

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 6 b) del programa

CX/FAC 06/38/11

Octubre de 2005

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

38ª reunión

La Haya, Países Bajos, 24 – 28 de abril de 2006

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE DISPOSICIONES RELATIVAS A ADITIVOS
ALIMENTARIOS PARA EL GLASEADO DE ALIMENTOS**

(preparado por el Canadá con la asistencia de la CE)

Introducción

1. En su 37ª reunión (2005), el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) ratificó la recomendación de su Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) de redactar un documento de debate donde se propusieran opciones para abordar, de una manera uniforme y coherente, las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el glaseado de alimentos (ALINORM 05/28/12, párrafo 67, segundo inciso). El Comité aceptó el ofrecimiento del Canadá de preparar dicho documento, con la asistencia de la CE.¹ Al preparar el presente proyecto de documento de debate, el Canadá se ha tomado la libertad de ampliar su ámbito de aplicación para incluir, además del “glaseado”, cualesquiera preparados alimentarios aplicados a la superficie, como por ejemplo los recubrimientos, tintas para marcado y preparados decorativos que se describen en los párrafos 2 y 3 *infra*, todos los cuales plantean los mismos problemas que los glaseados.

Antecedentes

2. En la actualidad, la NGAA y sus documentos de trabajo contienen numerosas disposiciones (en diversos trámites del procedimiento) relativas a las dosis máximas de uso de aditivos alimentarios que van acompañadas de las notas 3, 4 ó 16. La nota 3 se aplica a los aditivos utilizados para tratamientos de superficie, la nota 4 limita el uso de un aditivo a la decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto, y la nota 16 informa a los lectores de que el uso del aditivo alimentario en cuestión está previsto en “glaseados, recubrimientos o decoraciones para frutas, hortalizas, carne o pescado”. Otras notas se refieren a aplicaciones con fines de recubrimiento o glaseado (por ejemplo, la nota 41, “Uso en recubrimientos para empanar o rebozar únicamente” y la nota 53, “Para uso en recubrimientos únicamente”).

¹ En la medida en que los Estados Unidos de América eran el país encargado de dirigir la redacción de la NGAA, se invitó a sus representantes a que formularan observaciones sobre la viabilidad de las opciones mencionadas más adelante en el presente documento. Se reconoce con agradecimiento su asistencia a ese respecto.

3. El Sistema de Clasificación de los Alimentos (SCA) de la NGAA incluye actualmente algunos glaseados y recubrimientos que se comercializan como tales. Por ejemplo, la categoría 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco) comprende los glaseados a base de fruta. La categoría 05.4 (Decoraciones (por ejemplo, para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces) comprende los glaseados dulces (que no sean de fruta) susceptibles de ser utilizados en repostería, productos de pastelería fina, carne o pescado. La categoría 06.6 (Mezclas batidas para rebozar (por ejemplo, para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)) comprende mezclas a base de cereales para rebozar y empanar carne de aves de corral y pescado. La categoría 12.6.2 (Salsas no emulsionadas) comprende productos tales como la salsa para barbacoa que pueden utilizarse como glaseados para pescado o carne. Estos glaseados, revestimientos, salsas o mezclas para rebozar son productos alimenticios que pueden ser vendidos al consumidor como tales para ser utilizados en la preparación de alimentos en los hogares (por ejemplo, para preparar jamón glaseado, pescado empanado).

4. Sin embargo, también se comercializan productos alimenticios en los que el glaseado o recubrimiento forma parte del propio producto comercializado (por ejemplo, pavo glaseado con miel en lonchas, jamón glaseado, filetes de pescado rebozados congelados, salmón en trozos glaseado con salsa teriyaki refrigerado) o de mezclas de aditivos alimentarios compuestos con funciones tecnológicas específicas (por ejemplo, recubrimientos de cera aplicados a algunas frutas y hortalizas crudas, formulaciones de tinta para marcado destinadas a sellar cáscaras de huevo y carne en canales, o formulaciones decorativas de colorantes para cáscaras de huevo duro). Los recubrimientos pueden ser retirados o no antes del consumo. En el caso de los sellos para marcar o la decoración de cáscaras de huevo, es probable que los aditivos utilizados en la tinta o la decoración se descarten y no se ingieran, dado que los productos se pelan (por ejemplo, las cáscaras de huevo) o se limpian (por ejemplo, la carne en canales). En tales casos, los residuos de los aditivos son pocos o inexistentes y se produce una ingestión escasa o nula de los mismos.

