplos: habas cocidas a fuego lento, patatas prefritas, okra frita y hortalizas cocidas en salsa de soja (*tsukudani*).

05.0 CONFITERÍA:

Comprende todos los productos de cacao y chocolate (05.1), otros productos de confitería (05.2), goma de mascar (05.3) y decoraciones y revestimientos (05.4).

05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos productos de imitación y los sucedáneos del chocolate:

Esta categoría está dividida para reflejar la variedad de productos normalizados y no normalizados de cacao y chocolate.

05.1.1 MEZCLAS DE CACAO (POLVOS) Y MASA/TORTA DE CACAO:

Comprende una variedad de productos que se utilizan en la fabricación de otros productos de chocolate o en la preparación de bebidas a base de cacao. La mayoría de los productos de cacao tienen su origen en el grano del cacao, que se obtiene de las habas de cacao después de limpiarlas y descascarillarlas. La masa de cacao se obtiene mediante la desintegración mecánica del grano. Según sea el producto acabado de chocolate que se desea obtener, el grano o la masa de cacao puede tratarse con un proceso de alcalización que endulza el sabor. El polvo de cacao es la fracción de la haba de cacao obtenida como producto durante el aventamiento y eliminación de gérmenes. El cacao en polvo se produce reduciendo el contenido en grasa de la masa o licor de cacao mediante el prensado (incluido el prensado con expulsor) y el moldeado para dar una torta prensada de cacao. La torta prensada de cacao se pica, se muele y da cacao en polvo. El licor de cacao es una pasta de flujo homogéneo producida a partir de grano de cacao, que se ha tostado, secado, picado y molido. Las mezclas de cacao y azúcar contienen solamente cacao en polvo y azúcar. El chocolate en polvo para bebidas se hace de licor de cacao o cacao en polvo y azúcar, y puede añadirse aromatizante (p. ej., vainilina)^{80,81}. Ejemplos: cacao en polvo para bebida; cacao para el desayuno; polvo de cacao, granos, masa, torta de cacao; licor de cacao; mezclas de cacao (polvos para preparar la bebida caliente); mezcla de cacao y azúcar; y mezclas secas para la pastelería de chocolate. Las bebidas de cacao acabadas y la leche de cacao se incluyen en la categoría 01.1.2, y la mayoría de productos de chocolate se incluyen en la categoría 05.1.4.

05.1.2 MEZCLAS DE CACAO (JARABES)

Productos que pueden fabricarse añadiendo una amilasa bacteriana al licor de cacao. La enzima evita que el jarabe se espese o se deposite mediante la solubilización y dextrinización del almidón del cacao. Comprende productos como el jarabe de chocolate utilizado para preparar la leche de chocolate o el chocolate caliente. El jarabe de chocolate difiere de la pasta de chocolate (p. ej., para helados *sundaes*) que figura en la categoría 05.4.

⁷⁹ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y W.-W. Huang, enc. de la edición, capítulo 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs.320-323.

⁸⁰ Norma del Codex para el Cacao en Polvo (cacao) y Mezclas Secas de Cacao y Azúcar (CXSN 105-2001 Rev.1); Norma del Codex para la Masa de Cacao (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Chocolate** (CXSN 141-2001 Rev.1).

⁸¹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs 708-711.

05.1.3 PRODUCTOS PARA UNTAR A BASE DE CACAO Y CHOCOLATE, INCLUIDOS LOS RELLENOS DE CHOCOLATE

Productos en los que el cacao se mezcla con otros ingredientes (generalmente a base de grasas) y se prepara una pasta para untar que se utiliza para untar pan o como relleno de pastelería fina. Son ejemplos la manteca de cacao⁸², los rellenos para bombones y chocolates, el relleno de tartas de chocolate y las pastas para untar pan a base de chocolate con nueces (producto tipo *Nutella*).

05.1.4 PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE

El chocolate se produce a partir de granos, masas, tortas prensadas, polvo o licor de cacao con o sin adición de azúcar, mantequilla de cacao, sustancias aromatizantes o de aderezo e ingredientes opcionales (p. ej., nueces)⁸³. Comprende nueces y frutas recubiertas de chocolate (p. ej., uvas), pero no incluye las nueces recubiertas de yogur, cereales o miel (categoría 15.2). Ejemplos: bombones, confitería de mantequilla de cacao (compuesta de mantequilla de cacao, sólidos lácteos y azúcar)⁸⁴, chocolate blanco, pepitas de chocolate (p. ej., para hornear), chocolate con leche, chocolate de crema, chocolate dulce, chocolate amargo, chocolate relleno (chocolate con un centro de textura distinta y un recubrimiento externo, excluida la repostería de harina y los productos de panadería fina de las categorías 07.2.1 y 07.2.2), y el chocolate compuesto (chocolate con sustancias comestibles añadidas excluido el almidón de harina y la grasa, a no ser que estén expresamente permitidos)⁸⁵.

05.1.5 SUCEDÁNEOS DEL CHOCOLATE Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN:

Comprende los productos similares al chocolate que no están basados en el cacao pero que tienen propiedades organolépticas algo semejantes. Ejemplo: pepitas de algarroba.

05.2 Confitería distinta de la indicada en 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, turrone, etc.:

Comprende todos los tipos de productos que contienen primariamente azúcar y sus contrapartes dietéticas fabricados con edulcorantes no nutritivos de gran intensidad. Ejemplos: regaliz, caramelo duro (fabricado con agua y azúcar (jarabe simple), color y aromatizante); caramelos (contienen jarabe de azúcar, grasas, color y aromatizante); caramelos blandos (p. ej., caramelos de gelatina, pasta de fruta gelatinizada recubierta de azúcar, hecha de azúcar, gelatina, pectina, color y aromatizante); pastillas y tabletas (enrolladas, con formas y rellenas de caramelo a base de azúcar); turrone (nueces molidas y tostadas, azúcar, cacao; también puede emplearse de relleno para los productos de chocolate); y mazapán (pasta de almendra y azúcar). Estos productos pueden bañarse en recubrimientos de chocolate o azúcar⁸⁶; estos recubrimientos se incluyen en la categoría 05.4. También incluye especialidades orientales, como la gelatina de alubias dulces (*yokan*) y la jalea de agar para el *mitsumame*.

05.3 Goma de mascar:

Producto a base de goma natural o sintética que contiene aromatizantes, edulcorantes (nutritivos o no nutritivos), compuestos aromatizantes y otros aditivos⁸⁶. Comprende el chicle de globo y los productos de goma para refrescar el aliento.

05.4 Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (no de fruta) y salsas dulces:

Comprende alcorzas y escarchados para pasteles, galletas y tartas, además de combinaciones para estos productos. Comprenden también recubrimientos a base de azúcar y chocolate para caramelos,

⁸² Norma del Codex para Mantecas de Cacao (CXSN 086-2001 Rev.1)

⁸³ Norma del Codex el Chocolate (CXSN 087-1981).

⁸⁴ Norma del Codex para Dulce de Manteca de Cacao (CXSN 147-1985).

⁸⁵ Norma del Codex para el Chocolate Compuesto y Relleno (CXSN 142-1983).

⁸⁶ *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 634-636.

dulces y productos al horno, como recubrimientos de chocolate para bombones y turrón de caramelo, y recubrimiento de azúcar para pastillas. Las salsas dulces y los revestimientos comprenden la salsa de caramelo que se utiliza, p. ej., en los helados sundae. Estas salsas dulces son diferentes de los jarabes (p. ej., de arce, de caramelo y los jarabes aromatizados para los helados de panadería fina) incluidos en la categoría 11.4. Los revestimientos a base de fruta se incluyen en la categoría 4.1.2.8. La pasta de chocolate o “fudge” se incluye en 5.1.1.

06.0 CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, INCLUIDOS LOS ALMIDONES Y HARINAS DERIVADOS DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS DE PANADERÍA DE LA CATEGORÍA 07.0:

Comprende formas no elaboradas (06.1) y distintas formas elaboradas de productos a base de cereales. La propuesta para enmendar la descripción de esta categoría a fin de incluir en ella únicamente los productos de cereales derivados de granos de cereal, arroz, raíces y tubérculo y legumbres y leguminosas (incluida la soja) se expone en la parte II, párr. 58 b).

06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz:

Comprende cereales y granos enteros, descascarillados y no elaborados. Ejemplos: cebada, maíz, lúpulo (para fabricar cerveza), avena, arroz (incluido arroz enriquecido, instantáneo y sancochado), sorgo, soja y trigo.

06.2 Harinas y almidones:

La harina se obtiene de granos, cereales y tubérculos (p. ej., la mandioca) molidos. El almidón se separa de la pasta de harina lavada, si bien fuentes diferentes de almidón quizá requieran una elaboración adicional⁸⁷. Esta categoría comprende pastas de harina para pan y pastelería de harina, harina para pan y empanadas y mezclas de harina (mezclas físicas de harinas de distintos granos o cereales, que son diferentes de las mezclas para productos de pastelería (mezclas secas que contienen harina y otros ingredientes, categoría 07.2.3)). Ejemplos: harina de trigo duro, harina que no precisa levadura, harina enriquecida, harina instantánea, harina de maíz, salvado, harina para gachas, harina de soja tostada (*kinako*), harina de “konjac” (polvo de gelatina lengua de diablo, *konnayaku-ko*), salvado de arroz (*komenuka*), almidón de tapioca (para jarabes), almidón hidrolizado y polvos de hornear.

06.3 Cereales para desayunos, incluidos los copos de avena:

Comprende todos los productos de cereales listos para consumir, instantáneos y de para desayunos calientes corrientes. Ejemplos: cereales para desayuno tipo granola, harina de avena instantánea, harina para gachas, copos de maíz, trigo o arroz hinchado, cereales para desayuno de varios granos (p. ej., arroz, trigo y maíz), cereales para desayuno elaborados con soja o salvado y cereales para desayuno extruidos elaborados con harina o grano en polvo.

06.4 Pastas, fideos y productos similares (p. ej., fécula de arroz en hojas, “vermicelli” de arroz):

En la Parte III del presente documento figura una exposición completa de las pastas y fideos.

06.4.1 PASTAS Y FIDEOS FRESCOS Y PRODUCTOS SIMILARES:

Comprende productos de pastas y fideos no tratados (a saber, no desecados, hervidos o congelados) que se destinan a ser cocidos y consumidos poco después de su preparación. Ejemplos: fideos sin hervir y cortezas para rollos de primavera, wontons y *shuo mai*.

06.4.2 PASTAS Y FIDEOS PRECOCIDOS O SECOS Y PRODUCTOS SIMILARES:

Productos que se secan o cuecen antes de envasarlos para la venta. Comprende los productos enlatados. Ejemplos: formas desecadas, cocidas o enlatadas de espaguetis, “vermicelli” de guisantes,

⁸⁷ Íbid. Págs. 510-512.

”vermicelli” de arroz, macarrones, fideos instantáneos (*ramen* y *sokuseki-men*), fideos de arroz y gnocchi.

06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca):

Productos de postre que contienen como ingrediente principal cereales, almidón o granos. Ejemplos: pudín de arroz, pudín de sémola, pudín de tapioca, bolas de harina de arroz (*dango*), un postre de pasta de harina de trigo fermentada con levadura y cocida al vapor (*musipan*) y un postre basado en un pudín con almidón (*namagashi*).

