

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 c) del Programa

CX/FAC 04/36/7
Enero de 2004

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

**36ª Reunión
Rotterdam, Países Bajos, 22 – 26 de marzo de 2004**

**PROYECTO DE SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS
DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

- OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6 -

Se han recibido las observaciones siguientes de: Brasil, China, Grecia, España, EE.UU., e IFU
en respuesta a la CL 2003/33-FAC

BRASIL:

- Brasil solicita:

- Que se incluya el renglón 01.3.3: Leche cocida edulcorada.

Descripción: la leche cocida edulcorada se obtiene cociendo la leche y el azúcar hasta obtener una textura viscosa, pastosa o sólida. Puede contener otros ingredientes añadidos tales como coco y chocolate.

- En la descripción de la categoría 01.5.2, incluir “leche desnatada enriquecida” entre los ejemplos.
- En la descripción de la categoría 07.1.4: “Incluye productos a base de pan como crutones, mezclas de relleno para pan y masas preparadas (p.ej. para galletas). Las mezclas para pan figuran en la categoría **07.1.6**”(en vez de la 07.2.3).
- En la descripción de la categoría 14.1.5, incluir “té del Paraguay” entre los ejemplos, después de “té de arroz”.
- En la descripción de la categoría 14.2.6 (licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol) cambiar la palabra “cachaá” por cachaça.
- En la descripción de la categoría 16, incluir la información: “productos culinarios deshidratados que contengan ingredientes de hortalizas o animales procesados (arroz deshidratado, frijoles, pasta, carne, cerdo, pollo deshidratados), y especias para reconstituir con agua antes de cocerlas”.
- Informar/aclarar en qué categoría/subcategoría de alimentos deben incluirse los productos alimenticios brasileños coco rallado/en copos y agua de coco.

CHINA:

La 35ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) ratificó las revisiones al Sistema de Clasificación de los Alimentos (SCA), en el entendimiento que las delegaciones de la región asiática¹ propondrían revisiones al SCA para explicar la soja y los productos de soja para someterlos a examen en la 36ª reunión del CCFAC.²

Estas observaciones han sido presentadas en nombre de las delegaciones de China, Japón, Corea, Tailandia y los Estados Unidos de América. Nuestras propuestas de revisión del sistema de clasificación de los alimentos y los descriptores de las categorías de alimentos se resumen a continuación, y se presentan íntegramente en el Anexo 1 a este documento.

- El título de la categoría de alimentos 04.3 (Productos a base de soja (no-fermentada)), y sus subcategorías debería suprimirse y sustituirse por las siguientes categorías de alimentos:
 - i. 06.8 Productos a base de soja (excluidos los productos a base de soja de las categorías de alimentos 12.9 y los productos a base de soja de la categoría de alimentos 12.10)
 - ii. 12.9.2 Cuajada de soja fresca (tofu)
 - iii. 12.9.3 Cuajada de frijoles semideshidratada y sus subcategorías
- La categoría de alimentos 12.11 productos proteínicos a base de soja y sus subcategorías deberían suprimirse y sustituirse por 12.9.1 Productos proteínicos a base de soja y sus subcategorías.
- Los cambios de redacción adicionales en los títulos de las categorías de alimentos 04.0, 04.2.1.1, 04.2.2.7, 06.4 y 12.0 se proponen por razones de claridad.

Debe observarse que si las revisiones propuestas al SCA relativos a la soja y productos a base de soja se adoptan, el Anexo al Cuadro 3 debería actualizarse para reflejar dichos cambios en los títulos de la categoría de alimentos. La 26ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC)³ adoptó el Anexo actual al Cuadro 3⁴ en el Trámite 8. A fin de prestar ayuda al CCFAC, al Anexo 2 se incorpora una propuesta de Anexo actualizado del Cuadro 3 con los cambios propuestos en los títulos de la categoría de alimentos. Estos cambios son estrictamente de redacción.

Anexo 1- Revisiones Propuestas al Sistema de Clasificación de Alimentos

Las adiciones propuestas se indican en **negrita**. Las partes del texto que se propone cambiar están ~~tachadas~~.

I. Revisiones Propuestas a los Títulos de las Categorías de Alimentos

- 04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ~~{(incluida la soja)}~~ y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas
- 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, **(incluida la soja)** , y áloe vera) algas marinas, y nueces y semillas frescas no tratadas
- 04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas fermentadas, **excluidos los productos a base de soja de la categoría de alimentos 12.10**

~~{04.3 Productos a base de soja (no fermentada)}~~

~~{04.3.1 Cuajada de soja fresca (tofu)}~~

~~{04.3.2 Cuajada de soja semideshidratada}~~

~~{04.3.2.1 Cuajada de soja semideshidratada cocida en salsa “gravy” espesa}~~

~~{04.3.2.2 Cuajada de soja semideshidratada frita}~~

¹ China, Corea, Japón y Tailandia.

² ALINORM 03/12A, párrs. 49 y 50.

³ ALINORM 03/41, App. V.

⁴ ALINORM 03/12A, App. III.

~~{04.3.2.3 Cuajada de soja semideshidratada, de un tipo distinto de las categorías de alimentos 04.3.2.1 y 04.3.2.2}~~

06.4 Pastas y fideos, y productos análogos (p. ej., fécula de arroz en hojas, “vermicelli” de arroz, y **pastas y fideos de soja**)

~~**{06.8 Productos a base de soja (excluidos los productos a base de soja de la categoría de alimentos 12.9 y los productos a base de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10)}**~~

12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos, etc. (incluidos los productos proteínicos a base de **soja**) y productos a base de soja fermentados

12.9 Productos proteínicos

12.9.1 Productos proteínicos a base de soja

12.9.1.1 Leche de soja

12.9.1.2 Película de leche de soja

12.9.1.3 Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)

12.9.2 Cuajada de soja fresca (tofu)

12.9.3 Cuajada de soja semideshidratada

12.9.3.1 Cuajada de soja espesa gravy cocida a fuego lento semideshidratada

12.9.3.2 Cuajada de soja frita semideshidratada

12.9.3.3 Cuajada de soja semideshidratada, distinta a las categorías de alimentos 12.9.3.1 y 12.9.3.2

12.9.4 Cuajada de soja deshidratada (kori tofu)

12.9.5 Otros productos proteínicos

~~{12.10 Productos a base de soja fermentada}~~

~~{12.10.1 Soja fermentada (p. ej., “natto”)}~~

~~{12.10.2 Cuajada de soja fermentada (queso de soja)}~~

~~{12.10.3 Pasta de soja fermentada (“miso”)}~~

~~{12.10.4 Salsa de soja fermentada}~~

~~{12.11 Productos proteínicos a base de soja}~~

~~{12.11.1 Leche de soja}~~

~~{12.11.2 Película de leche de soja}~~

~~{12.11.3 Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)}~~

II. Revisiones Propuestas en los Descriptores de las Categorías de Alimentos

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

Productos preparados tratando las hortalizas crudas con una solución de sal. Las hortalizas fermentadas, **excluidos los productos a base de soja fermentados**, que son un tipo de producto encurtido, se clasifican en la categoría 04.2.2.7. **Los productos a base de soja fermentados están clasificados en la categoría 12.10.** Entre estos productos se incluyen: la col encurtida, los pepinillos encurtidos, las aceitunas, las cebollas encurtidas, las setas en aceite, los cogollos de alcachofa marinados, “achar” y “picalilli”. Entre las hortalizas encurtidas al estilo oriental figuran las siguientes: *tsukemono*, como hortalizas encurtidas con salvado de arroz (*muk-zuke*), hortalizas encurtidas en *koji* (*koji-zuke*), hortalizas encurtidas en sake (*kasu-zuke*), hortalizas encurtidas en *miso* (*miso-zuke*) hortalizas encurtidas en salsa de soja (*shoyu-zuke*), hortalizas encurtidas en vinagre (*su-zuke*) y hortalizas encurtidas en salmuera (*shio-zuke*). Otros ejemplos son: jengibre encurtido, ajo encurtido y chile (ají) encurtido.