5. Puesto que el SCA se ha concebido teniendo en cuenta las similitudes de los tipos de alimentos y el modo en que éstos se consumen, los glaseados o recubrimientos que forman parte del alimento comercializado y se consumen como parte de éstos se incluyen en la categoría que comprende el alimento al que se aplican dichos glaseados o recubrimientos. Para indicar que se ha utilizado el aditivo en un glaseado o recubrimiento posteriormente aplicado a un alimento (por ejemplo, carne, huevos, pescado, frutas, hortalizas), se recurre a una nota. Las notas son, por consiguiente, un componente importante e inseparable de los cuadros de la NGAA y deben ser tenidas en cuenta para interpretar correctamente las disposiciones a que se refieren.

6. A pesar del recurso a las notas, la señalación del uso externo de aditivos alimentarios en glaseados, recubrimientos, decoraciones o tintas para marcado de frutas, hortalizas, huevos, carne o pescado puede inducir a error al usuario de la NGAA. Además, al ampliarse el uso indicado de los aditivos alimentarios de una categoría general de alimentos a sus subcategorías, con arreglo a los procedimientos establecidos para elaborar la NGAA (véase, por ejemplo, el documento CX/FAC 97/7), algunas disposiciones relativas al uso de un aditivo en un tratamiento de superficie, glaseado o recubrimiento para una categoría de alimentos pueden tener consecuencias imprevistas.

7. Teniendo presentes las anteriores consideraciones, el Canadá ha preparado este primer proyecto de documento de debate que se distribuye para recabar observaciones. En la siguiente sección se proponen algunas opciones, que se someterán al examen del CCFAC en su 38ª reunión, con miras a adoptar un criterio más transparente para la enumeración de los aditivos utilizados en glaseados, recubrimientos, tintas para marcado y decoraciones de superficie.

Opciones propuestas

Opción n° 1

8. No introducir cambios en el actual SCA. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios seguirían aplicándose como hasta ahora.

Opción n° 2

9. Introducir en el SCA una nueva categoría de alimentos para tener en cuenta los glaseados, recubrimientos, decoraciones o tintas para marcado. La nueva categoría se limitaría básicamente a preparados “de tipo no alimentario”², consistentes en su mayor parte en aditivos alimentarios.

Esta nueva categoría 17.0, titulada “Preparados alimentarios aplicados a la superficie”, podría dividirse en las siguientes subcategorías:

- 17.1 Glaseados y recubrimientos (por ejemplo, para frutas y hortalizas)
- 17.2 Tintas para marcado (por ejemplo, para carne en canales y cáscaras de huevo)
- 17.3 Preparados para decorar (por ejemplo, para cáscaras de huevo).

10. Se propone el siguiente descriptor para la categoría 17.0:

“Comprende los glaseados, recubrimientos, diversas coberturas, compuestos, preparados o sustancias aisladas, entre ellas tintas para marcar, sellar o decorar, que se aplican a diferentes alimentos, como frutas, hortalizas, carne y pescado. Esos preparados se utilizan para proteger o identificar un alimento, o para decorar una parte de un alimento que no se consume (por ejemplo, la cáscara de un huevo) y pueden estar elaborados con diversas ceras, emulsionantes, colorantes, aglutinantes y otros aditivos alimentarios, así como con ingredientes alimentarios (es decir, coberturas comestibles aplicadas a diferentes alimentos). Se excluyen los preparados aplicados a la superficie que se venden como alimentos en sí o que son parte de un alimento comercializado y contribuyen a las propiedades organolépticas o de otro tipo características de éste (por ejemplo, el jamón glaseado). Estos últimos, ya sean glaseados, decoraciones o salsas “de tipo alimentario”, se clasifican en las categorías 1 a 16.”

11. Se proponen los siguientes descriptores para las subcategorías:

- 17.1 Glaseados y recubrimientos: Formulaciones consistentes en diversos aditivos e ingredientes alimentarios que se aplican a la superficie de un alimento para protegerlo (por ejemplo, recubrimientos a base de cera para frutas u hortalizas). Se excluyen las formulaciones aplicadas a los efectos de acentuar propiedades organolépticas u otras características (por ejemplo, glaseados para carne, cuando la carne glaseada puede venderse al consumidor como tal para la preparación de alimentos como jamones glaseados o filetes de pescado empanados congelados).
- 17.2 Tintas para marcado: Formulaciones que contienen colorantes utilizados para sellar o marcar productos alimenticios con fines de identificación (por ejemplo, para el sellado de carne en canales o cáscaras de huevo).
- 17.3 Preparados decorativos: Formulaciones aplicadas a los alimentos por razones estéticas, pero que no se consumen (por ejemplo, tintes aplicados a cáscaras de huevos duros).

