

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 5(e) del programa

CX/FA 12/44/11
Octubre de 2011

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

44ª reunión

Hangzhou, China, 12 al 16 de marzo de 2012

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DESCRIPCIÓN DE
LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 16.0 DE LA NGAA**

(Preparado por un Grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por los Estados Unidos de América, con la colaboración de Australia, Dinamarca, la Unión Europea, Ghana, Irán, Malasia, México, Nueva Zelandia, Noruega, Perú, el Reino Unido y CIAA, ICGMA e ISA)

INTRODUCCIÓN

1. En su 40ª reunión, el Comité del Codex Sobre Aditivos Alimentarios (CCFA; 2008) señaló que el Grupo de trabajo basado en la presencia física (GT) sobre la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA; CODEX STAN 192-1995) no pudo llegar a un consenso en torno a las disposiciones sobre aditivos alimentarios asociadas con la categoría de alimentos 16.0 (Alimentos compuestos, que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15) debido a la incertidumbre sobre el ámbito de aplicación de los productos que comprende esta categoría. Por lo tanto, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), dirigido por los Estados Unidos de América (EE UU), con el fin de preparar un documento de debate que incluyera esta cuestión para someterlo a examen en la siguiente reunión.¹

2. En su 41ª reunión, el CCFA examinó el documento de debate preparado por el GTe.² Este documento de debate proponía modificaciones en el título y descriptor de la categoría de alimentos 16.0.³ El Comité expresó diversas opiniones respecto a la categoría de alimentos 16.0. Algunas delegaciones opinaron que esta categoría de alimentos no es necesaria y que los alimentos compuestos podrían tratarse modificando el alcance de otras categorías de alimentos o mediante la incorporación de notas específicas. Otras delegaciones opinaron que se debería conservar esta categoría de alimentos. Tras un breve debate, el Comité acordó mantener la categoría de alimentos 16.0 al reconocer que los productos comprendidos en la misma pueden necesitar aditivos específicos que la transferencia no cubre. El Comité también acordó pedir observaciones sobre la propuesta de revisión del título y el descriptor de la categoría de alimentos 16.0⁴ y solicitar información sobre ejemplos de alimentos de esta categoría para el debate en la siguiente reunión.⁵

3. En su 42ª reunión (2010) el CCFA examinó las observaciones presentadas, pero no pudo ponerse de acuerdo sobre la necesidad de la categoría de alimentos 16.0. El Comité acordó debatir la propuesta de revisión del nombre y los descriptores de la categoría de alimentos 16.0 en su siguiente reunión.⁶

¹ ALINORM 08/31/12, párr. 73.

² CX/FA 09/41/13, párrs. 31-35.

³ CX/FA 09/43/13, párr. 33. El GTe también propuso que se modificara la Sección 5, párrafo (c) del Preámbulo de la NGAA, que describe cómo se toma en consideración el principio de transferencia en el sistema de categorías de los alimentos (CX/FA 09/41/13, párr. 34).

⁴ CX/FA 09/41/13, párr. 33.

⁵ ALINORM 09/32/12 párr. 145 – 147. La petición de observaciones se presentó en CL 2007/7-FA, parte B, punto 10 (marzo de 2009), que figura en ALINORM 09/32/12.

⁶ ALINORM 10/33/12, párr. 86.

4. En su 43ª reunión (2011) el CCFA examinó un documento preparado por la Secretaría del Codex, que reunía todas las observaciones presentadas por escrito en la 42ª reunión del CCFA⁷ y las observaciones presentadas por escrito en la 43ª reunión.⁸ Varias delegaciones expresaron el parecer de que la categoría 16.0 se debería suprimir porque: (i) el ámbito de la categoría no era claro y carecía de congruencia con los principios del sistema de clasificación de los alimentos; (ii) actualmente había muy pocos ejemplos de alimentos para justificar la necesidad de esta categoría; (iii) los alimentos propuestos como ejemplos podían integrarse en otras categorías de alimentos, con notas, en caso de ser necesario, para indicar un uso limitado; y (iv) la aplicación correcta del principio de transferencia cubriría los alimentos compuestos que no se incluyeran en otras categorías de alimentos. Muchas otras delegaciones se pronunciaron a favor de mantener la categoría de alimentos 16.0 e indicaron que: (i) había muchos productos en el comercio que corresponden a esta categoría y que no corresponden al ámbito de las otras categorías de alimentos; y (ii) la aplicación del principio de transferencia no satisfaría las necesidades tecnológicas de todos los alimentos que está previsto incluir en la categoría de alimentos 16.0.⁹