06.6 Batidos (p. ej., para panadería y batidos para productos a base de pescado o aves de corral):

Productos que contienen cereales o granos en copos o molidos que se combinan con otros ingredientes (p. ej., huevo, agua, leche) y se utilizan para recubrir pescado o aves de corral. Estos productos se suelen vender en forma de mezcla seca del componente de cereal o grano. Ejemplos: panadura para batido *tempura*. Las masas están en la categoría 07.1.4 y otras mezclas (p. ej., para pan o tortas) están en 07.2.3.

06.7 Tortas de arroz (tipo oriental solamente):

Productos preparados con arroz que se remoja, escurre, cuece al vapor, amasa y toma la forma de tortas (p. ej., *mochi*)⁸⁸. Los aperitivos elaborados con granos de arroz, llamados también “tortas de arroz” se clasifican en la categoría 15.1 y las tortas de arroz de tipo postre están en 06.5. En la Parte II, párr. 58 c) se expone una propuesta para enmendar la descripción de la categoría 06.7 a fin de aclarar que todos los productos elaborados de arroz se incluyen en la categoría 06.7. La categoría 06.7 comprendería también los productos de arroz elaborado y de arroz enriquecido, como los productos precocidos que se venden en lata, refrigerados o congelados; y los productos de arroz elaborado vendidos en bolsas de esterilización. El objeto es distinguirla esta categoría de la 01.6 (grano entero, roto o en copos, incluido el arroz) que debe contener solamente cereales y granos enteros, descascarillados y no elaborados.

06.8 Productos a base de soja:

En la 33ª reunión del CCFAC (2001) el Comité acordó añadir esta categoría que comprendería el requesón de soja (tofu), fermentado o no fermentado, otros productos de soja fermentados (p. ej., miso) leche de soja, hojas de leche de soja y queso de leche de soja. Como se expuso en los párrafos 54 a 56 de la Parte II, la categoría 06.8 es una subcategoría de 06.0 que comprende solamente cereales y productos tipo cereal hechos con legumbres, como la soja. Por consiguiente es apropiado incluir aquí únicamente productos tipo cereal, distintos de los productos de panadería (categoría 07.0) derivados de la soja. Algunos productos de soja tipo cereal están incluidos ya en subcategorías existentes de la 06.0. Por ejemplo, la harina de soja figura en la categoría 06.2; y la pasta de soja y los productos de fideos de soja están incluidos en 06.4. El SCA ya abarca otros productos distintos de soja. El requesón de soja fresco (tofu) se incluye en la categoría 04.2.2.6, el requesón de soja fermentado se incluye en la categoría 04.2.27 y el miso, que se utiliza como condimento figura en la categoría 12.2. Sería conveniente poner productos como la leche de soja, las hojas de leche de soja y el queso de soja en la categoría 12.9 (productos de proteínas), porque esta categoría comprende productos de proteína que pueden considerarse análogos o sucedáneos de productos normales como la leche, el queso y la carne. Por consiguiente sería redundante incluir estos productos en la categoría 06.8, y se ha propuesto eliminar la categoría 06.8 del SCA (Parte II, párr. 59).

07.0 PRODUCTOS DE PANADERÍA:

Comprende las categorías del pan y los productos de panadería ordinaria (07.2) y los productos de panadería fina dulces, salados y picantes (07.2).

07.1 Pan y productos de panadería ordinaria:

⁸⁸ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y W.-W. Huang, enc. de la edición, capítulo 2: Rice Products, B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pág. 16.

Comprende todos los tipos de productos de panadería que no son dulces y los productos derivados del pan.

07.1.1 PANES Y BOLLOS:

Comprende los panes de levadura, y los panes de especialidad. Ejemplos: pan blanco, pan de centeno, pan “pumpernickel”, pan de pasas, pan de trigo entero, pain courant français, pan de malta, bollos para bocadillos, bollos de trigo entero y pan de soda.

07.1.2 GALLETAS “CRACKER” (EXCLUIDAS LAS GALLETAS “CRACKER” DULCES):

El término galleta “cracker” se refiere a barquillos delgados y crujientes. Generalmente de masa sin endulzar. Las galletas “cracker” aromatizados (p. ej., con sabor a queso) que se consumen como aperitivos están en la categoría 15.1. Ejemplos: galletas “cracker” de soda, tostadas de centeno, tostadas de arroz y “matzohs”.

07.1.3 OTROS PRODUCTOS DE PANADERÍA ORDINARIA (P. EJ., BAGELS, PITA, MUFFINS INGLESES, ETC.):

Comprende todos los demás productos de panadería ordinaria, como pan de maíz y bizcochos. El término “bizcocho” de esta categoría se refiere a una torta pequeña de pan friable, fermentado con levadura o bicarbonato de sosa. No se refiere al concepto británico de “bizcocho” que es una galleta o galleta “cracker” dulce de la categoría 07.2.1.

07.1.4 PRODUCTOS SIMILARES AL PAN, INCLUIDOS LOS RELLENOS A BASE DE PAN Y EL PAN RALLADO:

Comprende productos basados en pan como los croutons, los rellenos a base de pan y las mezclas de relleno y las masas preparadas (p. ej., para bizcochos). Las mezclas de pan se incluyen en la categoría 07.2.3.

07.1.5 PANES Y PANECILLOS DULCES AL VAPOR:

Productos de trigo o arroz fermentados al estilo oriental que se cuecen al vapor. Pueden hacerse con relleno o sin él. En China los productos sin relleno se llaman pan al vapor (*mantou*) y los que tienen relleno se llaman bollos al vapor (*baozi* o *bao*). Pueden también prepararse bollos arrollados de distintas formas (*huajuan*)⁸⁹. Ejemplos: bolas rellenas y bollos al vapor con relleno de carne, mermelada u otros rellenos (*manjyu*).

07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, picantes):

Comprende subcategorías de productos listos para consumir (07.2.1 y 07.2.2) así como mezclas para preparar productos de panadería.

07.2.1 TORTAS, GALLETAS Y PASTELES (P. EJ., RELLENOS DE FRUTA O DE CREMA):

El término “cracker dulce” o “bizcocho dulce” utilizado en esta categoría se refiere a un producto parecido a una galleta que puede comerse como postre. Ejemplos: galleta de mantequilla, quesadillas, barritas de cereal rellenas de fruta, bizcocho sencillo (incluido el *kasutero*), torta húmeda (un tipo de postre con almidón (*namagash*), tortas occidentales, tortas de luna, tortas esponja, tortas rellenas de fruta (p. ej., tarta de manzana), galletas de harina de avena, galletas de azúcar y “bizcochos” británicos (galletas o galletas “cracker” dulces). La propuesta para aclarar que el término “galletas” comprende los “bizcochos británicos” se expone en el párr. 58 d) de la Parte II.

⁸⁹ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y W.-W. Huang, enc. de la edición, capítulo 4: Wheat Products: 2. Breads, Cakes, Cookies, Pastries, and Dumplings, S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs. 72-73.

07.2.2 OTROS PRODUCTOS DE PANADERÍA FINA (P. EJ., BUÑUELOS, BOLLOS DULCES, TORTAS Y MOLLETES, ETC.) :

Comprende productos que pueden comerse como postre o de desayuno. Ejemplos: “pancakes”, barquillos, bollos dulces rellenos (*anpan*), pastelería danesa, barquillos o cornet para helados, pastelería de harina y golosinas.

07.2.3 MEZCLAS PARA PASTELERÍA FINA (P. EJ., TORTAS, “PANCAKES”):

Mezclas que contienen ingredientes secos a los cuales se agregan ingrediente húmedos (p. ej., agua, leche, aceite, mantequilla, huevos) para preparar la masa del producto de panadería. Ejemplos: mezcla para pan, para torta, para pastelería de harina, para “pancake”, para tortas y para barquillo. La masa elaborada figura en la categoría 07.1.4.

08.0 CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS, INCLUIDOS LOS DE AVES Y DE CAZA:

Esta categoría comprende todos los tipos de productos de carne, de carne de ave y de caza, en piezas y cortados o picados, frescos (08.2) y elaborados (08.3).

08.1 Carne, aves y caza fresca:

Los productos frescos no suelen contener aditivos. Sin embargo en algunas circunstancias son necesarios los aditivos. Por ejemplo se utilizan colores en los sellos de certificación sobre las superficies de lonchas frescos de carne, y en el SCA se indican con una notación para “estampar o marcar”. Además pueden aplicarse a los productos de carne antes de su comercialización al consumidor recubrimientos como glaseados y frotos de especias (p. ej., jamón glaseado y pollo a la parrilla). En el SCA esto se señala con una notación para “utilizar como glaseado o recubrimiento (tratamiento superficial)”. Debe señalarse que los recubrimientos comercializados independientemente se incluyen en las categorías 04.1.2.8 (escarchados de fruta, p. ej., para mermeladas) y 12.2 (frotos de especias).

08.1.1 CARNE, AVES Y CAZA FRESCA, EN PIEZAS ENTERAS O EN CORTES :

Piezas enteras o cortes de carne, aves y caza fresca cruda y sin elaborar. Ejemplos: piezas enteras de carne de vacuno y de cerdo; sangre fresca de vacuno; pollos enteros y partes de pollo fresco; cortes de carne de vacuno fresca (p. ej., filetes); órganos de vacuno (p. ej., corazón, riñones); tripa fresca; y costillas de cerdo.

08.1.2 CARNE, AVES Y CAZA FRESCA PICADA :

Carne, aves y caza picada o deshuesada mecánicamente, cruda y sin elaborar. Ejemplos: carne de vacuno fresca (hamburguesa); “boerewors”; salchichas frescas para desayuno; “gehackt” (carne picada); longaniza (salchicha fresca sin curar); albóndigas frescas; piezas de ave deshuesadas mecánicamente, trituradas y con forma (con o sin empanar o recubrir); y salchichas frescas (p. ej., de vacuno, italianas y de cerdo).

08.2 Productos cárnicos de aves y de caza elaborados, en piezas enteras o en cortes:

Abarca varios tratamientos para cortes de carne no tratados térmicamente (08.2.1) y cortes de carne tratados térmicamente (08.3.2).

08.2.1 PRODUCTOS CÁRNICOS DE AVES Y DE CAZA ELABORADOS, EN PIEZAS ENTERAS O EN CORTES. SIN TRATAR TÉRMICAMENTE :

Esta categoría comprende varios métodos de tratamiento (p. ej., adobar, salar, secar, salar) que preservan y alargan la duración de las carnes en almacén.

08.2.1.1. Productos cárnicos de aves y de caza elaborados, en piezas enteras o en cortes. Curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente.

Los productos salados se tratan con cloruro sódico. Los productos curados en seco (salados en seco) se preparan frotando directamente la superficie de la carne con sal. Los productos salados en líquido se preparan sumergiendo la carne en una solución salina. Los productos curados por bombeo se preparan inyectando salmuera en la carne. El curado puede realizarse también agregando aditivos como el nitrato sódico y/o el nitrito sódico. Los productos ahumados se incluyen también en esta categoría⁹⁰. Ejemplos: tocino (curado, curado en seco, curado por inmersión, curado por bombeo); tocino de los flancos; cecina; carne de vacuno salmuerada; y diferentes tipos de productos orientales en salmuera: carne adobada en miso (*miso-zuke*), carne adobada en *koji* (*koji-zuke*) y carne adobada en salsa de soja (*shoyu-zuke*).