² A lo largo del presente documento la expresión glaseados y recubrimientos “de tipo alimentario” se utiliza para referirse a glaseados y recubrimientos con ingredientes y aditivos alimentarios (por ejemplo, glaseados de jarabe de arce para jamones, glaseados edulcorados a base de limón para productos de pastelería, salsas saladas y escabeches, decoraciones de pasteles a base de azúcar) que se aplican externamente a un alimento para acentuar su sabor, aroma y características. La expresión glaseados y recubrimientos “de tipo no alimentario” se utiliza para referirse a las sustancias que se utilizan con fines de protección (por ejemplo, recubrimientos de cera para frutas y hortalizas), identificación (por ejemplo, tintas para marcado de carne y cáscaras de huevo) y decoración (por ejemplo, cáscaras de huevo duro coloreadas). Estas sustancias no afectan a las características organolépticas del alimento al que se aplican. Sin embargo, hay que admitir que, a pesar de esta distinción, cabe sostener que tanto los preparados de tipo “alimentario” como los de tipo “no alimentario” de aplicados a la superficie son “alimentos” en el sentido más amplio del término.

12. Diversos glaseados, recubrimientos, mezclas para rebozar y otras decoraciones “de tipo alimentario” que pueden venderse, aunque no necesariamente, por separado como alimentos en sí y que se utilizan para edulcorar, rebozar o aderezar los alimentos a los que se aplican se incluirían en las categorías actuales del SCA. La categoría correspondiente está determinada por el alimento que se recubre con el preparado aplicado a la superficie. Entre los glaseados de este tipo se incluyen, por ejemplo, la salsa teriyaki o la salsa para barbacoa destinadas a ser aplicadas (o que se aplican) a la carne; los glaseados a base de jarabe de arce o miel destinados a ser aplicados (o que se aplican) a jamones o pavos, y las mezclas para empanar o rebozar destinadas a ser aplicadas (o que se aplican) a carne de aves de corral o pescado.

13. Cabe señalar que si se eligiera esta opción, sería necesario modificar el título de la categoría 16.0 para que incluyera la nueva categoría 17.0, según se indica a continuación

16.0 – Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15 y 17).

Opción n° 3

14. Añadir a la categoría 12.0 una nueva subcategoría 12.11 titulada “Preparados alimentarios aplicados a la superficie” para tener en cuenta los recubrimientos o glaseados “de tipo no alimentario”, incluidas las tintas para marcar y decorar. La categoría 12.0 (Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos, incluidos los productos de proteína de soja y los productos de soja fermentada) comprende ya algunos alimentos que son similares a los glaseados “de tipo alimentario” (por ejemplo, condimentos, aderezos, salsas). Se incluirían las nuevas subcategorías siguientes:

- 12.11.1 Glaseados y recubrimientos (por ejemplo, para frutas y hortalizas)
- 12.11.2 Tintas para marcado (por ejemplo, para carne en canales y cáscaras de huevo)
- 12.11.3 Decoraciones (por ejemplo, para cáscaras de huevo)

15. El descriptor propuesto en la opción n° 2 para la categoría 17.0 es también aplicable a la categoría 12.11 propuesta en la opción n° 3, con la salvedad de que la última frase diría así: “Estos últimos glaseados, decoraciones o salsas “de tipo alimentario” se clasifican en otras categorías de alimentos de la NGAA.” Análogamente, los descriptores propuestos para las subcategorías de la opción n° 2 se aplicarían a las de la opción n° 3. Resumiendo, la principal diferencia entre las opciones n° 2 y 3 es que la opción n° 2 añade una nueva categoría principal (17.0) al SCA, mientras que la opción n° 3 añade la misma información en la subcategoría (12.11) dentro de la actual categoría 12.0.

Opción n° 4

16. Añadir nuevas subcategorías de alimentos, que tengan en cuenta los glaseados y recubrimientos tanto de tipo “alimentario” como “no alimentario”, dentro de las categorías actuales. Por ejemplo, dentro de categoría 08.0 (Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza), se añadirían en las categorías 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes) y 08.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados) las subcategorías correspondientes, que incluirían los preparados aplicados a la superficie que se indican a continuación:

- 08.2.4 Glaseados, recubrimientos y tintas para marcado aplicados a productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes
 - 08.2.4.1 Glaseados y recubrimientos aplicados a productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes
 - 08.2.4.2 Tintas para marcado aplicadas a productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes
- 08.3.4 Glaseados, recubrimientos y tintas para marcado aplicados a productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados
 - 08.3.4.1 Glaseados y recubrimientos aplicados a productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados
 - 08.3.4.2 Tintas para marcado aplicadas a productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados.