04.2.2.6 Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5:

las pastas y pulpas de hortalizas se preparan de la misma manera que se indica para los purés vegetales (categoría 04.2.2.5). Sin embargo, las pastas y pulpas tienen un contenido superior de extracto seco y se utilizan normalmente como componentes de otros alimentos (p. ej., en salsas). Entre estos productos se incluyen los siguientes: pulpa de patata, pulpa de rábano picante, extracto de áloe, salsa (p. ej., tomate troceado, cebolla, pimientos, especias y hierbas), pasta dulce de frijoles rojos (*an*), pasta dulce de granos de café (reellenos), ~~tofu fresco, película de leche de soja~~, pasta de tomate, pulpa de tomate, salsa de tomate, jengibre cristalizado y postre de hortalizas a base de frijoles (*namagashi*).

04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, **excluidos los productos a base de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10:**

Se entiende por hortalizas fermentadas el producto encurtido formado por la acción de bacterias del ácido láctico, generalmente en presencia de sal⁵. Los productos tradicionales orientales de hortalizas fermentadas se preparan secando las hortalizas al aire y dejándolas a temperatura ambiente para que proliferen los microorganismos; a continuación, las hortalizas se guardan herméticamente en un ambiente anaeróbico y se les añade sal (para generar ácido láctico), especias y condimentos⁶. Entre estos productos se incluyen la pasta de pimiento rojo, productos de hortalizas fermentadas (algunos *tsukemono* que no se incluyen en la categoría 04.2.2.3), ~~la soja fermentada (*natto*)~~ **kimchi** y la “sauerkraut” (col fermentada). **Excluidos los productos a base de soja fermentados (p.ej., *natto*, queso de soja, *miso* y salsa de soja fermentada), que se encuentran en la categoría de alimentos 12.10.**

106.8 Productos a base de soja (excluidos los productos a base de soja de la categoría de alimentos 12.9 y los productos a base de soja de la categoría de alimentos 12.10):

~~En esta categoría se incluyen la cuajada de soja (tofu), fermentada o no, otros productos de soja fermentada (p. ej., *miso*), la leche de soja, la película de leche de soja y el queso de leche de soja.~~

Incluye la soja congelada y deshidratada, soja cocida o frita, etc.

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

Se trata de una categoría amplia que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y gusto (12.1 – sal; 12.2 – especias; 12.3 – vinagres; y 12.4 – mostazas), determinados alimentos elaborados (12.5 – sopas; 12.6 – salsas; y 12.7 – ensaladas), **y productos compuestos principalmente de proteínas que están derivadas de la soja o de otras fuentes (p.ej. leche, cereales u hortalizas) ~~sucedáneos de productos cárnicos y pesqueros~~**, (12.9 – productos proteínicos), **y productos a base de soja fermentados que se utilizan como condimentos (12.10 – productos a base de soja fermentados).**

⁵ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

⁶ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

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

En esta categoría se describen los productos cuyo uso tiene por objeto acentuar el aroma y el sabor del alimento. Las hierbas aromáticas y las especias se obtienen normalmente de fuentes vegetales y pueden deshidratarse, y presentarse molidas o enteras. Ejemplos de hierbas aromáticas son la albahaca, el orégano y el tomillo. Como ejemplos de especias cabe mencionar el comino y los carvis. Las especias pueden también encontrarse en forma de mezclas, en polvo o pasta. Ejemplos de mezclas de especias son los pimentones picantes, la pasta de pimentón picante, la pasta de curry, espesantes a base de curry y salmueras o ungüentos que se aplican a las superficies externas de la carne o el pescado. Los sucedáneos de la sal son aderezos con un reducido contenido de sodio destinados a utilizarse en los alimentos en lugar de la sal. Los condimentos incluyen aderezos tales como los ablandadores de la carne, la sal de cebolla, la sal de ajo, los preparados de aderezo oriental (*dashi*), los revestimientos para esparcir sobre el arroz (*furikake*, que contiene p. ej. trocitos de algas desecadas, semillas de sésamo y aderezos), y los aderezos para fideos y la pasta de soja fermentada (*miso*). El término “condimentos” tal como se emplea en el SCA no incluye las salsas para condimentar (p. ej., el “ketchup”, la mayonesa, la mostaza).

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

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

12.6.4 Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado):

Incluye las salsas ligeras no emulsionadas y poco espesas que pueden elaborarse a base de agua. Estas salsas se utilizan más como condimento o ingrediente que como un “gravy” acabado (para emplear, p. ej., en el rosbif). Son ejemplos de estos productos: la salsa de ostra, ~~la salsa de soja~~ y la salsa de pescado tailandesa (*nam pla*).

12.9 Productos proteínicos:

Incluye los productos compuestos principalmente de proteínas de soja (12.9.1), productos a base de cuajada de soja (12.9.2, 12.9.3 y 12.9.4) y productos derivados de otras fuentes proteínicas (p.ej. cereales o vegetales de leche) (12.9.5). Incluye los productos de proteínas que se asemejan o sustituyen a productos habituales como la carne, el pescado o la leche. Entre otros ejemplos, cabe mencionar: productos análogos de proteínas vegetales, leche de soja (un sucedáneo de la leche elaborado con soja), *fu* (una mezcla de gluten (proteína vegetal) y harina que se vende en polvo (cocido) o crudo y se utiliza como ingrediente, p. ej., en la sopa de miso), ~~pancer~~ (proteína láctea cuajada por adición de ácido cítrico obtenido del zumo (jugo) de limón o lima o ácido láctico obtenido del suero, que se presiona hasta formar una masa sólida y se utiliza en las versiones vegetarianas de, p. ej., las hamburguesas), sucedáneos proteínicos de la carne y el pescado y caseinatos (p. ej., la caseína ácida alimentaria)⁷.

12.9.1 Productos proteínicos a base de soja:

Los productos están compuestos principalmente de proteínas de soja, excluidos los productos a base de soja no fermentados de las categorías de alimentos 12.9.2 – 12.9.4, pero incluida la salsa de soja no fermentada (12.9.1.3).

12.9.1.1 Leche de soja:

Producto preparado a base de soja deshidratada que se remoja en agua, triturado, diluido en agua, hervido y colado. La leche de soja puede consumirse como tal o utilizarse para preparar otros productos a base de soja, tales como los de las categorías de alimentos 12.9.2 (cuajada a base de soja fresca (tofu)) y 12.9.1.2 (película de leche de soja).^{8, 9, 10}

⁷ Norma del Codex para Productos a base de Caseína Alimentaria (CXSN A-18-2001 Rev.1).

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

⁹ *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japan, 1992, pp. 34-35.