5. En su 43ª reunión el CCFA acordó establecer un GTe, dirigido por los Estados Unidos de América, que trabajaría sólo en inglés, a fin de preparar un documento de debate que presentaría: (i) una descripción detallada de los productos que se incorporarían en la categoría 16.0; y (ii) propuestas para la revisión del nombre y el descriptor de la categoría de alimentos 16.0, según fuera necesario.¹⁰ Las delegaciones de Australia, Dinamarca, la Unión Europea, Ghana, Irán, Malasia, México, Nueva Zelanda, Noruega, Perú, el Reino Unido, la CIAA, el ICGMA y la ISA manifestaron interés en participar en este GTe, y las delegaciones de Australia, la Unión Europea y el ICGMA participaron activamente en la preparación de este documento de debate.

6. La delegación de los EE UU distribuyó en el GTe para el debate: (i) un primer proyecto del documento de debate, que contenía una propuesta de revisión del descriptor de la categoría de alimentos 16.0 y ejemplos de alimentos para incluir en esta categoría, y (ii) un documento informativo que contenía un resumen de las propuestas de revisión de la categoría de alimentos 16.0 que se había presentado anteriormente al CCFA.^{4,7,8} Además de hacer observaciones sobre el primer proyecto, un miembro del GTe opinó que la categoría 16.0 no era necesaria. El documento de debate no se ocupa de este tema porque el CCFA había acordado anteriormente que la categoría de alimentos 16.0 debería incluirse en la NGAA.¹¹ Los EE UU tuvieron en cuenta las opiniones expresadas por los miembros del GTe, distribuidas en el GTe para recoger observaciones: (i) un segundo proyecto del documento de debate; y (ii) un documento informativo con las observaciones recibidas sobre el primer proyecto y una explicación de su consideración en la elaboración del segundo proyecto. Los EE UU tuvieron en cuenta las observaciones recibidas sobre el segundo proyecto en la elaboración del documento de debate final.

INFORMACIÓN GENERAL

7. El sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA tiene como objetivo ser un instrumento para simplificar la notificación de usos de los aditivos alimentarios. El sistema de clasificación es basa en los siguientes principios: (i) la semejanza de las pautas de consumo de los alimentos (es decir, alimentos que se consumen en forma parecida o en cantidades parecidas); (ii) la semejanza en la elaboración de los alimentos (por ej.: tratamiento térmico, enlatado, congelamiento, deshidratación); (iii) las necesidades tecnológicas de los alimentos; y (iv) un componente importante de los alimentos en común (p. ej.: pescado, carne, fruta, hortalizas). Es importante señalar que los títulos de las categorías de alimentos y los descriptores que figuran en la NGAA no tienen como finalidad el etiquetado ni la designación de los alimentos.¹²

8. El Anexo B de la NGAA presenta el título de la categoría de alimentos y un descriptor breve para cada categoría de alimentos. El descriptor define el ámbito de la categoría de alimentos y ofrece ejemplos de alimentos de la categoría. Una descripción clara del ámbito de cada categoría de alimentos, y ejemplos pertinentes de alimentos de cada categoría, son indispensables para el uso correcto de la NGAA.

⁷ CX/FA 11/43/12.

⁸ FA/43 CRD 16.

⁹ REP 11/FA, párrs. 103-105.

¹⁰ REP 11/FA, párr. 106.

¹¹ ALINORM 09/32/12, párr. 147.

¹² Preámbulo de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), Sección 5, Sistema de clasificación de alimentos.

9. El sistema de clasificación de los alimentos tiene en cuenta el principio de transferencia.¹³ Según se aplica en la NGAA, el principio de transferencia describe todas las condiciones en las que pueden estar presente los aditivos en un alimento, además de añadirse directamente a éste (es decir, introducidos en el alimento por la presencia del aditivo en una materia prima o en un ingrediente utilizado para producir el alimento en el que el aditivo desempeña una función tecnológica en la materia prima o ingrediente, pero no en el alimento).¹⁴ Específicamente, con respecto a los alimentos compuestos, los aditivos se pueden introducir en los alimentos compuestos a través del uso de premezclas o de otros componentes (materias primas, ingredientes) que actúan como vehículos (portadores) del aditivo. Algunos de estos aditivos están presentes accidentalmente en el alimento compuesto, como resultado de su uso y necesidad en las premezclas o componentes (materias primas, ingredientes), mientras que otros se introducen intencionalmente en dosis que desempeñan una función tecnológica en el alimento compuesto. Es necesario que se comprenda con claridad la importancia de la transferencia a los productos comprendidos en la categoría de alimentos 16.0 para la interpretación correcta de la NGAA.