De modo análogo, podrían establecerse subcategorías dentro de otras categorías de alimentos de la NGAA (por ejemplo, productos pesqueros, huevos con cáscara). Nuevas contribuciones del CCFAC podrían ayudar a definir estas subcategorías.

Opción n° 5

17. Eliminar de la NGAA los componentes de las tintas para marcar carnes y huevos y los preparados para decorar (cáscaras de) huevos en la medida en que cabe sostener que no entran en la definición de aditivos alimentario del Codex y dejan pocos o nulos residuos en los alimentos que se consumen.

Debate / Análisis de las opciones

Opción n° 1

18. El actual SCA incluye ya algunos glaseados y recubrimientos dentro de las actuales categorías de alimentos. Cuando el glaseado, recubrimiento o tinta para marcado forma parte del alimento, se incluye en el producto correspondiente para asegurarse de que se tiene debidamente en cuenta tanto la ingestión del aditivo utilizado en el glaseado externo como la del aditivo contenido en el alimento en sí. Cabe señalar que esa ingestión no se tiene en cuenta si se descarta la cobertura exterior (por ejemplo, la cáscara del huevo duro).

19. Esta opción no exigiría cambios en el SCA ni en la NGAA y reduciría al mínimo el número de notas. Por supuesto, el CCFAC podría examinar toda disposición actual de la NGAA que parezca estar equivocada en cuanto a la necesidad tecnológica de un aditivo para un tratamiento de superficie, glaseado o recubrimiento aplicado a un alimento y en cuanto a si el propio alimento está efectivamente glaseado o recubierto.

20. A primera vista, la adopción de esta opción podría seguir ocasionando una interpretación errónea de las disposiciones de la NGAA. No es lo mismo aplicar un aditivo alimentario a la superficie de un alimento que utilizarlo en una formulación. Puede que no se ingiera esa parte de la superficie del alimento o que pierda sus componentes en el transcurso del tiempo o por razones tecnológicas (por ejemplo, debido a la volatilidad de los componentes de la formulación, el lavado o pelado del producto, tratamientos térmicos). Si se incluyen las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios utilizados en glaseados, recubrimientos o tintas para marcado en la categoría correspondiente a un determinado alimento (por ejemplo, carne o pescado) en lugar de incluirlas en la categoría correspondiente a los preparados aplicados a la superficie, se puede dar la impresión de que está permitida la utilización del aditivo en el alimento en sí, especialmente si no se consultan debidamente las notas. Además, con esta forma de presentación se puede sobrevalorar la ingestión de un determinado aditivo alimentario, especialmente si no se consume la parte de la superficie en cuestión.

Opción n° 2

21. La diferencia entre los productos comprendidos en la categoría 17.0 propuesta (Preparados alimentarios aplicados a la superficie) y los comprendidos en otras categorías actuales estriba en que los productos incluidos en esta nueva categoría no se consumen como “alimentos” en sí, sino que constituyen coberturas comestibles que se aplican a diferentes alimentos (por ejemplo, frutas y hortalizas, carne, pescado, huevos) con fines tecnológicos (por ejemplo, protección, decoración, marcado) y no a los efectos de acentuar propiedades organolépticas u otras características. Estos recubrimientos o glaseados no se comercializan necesariamente como tales; normalmente se fabrican con miras a su uso posterior en la elaboración de alimentos.

22. Es posible que esta opción no reduzca la necesidad de notas, porque aunque esta categoría independiente de alimentos permitiría a los preparados alimentarios aplicados a la superficie ocupar un lugar aparte en la NGAA, puede que el Comité desee establecer dosis para los aditivos utilizados en tales preparados en los productos alimenticios finales a los que éstos se aplican. Por otra parte, si no hay ingestión (como sucederá probablemente en el caso de las tintas para marcar carne o huevos), el establecimiento de la dosis en el alimento final resultaría superfluo y no sería necesaria nota alguna.