¹⁰ *Ibid.*, pp.141-153.

12.9.1.2 Película de leche de soja:

La película que se forma en la superficie de la leche de soja hervida que ha sido deshidratada. Puede freírse o ablandarse en agua antes de usarla en sopas o alimentos escalfados. También se conoce por los nombres de *fuzhu* o *yuba*.^{11, 12, 13}

12.9.1.3 Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada):

Otros productos que constan principalmente de proteína de soja, como el polvo de leche de soja, que se vende como tal, para reconstituir, o como mezcla con un coagulante que puede ser reconstituido por el consumidor para preparar tofu suave hecho en casa.^{8, 12} Incluye también salsa de soja no fermentada, que también se conoce por el nombre de salsa de soja no cocida. Este producto puede producirse a base de proteínas vegetales, como soja sin grasa, que está ácido-hidrolizada (p.ej., con ácido hidrocórico), neutralizado (p.ej. con carbonato sódico), y filtrado.^{14, 15}

12.9.2 Cuajada de soja fresca (tofu):

La cuajada de soja fresca se prepara con soja deshidratada que se pone a remojo en agua, se tritura, diluye y se filtra para obtener la leche de soja, que después se hace una cuajada con un coagulante, separado del suero, se coloca en un molde, y se presiona ligeramente. Cuando el tofu se cuaja, se sumerge en agua y se corta. El tofu puede tener texturas diferentes (p.ej. blando, semisólido, sólido).^{8, 9}

12.9.3 Cuajada de soja semideshidratada:

El tofu presionado al ser moldeado en bloques para eliminar algo de humedad, pero que no se ha deshidratado por completo (véase la categoría de alimentos 12.9.4). El tofu semideshidratado contiene normalmente un 62% de agua, y tiene una textura firme.⁸

12.9.3.1 Cuajada de soja semideshidratada gravy cocida a fuego lento espesa:

Tofu deshidratado parcialmente que se cuece (a fuego lento) para obtener una salsa espesa (p.ej., salsa de miso). El tofu parcialmente deshidratado absorbe normalmente la salsa, y de esta forma obtiene de nuevo su textura original.⁸

12.9.3.2 Cuajada de soja semideshidratada frita:

Tofu parcialmente deshidratado frito. Puede consumirse como tal, o cocido (p.ej. cocido a fuego lento en salsa) después de haberlo frito.^{8, 16}

12.9.3.3 Cuajada de soja semideshidratada, distinta a las categorías de alimentos 12.9.3.1 y 12.9.3.2:

El tofu parcialmente deshidratado preparado de forma diferente a cociéndolo a fuego lento en salsa espesa (p.ej. miso) o friéndolo. Incluye los productos al grill o productos machacados que pueden combinarse con otros ingredientes (p.ej., para hacer un pastelillo u hogaza).⁸

12.9.4 Cuajada de soja deshidratada (kori tofu):

Tofu del que se ha eliminado toda la humedad. Puede reconstituirse con agua o salsa para el consumo o utilizarse directamente en platos preparados. También puede freírse o cocerse a fuego lento en salsa.⁸

¹¹ Ibid., pp. 168-169.

¹² *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, p. 35.

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

¹⁴ CX/PFV 02/9, Proposed Draft Codex Standard for Soy Sauce (at Step 3 of the Codex Procedure).

¹⁵ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 181-187.

¹⁶ Ibid., pp. 162-163.

12.9.5 Otros productos proteínicos:

Incluye los análogos o sucedáneos de la **proteína de leche**, proteína de cereales y proteína de vegetales para productos estándar como la carne, el pescado o la leche. Como ejemplos cabe citar: los análogos de proteínas vegetales, ~~leche de soja (un sustituto de la leche a base de soja)~~, *fu* (una mezcla de proteína de gluten (vegetal) y harina que se vende deshidratada (cocida) o cruda, y se utiliza como un ingrediente p.ej. en la sopa de miso), *paneer* (proteína de leche coagulada añadiendo ácido cítrico de limón, zumo (jugo) de lima o ácido láctico de suero, que se filtra para formar una masa sólida y reutiliza en las versiones vegetarianas de hamburguesas, p.ej.) carne proteínacea y sustitutos de pescado ~~y caseinatos (p.ej., caseína de ácido comestible).~~⁷

12.10 Productos a base de soja fermentada:

Incluye todos los productos a base de soja fermentada y productos a base de soja que se utilizan como condimento o aderezo.

12.10.1 Soja fermentada (p.ej., natto):

El producto se prepara a base de soja que ha sido cocida al vapor y fermentada con determinados hongos (starter). La soja suave, entera está cubierta por un polímero viscoso y pegajoso, y tiene un sabor dulce y aroma distintivo. Ejemplos de productos son *dou chi* (China), *natto* (Japón), y *tempeh* (Indonesia).

12.10.2 Cuajada de soja fermentada (queso de soja):

El producto se prepara formando una hogaza con cuajada de soja durante el proceso de fermentación. Es un producto aromatizado, suave, rojo o amarillo arroz o verde gris.

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

El producto está hecho a base de soja, harina de trigo, sal y agua, utilizando el proceso de fermentación. Incluye *dou jiang* (China), *doenjang* (República de Corea) o *miso* (Japón). Puede utilizarse para preparar sopas o aderezos, o como un condimento.^{8,17}

12.10.4 Salsa de soja fermentada:

Una salsa clara no emulsionada de soja, harina de trigo, sal y agua por el proceso de fermentación.

Anexo 2- Propuesta de Anexo Actualizado al Cuadro 3

PROYECTO DE ENMIENDAS A LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS O ALIMENTOS INDIVIDUALES EXCLUIDOS DE LAS CONDICIONES GENERALES DEL CUADRO TRES (ANEXO AL CUADRO 3 DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (EN EL TRÁMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO)

El uso de los aditivos que figuran en el Cuadro Tres en los alimentos siguientes se rige por las disposiciones de los Cuadros Uno y Dos.

Número de categoría	Categoría de alimento
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (excluido el suero de mantequilla termotratado)
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)
01.4.1	Nata (crema) pasterizada (natural)
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua
02.2.1.1	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada (<u>Solamente mantequilla</u>)
04.1.1	Frutas frescas

¹⁷ **Ibid., pp. 173-181.**

- 04.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas ~~[(incluida la soja)]~~ y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas frescas
- 04.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas ~~[(incluida la soja)]~~ y áloe vera), algas marinas y nueces, y semillas congeladas
- 04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas ~~[(incluida la soja)]~~ y áloe vera) y algas marinas fermentadas, **excluidos los productos a base de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.0**
- 06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz
- 06.2 Harinas y almidones
- 06.4.1 Pastas y fideos frescos y productos análogos
- 06.4.2 Pastas y fideos deshidratados y productos análogos
- 08.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza
- 09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
- 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
- 10.1 Huevos frescos
- 10.2.1 Productos líquidos a base de huevo
- 10.2.2 Productos congelados a base de huevo
- 11.1 Azúcares refinados y en bruto
- 11.2 Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar)
- 11.3 Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar)
- 11.4 Otros azúcares y jarabes (la xilosa, el jarabe de arce y los revestimientos de azúcar)
- 11.5 Miel
- 12.1 Sal
- 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (Solamente las hierbas y sucedáneos de la sal)
- 13.1 Preparados para lactantes y preparados de continuación
- 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños
- 13.3.2 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales destinados a lactantes y niños pequeños
- 14.1.1.1 Aguas minerales naturales y aguas de manantial (Solamente aguas minerales naturales)
- 14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas
- 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas
- 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao
- 14.2.3 Vinos de uva