8.2.1.2. Productos cárnicos de aves y de caza elaborados, en piezas enteras o en cortes. Curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente:

Los cortes de carne pueden curarse o salarse como se describe para la categoría 08.2.1.1 y luego secarse o pueden secarse solamente. El secado se realiza en aire caliente o en el vacío⁹⁰. Ejemplos: cerdo salado y secado, carne deshidratada y jamón tipo prosciutto.

08.2.1.3 Productos cárnicos de aves y de caza elaborados, en piezas enteras o en cortes. Fermentados y sin tratar térmicamente:

Los productos fermentados son un tipo de producto encurtido producido por la acción de las bacterias del ácido láctico en presencia de sal. Ejemplos: carne de vacuno aderezada, y pies de cerdo salados (fermentados).

08.2.2 PRODUCTOS CÁRNICOS DE AVES Y DE CAZA ELABORADOS, EN PIEZAS ENTERAS O EN CORTES. TRATADOS TÉRMICAMENTE:

Comprende cortes de carne cocidos (incluidos los curados y cocidos y los secados y cocidos), tratados térmicamente (incluidos los esterilizados) y enlatados. Ejemplos: jamón curado y cocido; espalda de cerdo curada y cocida; carne de pollo en lata; y piezas de carne hervidas en salsa de soja (*tsukudani*).

08.2.3 PRODUCTOS CÁRNICOS DE AVES Y DE CAZA ELABORADOS, EN PIEZAS ENTERAS O EN CORTES. CONGELADOS:

Comprende cortes de carne crudos y cocidos que se han congelado. Ejemplos: pollos enteros congelados, partes de pollo congeladas y filetes de vacuno congelados.

08.3 Productos cárnicos de aves y de caza picados elaborados:

Comprende varios tratamientos de productos no tratados térmicamente (08.3.1) y productos tratados térmicamente (08.3.2).

08.3.1 PRODUCTOS CÁRNICOS DE AVES Y DE CAZA PICADOS ELABORADOS. SIN TRATAR TÉRMICAMENTE:

Esta categoría comprende varios métodos de tratamiento (p. ej., adobar, salar, secar, encurtir) que preservan y alargan la duración de las carnes en almacén.

08.3.1.1 Productos cárnicos de aves y de caza picados elaborados. Curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente.

Los productos salados se tratan con cloruro sódico. Los productos curados en seco (salados en seco) se preparan frotando directamente la superficie de la carne con sal. Los productos salados en líquido se preparan sumergiendo la carne en una solución salina. Los productos curados por bombeo se preparan inyectando salmuera en la carne. El curado puede realizarse también

⁹⁰ *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 439-445.

agregando aditivos como el nitrato sódico y/o el nitrito sódico. Los productos ahumados se incluyen también en esta categoría⁹⁰. Ejemplos: chorizos (salchichas picantes de puerco), productos tipo salami, salchichón, tocino (salchicha fresca o curada), pepperoni y salchicha ahumada.

08.3.1.2 Productos cárnicos de aves y de caza picados elaborados. Curados (incluidos los salados) y secos, y sin tratar térmicamente.

Los productos picados o deshuesados mecánicamente pueden ser curados o salados, como se describe en la categoría 08.3.1.2, y luego secados, o pueden estar únicamente secados. El secado se realiza en aire caliente o en el vacío⁹⁰. Ejemplos: pasturmas, salchichas secadas, salchichas curadas y secadas, cecina de vacuno, salchichas chinas (incluida la salchicha de cerdo tradicional curada o ahumada) y la sobrasada.

08.3.1.3 Productos cárnicos de aves y de caza picados elaborados. Fermentados y sin tratar térmicamente.

Los productos fermentados son un tipo de producto encurtido producido por la acción de las bacterias del ácido láctico en presencia de sal. Algunos tipos de embutidos pueden estar fermentados.

08.3.2 PRODUCTOS CÁRNICOS DE AVES Y DE CAZA PICADOS, ELABORADOS Y TRATADOS TÉRMICAMENTE:

Comprende productos picados cocidos (incluidos curados y cocidos y secados y cocidos), tratados térmicamente (incluida la esterilización) y enlatados. Ejemplos: empanadas de vacuno prensado en la parrilla; foie gras y sesos; “queso” de carne de verraco y de cabeza; carne picada cocida, curada; carne picada hervida en salsa de soja (*tsukudani*); cecina en lata; carnes para almuerzo; pastas de carne; empanadas de cecina; productos cocidos tipo salami; albóndigas cocidas; salchichas de Estrasburgo; salchichas de desayuno; salchichas para tostar y servir; y terrinas (una mezcla de carne picada y cocida).

08.3.3 PRODUCTOS CÁRNICOS DE AVES Y DE CAZA PICADOS, ELABORADOS Y CONGELADOS:

Comprenden productos cárnicos picados o deshuesados mecánicamente crudos, parcialmente cocidos o completamente cocidos que se han congelado. Ejemplos: empanadas de hamburguesa congeladas; barritas de pollo empanadas o batidas y congelados.

08.4 Fundas comestibles para embutidos (p. ej., para salchichas):

Fundas o tubos elaborados con colágeno, celulosa o material sintético de calidad alimentaria o de origen natural (p. ej., intestinos de cerdo o de carnero) que contienen la mezcla de la salchicha⁹⁰.

09.0 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, Y EQUINODERMOS:

Esta categoría amplia está dividida en las categorías de pescado fresco (09.1) y varios productos pesqueros elaborados (09.2-09.4). Los productos pesqueros pueden tratarse con recubrimientos como glaseados y frotos con sal, antes de su comercialización al consumidor (p. ej., filetes de pescado congelado y glaseado). En el SCA esto se indica con una anotación relativa a su uso como glaseado o recubrimiento (tratamiento superficial).

09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

El término “fresco” se refiere a pescados y productos pesqueros cuya única elaboración es refrigerarlos, guardarlos en hielo o congelarlos cuando se pescan en el mar, en lagos o en otras masas de agua para impedir la descomposición y el desperdicio⁹¹.

09.1.1 PESCADO FRESCO:

Comprende la carne fresca de ballena, el bacalao, el salmón, la trucha, etc.; y huevos frescas de pescado.

09.1.2 CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y EQUINODERMOS FRESCOS:

Comprende gambas, almejas, cangrejos, langostas, caracoles frescos, etc.

09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Esta categoría se refiere a productos pesqueros que están congelados y que pueden precisar más cocción, así como productos listos para consumir cocidos, ahumados, desecados y salados.

09.2.1 PESCADO, FILETES DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:

Pescado fresco sometido a congelación o congelación rápida en el mar o en tierra para su posterior elaboración⁹¹. Ejemplos: almejas congeladas o congeladas rápidamente, filetes de bacalao, cangrejo, pescado, anón, langosta, pescado picado, camarones y gambas; huevos congeladas de pescado; surimi congelado; y carne de ballena congelada.

09.2.2 PESCADO REBOZADO, FILETES DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS REBOZADOS CONGELADOS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:

Producto sin cocinar preparado con pescado o porciones de pescado, con aderezo a base de huevo y migas de pan o rebozado. Ejemplos: gambas crudas congeladas empanadas o rebozadas; y filetes de pescado, porciones de pescado y palitos de pescado (dedos de pescado) congelado o congelado rápidamente empanado o rebozado⁹².

09.2.3 PRODUCTOS PESQUEROS PICADOS Y AMALGAMADOS, CONGELADOS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:

Producto sin cocinar preparado con piezas de pescado picado en una salsa tipo crema.

09.2.4 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS COCIDOS Y/O FRITOS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:

Comprende todos los productos cocidos listos para consumir que se describen en las subcategorías.

09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos:

Productos cocidos que comprenden la cocción al vapor, la ebullición o cualquier otro método excepto el freído (véase 09.2.4.3). El pescado puede estar entero, en porciones o picado. Ejemplos: salchicha de pescado; productos pesqueros cocidos hervidos en salsa de soja (*tsukudani*); producto de surimi cocido (*kamaboko*); producto de *kamaboko* cocido y con sabor a cangrejo (*kanikama*); huevos de pescado cocidas; surimi cocido; y pasta de pescado y langosta cocida (productos similares al surimi; otras pastas de pescado (de tipo oriental) están en 09.3.4).

⁹¹ Íbid. Págs. 464-468.

⁹² Norma del Codex para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (CXSN 166-1995 Rev.1).

09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos:

Productos cocidos que comprenden la cocción al valor, la ebullición o cualquier otro método excepto el freído (véase 09.2.4.3). Ejemplos: *crangon crangon* cocido y *crangon vulgaris* (gamba marrón; gamba, almeja y cangrejo cocido).

09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Productos listos para consumir preparados con pescado o porciones de pescado, con o sin aderezo adicional a base de huevos y migas de pan o rebozado, que se fríen, hornean, asan o cuecen en la parrilla y que luego se envasan o se enlatan con o sin salsa o aceite⁹¹. Ejemplos: surimi frito listo para comer, calamares fritos y cangrejos de caparazón blando fritos.

09.2.5 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS AHUMADOS, DESECADOS, FERMENTADOS Y/O SALADOS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:

El pescado ahumado se suele preparar con pescado fresco congelado rápidamente o congelado que se seca directamente o después de hervirlo, con o sin salazón, exponiendo el pescado a humo de serrín acabado de generar. El pescado desecado se prepara exponiéndolo a la luz solar o desecándolo directamente o después de hervirlo en una instalación especial; el pescado puede salarse antes del desecado. El pescado salado se frota con sal o se pone en una solución salina. Este proceso de fabricación es diferente del descrito en la categoría 09.2 para el pescado marinado y escabechado. El pescado curado se prepara salándolo y luego ahumándolo⁹¹. Ejemplos: anchoas, gambas y sábalos salados; carpa, sepia y pulpo ahumado; jamón de pescado; especies desecadas y saladas del género *Gadidae*; pastas de pescado y huevos de pescado ahumado o salado; pez espada, sábalos y salmón curado y ahumado; marisco desecado, bonito desecado (*katsuobushi*) y pescado hervido y desecado (*niboshi*).

09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Comprende productos tratados con métodos como el marinado, el escabechado y la cocción parcial que tiene una limitada duración en almacén.

09.3.1 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS MARINADOS Y/O EN GELATINA, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:

Los productos marinados se fabrican empapando el pescado en vinagre o vino con o sin adición de sal y especias. Se envasan en jarras o latas y tienen una limitada duración en almacén. Los productos en gelatina pueden fabricarse ablandando los productos pesqueros mediante la cocción y la cocción al vapor, añadiendo vinagre o vino, sal y sustancias conservadoras y solidificando el resultado en una gelatina. Ejemplos: “rollmops” (un tipo de arenque marinado), anguila de mar en gelatina y gelatina de pescado⁹¹.

09.3.2 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS ESCABECHADOS Y/O EN SALMUERA, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:

Los productos escabechados se consideran a veces una variedad del producto marinado. El escabechado es la consecuencia del tratamiento del pescado con sal y una solución de vinagre o alcohol (p. ej., vino)⁹¹. Ejemplos: diferentes tipos de productos orientales escabechados: pescado escabechado en *koji* (*koji-zuke*), pescado escabechado en poso (*kasu-zuke*), pescado escabechado en *miso* (*miso-zuke*); carne de ballena escabechada; y arenque y sprat escabechado.