23. Esta opción requeriría que los glaseados y recubrimientos “de tipo no alimentario” incluidos en las categorías actuales (por ejemplo, 10.1 Huevos frescos) se trasladaran a la subcategoría correspondiente de la nueva categoría 17.0 o que se suprimieran categorías actuales (por ejemplo, 04.1.1.2, Frutas frescas tratadas en la superficie, 04.2.1.2, Hortalizas frescas tratadas en la superficie) porque quedarían comprendidas en la nueva subcategoría 17.1. Estos cambios exigirían una revisión de disposiciones de la NGAA aprobadas y en proyecto relativas a las categorías pertinentes de alimentos de la NGAA, al igual que una revisión de los descriptores de las categorías pertinentes de alimentos del SCA. Esas revisiones reducirían probablemente el ritmo de elaboración de la NGAA, al exigir al CCFAC evaluar de nuevo algunas disposiciones sobre las que ya se han adoptado decisiones.

24. Todos los preparados “de tipo alimentario” aplicados a la superficie, ya se comercialicen como parte del alimento al que se aplican o como alimentos en sí, se incluirían en las actuales categorías de alimentos, recurriendo a notas en caso necesario.

25. Hay que tener presente que algunas normas del Codex para productos permiten el uso de aditivos en el alimento y en su recubrimiento (por ejemplo, CX/STAN 166-1989, Rev.1-1995, Norma del Codex para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente). Con arreglo a la opción nº 2, esto complicaría la interpretación de las normas del Codex para productos, porque tal vez el usuario no esté informado de que los aditivos utilizados en un producto objeto de una norma aparecen clasificados en dos categorías diferentes en la NGAA. En la actualidad, los aditivos cuyo uso se limita a las mezclas para empanar o rebozar aparecen clasificados en la categoría 09.2.2, con la nota correspondiente.

Opción nº 3

26. Esta opción es similar a la nº 2, por lo que se le aplica el análisis realizado más arriba. La única diferencia consiste en que esta opción crearía una nueva subcategoría 12.11 dentro de la actual categoría 12.0, en lugar de crear una nueva categoría 17.0. Con arreglo a esta opción, la subcategoría 12.11 comprendería únicamente los preparados de tipo “no alimentario” aplicados a la superficie, como era el caso de la categoría 17.0 en la opción nº 2.

Opción nº 4

27. La opción nº 4 añadiría varias nuevas subcategorías para los glaseados, recubrimientos, decoraciones o tintas para marcado dentro del actual SCA. Todos los glaseados, ya sean de tipo “alimentario” (vendidos como tales o como parte del alimento) o “no alimentario”, se incluirían en las correspondientes categorías, nuevas o ya existentes, del SCA. Si se eligiera esta opción, el CCFAC tendría que llegar a un acuerdo sobre las categorías de alimentos afectadas y proponer nuevas subcategorías y descriptores.

28. El inconveniente de esta opción es que, dentro de una misma categoría de alimentos, habría subcategorías independientes que comprenderían el propio alimento (por ejemplo, los jamones en la subcategoría 08.2.2), los glaseados “de tipo alimentario” (por ejemplo, los glaseados edulcorados para jamones (vendidos como tales o como componente de un jamón glaseado) en la subcategoría 08.2.4.1) y los glaseados “de tipo no alimentario” (por ejemplo, los preparados para marcar la carne o para decorar en la subcategoría 08.2.4.2). Esto daría lugar a desigualdades sistemáticas en el modo en que los alimentos se clasifican en el SCA (por ejemplo, los jamones podrían clasificarse en tres categorías diferentes). Con ello se crearía mayor confusión en la interpretación de la NGAA.

29. Esta opción exigiría cambios amplios y profundos en el SCA y la NGAA (disposiciones en proyecto y aprobadas) que ocasionarían retrasos en su elaboración.

30. Es difícil predecir si, en el caso de que se aplicara una de las opciones nº 2, 3 o 4, se reduciría el número de notas. Aunque la introducción de categorías independientes para los preparados aplicados a la superficie proporcionaría a éstos un lugar específico dentro de la misma categoría general que el alimento al que se aplican, puede que el CCFAC desee establecer dosis para los aditivos utilizados en tales preparados en los productos alimenticios finales a los que éstos se aplican. Por consiguiente, puede que no se obtenga el efecto deseado de reducir la utilización de notas en la NGAA.

Opción n° 5

31. Esta opción reduciría tanto el número de disposiciones como de notas en la NGAA, especialmente las relativas a los colorantes. Los componentes de las tintas para marcar carne y huevos y de los preparados para decorar cáscaras de huevo no cumplen una función tecnológica, sino que se utilizan con fines de identificación, fechado, rastreabilidad o decoración exterior. Al haber pocos o nulos residuos de esos componentes en los alimentos, no hay prácticamente ingestión de los mismos ni es necesario reconocer su uso en la norma. Se podría insertar en las normas pertinentes una declaración en el sentido de que sólo se podrán utilizar en las tintas para marcar carne y huevos y en otros preparados similares colorantes y demás agentes que aparezcan en la NGAA.