GRECIA:

En nombre del Gobierno de Grecia y haciendo referencia al Informe de la 35ª reunión del CCFAC – ALINORM 03/12A – APÉNDICE II, Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol (en la Sección 14.2.6. – Página 82), nos gustaría que por razones de coherencia con la terminología científica oficial prestara atención a los siguientes cambios de redacción:

1) El **ouzo** es una **bebida alcohólica** y no un licor. (De acuerdo con sus definiciones científicas oficiales, el licor tiene un Contenido Mínimo de Azúcar de 100g/l expresado como azúcar invertido, mientras que el **ouzo** es incoloro y su contenido de azúcar no puede exceder de 50g/l – máximo por lo que el ouzo es una bebida alcohólica). Así pues, la página 82, subsección 14.2.6 del APÉNDICE II del informe arriba indicado de la 35ª reunión del CCFAC debería corregirse como se indica a continuación (subrayado):

- **Ouzo** (Bebida alcohólica griega aromatizada con anís)

2) **Tsikoudia** es un **alcohol del orujo de uva** y no grapa (que por lo que nosotros sabemos es una bebida italiana). Por tanto, la página 82, subsección 14.2.6 del APÉNDICE II del informe arriba indicado de la 35ª reunión del CCFAC debería corregirse tal como se indica a continuación (subrayado):

-**Tsikoudia** (Alcohol del orujo de uva de Creta)

3) **Tsipouro** es un **alcohol del orujo de uva**.

Por tanto junto a tsipouro debería añadirse la siguiente oración (en el paréntesis), (subrayado):

- **Tsipouro** (Alcohol del orujo de uva de varias regiones de Grecia)

Los anteriores cambios de redacción concuerdan con el ámbito científico y la REGULACIÓN DEL CONSEJO (CEE) Nº 1576/1989 en que se establece la definición, descripción y presentación de la bebidas alcohólicas.

ESPAÑA:

Se efectúan al proyecto de descriptores revisados de las categorías de alimentos las siguientes observaciones:

Incluir en la categoría “01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0”, una subcategoría en la que se defina que se entiende por “productos análogos”.

Incluir en la categoría “01.3 Leche condensada y productos análogos (naturales)”, una subcategoría en la que se defina que se entiende por “productos análogos”.

En la categoría 01.3, contrastados los textos en español, francés e inglés, no hay correspondencia entre las tres versiones:

En español: “Comprende los tipos de leche condensada, evaporada natural, edulcorada y aromatizada, así como”.

En francés: “Incluye los diferentes tipos de leche concentrada natural y azucarada, las leches evaporadas, y sus análogos”.

En inglés: “Incluye los tipos de leches condensadas naturales y azucaradas, las leches evaporadas y sus análogos....”.

Consideramos que la versión en español, debería ser la siguiente:

“Comprende los tipos de leches concentradas naturales y azucarada, las leches evaporadas y sus análogos....”.

En la explicación del subapartado 01.6.5 “Productos análogos al queso”, en las versiones en español, francés e inglés, figuran los conceptos “Productos similares” y “Queso de imitación”. Se debería o bien definir cada uno de ellos, o bien unificarlos en uno solo

En la explicación del subapartado 01.6.2.2 “corteza de queso madurado”, figura la llamada 13 que recoge las diferencias que existen entre corteza y revestimiento del queso. Se debería incorporar dicha llamada al texto de la Subcategoría 01.6.2.2, o hacer una nueva subcategoría denominada “revestimiento del queso”.

En la subcategoría 02.1.2 “Grasas y Aceites vegetales”, se deberían separar los conceptos de “Grasas” y de “Aceites vegetales” en dos subcategorías distintas, por ser productos diferentes que pueden llevar aditivos distintos.

En la subcategoría 03.0 “Helados comestibles, incluidos los sorbetes”, se deberían incluir los helados a base de grasas vegetales incluidos en la categoría 02.4, así como los helados a base de leche incluidos en la categoría 01.7, para unificar criterios y evitar confusiones.

En la explicación del subapartado 04.1.2.1 “Frutas congeladas”, se incluyen dentro de esta categoría los “zumos (jugos) y jarabe azucarado”. Se considera que estos no deben estar incluidos en esta categoría de frutas congeladas.

En la explicación del subapartado 04.2.2.5 “Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (por ejemplo la mantequilla de maní (cacahuete)”, se debería hacer una subdivisión entre los purés y los preparados para untar, debido a que las necesidades tecnológicas de aditivos son distintas.

En la explicación del subapartado 04.1.2.8 “Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco”, se considera que se debería excluir la leche de coco por no pertenecer a esta categoría ya que se puede asimilar a otros productos tales como leche de almendras, horchatas de chufa, etc., que podría incluirse en una subcategoría propia.

En la subcategoría 05.2. “Dulces distintos de los indicados en las categorías de Alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.”, se debería subdividir en distintos apartados, tales como:

05.2.1 Caramelos duros,

05.2.2 Caramelos blandos,

05.2.3 turrone y mazapanes,

debido a que las necesidades tecnológicas de aditivos son distintas.

En el epígrafe de subcategoría 07.1.4 debería figurar “Masas preparadas” cuya única referencia es la que existe en la subcategoría 07.2.3.

En la explicación del subapartado 08.2.1.2 “Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes”, sería deseable que se completase con algún ejemplo de producto español constituido por piezas enteras de carne, tales como lomo embuchado, morcón, jamón ibérico.

En la subcategoría “12.3 Vinagres”, se considera necesario subdividir esta categoría en dos:

12.3.1 Vinagres de vino y

12.3.2. Otros vinagres, debido a que las necesidades tecnológicas de aditivos son distintas.

En el título de subcategoría 12.5.2 “Mezclas para sopas y caldos”, debería incluirse la expresión “Desecados y/o deshidratados”, para evitar confusiones.

En la explicación de la subcategoría 12.6.2 “Salsas no emulsionadas (por ejemplo “Ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “Gravy”, debería suprimirse de la versión en español la expresión “salsa de tomate” y sustituirla por “Ketchup” al objeto de evitar confusiones con la subcategoría 04.2.2.6.

En la subcategoría 14.1.1.2 Aguas de mesa y aguas de soda, los productos que se incluyen podrían dar lugar a confusión con bebidas carbonatadas o no, que llevan aromas u otros aditivos y que deben estar incluidas en la subcategoría 14.1.4. En la subcategoría 14.1.1.2 y para una mayor claridad, únicamente se deberían incluir las aguas tratadas y purificadas, que no estén contempladas en la subcategoría 14.1.1.1.

Las llamadas bebidas energéticas, por su formulación, deberían ir en una subcategoría aparte y no incluida en la subcategoría 14.1.4.1.