09.3.3 SUCEDÁNEOS DE SALMÓN, CAVIAR Y OTROS PRODUCTOS PESQUEROS A BASE DE HUEVAS:

Las huevas se producen generalmente lavándolas, salándolas y dejando que maduren hasta que sean transparentes. Las huevas se envasan luego en vidrio u otro recipiente adecuado. El término “caviar”

se refiere únicamente a las huevas de las especies de esturión (p. ej., beluga). Los sucedáneos de caviar se hacen con huevas de distintos pescados marinos y de agua dulce (p. ej., bacalao y arenque) que se salan, se les agrega especias y se tiñen y que pueden tratarse con una sustancia conservadora⁹¹. Ejemplos: huevas saladas de salmón (*sujiko*), huevas elaboradas y saladas de salmón (*ikura*), huevas de bacalao, huevas de bacalao saladas (*tarako*) y caviar de lumpfish. En ocasiones las huevas pueden pasterizarse. En tal caso se incluyen en la categoría 09.4, porque es un producto completamente conservado. Los productos de huevas que se han congelado, cocido o ahumado se incluyen en la categoría 09.2.1, 09.2.4.1 y 09.2.5, respectivamente; las huevas frescas de pescado están en la categoría 09.1.1.

09.3.4 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS SEMICONSERVADOS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS (P. EJ., LA PASTA DE PESCADO), EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS INDICADOS EN LAS CATEGORÍAS 09.3.1 - 09.3.3:

Ejemplos: pastas de pescado o crustáceo y pastas de pescado orientales tradicionales. Estas últimas se producen con pescado fresco o el residuo de la producción de salsa de pescado que se combina con otros ingredientes como la harina de trigo, el salvado, el arroz o la soja. El producto además puede fermentarse⁹³. Las pastas de pescado o crustáceos cocidos (productos similares al surimi) figuran en 09.2.4.1 y 09.2.4.2, respectivamente

09.4 Pescado y productos pesqueros conservados, incluidos los enlatados o fermentados y los moluscos, crustáceos y equinodermos:

Productos con una larga duración en almacén, fabricados pasterizando o esterilizando con vapor y envasando en recipientes herméticos sellados al vacío para garantizar la esterilidad. Los productos pueden envasarse en su jugo o añadiendo aceite o salsa⁹¹. Esta categoría excluye los productos totalmente cocidos (véase la categoría 09.2.4). Ejemplos: atún en lata, almeja, cangrejo, huevas de pescado y sardinas; bolas de pescado gefilte; y surimi (pasterizado al calor).

10.0 HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVOS:

Comprende huevos frescos en su cáscara (10.1), productos que pueden sustituir los huevos frescos (10.2) y otros productos a base de huevos (10.3 y 10.4).

10.1 Huevos frescos:

Los huevos frescos en cáscara no deberían contener aditivos. Sin embargo pueden utilizarse colores para decorar, teñir o estampar los huevos con cáscara. En el SAC, una anotación para “decorar, estampar o marcar el producto (tratamiento superficial)” acepta este hecho.

10.2 Productos a base de huevos:

Productos que pueden utilizarse en sustitución de los huevos frescos en recetas o como alimento (p. ej., tortilla). Se producen a partir de huevos frescos mediante i) la mezcla y purificación del huevo entero; o ii) la separación de la clara y la yema y luego la mezcla y separación de cada componente individualmente. El huevo entero, la clara o la yema purificados se elaboran después para producir huevos líquidos, congelados o desecados como se describe a continuación⁹⁴.

10.2.1 PRODUCTOS LÍQUIDOS A BASE DE HUEVOS:

El huevo entero, la clara o la yema purificados se pasterizan y se conservan químicamente (p. ej., añadiendo sal).

⁹³ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y W.-W Huang, enc. de la edición, capítulo 9: Traditional Oriental Seafood Products, Y.-W Huang y C.-Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pág. 264.

⁹⁴ *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs.411-414.

10.2.2 PRODUCTOS CONGELADOS A BASE DE HUEVOS:

El huevo entero, la clara o la yema purificados se pasterizan y se congelan.

10.2.3 PRODUCTOS A BASE DE HUEVOS EN POLVO Y/O CUAJADOS POR CALOR:

Se eliminan los azúcares del huevo entero, la clara o la yema purificados, que luego se pasterizan y se desecan.

10.3 Huevos en conserva, incluidos los huevos alcalinos, salados y envasados:

Comprende productos orientales tradicionales conservados, como los huevos de pato curados en sal (*huidan*), y los “huevos de mil años” tratados alcalinamente (*pidan*).

10.4 Postre a base de huevo (p. ej., flan):

Comprende productos listos para consumir y productos que se preparan a partir de una mezcla desecada. Ejemplos: flan y crema de huevo. También incluye el relleno de crema para los productos de panadería fina (p. ej., tartas).

11.0 EDULCORANTES, INCLUIDA LA MIEL:

Comprende todos los azúcares normalizados (11.1), los productos no normalizados (p. ej., 11.4 y 11.6) y los edulcorantes naturales (11.5 – miel).

11.1 Azúcares refinados y en bruto:

Edulcorantes nutritivos purificados total o parcialmente a partir de la sucrosa (derivados, p. ej., del azúcar de remolacha y del azúcar de caña), glucosa (derivada del almidón) o fructosa.

11.1.1 AZÚCAR BLANCO, DEXTROSA ANHIDRA, MONOHIDRATO DE DEXTROSA, FRUCTOSA:

El azúcar blanco es sucrosa purificada y cristalizada. La dextrosa anhidra es D-glucosa purificada y cristalizada con o sin agua de cristalización. El monohidrato de dextrosa es D-glucosa purificada y cristalizada con una molécula de agua de cristalización. La fructosa es D-fructosa purificada y cristalizada⁹⁵.

11.1.2 AZÚCAR EN POLVO, DEXTROSA EN POLVO:

El azúcar en polvo (azúcar de molida) para es azúcar blanco finamente pulverizado con o sin adición de agentes antiaglomerantes. La dextrosa en polvo (dextrosa de molida) es dextrosa anhidra finamente pulverizada o monohidrato de dextrosa o una mezcla de los dos, con o sin adición de agentes antiaglomerante⁹⁶.

11.1.3 AZÚCAR BLANCO BLANDO, AZÚCAR MORENO BLANDO, JARABE DE GLUCOSA, JARABE DE GLUCOSA DESECADO, AZÚCAR DE CAÑA BRUTO:

El azúcar blanco blando es azúcar de grano fino purificado y húmedo, que tiene color blanco. El azúcar moreno blando es azúcar de grano fino húmedo cuyo color es moreno claro a oscuro. El jarabe de glucosa (jarabe de almidón) es una solución acuosa purificada y concentrada de sacáridos nutritivos derivados del almidón⁹⁷. El jarabe de glucosa desecado es jarabe de glucosa del que se ha eliminado

⁹⁵ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y W.-W Huang, enc. de la edición, capítulo 8: Traditional Poultry and Egg Products, T.C. Chen, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pág. 19.

⁹⁶ Norma del Codex para los Azúcares (CXSN 212-2001 Rev.1)

⁹⁷ *Food Chemistry*, HHH.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 631-633.

parcialmente el agua. El azúcar de caña bruto es sucrosa parcialmente purificada y cristalizada a partir de jugo de caña purificado parcialmente sin más purificación⁹⁶.

11.1.3.1 Jarabe de glucosa desecado utilizado en la fabricación de confitería de azúcar:

Jarabe de glucosa desecado, descrito en 11.1.3, utilizado en la fabricación de productos de caramelo que se incluyen en la categoría 05.2 (p. ej., caramelos duros o blandos).

11.1.3.2 Jarabe de glucosa utilizado en la fabricación de confitería de azúcar:

Jarabe de glucosa, descrito en 11.1.3, utilizado en la fabricación de productos de caramelo que se incluyen en la categoría 05.2 (p. ej., caramelos duros o blandos).

11.4 LACTOSA:

Un constituyente natural de la leche que se obtiene normalmente del suero. Puede ser anhidro o contener una molécula de agua de cristalización, o ambas cosas⁹⁶.

11.1.5 AZÚCAR BLANCO DE PLANTACIÓN O DE INGENIO:

Sucrosa purificada y cristalizada.

11.2 Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría 11.1.3:

Comprenden azúcares en masa de grano grande, morenos o amarillos, como el azúcar de Demerara.

11.3 Soluciones y jarabes de azúcar, también (parcialmente) invertido, incluidas las melazas y excluidos los productos de la categoría 11.1.3:

Comprende coproductos del proceso de refinado del azúcar (p. ej., melazas), azúcar invertido (mezcla equimolar de glucosa y fructosa producida con la hidrólisis de la sucrosa)⁹⁷, y otros edulcorantes, como el jarabe de maíz con contenido alto de fructosa y el azúcar de maíz.

11.4 Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce, revestimientos de azúcar):

Comprenden todos los tipos de jarabes de mesa (p. ej., jarabe de arce), jarabes para los productos de panadería fina y recubrimientos de azúcar (p. ej., jarabe de caramelo, jarabes aromatizados) y revestimientos decorativos de azúcar (p. ej., cristales de azúcar coloreados para galletas).

11.5 Miel:

La miel es una sustancia natural dulce producida por abejas con el néctar de flores o secreciones de plantas. Las abejas recogen el néctar o las secreciones, los transforman combinándolos con sustancias específicas propias de las abejas y los almacenan en un panal para que maduren⁹⁸. Ejemplos de miel: la miel de flores silvestres y la miel de trébol.

11.6 Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad:

Comprende los productos que son mezclas de edulcorantes de gran intensidad (p. ej., potasio acesulfamo) con otros aditivos (p. ej., agentes antiaglomerantes) que se comercializan para su utilización como sucedáneos del azúcar. Los productos pueden estar en forma de polvo, sólida (p. ej., cubos) o líquida.

⁹⁸ *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág.636. Norma del Codex para la Miel (CXSN 012-2001 Rev.2)

12.0 SALES, ESPECIAS, SOPAS, SALSAS, ENSALADAS, PRODUCTOS PROTEÍNICOS:

Es una categoría amplia que comprende sustancias añadidas a los alimentos para resaltar su aroma y sabor (12.1 – sal; 12.2 – especias; 12.3 – vinagres; 12.4 – mostazas), algunos alimentos preparados (12.5 – sopas; 12.6 – salsas; y 12.7 – ensaladas) y sucedáneos y productos análogos de los productos cárnicos y pesqueros (12.9 – productos proteínicos).

12.1 Sal:

Es primariamente cloruro sódico de calidad alimentaria. Comprende la sal de mesa, la sal yodizada y fluorizada y la sal dendrítica.

12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., aderezo para fideos instantáneos):

Esta categoría describe artículos destinados a realzar el aroma y el sabor de la comida. Las hierbas aromáticas y las especias suelen tener un origen botánico y pueden estar deshidratadas y molidas o enteras. Ejemplos de hierbas aromáticas: albahaca, orégano y tomillo. Ejemplos de especias: comino y semillas de alcaravea. Las especias pueden formar parte de mezclas en polvo o en forma de pasta. Ejemplos de mezclas de especias son el aderezo de chili, la pasta de curry, el curry roux y las curas o frotos secos que se aplican a las superficies externas de la carne o el pescado. Los condimentos incluyen aderezo como los ablandadores de la carne, la sal de cebolla y la sal de ajo, mezcla de condimentos orientales (*dashi*), revestimientos para salpicar sobre arroz (*furikake*, que contiene escamas de algas marinas desecadas, semillas de sésamo y condimento), aderezo para fideos y pasta de soja fermentada (*miso*). El término “condimentos” aplicado en el SAC no incluye salsas de condimento (p. ej., ketchup, mayonesa, mostaza) o aderezos.