Viabilidad de las opciones

32. El actual SCA no trata de manera uniforme los glaseados, recubrimientos, decoraciones o tintas para marcado y los aditivos alimentarios utilizados en esos preparados de superficie. Esos productos se utilizan por diferentes razones (propiedades organolépticas, protección, decoración, identificación) y se comercializan de diferentes modos (es decir, se venden como tales o como parte de un alimento al que se aplica el preparado de superficie). Algunos de ellos pueden ser ingeridos (por ejemplo, los glaseados edulcorados, algunos recubrimientos de frutas y hortalizas) y otros no (por ejemplo, tintas para marcar carne y huevos y decoraciones para cáscaras de huevo).

33. La opción n° 1 (sin cambios) es plausible y es la vía que menos esfuerzo exige al Comité. No requeriría cambios en el SCA ni en la NGAA. Esta opción es compatible con los principios aplicados para elaborar la NGAA, ya que reduciría al mínimo la utilización de las notas ya existentes. Sin embargo, no resuelve el problema de la posible interpretación errónea de las disposiciones de la NGAA si no se consultan debidamente las notas.

34. También son plausibles las opciones n° 2 o 3 (creación de la nueva categoría 17.0 “Preparados alimentarios aplicados a la superficie” o adición a la categoría 12.0 de la nueva subcategoría 12.11 “Preparados alimentarios aplicados a la superficie”), ambas con las nuevas subcategorías “Glaseados y recubrimientos”, “Decoraciones” y “Tintas para marcado”. Exigirían la creación de nuevas categorías sin paralelo en otras categorías que representan alimentos en sí. Se necesitarán probablemente notas explicativas sobre el uso de los aditivos en los alimentos a los que se aplica el glaseado, recubrimiento, decoración o tinta para marcado. Esta solución contrastaría con el método seguido actualmente en la NGAA, según el cual el uso de un aditivo en el preparado aplicado a la superficie se indica mediante una nota a la categoría que incluye el alimento al que se aplica dicho preparado. Estas opciones exigirían también la revisión del SCA y la reasignación de las disposiciones de la NGAA sobre aditivos alimentarios en proyecto y aprobadas.

35. De conformidad con las opciones n° 2 y 3, los glaseados, recubrimientos, tintas para marcado y decoraciones “de tipo alimentario” se incluirían en las 16 categorías de alimentos ya existentes, con notas cuando proceda. Existen ya ejemplos de subcategorías de esa índole.

36. La opción n° 4 (inserción en el SCA de varias nuevas subcategorías) es la que más trabajo requiere, ya que exigiría una amplia revisión del SCA y una importante revisión de las disposiciones pertinentes de la NGAA sobre aditivos alimentarios en proyecto y aprobadas. Habría varias nuevas subcategorías dentro de las categorías en las que se incluyen los alimentos a los que se aplican los preparados de superficie, independientemente de que sean de tipo “alimentario” o “no alimentario”. Con arreglo a esta opción, los aditivos alimentarios utilizados en un mismo alimento podrían clasificarse en varias categorías, en función de si hay o no un preparado aplicado a la superficie del alimento y de si ese preparado es de tipo “alimentario” o “no alimentario”. En consecuencia, esta opción puede complicar la presentación de información para una disposición de la NGAA, en lugar de simplificarla.

37. Las opciones n° 2, 3 y 4 exigirían diferentes grados de revisión del SCA y de la NGAA. Por consiguiente, sería conveniente llevar a cabo una evaluación del trabajo que entrañaría, frente a sus ventajas para los usuarios de la NGAA. Es posible que los cambios sean difíciles de introducir, al tiempo que las ventajas para los usuarios tal vez no sean significativas.

38. La opción n° 5 es viable a condición de que los miembros del CCFAC estén de acuerdo con las premisas en que se basa.

Resumen, recomendación y consecuencias ulteriores de la adopción de las distintas opciones

39. La finalidad de la propuesta es estudiar nuevas formas de incluir los glaseados, recubrimientos y otros preparados alimentarios aplicados a la superficie en el SCA de la NGAA.

40. Los glaseados, recubrimientos y tintas para marcar, sellar o decorar son grupos heterogéneos de productos. Algunos de ellos, en particular los glaseados y recubrimientos, son alimentos en sí, pero otros no lo son. Algunos pueden ser vendidos directamente al consumidor y otros pueden ser parte de los alimentos que se ponen a la venta. Los preparados aplicados a la superficie de este último tipo pueden consumirse con el alimento o ser descartados antes de su consumo.