La categoría 16.0 Alimentos compuestos, no está justificada su inclusión, dado que en las amplias categorías previstas están incluidos los ingredientes y aquí tienen que cumplir con el principio de transferencia.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA:

Los Estados Unidos de América agradecen la oportunidad de poder presentar las observaciones siguientes relativas al proyecto revisado del SCA de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

1. Recomendaciones para que el SCA de la NGAA esté en línea con el anteproyecto de Norma General del Codex para Alimentos para Lactantes y Alimentos para Usos Medicinales Especiales para Lactantes¹⁸

Los cambios en los títulos y los descriptores de las categorías de alimentos del SCA que figuran a continuación se recomiendan para que el SCA esté en línea con el ámbito de aplicación del anteproyecto de Norma General del Codex para Alimentos para Lactantes y Alimentos para Usos Medicinales Especiales para Lactantes. Según nuestra propuesta los alimentos dietéticos para lactantes tendrían que separarse de los destinados a adultos colocando todos los alimentos para lactantes de la categoría de alimentos 13.0 en la subcategoría 13.1. Este enfoque es lógico desde una perspectiva de inocuidad y la tecnología de los alimentos. Proponemos que en la categoría de alimentos 13.0 y las descripciones de sus subcategorías se efectúen las revisiones siguientes.

Los cambios propuestos están **en negrita**. Las partes que se propone suprimir están ~~tachadas~~.

13.1 Preparados para lactantes, ~~y~~ preparados de continuación y **preparados para usos medicinales especiales para lactantes**

13.1.1 Preparados para lactantes

13.1.2 Preparados de continuación

13.1.3 Preparados para usos medicinales especiales para lactantes

13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños

13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (**excluye los productos de la categoría de alimentos**)

13.1) ~~[incluidos los destinados a lactantes y niño pequeños]~~

~~[13.3.1 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales destinados a adultos]~~

~~[13.3.2 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales destinados a lactantes y niños pequeños]~~

13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control de peso

13.5 Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos) ~~excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 13.1- 13.4 y 13.6~~

13.6 Complementos alimenticios

13.1 Preparados para lactantes~~y~~, preparados de continuación, y **preparados para usos medicinales especiales para lactantes**:

Alimentos destinados a lactantes y niños pequeños, tal como se definen en la subcategorías 13.1.1, ~~y~~13.1.2, y **13.1.3**.

13.1.1 Preparados para lactantes:

Un sucedáneo de la leche materna para lactantes (niños de menos de 12 meses) de formulación específica para que sirva como única fuente de nutrición en los primeros meses de vida hasta el comienzo de una alimentación complementaria adecuada. El producto se consume en forma líquida listo para el consumo o ha de reconstituirse a partir de un polvo. Los productos, fuera de los incluidos en la categoría de alimentos ~~13.3.2~~ **13.1.3**, pueden ser a base de soja, proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos, o de leche.

13.1.2 Preparados de continuación:

Por preparados de continuación se entiende todo alimento destinado a ser utilizado como la parte líquida de la alimentación complementaria de los lactantes (de seis meses de edad o más) y niños pequeños (de uno a tres años).¹⁹ Pueden estar listos para el consumo o en polvo que debe reconstituirse con agua. Los productos, fuera de los incluidos en la categoría de alimentos ~~13.3.2~~ **13.1.3**, pueden ser a base de soja, proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos, o de leche.

¹⁸ ALINORM 04/27/26, Apéndice V.

¹⁹ Norma del Codex para Preparados Complementarios (CXSN 156-1987, enmendada en 1989).

13.1.3 Preparados para usos medicinales especiales destinados a lactantes:

Alimentos para usos dietéticos especiales elaborados o formulados especialmente y presentados para el tratamiento dietético de lactantes y que deben utilizarse exclusivamente bajo supervisión médica. Se destinan a la alimentación exclusiva o parcial de lactantes con capacidad limitada o deteriorada para tomar, digerir, absorber o metabolizar preparados ordinarios para lactantes o ciertos nutrientes contenidos en ellos, o que tienen necesidad de otros nutrientes especiales determinados medicinalmente, cuyo tratamiento dietético no puede realizarse sólo por la modificación de la dieta normal, por otros alimentos para regímenes especiales o por la combinación de ambas cosas.²⁰

[13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños:

Alimentos para lactantes de seis meses de edad o más, y para la adaptación progresiva de los lactantes y niños pequeños a la comida ordinaria. Los productos pueden estar listos para el consumo o en polvo que debe reconstituirse con agua, leche u otro líquido adecuado.²¹ Estos alimentos excluyen los preparados para lactantes (13.1.1)—y, los preparados de continuación (13.1.2), **y preparados para usos medicinales especiales (13.1.3).**²² Ejemplos: “alimentos” para lactantes, “para bebés” y para niños pequeños a base de cereales, frutas, hortalizas y carne; galletas y bizcochos para niños pequeños.]

13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluye los productos de la categoría de alimentos 13.1) [incluidos los destinados a lactantes y niños pequeños]:

Alimentos para usos dietéticos especiales que se elaboran o preparan y presentan especialmente para el control dietético de ciertos pacientes y sólo pueden consumirse bajo control médico.

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 ciertos nutrientes contenidos en ellos, o que según el diagnóstico médico tienen otras necesidades especiales de nutrientes, cuyo control dietético no puede lograrse simplemente modificando la dieta normal, tomando otros alimentos para usos dietéticos especiales o mediante una combinación de ambos medios.⁵

~~13.3.1 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales destinados a adultos]:~~

~~Alimentos como los descritos en la categoría 13.3, pero destinados solamente a niños de más edad y adultos.~~

~~13.3.2 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales destinados a lactantes y niños pequeños]:~~

~~Alimentos como los descritos en la categoría 13.3, destinados a los lactantes y niños pequeños. Ejemplos: preparados para lactantes, preparados complementarios, bizcochos, galletas, y cereales de formulación destinada al consumo bajo control médico.~~

2. Cambios de redacción recomendados

Los siguientes cambios recomendados en los descriptores de las categorías de alimentos guardan relación con la redacción, producto de la revisión del SCA en la 35ª reunión del CCFAC. Estos cambios reflejan:

- (1) inclusión de la nueva categoría de alimentos 07.1.6 (Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria), que afecta a los descriptores de las categorías de alimentos 06.2.1, 06.6, 07.1.4, 07.1.6, 07.2 y 07.2.3;
- (2) redacción paralela en los descriptores de bebidas a base de agua aromatizadas con gas y sin gas (14.1.4.1 y 14.1.4.2, respectivamente); y
- (3) pequeños cambios de redacción y correcciones del tipo de letra del texto (01.2.2, 1.4.3, 01.5, 01.5.1, 01.5.2, 01.8.1, 06.7, 08.2.1.1, 08.3.1.1, 12.3 y 15.1).

Los cambios propuestos están **en negrita**. Las partes del texto que se proponen suprimir están tachadas.

²⁰ Norma para el Etiquetado y la Declaración de Propiedad de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales (CXSN 180-1991).

²¹ Norma para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños (CXSTAN 74-1981, enmendada en 1991 en revisión).

²² Norma del Codex para Alimentos Envasados para Bebés (CXSN 073-1981, enmendada en 1989).

01.2.2 CUAJADA NATURALES:

Leche cuajada natural que se obtiene por la acción de ~~la enzima renina~~ **enzimas de coagulación de la leche**. Comprende la leche cuajada. Los productos a base de cuajada aromatizada figuran en la categoría 01.7.