12.3 Vinagres:

Líquido producido con la fermentación del etanol de un origen adecuado (p. ej., vino, sidra) o de la dilución del ácido acético. Ejemplos: vinagre de sidra, vinagre de vino, vinagre de malta, vinagre balsámico, vinagre de aguardiente y vinagre de fruta (vino)⁹⁹.

12.4 Mostazas:

Salsa de condimento preparada con semillas de mostaza molidas, a menudo desgrasadas, que se mezclan formando una pasta con agua, vinagre, sal, aceite y otras especias, y refinada. Ejemplos: mostaza de Dijon y mostaza “picante” (preparada con semillas con su cáscara)¹⁰⁰.

12.5 Sopas y caldos:

Comprenden sopas y mezclas listas para el consumo. Los productos acabados pueden estar basados en agua (p. ej., consomé) o en leche (p. ej., sopa de marisco).

12.5.1 SOPAS Y CALDOS LISTOS PARA EL CONSUMO, INCLUIDOS LOS ENVASADOS, EMBOTELLADOS Y CONGELADOS:

Productos de base acuosa o láctica consistentes en un caldo vegetal, de carne, o de pescado con o sin otros ingredientes (p. ej., hortalizas, carne, fideos). Ejemplos: “bouillons”, caldos, consomés, sopas en agua o en crema, sopa de marisco y sopa de mariscos en crema.

12.5.2 MEZCLAS PARA SOPAS Y CALDOS:

Sopa concentrada que se reconstituye con agua y/o leche, con o sin adición de otros ingredientes opcionales (p. ej., hortalizas, carne, fideos). Ejemplos: “bouillons” en polvo o en cubitos; sopas en polvo o condensadas (p. ej., *mentsuyu*); y cubitos y polvos de concentrado de caldo .

⁹⁹ *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 719-720.

¹⁰⁰ *Íbid.*, pág. 718.

12.6 Salsas y productos similares:

Comprende salsas y aderezo listos para el consumo, y mezclas que deben reconstituirse antes del consumo. Los productos listos para el consumo se dividen en las subcategorías de productos emulsionados (12.6.1) y no emulsionados (12.6.2), mientras que la subcategoría de mezclas (abarca las mezclas de salsas emulsionadas y no emulsionadas).

12.6.1 SALSAS EMULSIONADAS O CLARAS (P. EJ., MAYONESA, EMULSIONES PARA ENSALADAS):

Salsas y aderezos basados, por lo menos parcialmente, en una emulsión de grasa o aceite en agua. Ejemplos: aderezo de ensalada (p. ej., al estilo francés, italiano, griego, de rancho), productos para untar bocadillos a base de grasas (p. ej., mayonesa con mostaza), crema para ensalada y salsas grasas.

12.6.2 SALSAS NO EMULSIONADAS, (P. EJ., EL “KETCHUP”, SALSA A BASE DE QUESO, SALSA A BASE DE NATA (CREMA) Y “GRAVY”):

Comprende salsas y aderezo a base de agua y a base de leche. Ejemplos: salsa para barbacoa, “ketchup” de tomate, salsa de queso, salsa espesa de soja, salsa Worcestershire, salsa de Worcestershire oriental espesa (salsa *tonkatsu*), y salsa blanca (a base de crema)(salsa consistente principalmente en leche o crema, con poca adición de grasa (p. ej., mantequilla) y harina, con o sin aderezo o especias).

12.6.3 MEZCLAS PARA SALSAS Y “GRAVIES”:

Producto concentrado, generalmente en polvo que debe mezclarse con agua, leche, aceite u otro líquido para preparar una salsa o acabada. Ejemplos: mezclas para salsa de queso, salsa holandesa y aderezo para ensalada (p. ej., aderezo italiano o de rancho).

12.6.4 SALSAS LIGERAS (P. EJ., SALSA DE SOJA, SALSA DE PESCADO):

Comprende salsas ligeras y claras, no emulsionadas que pueden ser a base de agua. Estas salsas pueden utilizarse como condimentos o ingredientes en lugar de la salsa acabada (por su uso, p. ej., con el rosbif). Ejemplos: salsa para ostras, salsa de soja y *nam pla* (salsa tailandesa para pescado).

12.7 Emulsiones para untar emparedados y ensaladas (p. ej., ensalada de macarrones, ensalada de patatas (papas)), excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías 04.2.2.5 y 05.1.2:

Comprende emulsiones para untar ensaladas, emparedados (a base de leche), y no normalizadas, similares a la mayonesa, para emparedados, y aderezo para “coleslaw” (ensalada para col).

12.8 Levadura y productos similares:

Comprende la levadura de panadero y la levadura utilizada en la fabricación de productos para el horno. Comprende los productos orientales *koji* (arroz o trigo malteado con *A. Oryzae*) utilizados en la producción de bebidas orientales.

12.9 Productos proteínicos:

Comprende productos de proteína cereal y proteína de hortalizas análogos a los productos normalizados, como la carne, el pescado o la leche, o sucedáneos de ellos. Ejemplos: productos análogos de la proteína de hortalizas, leche de soja, *fu* (una mezcla de gluten (proteína vegetal) y harina que se vende desecada (al horno) o cruda, y que se utiliza como ingrediente, p. ej., de la sopa de miso), sucedáneos con proteínas de la carne y el pescado y caseinatos (p. ej., caseína ácida comestible)¹⁰¹.

¹⁰¹ Norma del Codex para los Productos a Base de Caseína Alimentaria (CXSN A-18-2001 Rev.1).

13.0 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USOS NUTRICIONALES ESPECIALES:

Alimentos para uso dietético especial que se elaboran o formulan especialmente para satisfacer requisitos dietéticos determinados debidos a un estado físico o fisiológico particular y/o a una enfermedad o dolencia específica. La composición de estos alimentos debe diferir significativamente de la composición de alimentos ordinarios de carácter comparable, si estos alimentos existen¹⁰². Los alimentos dietéticos distintos de los de esta categoría se incluyen en las categorías de sus contrapartes normales¹⁰³.

13.1 Preparados para lactantes y preparados complementarios:

Alimentos que son la única fuente de nutrición para lactantes y niños pequeños, tal como se define en las subcategorías 13.1.1 y 13.1.2.

13.1.1 PREPARADOS PARA LACTANTES

Preparado líquido para lactantes (niños de menos de 12 meses)¹⁰⁴, que puede servir de sucedáneo de la leche humana. Los productos pueden ser a base de soja, de proteína hidrolizada y/o aminoácido, o de leche.

13.1.3 PREPARADOS COMPLEMENTARIOS

Alimento destinado a ser la parte líquida de la dieta de destete del lactante (por lo menos de seis meses de edad) y a niños pequeños (de uno a tres años de edad)¹⁰⁵. Pueden ser listos para el consumo o estar en forma de polvo que debe reconstituirse con agua. Los productos pueden ser a base de soja, proteína hidrolizada y/o aminoácidos, o leche.

13.2 Alimentos de destete para lactantes y niños pequeños:

Alimentos destinados primariamente a lactantes durante el período de destete y para la adaptación progresiva de los lactantes y niños pequeños a la comida ordinaria. Los productos pueden ser listos para el consumo o estar en forma de polvo que debe reconstituirse con agua solamente. Estos alimentos excluyen los preparados para lactantes (13.1.1) y los preparados complementarios (13.1.2)¹⁰⁶. Ejemplos: “comida de bebé” para lactantes, “comida infantil” para niños pequeños y “comida juvenil” a base de cereales, frutas, hortalizas y carne; y bizcochos y galletas para niños pequeños.

13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales, incluidos los destinados a lactantes y niños pequeños:

Alimentos de uso dietético especial que se elaboran o preparan especialmente y se presentan para el régimen dietético de los pacientes y que sólo pueden consumirse con supervisión médica. Están destinados a la alimentación exclusiva o parcial de pacientes con una capacidad limitada o disminuida de tomar, digerir, absorber o metabolizar alimentos ordinarios o algunos nutrientes contenidos en ellos, o que tienen otras necesidades de nutrientes especiales determinadas médicamente, cuya régimen dietético no puede conseguirse simplemente modificando la dieta normal, tomando otros alimentos para usos dietéticos especiales o mediante una combinación de ambos medios¹⁰⁷.

13.3.1 ALIMENTOS DIETÉTICOS PARA FINES MÉDICOS ESPECIALES DESTINADOS A ADULTOS:

Alimentos como los descritos en 13.3 destinados solamente a los adultos.

¹⁰² Norma General del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de los Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CXSN 146-1985).

¹⁰³ Por ejemplo, el agua de soda de dieta figura en 14.1.4.1 y la mermelada de pocos joule en 04.1.2.5.

¹⁰⁴ Norma del Codex para Preparados para Lactantes (CXSN 072-1981).

¹⁰⁵ Norma del Codex para Preparados Complementarios (CXSN 156-1987, enmendada en 1989).

¹⁰⁶ Norma del Codex para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CXSN 073-1981, enmendada en 1989).

¹⁰⁷ Norma del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales (CXSN 180-1991).

13.3.2 ALIMENTOS DIETÉTICOS PARA FINES MÉDICOS ESPECIALES DESTINADOS A LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS:

Alimentos como los descritos en 13.3 destinados a lactantes y niños pequeños. Ejemplos: preparados para lactantes, preparados complementarios, bizcochos, galletas y cereales preparados para consumo con vigilancia médica

13.4 Alimentos dietéticos para adelgazamiento y control del peso:

Preparados que cuando se presentan como “listos para el consumo” o cuando se preparan de conformidad con las instrucciones de uso se presentan como sustitutos de toda la dieta diaria total o de parte de ella¹⁰⁸. Comprende productos con un contenido de calorías reducido y que pueden también tener un contenido de azúcar bajo o nulo.

13.5 Alimentos dietéticos (p. ej., complementos alimenticios para usos dietéticos, excluidos los indicados en las categorías 13.1- 13.4:

Productos de gran contenido nutritivo, en forma líquida o sólida, que deben consumir las personas como parte de una dieta equilibrada a fin de conseguir una nutrición completa. Estos productos no están destinados a curas de pérdida de peso o como parte de un régimen médico.

13.6 Complementos alimenticios:

Comprende los complementos de vitaminas y minerales en forma de pastilla o en forma líquida.

14.0 BEBIDAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS LÁCTEOS:

Esta categoría importante se divide en las categorías amplias de bebidas no alcohólicas (14.1) y alcohólicas (14-2). Las bebidas lácteas figuran en la categoría 01.1.2.

14.1 Bebidas no alcohólicas:

Esta categoría amplia comprende aguas y aguas con gas (14.1.1), zumos (jugos) de frutas y hortalizas (14.1.2), néctares de frutas y hortalizas (14.1.3), bebidas con gas y sin gas a base de agua y aromatizadas (14.1.4) y bebidas en infusión a base de agua como el café y el te (14.1.5).

14.1.1 AGUAS:

Comprende aguas naturales (14.1.1.1) y otras aguas embotelladas (14.1.1.2), cada una de las cuales puede ser sin gas o con gas.

14.1.1.1 Aguas minerales naturales y aguas de manantial:

Aguas obtenidas directamente del manantial y envasadas cerca de él; se caracterizan por la presencia de determinadas sales minerales en proporciones relativas y de oligoelementos u otros componentes. El agua mineral natural puede tener gas natural (dióxido de carbono del manantial), estar carbonatada (con dióxido de carbono añadido de otro origen) o fortificada (con dióxido de carbono del manantial) y no tener gas (sin dióxido de carbono libre)¹⁰⁹.