41. El SCA incluye actualmente, dentro de las categorías correspondientes, algunos glaseados y recubrimientos que pueden ser comercializados como tales. En el caso de los preparados aplicados a la superficie que forman parte de un alimento comercializado, la nota oportuna indica que un determinado aditivo es utilizado en un glaseado o recubrimiento que posteriormente se aplica al alimento.

42. Toda modificación del SCA debería estar orientada a reflejar con más precisión la aplicación de aditivos alimentarios a la superficie de los alimentos, en contraposición a su utilización en la formulación de éstos. Los cambios deberían ampliar el alcance del SCA e indicar con más precisión el uso efectivo de un aditivo alimentario en diversas aplicaciones de superficie. También debería dar lugar a que se facilitara una información más exacta a los consumidores y a que se evitaran algunas posibles interpretaciones erróneas en el comercio internacional de alimentos.

43. Son varias las opciones que se proponen. Las opciones n° 2, 3, 4 y 5 tendrían por efecto una revisión en mayor o menor grado del SCA actual. Las opciones n° 2 y 3 propugnan la introducción de una nueva categoría para tener en cuenta las disposiciones sobre los aditivos alimentarios que se utilizan en productos de tipo “no alimentario” aplicados a la superficie (por ejemplo, glaseados para el recubrimiento de la superficie de frutas y hortalizas, cáscaras de huevo decoradas (pintadas) y productos cárnicos (por ejemplo, canales) y de aves de corral (por ejemplo, cáscaras de huevo) sellados. La nueva categoría podría ser una categoría principal (opción n° 2) o una subcategoría dentro de una categoría ya existente (opción n° 3). Esta nueva categoría podría incluir otras subcategorías.

44. El actual SCA incluye glaseados o recubrimientos de tipo “alimentario” (por ejemplo, salsas, alimentos decorativos como decoraciones de pasteles o escabeches). Existen ya categorías en el SCA que responden a este razonamiento (por ejemplo, 05.4, Decoraciones (por ejemplo, para productos de pastelería fina), revestimientos y salsas dulces, 06.6, Mezclas batidas (para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)).

45. Como consecuencia de la introducción de la nueva categoría, se modificarían las actuales disposiciones sobre aditivos alimentarios de los Cuadros 1 y 2. Esas disposiciones, que llevan las notas 3, 4, 16, 41 y 53, serían evaluadas de nuevo y, en el caso de los productos clasificados como preparados de tipo “no alimentario” aplicados a la superficie, trasladadas a la subcategoría correspondiente dentro de la nueva categoría “Preparados alimentarios aplicados a la superficie”. Los productos clasificados como preparados de tipo “alimentario” aplicados a la superficie se mantendrían en la NGAA como hasta ahora.

46. La opción n° 4 añadiría varias nuevas subcategorías para todos los tipos de preparados aplicados a la superficie. Estas subcategorías se crearían para los alimentos a los que se aplica el glaseado, independientemente de la naturaleza de éste (es decir, de tipo “alimentario” o “no alimentario”).

47. Como consecuencia, sería necesario revisar las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios de la NGAA. Las disposiciones que llevan las notas 3, 4, 16, 41 y 53 serían evaluadas de nuevo e incluidas en la nueva subcategoría correspondiente. Como se señaló más arriba, existe la posibilidad de que haya varias listas para el uso de un aditivo en un mismo alimento, en función de si el alimento contiene o no un preparado aplicado a su superficie y del tipo de preparado.

48. Teniendo presentes las anteriores consideraciones, el CCFAC podrá examinar la utilidad de las opciones propuestas, en particular las opciones n° 2 ó 3 frente a la opción n° 1. Como se ha indicado en el análisis anterior, la opción n° 4 parece ser aún más laboriosa que las opciones n° 2 ó 3. La opción n° 5 podría parecer una solución “quirúrgica” de carácter drástico y su adopción exigiría un acuerdo general.

49. Cada una de las opciones propuestas requiere una atenta reflexión sobre la necesidad de cambio en la NGAA actual, su utilidad, su viabilidad, el trabajo que entraña y las ventajas previstas. *A priori*, parece que serían preferibles las opciones nº 2 ó 5, o una combinación de ambas. Sin embargo, la opción recomendada será el resultado de una evaluación de los factores anteriormente indicados y de un acuerdo general con respecto al cambio.