01.4.3 Nata (crema) cuajada (natural):

Nata (crema) espesada y viscosa formada por ~~acción enzimática~~ **la acción de enzimas de coagulación de la leche**. Comprende la nata (crema) agria (nata sometida a fermentación láctica, como se ha señalado en relación con el suero (01.1.1.2)).²³

01.5 Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales):

Comprende la **leche en polvo** natural y aromatizada, nata (crema) en polvo o combinaciones de ambas, y productos análogos. Incluye los productos a base de leche desnatada (descremada), parcialmente desnatada (descremada), de bajo contenido graso 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 de la nata (crema) y producidos en polvo²⁴. **Incluye** caseína y caseinatos.²⁵

01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo (naturales)

Productos en forma de emulsión del tipo grasa en agua y deshidratados para un uso distinto del de los blanqueadores de bebidas (01.3.2). ~~A estos productos se les puede añadir sabores o aromas.~~ Entre ellos se incluye, p. ej., la mezcla de nata (crema) deshidratada de imitación.

01.8.1 Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero:

El suero es el fluido separado de la cuajada tras la coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla con enzimas ~~del tipo cuajo de coagulación de la leche~~ en la fabricación del queso, la caseína o productos similares. El suero ácido se obtiene tras la coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla, principalmente con enzimas del tipo cuajo en la fabricación del queso fresco²⁶.

06.2.1 Harinas:

La harina se obtiene de la molturación de granos, cereales y tubérculos (p. ej., la yuca). Esta categoría comprende las pastas de harina para pan y para tortas, galletas y pasteles, harina para pan, repostería, fideos y pastas, y mezclas de harinas (mezclas de harinas de distintos cereales o granos, que son diferentes de las mezclas para productos de pastelería (mezclas secas que contienen harina y otros ingredientes, ~~en categoría~~ **categorías 07.1.6 mezclas para productos de panadería ordinarios y 07.2.3 mezclas para pastelería fina**). Ejemplos de estos productos son: harina de trigo duro, harina leudante, harina enriquecida, harina instantánea, harina de maíz, salvado, fécula de patata, harina de soja tostada (*kinako*), harina de «konjac» (gelatina en polvo de “lengua del diablo”, *konnayaku-ko*) y *maida* (harina de trigo refinada).

06.6 Mezclas batidas para rebozar (p.ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral):

Productos que contienen cereales o granos en copos o molidos que se combinan con otros ingredientes (p. ej., huevos, 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. Entre ellos se incluye la mezcla para rebozar *tempura*. Las masas (p.ej., para empanar) figuran en la categoría de alimentos 07.1.4, y otras mezclas (p. ej., para pan o tortas) en la categoría **07.1.6 y 07.2.3, respectivamente**.

²³ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 393.

²⁴ Norma del Codex para la Leche en Polvo y la Crema (Nata) en Polvo (CXSN 207-1999).

²⁵ Norma del Codex para los Productos a base de Caseína Alimentaria (CXSN A-18-2001 Rev. 1).

²⁶ Norma del Codex para el Suero en Polvo (CXSN A-15-1995).

06.7 Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental):

Productos preparados con arroz remojado, escurrido, cocido al vapor y amasado en forma de tortas (p. ej., el *mochi* japonés y el *teuck* coreano)²⁷. Los aperitivos elaborados con granos de arroz, llamados también «tortas de arroz» se clasifican en la categoría 15.1, y las tortas de arroz para postre en la categoría 06.5. La categoría 06.7 comprendería también los productos de arroz elaborado y de arroz enriquecido, tales 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 distinguir esta categoría de la del apartado 06.1 (Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz) que debe contener solamente cereales y granos enteros, descascarillados y no elaborados.

07.1.4 Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado:

Incluye productos a base de pan como los picatostes, los rellenos a base de pan y mezclas para rellenos, y las masas preparadas (p. ej., para galletas). Las mezclas de pan se incluyen en la categoría de alimentos

~~07.2.3~~ **07.1.6.**

07.1.6 Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria:

Incluye todas las mezclas que contienen los ingredientes secos a los que se añaden ingredientes húmedos (por ejemplo, agua, leche, aceite, mantequilla, huevos) para preparar la masa de productos de panadería comprendidos en las categorías de alimentos 07.1.1 a 07.1.5. Por ejemplo, las mezclas para pan francés, *panettone* o *ciabatta*, entre otras. **Las mezclas para pastelería fina (p.ej, tortas, tortitas o panqueques) se encuentran en la categoría 07.2.3.**

07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas:

Comprende subcategorías de productos listos para el consumo (07.2.1 y 07.2.2), así como mezclas (07.2.3) para preparar productos de panadería **fina**.

07.2.3 Mezclas para pastelería fina (p.ej., tortas, tortitas o panqueques):

Mezclas que contienen ingredientes secos a los que se añaden ingredientes húmedos (p. ej., agua, leche, aceite, mantequilla, huevos) para preparar la masa del producto de panadería **fina**. Entre éstas se incluyen ~~la mezcla para pan~~, mezcla para tortas, mezcla para dulces a base de harina, mezcla para tortitas o panqueques, mezcla para pasteles y mezcla para gofres. La masa preparada figura en la categoría de alimentos 07.1.4. **Las mezclas para los productos de panadería ordinaria (p.ej. pan) se encuentran en la categoría 07.1.6.**

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

Los productos salados se tratan con cloruro de sodio. Los productos curados en seco (encurtidos en seco) se preparan frotando directamente la superficie de la carne con sal. Los productos curados encurtidos en líquido se preparan sumergiendo la carne en una solución de salmuera. Los productos curados por bombeo se preparan inyectando salmuera en la carne. El curado puede realizarse también agregando aditivos ~~como nitrato sódico y/o nitrito sódico~~. Los productos ahumados se incluyen también en esta categoría²⁸. Ejemplos de estos productos son los siguientes: tocino (curado, curado en seco, curado por inmersión, curado por bombeo); tocino de los flancos; “corned beef”; carne de vacuno marinada; y diferentes tipos de productos encurtidos orientales: carne encurtida con miso (*miso-zuke*), carne encurtida con *koji* (*koji-zuke*) y carne encurtida con salsa de soja (*shoyu-zuke*).

²⁷ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Capítulo 1: Rice products, B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p.16

²⁸ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

08.3.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente:

Los productos salados se tratan con cloruro de sodio. Los productos curados en seco (encurtidos en seco) se preparan frotando directamente la superficie de la carne con sal. Los productos curados encurtidos en líquido se preparan sumergiendo la carne en una solución de salmuera. Los productos curados por bombeo se preparan inyectando salmuera en la carne. El curado puede realizarse también agregando aditivos ~~como nitrato sódico y/o nitrito sódico~~. Los productos²⁹ ahumados se incluyen también en esta categoría. Ejemplos de estos productos son: chorizo, productos tipo salami, salchichón, tocino (salchicha fresca o curada), salchichón a la pimienta, salchicha ahumada.

12.3 Vinagres:

Se trata de un líquido obtenido de la fermentación de alcohol etílico derivado de una fuente apropiada (p. ej., el vino, la sidra). Entre otros ejemplos cabe mencionar el vinagre de sidra, el vinagre de vino, el vinagre de malta, el vinagre de licor, **el vinagre de grano** y el vinagre de fruta (vino).