14.1.1.2 Aguas de mesa y gaseosas:

Comprende aguas distintas de las aguas de manantial natural que pueden ser con gas por la adición de dióxido de carbono y que pueden tratarse mediante filtración, desinfección u otros medios adecuados. Estas aguas pueden contener sales y/o aromatizadores añadidos. Ejemplos:

¹⁰⁸ Norma del Codex para Preparados Dietéticos para Regímenes de Control del Peso (CXSN 073-1981, enmendada en 1989); y Norma del Codex para Preparados Dietéticos para Regímenes de Control del Peso (CXSN 203-1995).

¹⁰⁹ Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales (CXSN 108-1997 Rev.1, enmendada en 2001).

agua de mesa, agua embotellada con o sin adición de minerales, agua purificada, agua de seltz, agua de soda y agua de Vichy.

14.1.2 ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS Y HORTALIZAS:

Existe una distinción importante entre zumos (jugos) de frutas y hortalizas y bebidas hechas con zumo (jugo) de fruta u hortalizas o a base de ellas o que las contienen. Estas últimas se preparan con zumos de frutas u hortalizas o sus concentrados, con o sin edulcorantes, diluidos con agua, o agua de soda¹¹⁰, y figuran en la categoría 14.1.4. Las mezclas de zumo (jugo) de frutas u hortalizas tienen clasificaciones separadas para cada componente (a saber zumo (jugo) de frutas (14.1.2.1) y zumo (jugo) de hortalizas (14.1.2.3)).

14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas (pasterizados), enlatados o embotellados:

Preparados con fruta que se ha lavado y desintegrado en un molino; el zumo (jugo) se separa, se filtra, se clarifica (en caso necesario), se pasteriza y se pone en recipientes para su venta. El producto puede deairearse mediante evacuación o purgado con un gas inerte como el nitrógeno o el dióxido de carbono^{110,111}. El producto puede concentrarse y reconstituirse con agua antes de su venta como producto listo para el consumo¹¹². Los productos pueden basarse en una única fruta o una mezcla de frutas. Ejemplos: zumo (jugo) de naranja, de manzana, de casis y de limón.

14.1.2.2 Zumos (jugos) de hortalizas (pasterizados), enlatados o embotellados:

Preparados con hortalizas que se lavan, mondan y desintegran en un molino; el zumo (jugo) se separa, se pasteriza y se pone en recipientes para su venta¹¹³. El producto puede concentrarse y reconstituirse con agua antes de su venta como producto listo para el consumo¹¹⁴. Los productos pueden basarse en una única hortaliza (p. ej., tomate) o en mezclas de hortalizas (p. ej., tomates, zanahorias, apio).

14.1.2.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para zumo (jugos) de fruta:

Preparados por evaporación, congelación o filtración a gran presión del zumo (jugo) de frutasa¹¹⁰. Se venden en forma de polvo, líquida, de jarabe y congelada para la preparación de zumos (jugos) listos para el consumo mediante la adición de agua. Ejemplos: concentrado congelado de zumo de naranja y concentrado de zumo de limón.

14.1.2.4 Concentrados (líquidos o sólidos) para zumos (jugos) de hortalizas:

Al igual que los concentrados de zumo (jugo) de frutas, se venden en forma de polvo, líquida, de jarabe y congelada para la preparación de zumos listos para el consumo mediante la adición de agua. Comprende el concentrado de jugo de tomate.

14.1.3 NÉCTARES DE FRUTAS Y HORTALIZAS:

Los néctares de frutas y hortalizas son bebidas con pulpa producidas a base de pastas, concentrados de zumo (jugo) de frutos u hortalizas enteras mediante homogenización con agua y azúcar (en caso necesario)^{110,115}. Las mezclas de néctares de frutas u hortalizas se clasifican con sus componentes (a saber néctar de frutas y néctar de hortalizas).

¹¹⁰ *Food Chemistry*, H-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 617-620.

¹¹¹ Norma General del Codex para Zumos (jugos) de Hortalizas (CXSN 179-1991).

¹¹² Véase la Norma del Codex para el Zumo (jugo) de Naranja Conservado por Medios Físicos Exclusivamente (CXSN 045-1981).

¹¹³ *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág.576.

¹¹⁴ Norma del Codex...

¹¹⁵ Norma del Codex para los Néctares de Albaricoque, Melocotón (durazno) y Pera Conservados por Medios Físicos Exclusivamente (CXSN 044-1981).

14.1.3.1 Néctar de fruta (pasterizado), enlatado o embotellado:

La pasta de fruta pulposa y homogenizada se pasteriza antes de envasarla. Los productos pueden ser a base de una única fruta o de mezclas de frutas. Ejemplos: néctar de pera y néctar de melocotón.

14.1.3.2 Néctar de hortaliza (pasterizado), enlatado o embotellado:

La pasta de hortalizas pulposa y homogenizada se pasteriza antes de envasarla. Los productos pueden ser a base de una única fruta o de mezclas de frutas.

14.1.3.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para néctares de fruta:

Preparados mediante la evaporación o congelación del néctar de fruta. Vendidos en forma de polvo, líquida, de jarabe y congelada para preparar néctares listos para el consumo mediante la adición de agua. Ejemplos: concentrado de néctar de pera y concentrado de néctar de melocotón

14.1.3.4 Concentrados (líquidos o sólidos) para néctares de hortalizas:

Preparados mediante la evaporación o congelación del néctar de hortaliza. Vendidos en forma de polvo, líquida, de jarabe y congelada para preparar néctares listos para el consumo mediante la adición de agua.

14.1.4 BEBIDAS A BASE DE AGUA AROMATIZADAS INCLUIDAS BEBIDAS PARA DEPORTISTAS, BEBIDAS ELECTROLÍTICAS Y BEBIDAS CON PARTÍCULAS AÑADIDAS:

Comprende todas las variedades y concentrados con gas y sin gas . Comprende productos a base de zumos (jugos) de frutas y hortalizas¹¹⁶. También incluye las bebidas a base de café, te y hierbas aromáticas.

14.1.4.1 Bebidas con gas

Comprende todas las bebidas aromatizadas a base de agua con adición de dióxido de carbono y con edulcorantes y otros aditivos alimentarios permitidos nutritivos, no nutritivos y/o intensos. Incluye la *gaseosa* (bebida a base de agua con adición de dióxido de carbono, edulcorante y aromatizante) y aguas de soda como colas, algunos tipos de “pepper”, “root beer”, limón-lima y algunos tipos de cítricos, tanto los de dieta/ligera como normal. Estas bebidas pueden ser transparentes, turbias o pueden contener partículas (p.3j., trozos de fruta).

14.1.4.2 Bebidas sin gas, incluidos los ponches y bebidas “adas”, como limonadas, etc.:

Comprende bebidas a base de frutas y hortalizas (p. ej., bebidas a base de almendras, de anís, de coco y bebida de ginseng) “adas” con sabor a fruta (p. ej., limonadas, naranjadas), refrescos a base de agrios, capile groselha, bebida de ácido láctico, bebidas de café y te listas para consumir con o sin leche o sólidos lácteos y bebidas a base de hierbas aromáticas (p. ej., te frío, te frío con sabor a frutas, bebidas de capuchino enlatado y frío) y bebidas de “deporte” que contienen electrolitos. Estas bebidas pueden ser transparentes o contener partículas (p. ej., trozos de fruta) y pueden estar o no edulcoradas con azúcar o un edulcorante no nutritivo de gran intensidad.

14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas

Comprende concentrados en forma de polvo, de jarabe y concentrados para preparar bebidas no alcohólicas a base de agua, con gas o sin gas mediante la adición de agua o de agua con gas. Ejemplos: jarabes de fuente de soda (p. ej., jarabe de cola), jarabes de fruta para refrescos, concentrado helado o en polvo para limonada y mezclas de te frío.

¹¹⁶ Los zumos (jugos) en sí de frutas y hortalizas figuran en 14.1.2.1 y 14.1.2.2, respectivamente.

14.1.5 CAFÉ, SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ, TÉ, INFUSIONES DE HIERBAS, Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES A BASE DE CEREALES Y GRANOS, EXCLUIDO EL CACAO:

Comprende productos listos para consumir (p. ej. enlatados) y sus mezclas y concentrados. Ejemplos: bebidas calientes a base de achicoria (postum), te de arroz, y mezclas para bebidas de café y te (p. ej., café instantáneo, polvos para bebidas de capuchino caliente). Se incluyen también los granos de café tratados para la fabricación de productos de café. El cacao listo para consumir se incluye en la categoría 01.1.2 y las mezclas de cacao en 05.1.1

14.2 Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol:

Las contrapartes sin alcohol y con poco alcohol se incluyen en la misma categoría que las bebidas alcohólicas.

14.2.1 CERVEZA Y BEBIDAS A BASE DE MALTA:

Bebidas alcohólicas fabricadas con cebada germinada (malta), lúpulo, levadura y agua. Ejemplos: cerveza amarga, cerveza brown morena, weiss beer, pilsnere, lager beer, oud bruin beer, Obergariges Einfachbier, cerveza ligera, cerveza de mesa, licor de malta, porter y cerveza fuerte¹¹⁷.

14.2.2 SIDRA Y SIDRA DE PERA:

Vinos de fruta hechos con manzana (sidra) y peras (perada). Incluye también la cidre bouche¹¹⁸.

14.2.3 VINOS:

Bebida alcohólica que se obtiene exclusivamente de la fermentación alcohólica parcial o completa de uvas frescas, pisadas o no, o de mosto de uva (zumo)¹¹⁹.

14.2.3.1 Vino no espumoso

Vino de uva (blanco, tinto, rosado o “blush”, seco o dulce) que puede contener hasta un máximo de 0,4g/100 ml (4000 mg/kg) de dióxido de carbono a 20° C.

14.2.3.2 Vino espumoso y semiespumoso

Vinos de uva en los que se produce carbonatación durante el proceso de fermentación, mediante la fermentación en botella o en una cava cerrada. Comprende también vino con gas cuyo dióxido de carbono es de origen parcial o totalmente exógeno. Ejemplos: champán, spumante y vino “cold duck”.

14.2.3.3 Vino enriquecido y vino licoroso

Vinos de uva producidos por uno de los métodos siguientes: i) fermentación del mosto de uva de gran concentración de azúcar; ii) mezcla de zumo (jugo) concentrado de uva con vino; iii) mezcla de mosto fermentado con alcohol. Ejemplos: vino de uva para postre, oporto, madeira, marsala, tokay y jerez¹¹⁸. La propuesta de enmendar la descripción de esta categoría para incluir en ella la mención “vino dulce natural” se expone en el párr. 58 e) de la Parte II.

14.2.4 VINO (DISTINTO DEL DE UVA):

Comprende vinos elaborados con frutas distintas de la uva, la manzana y la pera¹²⁰, y de otros productos agrícolas, incluidos granos (p. ej., arroz). Estos vinos pueden ser no espumosos o espumosos. Ejemplos: vino de arroz (*sake*), y vinos espumosos y no espumosos.

¹¹⁷ *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 644.

¹¹⁸ *Íbid.* Págs. 669-679.

¹¹⁹ Los vinos de uva se incluyen en 14.2.3; y el vino de manzana (sidra) y el vino de pera (perada) se incluyen en 14.2.2

14.2.5 AGUAMIEL:

Licor alcohólico hecho de miel, malta y especies fermentadas, o solamente de miel. Incluye el vino de miel¹¹⁸.