50. En el Apéndice I al presente documento de debate figura el borrador de un documento de proyecto para el supuesto de que el Comité adoptara la opción nº 2, 3, 4 ó 5.

Apéndice I**Documento de proyecto****Propuesta de un nuevo trabajo relativo a la revisión del Sistema de Clasificación de los Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), CAC/STAN. 192-1995, Rev. 5(2004)-Anexo B****1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma**

La finalidad del presente trabajo es estudiar la posibilidad de introducir una nueva categoría, “Preparados alimentarios aplicados a la superficie”, y las subcategorías conexas, “Glaseados y recubrimientos”, “Tintas para marcado” y “Decoraciones”, en el Sistema de Clasificación de los Alimentos (SCA) de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), CODEX STAN 192-1995 (Rev.5-2004)-Anexo B. La lista de las categorías de alimentos es un componente esencial de la NGAA. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios se establecen en función de su uso en las diferentes categorías de alimentos. Para interpretar de manera apropiada la norma es imprescindible que las categorías de alimentos sean suficientemente específicas.

2. Pertinencia y oportunidad

Los cambios propuestos contribuirán de manera significativa a mejorar la claridad, transparencia y precisión de la NGAA. La presente propuesta tiene por objeto introducir una nueva categoría, al haberse señalado una laguna en la lista actual de categorías de alimentos. Con ello se completaría la revisión del SCA.

Si la propuesta de crear una nueva categoría de alimentos fuera aprobada por el CCFAC en su 38ª reunión y posteriormente aceptada como nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius en 2006, se podrían iniciar las actividades para revisar:

- los actuales Cuadros de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA
- el actual SCA (incluidos los descriptores de las categorías de alimentos).

La modificación del SCA (incluidos los descriptores de las categorías de alimentos) y de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA exigiría probablemente un período de uno a tres años como mínimo para distribuir los documentos, recabar observaciones y llegar a un acuerdo final. Por consiguiente, una estimación realista de la revisión completa cifraría en un mínimo de dos años el tiempo necesario. El plazo para la aprobación definitiva del cambio propuesto no debería exceder de tres a cuatro años.

3. Principales aspectos que han de tenerse en cuenta

Como resultado de la decisión adoptada por el CCFAC en su 37ª reunión de abordar las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el glaseado de alimentos (ALINORM 05/28/12, párrafo 67, segundo inciso), se podría ampliar la lista actual de categorías de alimentos y se revisará el Anexo B de la NGAA. En consecuencia, se modificarán los Cuadros 1 y 2 de la NGAA (CAC/STAN. 192-1995, Rev. 5(2004)) para tener en cuenta los cambios propuestos.

4. Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

La propuesta contribuirá al logro de los siguientes objetivos:

- a) Protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud y contra las prácticas fraudulentas, y
- b) Diversificación de la legislación nacional y mitigación de los evidentes impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional.

Se prevé que las modificaciones propuestas mejorarán la transparencia del SCA e indicarán con más precisión el uso efectivo de un aditivo alimentario en diversa aplicaciones de superficie.

También se prevé que se facilitará una información más exacta a los consumidores, lo que podría evitar algunas posibles interpretaciones erróneas en el comercio internacional de alimentos.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

La presente propuesta es compatible con la declaración sobre la visión estratégica del Marco Estratégico para 2003-2007.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

La propuesta está relacionada con el contenido de la NGAA. En consecuencia, la modificación propuesta afectaría también a las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos.

7. Determinación de las necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Se prevé que la propuesta no exigirá asesoramiento especial de órganos científicos de expertos.

8. Determinación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos exteriores

La propuesta está justificada por necesidades tecnológicas y prácticas y, por consiguiente, se podrá consultar a Comités del Codex sobre productos o a organizaciones profesionales de la industria alimentaria sobre cuestiones relacionadas con la justificación tecnológica y las prácticas industriales.

9. Plazo propuesto para concluir el nuevo trabajo, incluido el día de comienzo, fecha propuesta para la aprobación en el Trámite 5 y fecha propuesta para la aprobación por la Comisión

Suponiendo que la Comisión aprobara la presente propuesta en 2006, el trabajo podría comenzar en la 39ª reunión del CCFAC que se celebrará en 2007; la fecha propuesta para la aprobación en el Trámite 5 podría ser el año 2008 y para la aprobación en el Trámite 8 el año 2009. Sin embargo, este calendario sólo sería válido a condición de que el CCFAC estuviera de acuerdo en la utilidad de este nuevo trabajo y que la estimación del esfuerzo que exigiría en comparación con las ventajas previstas fuera favorable a éstas últimas.