14.1.4.1 Bebidas a base de agua aromatizadas con gas:

Comprende todas las bebidas aromatizadas a base de agua con adición de anhídrido carbónico y con edulcorantes nutritivos, no nutritivos o intensos y otros aditivos alimentarios permitidos. Incluye la *gaseosa* (bebida a base de agua con adición de anhídrido carbónico, edulcorantes y aromatizantes) y bebidas con gas como “colas”, bebidas refrescantes a base de raíces y ciertos tipos de especias, lima-limón y otros tipos de cítricos, tanto los de tipo dietético o ligero como normal. Estas bebidas pueden ser transparentes, turbias o pueden contener partículas (p. ej., trozos de fruta). Incluye las así llamadas bebidas para “deportistas” que **tienen gas** y que contienen niveles elevados de nutrientes y otros ingredientes. (p. ej. cafeína, taurina, carnitina).

14.1.4.2 Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares:

Comprende bebidas a base de zumos (jugos) de frutas y hortalizas (p. ej., almendras, anís, coco y ginseng), limonadas y bebidas similares con sabor a fruta (p. ej., naranjadas), refrescos a base de cítricos, *capilé groselha*, bebidas de ácido láctico, bebidas a base de café y té listas para consumir con o sin leche o sólidos lácteos y bebidas a base de hierbas aromáticas (p. ej., té frío, té frío con sabor a frutas, capuchino en lata para beber frío) y bebidas para “deportistas” 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. **Incluye lo que se denominan bebidas para “deportistas” que no tienen gas y contienen elevados niveles de nutrientes y otros ingredientes (p.ej. cafeína, taurina, carnitina).**

15.1 Aperitivos 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 (papas) fritas, palomitas de maíz, galletas saladas (pretzels), galletas “cracker” de arroz (*senbei*), galletas “cracker” aromatizadas (p. ej., las galletas “cracker” con sabor a queso), **bhujía** (nankeen); aperitivo elaborado a base de una mezcla de harinas, maíz, patatas, sal, frutos secos, piñones, especias, colores, aromas y antioxidantes) y *papads* (elaboradas a base de harina de arroz con agua, o de harina de frijoles urd o de caupí, con la adición de sal y especias, y preparadas en forma de bola o torta plana).

²⁹

Ibid., pp. 719-720.

3. Cambios en el Anexo al Cuadro 3

Estados Unidos observa que la revisión del SCA y su subsiguiente adopción hará necesario que se revise también el Anexo al Cuadro 3. El Anexo actual al Cuadro 3³⁰ fue adoptado en el trámite 8 por el 26º período de sesiones de la CAC.³¹ Para ayudar al CCFAC, Estados Unidos ha presentado una propuesta de Anexo actualizado al Cuadro 3 en que se incorporan los cambios en el Anexo a dicho documento. Los cambios consisten en actualizar el título de la categoría de alimentos 13.2 por razones de coherencia con el título convenido por la 35ª reunión del CCFAC,³² y actualizar los títulos de las categorías de alimentos 13.1 y 13.3.2 para reflejar los cambios propuestos para que el SCA de la NGAA concuerde con el anteproyecto de Norma General del Codex para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales para Lactantes.¹⁸ Estos cambios son sólo cambios de redacción. Estados Unidos observa que puede ser necesario hacer revisiones adicionales al Anexo del Cuadro 3 en base al resultado de los debates del SCA en la 36ª reunión del CCFAC.

Anexo –Propuesta del Anexo Actualizado al Cuadro 3

PROYECTOS DE ENMIENDAS DE LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS EXCLUIDOS DE LAS CONDICIONES GENERALES DEL CUADRO TRES (ANEXO AL CUADRO TRES DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS)

(EN EL TRÁMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO)

El uso de los aditivos del Cuadro Tres en los siguientes alimentos está sujeto a la disposiciones de los Cuadros Uno y Dos.

Nº Cat. Alim.	Categorías de alimentos
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (excluido el suero de mantequilla tratado térmicamente)
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)
01.4.1	Nata (crema) pasterizada
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas, UHT, para batir o batidas y natas de contenido de grasa reducido
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua
02.2.1.1	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada (<u>Sólo</u> mantequilla)
04.1.1	Frutas frescas
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas frescas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)], y áloe vera), y algas marinas y nueces y semillas congeladas
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), y algas marinas fermentadas
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz
06.2	Harinas y almidones
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos

³⁰ ALINORM 03/12A, Apx. III.

³¹ ALINORM 03/41, Apx. V.

³² ALINORM 03/12A, Apx. II.

- 06.4.2 Pastas y fideos deshidratados y productos análogos
- 08.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza
- 09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
- 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
- 10.1 Huevos frescos
- 10.2.1 Productos líquidos a base de huevo
- 10.2.2 Productos congelados a base de huevo
- 11.1 Azúcares refinados y en bruto
- 11.2 Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar)
- 11.3 Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar)
- 11.4 Otros azúcares y jarabes (p. ej., la xilosa, el jarabe de arce y los revestimientos de azúcar
- 11.5 Miel
- 12.1 Sal
- 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (sólo sucedáneos de hierbas aromáticas y de la sal)
- 13.1 Preparados para lactantes, y [en inglés:] follow ~~on~~ **up** preparados de continuación y **preparados para usos medicinales especiales para lactantes y niños pequeños**
- 13.2 ~~Alimentos de destete para lactantes y niños pequeños~~ **Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños**
- ~~13.3.2 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales destinados a lactantes y niños pequeños~~
- 14.1.1.1 Aguas minerales naturales y aguas de manantial (Sólo aguas minerales naturales)
- 14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas
- 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas
- 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao
- 14.2.3 Vinos de uva

IFU (Federación Internacional de Productores de Zumos (Jugos) de Frutas):

A nuestra Federación le gustaría hacer observaciones a los nombres y descriptores de las siguientes categorías de alimentos:

- 14.1.2 Zumos (Jugos) de frutas y hortalizas
 - 14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas (pasterizados), enlatados o embotellados
 - 14.1.2.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para zumos (jugos) de frutas
- 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas

14.1.3.1 Néctares de frutas (pasterizados), enlatados o embotellados

14.1.3.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para néctares de frutas

En la última reunión de la CAC el Proyecto de Norma del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas fue remitido al trámite 7 y por consiguiente puede considerarse como la versión final. Esta norma, que sustituye a todas las normas existentes para zumos (jugos) de frutas, néctares de frutas y sus concentrados, comprende ahora también los purés de frutas lo cual plantea la cuestión de la inclusión de estos productos en el nombre de las categorías de alimentos. Es más, la norma también prevé el uso de conservantes, (dependiendo de la legislación nacional del país importador), por lo cual la palabra (pasterizado) ya no es correcta.

Proponemos que el nombre de estas categorías de alimentos se enmiende como se indica a continuación:

14.1.2 Zumos (Jugos) y purés de frutas y hortalizas

14.1.2.1 Zumos (jugos) y purés de frutas, enlatados o embotellados

14.1.2.3 Concentrados y purés (líquidos o sólidos) para zumos (jugos) de frutas

14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas

14.1.3.1 Néctares de frutas, enlatados o embotellados

14.1.3.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para néctares de frutas

Descripción de las categorías de alimentos:

Somos conscientes del hecho de que en general una categoría de alimentos debe ser amplia e incluir la mayor cantidad de productos posibles en la misma categoría. Este sistema es sin duda realista en la mayoría de los casos, pero no para las categorías de alimentos indicadas anteriormente. Como ejemplo cabe citar:

14.1.2.1 Zumos (jugos) y purés de frutas, enlatados o embotellados.

Sólo el zumo (jugo) de frutas que cumple las disposiciones de la Norma del Codex sobre Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas, recaen bajo esta categoría de alimentos, mientras que todas las bebidas que contienen zumo (jugo) de fruta, pero que no cumplen las disposiciones de la Norma de Zumo (Jugo) para la Fruta, están incluidas en la categoría de alimentos.