14.2.6 LICORES QUE CONTIENEN MÁS DEL 15% DE ALCOHOL:

Comprende todos los licores derivados de granos (p. ej., maíz, cebada, centeno, trigo), tubérculos (p. ej., patata), frutas (p. ej., uvas, bayas) o caña de azúcar que contienen más del 15% de alcohol. Ejemplos: aperitivos, coñac (vino destilado), cordiales, licores (incluidos los licores emulsionados), bagaceira belha (grapa de Portugal; bragaceira es una bebida destilada del *bagaço* (pieles, semillas y tallos de la uva prensados)), eau de vie (un coñac), ginebra, grapa (coñac italiano destilado de los residuos del vino prensado), marc (coñac destilado del residuo de la uva o la manzana), korn, mistela (también *miestelle* (Francia) y *jeropico* (Sudáfrica); zumo (jugo) de uva sin fermentar fortificado con alcohol de uva), ouzo (licor griego aromatizado con anís), ron, tsikoudia (grapa de Creta),, tspouro, wienbrand, whisky y vodka^{118,121,122}. La propuesta de enmendar la descripción para incluir el adjetivo “destilados” en “licores” se expone en el párrf. 58 f) de la Parte II.

14.2.7 LICORES AROMATIZADOS (p. ej., CERVEZA, VINO Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS TIPO REFRESCO, REFRESCOS CON POCO ALCOHOL:

Comprende todos los productos de bebidas alcohólicas no normalizadas. Si bien la mayoría de estos productos contienen menos del 15% de alcohol, algunos productos aromatizados no normalizados tradicionales pueden contener hasta el 24% de alcohol. Ejemplos: vino, sidra y perada aromatizados; vinos de aperitivo; americano; batidas (bebidas hechas con *cachaça* (licor brasileño hecho con zumo (jugo) de caña de azúcar destilado y fermentado)); bitter soda y bitter vino; clareal (también claré o clary); una mezcla de miel, vino blanco y especias; está muy emparentado con el *hippocras*, que se hace con vino tinto); bebidas alcohólicas de jurubeba (producto alcohólico hecho con *Solanum paniculatum*, una planta indígena del norte del Brasil y otras partes de Sudamérica); negus (sangría; una bebida caliente hecha con oporto, azúcar, limón y especias); sod, saft y sodet; vermut; zurra (en el sur de España, una sangría hecha con melocotones y nectarinas; también término español para un vino de especias hecho con vino frío o tibio, azúcar, limón, naranjas o especias); *amazake* (bebida dulce poco alcohólica <1% de alcohol) hecho de arroz con *kaji*; *mirin* (una bebida alcohólica dulce (<10% de alcohol hecha con una mezcla de *shochuu* (un licor), arroz y *kaji*); y cócteles preparados (mezclas de licores, vinos, esencias, frutas y extractos de plantas, etc. Comercializado como productos o mezclas listas para el consumo. Las bebidas tipo refresco alcohólico se componen de cerveza, bebidas de malta, vino o licor, zumo (jugo) o zumos de fruta y agua de soda (si contienen gas)^{118,121,123}.

15.0 APERITIVOS LISTOS PARA EL CONSUMO:

Comprende todos los tipos de alimentos para el aperitivo.

15.1Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas):

Comprende todos los aperitivos naturales y aromatizados, pero excluye las galletas “cracker” naturales (categoría 07.1.2). Ejemplos: patatas chip, palomitas de maíz, pretzels, galletas “cracker” de arroz (*senbei*) y galletas “cracker” aromatizados (p. ej., galletas “cracker” con sabor a queso).

¹²⁰ Los vinos de uva se incluyen en 14.2.3; y el vino de manzana (sidra) y el vino de pera (perada) se incluyen en 14.2.2.

¹²¹ *OIV Lexique de la Vigne*.

¹²² Véase también: Glosario de términos portugueses en : www.bar-do-binho.com/help.htm.

¹²³ *Alexis Lichinne's New Enciclopedia of Wine and Spirits* 3ª ed. Véase también: rain-tree.com/jurubeba.htm, www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html y wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm.

15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces y mezclas de nueces revestidas (con, por ej., frutas secas):

Comprende todos los tipos de nueces enteras que se elaboran tostándolas en seco, tostándolas, marinándolas o hirviéndolas, con cáscara o sin ella, saladas o naturales. Se clasifican aquí los aperitivos de nueces recubiertas de yogur, cereales y miel y los aperitivos secos de fruta, nuez y cereal (p. ej., “trail mixes”). Las nueces recubiertas de chocolate se clasifican en 05.1.5.

15.3 Aperitivos – a base de pescado:

Se refiere a galletas “cracker” para aperitivo con sabor a pescado. El pescado seco en sí que puede consumirse como aperitivo se asigna a la categoría 09.2.5, y los aperitivos de fiambre (p. ej., “charqui” de vacuno, “pemmican”) se asignan a la categoría 08.3.1.2.

16. ALIMENTOS COMPUESTOS (P. EJ., PASTELES DE CARNE, CARNE PICADA) QUE NO PODRÍAN CLASIFICARSE EN LAS CATEGORÍAS 01 A 15:

Comprende platos preparados o combinados en los que se utilizan aditivos además de los que ya contenían los ingredientes. Por ejemplo, un aditivo que se utiliza como ingrediente en un pastel de carne, pero en ninguno de sus ingredientes (p. ej., en la corteza) se clasifica en esta categoría. Ejemplos de platos combinados: cenas preparadas (p. ej., primeros platos congelados), “casseroles”, carne picada y salsas para aperitivos (p. ej., salsa de cebollas).

Referencias cruzadas de los alimentos normalizados del Codex con el Sistema de Clasificación de Alimentos utilizado para preparar el NGAA – Ordenadas solamente por el N° de norma del Codex ¹²⁴

N° de la norma del Codex	Título de la norma del Codex	N° de la categoría de alimentos
003-1995 Rev.1	Salmón en Conserva	09.4
012-2001 Rev.2	Miel	11.5
013-1981	Tomates en Conserva	04.2.2.4
014-1981	Melocotones (duraznos) en Conserva	04.1.2.4
015-1981	Pomelos en Conserva	04.1.2.4
016-1981	Fríjoles Verdes y los Frijolillos en Conserva	04.2.2.4
017-2001 Rev. 1	Compota de Manzana en Conserva	04.1.2.4
018-1981	Maíz Dulce en Conserva	04.2.2.4
019-1999	Norma General para Grasas y Aceites Comestibles No Regulados por Normas Individuales del Codex	02.1
032-1989 Rev. 1	Margarina	02.2.1.2
033-1989 Rev. 1	Aceite de Oliva	02.1.2
036-1995 Rev. 1	Pescados no Eviscerados y Eviscerados Congelados Rápidamente	09.2.1
037-1995 Rev. 1	Camarones en Conserva	09.4
038-1981	Hongos Comestibles y sus Productos (esterilizados)	04.2.2.4
038-1981	Hongos Comestibles y sus Productos (fermentados)	04.2.2.7
038-1981	Hongos Comestibles y sus Productos (incl. liofilizados, en gránulos y en polvo)	04.2.2.2
038-1981	Hongos Comestibles y sus Productos (concentrados, concentrados o extractos desecados)	04.2.2.6
038-1981	Hongos Comestibles y sus Productos (productos de a base de hongos)	04.2.1.1
038-1981	Hongos Comestibles y sus Productos (congelados rápidamente)	04.2.2.1
038-1981	Hongos Comestibles y sus Productos (productos a base de hongos)	04.2.2
038-1981	Hongos Comestibles y sus Productos (salados, encurtidos o en aceite vegetal)	04.2.2.3
039-1981	Hongos Comestibles Desecados	04.2.2.2
040-1981	Hongos Frescos “Cantarelos”	04.2.1.1
041-1981	Guisantes (arvejas) Congelados Rápidamente	04.2.2.1
042-1987 Rev. 1	Piña en Conserva	04.1.2.4
044-1981	Néctares de Albaricoque, Melocotón (durazno) y Pera Conservados por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.3.1
045-1981	Zumo (jugo) de Naranja Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.1
046-1981	Zumo (jugo) de Pomelo Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.1
047-1981	Zumo (jugo) de Limón Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.1
048-1981	Zumo (jugo) de Manzana Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.1
049-1981	Zumo (jugo) de Tomate Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.2
052-1981	Fresas Congeladas Rápidamente	04.1.2.1
053-1981	Alimentos Pobres en Sodio (Regímenes Especiales Pobres en Sodio)	13.0
053-1981	Alimentos Pobres en Sodio (incluso los Sucedáneos de la Sal)	12.2

¹²⁴ Se ha utilizado el SCA de la 33ª reunión del CCFAC y los alimentos normalizados del Codex aprobados en el 24º período de sesiones de la Comisión.

Nº de la norma del Codex	Título de la norma del Codex	Nº de la categoría de alimentos
055-1981	Setas en Conserva	04.2.2.4
056-1981	Espárragos en Conserva	04.2.2.4
057-1981	Concentrados de Tomate Elaborados (pasta de tomates)	04.2.2.6
057-1981	Concentrados de Tomate Elaborados (puré de tomate)	04.2.2.5
058-1981	Guisantes (arvejas) Verdes en Conserva	04.2.2.4
059-1981	Ciruelas en Conserva	04.1.2.4
060-1981	Frambuesas en Conserva	04.1.2.4
061-2001	Peras en Conserva	04.1.2.4
Rev. 1		
062-1981	Fresas en Conserva	04.1.2.4
063-1981	Zumo (jugo) de Manzana concentrado Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.3
064-1981	Zumo (jugo) Concentrado de Naranja Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.3
066-1987	Aceitunas de Mesa	04.2.2.3
Rev. 1		
067-1981	Uvas Pasas	04.1.2.2
068-1981	Mandarinas en Conserva	04.1.2.4
069-1981	Frambuesas Congeladas Rápidamente	04.1.2.1
070-1995	Atún y bonito en Conserva	09.4
Rev. 1		
072-1981	Preparados para Lactantes	13.1.1
073-1981	Alimentos Envasados para Lactantes y Niños	13.2
074-1991	Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños	13.2
075-1981	Melocotones (duraznos) Congelados Rápidamente	04.1.2.1
076-1981	Arándanos Congelados Rápidamente	04.1.2.1
077-1981	Espinacas Congeladas Rápidamente	04.2.2.1
078-1981	Cóctel de Frutas en Conserva	04.1.2.4
079-1981	Compotas (conservas de frutas) y Jaleas	04.1.2.5
080-1981	Mermelada de Agrios	04.1.2.5
081-1981	Guisantes (arvejas) Elaborados en Conserva	04.2.2.4
082-1981	Zumo (jugo) de Uva Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.1
083-1981	Zumo (jugo) de Pomelo Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.3
084-1981	Zumo (jugo) Concentrado y Azucarado de Uva Tipo Labrusca Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.3
085-1981	Zumo (jugo) de Piña Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.1
086-2001	Mantecas de Cacao	05.1.3
Rev. 1		
087-1981	Chocolate	05.1.4
088-1991	Carne Tipo "Corned Beef"	08.3.2
Rev. 1		
089-1991	"Carne Luncheon"	08.3.2
Rev. 1		
090-1995	Carne de Cangrejo en Conserva	09.4
Rev. 1		
092-1995	Camarones Congelados Rápidamente	09.2.1
Rev. 1		
094-1995	Sardinias y Productos Análogos en Conserva	09.4
Rev. 1		
095-1995	Langostas Congeladas Rápidamente	09.2.1
Rev. 1		
096-1991	Jamón Curado Cocido	08.2.2
Rev. 1		
097-1991	Espaldilla de Cerdo Curada Cocida	08.2.2
Rev. 1		