14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas, en que la descripción dice: “Comprende productos a base de zumos (jugos) de frutas y hortalizas”.

Nuestra Federación, que tiene una gran participación en la Unidad Intergubernamental Especial sobre los Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas, en la revisión de las Normas del Codex, pide por tanto que la descripción de estas categorías de alimentos deben ser coherentes con las descripciones de estos productos en la Norma del Codex para los Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas.

Por lo tanto proponemos la descripción siguiente de las categorías de alimentos indicadas anteriormente:

14.1.2.1 Zumos (jugos) y purés de frutas, enlatados o embotellados

Zumos (Jugos) de Frutas

El zumo (Jugo) de frutas es el líquido no fermentado pero que puede fermentar que se obtiene de la parte comestible sana de la fruta fresca y con la madurez adecuada o de fruta que se conserva sana por medios apropiados, incluido el tratamiento posterior a la cosecha, aplicados de acuerdo con las disposiciones correspondientes de la Comisión del Codex Alimentarius.

Algunos zumos pueden elaborarse con pepitas/semillas y piel, que normalmente no se incorporan al zumo (jugo), pero algunas de las partes o componentes de las pepitas, semillas y piel que no pueden eliminarse mediante las Buenas Prácticas de Fabricación (B.P.F.) son aceptables.

El zumo (jugo) se elabora mediante procesos adecuados, que mantienen las características físicas, químicas, organolépticas y nutritivas de los zumos (jugos) de frutas de que procede. El zumo puede ser turbio o transparente y puede tener restituidas sustancias aromáticas y componentes de sabor volátiles, los cuales pueden obtenerse todos por medios físicos apropiados, y todos ellos tienen que recuperarse de la misma clase de fruta. Puede añadirse pulpa y células que se obtienen por los medios apropiados de la misma clase de fruta.

Un zumo (jugo) individual puede obtenerse de una sola clase de frutas. Un zumo (jugo) mixto se obtiene mezclando uno o varios zumos (jugos) o zumos (jugos) o purés, de distintas clases de frutas.

El zumo (jugo) de fruta se obtiene del modo siguiente:

- Zumo (jugo) de frutas exprimido directamente por procesos mecánicos de exprimir.
- Zumo (jugo) de frutas de concentrado reconstituyendo zumo (jugo) de frutas concentrado

Zumo (jugo) de Frutas Exprimido a base de Agua

El zumo (jugo) de frutas exprimido a base de agua es el producto que se obtiene por difusión con agua de: Frutas enteras con pulpa cuyo zumo (jugo) no puede exprimirse por medios físicos o

- Frutas enteras deshidratadas.

Tales productos pueden ser concentrados y reconstituidos.

El contenido sólido del producto acabado cumple el Brix mínimo para el zumo (jugo) reconstituido especificado en el Anexo de la Norma del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas.

Puré de frutas

El puré de frutas es el producto no fermentado pero que puede fermentar que se obtiene mediante procedimientos apropiados, p.ej. tamizando, triturando, moliendo la parte comestible de la fruta entera o pelada sin eliminar el zumo (jugo). La fruta tiene que ser sana, tener la madurez apropiada, y fresca o conservada por medios físicos o por tratamientos aplicados de acuerdo con las disposiciones aplicables de la Comisión del Codex Alimentarius. El puré de frutas puede haber restablecido las sustancias aromáticas y componentes aromáticos volátiles, todos los cuales pueden obtenerse por medios físicos apropiados, y todos ellos tienen que recuperarse de la misma clase de fruta. Puede añadirse la pulpa y las células que se obtienen por medios físicos de la misma clase de frutas.

14.1.2.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para el zumo (jugo) y puré de frutas

Zumo (jugo) de frutas concentrado

El zumo (jugo) de frutas concentrado es el producto que reúne los requisitos de la definición dada en la categoría de alimentos 14.1.2.1 anterior, excepto que el agua se ha suprimido físicamente en una cantidad suficiente para aumentar el nivel Brix a un valor por lo menos 50% mayor que el valor Brix establecido para el zumo (jugo) reconstituido de la misma fruta, tal como se especifica en el Anexo de la Norma del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas. En la producción de zumo (jugo) que tiene que ser concentrado, se utilizan procesos apropiados y pueden combinarse con difusión simultánea de las células de pulpa o pulpa de frutas por agua, siempre que los sólidos de frutas solubles extraídos a base de agua se añadan de acuerdo con el zumo primario, antes del proceso de concentración. Los concentrados de zumos (jugos) de frutas han restablecido las sustancias aromáticas y componentes de sabor volátiles, todos los cuales pueden obtenerse por medios físicos apropiados, y todos los cuales pueden recuperarse del mismo tipo de fruta. Puede añadirse pulpa y células que se obtienen por medios físicos apropiados de la misma clase de frutas.

Puré de Frutas Concentrado

El puré de frutas concentrado se obtiene eliminando el agua del puré de frutas en una cantidad suficiente para aumentar el nivel de Brix a un valor por lo menos 50% mayor que el valor de Brix establecido para el zumo (jugo) reconstituido de la misma fruta, tal como se especifica en el Anexo de la Norma del Codex para los Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas. El puré de frutas concentrado puede haber restablecido las sustancias aromáticas y componentes de sabor volátiles, todos los cuales pueden obtenerse por medios físicos apropiados, y todos los cuales pueden recuperarse de la misma clase de frutas.

14.1.3.1 Néctares de frutas (pasterizados), enlatados o embotellados

Néctar de frutas

El néctar de frutas es el producto sin fermentar pero que puede fermentar que se obtiene añadiendo agua con o sin añadir azúcares tal como se define en la Sección 3.1.2(a), miel y/o jarabes tal como se describe en la Sección 3.1.2(b), y/o edulcorantes elevados tal como se incluye en la sección 4.7 de la Norma del Codex para el Zumo (Jugo) y Néctares de Frutas para los productos definidos en las categorías de alimentos 14.1.2.1 y 14.1.2.3 ó para una mezcla de dichos productos. Pueden añadirse sustancias aromáticas, componentes de sabor volátiles, pulpa y células todas las cuales pueden recuperarse de la misma clase de frutas obtenidas por medios físicos. Ese producto tiene que reunir además los requisitos definidos para los néctares de frutas en el Anexo de la Norma del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas. Un néctar de frutas mezclado se obtiene de dos o más clases de frutas.

14.1.3.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para néctares de frutas

Néctar de frutas concentrado

El néctar de frutas concentrado es el producto que cumple la definición dada en la categoría de alimentos 14.1.3.1 anterior, salvo que el agua se ha eliminado físicamente en una cantidad suficiente para aumentar el nivel Brix a un valor 50% por lo menos superior al valor Brix del producto original. El néctar de fruta concentrado también puede obtenerse utilizando zumos (jugos) de frutas concentrados y purés de frutas concentrados tal como se define en la categoría de alimentos 14.1.2.3 en vez de los respectivos zumos (jugos) de frutas y purés de frutas.