Nº de la norma del Codex	Título de la norma del Codex	Nº de la categoría de alimentos
098-1991 Rev. 1	Carne Picada Curada Cocida	08.3.2
099-1981	Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva	04.1.2.4
101-1981	Néctar no Pulposo de Grosella Negra Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.3.1
103-1981	Arándanos Americanos Congelados Rápidamente	04.1.2.1
104-1981	Puerros Congelados Rápidamente	04.2.2.1
105-2001 Rev. 1	Cacao en Polvo (cacao) y Mezclas Secas de Cacao y Azúcar	05.1.1
108-1997 Rev. 1 (Enmendado en 2001)	Aguas Minerales Naturales	14.1.1.1
110-1981	Brécoles Congelados Rápidamente	04.2.2.1
111-1981	Coliflores Congeladas Rápidamente	04.2.2.1
112-1981	Coles de Bruselas Congeladas Rápidamente	04.2.2.1
113-1981	Fríjoles Verdes y Frijolillos Congelados Rápidamente	04.2.2.1
114-1981	Patatas (papas) Fritas Congelada Rápidamente	04.2.2.1
115-1981	Pepinos Encurtidos (encurtido de Pepinos)	04.2.2.3
116-1981	Zanahorias en Conserva	04.2.2.4
117-2001 Rev. 2	« Bouillons » y Consomé	12.5
119-1995 Rev. 1	Pescados en Conserva	09.4
120-1981	Zumo (jugo) de Grosella Negra Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.1
121-1981	Zumo (jugo) Concentrado de Grosella Negra Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.3
122-1981	Néctares Pulposos de Algunos Frutos Cítricos Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.3.1
129-1981	Albaricoques en Conserva	04.1.2.4
130-1981	Albaricoques Secos	04.1.2.2
131-1981	Pistachos con Cáscara	04.2.1.1
132-1981	Maíz en Grano Entero Congelado Rápidamente	04.2.2.1
133-1981	Maíz en la Mazorca Congelado Rápidamente	04.2.2.1
134-1995 Rev. 1	Néctares de Algunos Frutos Cítricos Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.3.1
135-1989 Rev. 1	Minarina	02.2.2
138-1983	Zumo (jugo) de Piña Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.3
139-1983	Zumo (jugo) Concentrado de Piña Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.3
140-1983	Zanahorias Congeladas Rápidamente	04.2.2.1
141-2001 Rev. 1	Masa de Cacao (Licor de Cacao/Chocolate) y Pastel de Chocolate	05.1.1
142-1983	Chocolate Compuesto y Relleno	05.1.4
143-1985	Dátiles (recubiertos)	04.1.1.2
143-1985	Dátiles (frescos)	04.1.1.1
144-1985	Palmito en Conserva	04.2.2.4
145-1985	Castañas en Conserva y Puré de Castañas en Conserva	04.2.2.4
147-1985	Dulce de Manteca de Cacao	05.1.4
148-1985	Néctar de Guayaba Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.3.1
149-1985	Productos Pulposos Líquidos de Mango Conservado por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.3.1
150-1997	Sal de Calidad Alimentaria	12.1

Nº de la norma del Codex	Título de la norma del Codex	Nº de la categoría de alimentos
Rev. 1 (2 nd Amend. 2001)		
151-1995	Gari	04.2.2.7
Rev. 1		
152-1995	Harina de trigo	06.2
Rev. 1		
153-1995	Maíz	06.1
Rev. 1		
154-1995	Harina Integral de Maíz	06.2
Rev. 1		
155-1995	Harina y Sémola de Maíz sin Germen	06.2
Rev. 1		
156-1987	Preparados Complementarios	13.1.2
159-1987	Mangos en Conserva	04.1.2.4
160-1987	Salsa Picante de Mango	04.1.2.6
161-1989	Néctares de Frutas Conservados por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.3.1
163-1987	Gluten de Trigo	12.9
164-1989	Zumos (jugos) de frutas Conservados por Medios Físicos Exclusivamente	14.1.2.1
165-1995	Bloques de Filetes de pescado, Carne de Pescado picada y Mezclas de	09.2.1
Rev. 1	Filetes y de Carne de Pescado Picada Congelados Rápidamente	
166-1995	Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados	09.2.2
Rev. 1	Congelados Rápidamente	
167-1995	Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae	09.2.5
Rev. 1		
168-1987	Mayonesa	12.6.1
169-1995	Mijo Perla en Grano Entero y Decorticado	06.1
Rev. 1		
170-1995	Harina de Mijo Perla	06.2
Rev. 1		
171-1995	Determinadas Legumbres	04.2.1.1
Rev. 1		
172-1995	Sorgo en Granos	06.1
Rev. 1		
173-1995	Harina de Sorgo	06.2
Rev. 1		
174-1989	Productos Proteínicos Vegetales	12.9
175-1989	Productos Proteínicos Soja	12.9
176-1995	Harina de Yuca Comestible	06.2
Rev. 1		
177-1991	Coco Rallado Desecado	04.1.2.2
178-1995	Sémola y Harina de Trigo Duro	06.2
Rev. 1		
179-1991	Zumos (jugos) de Hortalizas Conservados por Medios Mecánicos	14.1.2.2
Rev. 1	Exclusivamente	
181-1991	Preparados Dietéticos para Regímenes de Control de Peso	13.4
182-1999	Piña	04.1.1.1
183-2001	Papaya	04.1.1.1
Rev. 1		
184-1993	Mango	04.1.1.1
185-1993	Nopal	04.2.1.1
186-1993	Tuna	04.2.1.1
187-1993	Carambola	04.1.1.1
188-1993	Maíz Enano	04.2.1.1
189-1993	Aletas de Tiburón Secas	09.2.5

N° de la norma del Codex	Título de la norma del Codex	N° de la categoría de alimentos
190-1995	Filetes de Pescado Congelados Rápidamente	09.2.1
191-1995	Calamares Congelados Rápidamente	09.1.2
196-1995	Lichi	04.1.1.1
197-1995	Aguacate	04.2.1.1
198-1995	Arroz	06.1
199-1995	Trigo y Trigo Duro	06.1
200-1995	Maní	04.2.1.1
201-1995	Avena	06.1
202-1995	Cuscús Elaborado	06.1
203-1995	Preparados Dietéticos para Regímenes de Control del Peso	13.4
204-1997	Mangostán	04.1.1.1
205-1997	Banano (Plátano)	04.1.1.1
207-1999	Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo	01.5.1
208-1999	Queso en Salmuera	01.6.2.1
(Enmendado en 2001)		
210-1999	Aceites Vegetales Especificados	02.1.2
(Enmendado en 2001)		
211-1999	Grasas Animales Especificadas	02.1.3
212-2001	Azúcares (Azúcar Blanco, Dextrosa Anhidra, Monohidrato de Dextrosa, Fructosa)	11.1.1
Rev. 1		
212-2001	Azúcares (Azúcar en Polvo y Dextrosa en Polvo)	11.1.2
Rev. 1		
212-2001	Azúcares (Jarabe de Glucosa, Glucosa Desecada, Azúcar Blanco Blando, Azúcar Moreno, Azúcar de Caña Bruto)	11.1.3
Rev. 1		
212-2001	Azúcares (Azúcar de Plantación o Azúcar Blanco de Ingenio)	11.1.5
Rev. 1		
213-2001	Lima-Limón	04.1.1.1
Rev. 1		
214-1999	Pomelo (<i>Citrus grandis</i>)	04.1.1.1
215-1999	Guayaba	04.1.1.1
216-1999	Chayote	04.1.1.1
217-1999	Limas Mexicanas	04.1.1.1
218-1999	Jengibre	04.2.1.1
219-1999	Toronja (<i>Citrus paradisi</i>)	04.1.1.1
220-1999	Longán	04.1.1.1
A-01-1999	Mantequilla (Manteca)	02.2.1.1
A-02-1999	Productos a Base de Grasa de la Leche	02.1.1
A-03-1999	Leches Evaporadas	01.3.1
A-04-1999	Leches Condensadas Azucaradas	01.3.3
A-06-1999	Queso (Madurado, incluido el Madurado en Molde)	01.6.2.1
Rev. 1		
(Enmendado en 2001)		
A-06-1999	Queso (sin Madurar, incluido el Queso Fresco) – VÉASE TAMBIEN CXXSN XXX-2001	01.6.1
Rev. 1		
(Enmendado en 2001)		
A-07-1999	Queso de Suero	01.6.3
A-08a-1978	Queso Fundido o Queso Fundido para Untar o Extender de una Variedad Denominada	01.6.4.1
A-08b-1978	“Queso fundido” y “Queso fundido para untar o extender”	01.6.4.1
A-08c-1978	Queso fundido “process(ed) cheese food” y “process(ed) cheese spread”	01.6.4.1
A-09-1976	Nata (crema) para el Consumo Directo	01.4

Nº de la norma del Codex	Título de la norma del Codex	Nº de la categoría de alimentos
A-09-1976	Nata (crema) para el Consumo Directo (pasterizada, media, doble)	01.4.1
A-09-1976	Nata (crema) para el Consumo Directo (batida, esterilizada, UHT o ultrapasterizada)	01.4.2
A-11a-1975	Yogur (yogurt) y Yogur azucarado	01.2.1.1
A-11b-1975	Yogur (yogurt) aromatizado y Productos tratados térmicamente después de la Fermentación	01.7
A-15-1995	Sueros en Polvo	01.8
A-18-2001 Rev. 1	Productos a Base de Caseína Alimentaria	12.9
C-01-1966	Queso Cheddar	01.6.2.1
C-03-1966	Queso Danbo	01.6.2.1
C-04-1966	Queso Edam	01.6.2.1
C-05-1966	Queso Gouda	01.6.2.1
C-06-1966	Queso Havarti	01.6.2.1
C-07-1966	Queso Samsøe	01.6.2.1
C-09-1967	Queso Emmental	01.6.2.1
C-11-1968	Queso Tilsiter	01.6.2.1
C-13-1968	Queso Saint Paulin	01.6.2.1
C-15-1968	Queso Provolone	01.6.2.1
C-16-1968	“Cottage Cheese”, incluido “Cottage Cheese” de Crema	01.6.1
C-18-1969	Queso Coulommiers	01.6.2.1
C-31-1973	Queso de nata (crema)(Rahmfrischkäse)	01.6.1
C-33-1973	Queso Camembert	01.6.2.1
C-34-1973	Queso Brie	01.6.2.1
C-35-1978	Queso extra duro para rallar	01.6.2.1
XXX-2001	Espárrago	04.2.1.1
XXX-2001	Aguas Potables Embotelladas/Envasadas (distintas de las aguas naturales minerales)	14.1.1.2
XXX-2001	Alquequenje	04.1.1.1
XXX-2001	Galletas a base de Pescado, Crustáceos y Mariscos Marinos o de Agua Dulce	09.2.5
XXX-2001	Kimchi	04.2.2.7
XXX-2001	Yautía	05.2.1.1
XXX-2001	Queso sin Madurar, incluido el Queso fresco	01.6.1
XXX-2001	Productos de Gluten de Trigo, incluido el Gluten de Trigo	12.9