DEBATE

10. Las principales preocupaciones en torno a la categoría 16.0 manifestadas en las observaciones^{7, 8} se pueden resumir de la siguiente manera:

- La falta de claridad sobre el alcance de esta categoría, en particular en lo que se refiere a: (i) la coherencia con los criterios del sistema de clasificación de los alimentos (es decir, la similitud en las pautas de consumo de los alimentos, de elaboración de los alimentos y de la necesidad tecnológica), y (ii) la especificidad de los alimentos incluidos en esta categoría, y
- La pertinencia del principio de transferencia a los productos comprendidos en esta categoría.

Aclaración del ámbito de acción de la categoría de alimentos 16.0, así como ejemplos de alimentos específicos

11. Una descripción inadecuada del ámbito de los alimentos que comprende la categoría 16.0 podría conducir a interpretaciones erróneas, en particular si el usuario de la NGAA no logra situar sus alimentos en las categorías de la 01 a la 15. Esto podría ocurrir por falta de claridad o por una interpretación común de los alimentos que está previsto incluir en la categoría 16.0. El origen de esta falta de claridad podría ser el uso de la expresión "alimentos compuestos". Un alimento compuesto es un producto que consiste en una mezcla de múltiples componentes (premezclas, materias primas, ingredientes). Es evidente que hay una serie de categorías de alimentos, aparte de la categoría de alimentos 16.0, que contienen alimentos que cumplen esta descripción.¹⁵ Para dar mayor claridad a los alimentos específicos comprendidos en la categoría 16.0, en diversas observaciones se recomendó que esta categoría se limitara a los alimentos preparados (por ej.: alimentos preparados, entradas, platos acompañantes) compuestos de una mezcla de múltiples componentes (p. ej.: carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas).^{7, 8} Estos alimentos preparados requieren del consumidor una preparación mínima (p. ej., calentarlos, descongelarlos, rehidratarlos). Estos alimentos preparados no se describen en otras partes del sistema de clasificación de los alimentos.

12. Las observaciones recibidas indicaron que los alimentos preparados se pueden agrupar en tres clases generales, de acuerdo con su tipo de elaboración: productos congelados; productos elaborados con tratamiento térmico listos para el consumo; y productos deshidratados. En las observaciones presentadas al Comité se indicaron ejemplos específicos de cada uno de estos tipos de alimentos preparados.^{7, 8}

¹³ Sección 5 (Sistema de clasificación de alimentos), párrafo (c) del Preámbulo de la NGAA.

¹⁴ Sección 4 (Transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos), párrafo (c) del Preámbulo de la NGAA.

¹⁵ Se pueden encontrar ejemplos de alimentos compuestos, en las categorías de alimentos, pero sin limitarse a ellos (distintas de la categoría 16.0): 01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta); 02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7; 04.1.2.6 Productos para untar a base de fruta; 04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta; 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 (como 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; 07.1.5 Panes y bollos dulces al vapor; 07.2.1 Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema); 07.2.2. Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins"); 12.2.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos); y 15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas).

13. Alimentos preparados congelados son una mezcla de múltiples componentes (p. ej., carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas) que se venden congelados al consumidor y se deben calentar antes de consumirlos. Algunos ejemplos son: lasaña congelada; guisos congelados, pizza congelada, platillos principales (p. ej., fideos con hortalizas en salsa de queso; pollo con pasta en salsa Alfredo), tartas de carne congeladas, estofados congelados de res y hortalizas y desayunos congelados (p. ej. media luna rellena de huevos revueltos con queso y salchicha).

14. Alimentos preparados que han recibido tratamiento térmico y están listos para el consumo son una mezcla de múltiples componentes (p. ej.: carne, salsas, cereales, queso, verduras) en lata o en otra presentación de conserva, y que el consumidor calienta antes de su consumo. Algunos ejemplos son: espagueti en conserva con albóndigas, carne desmenuzada de res con patatas en lata (*hash*) y platillos principales para preparar en el horno de microondas (p. ej.: pollo con fideos y hortalizas en salsa).

15. Alimentos preparados deshidratados son una mezcla de múltiples componentes secos (p. ej.: carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas) que se reconstituyen con agua o leche antes de consumirlos. Algunos ejemplos son: platillos secos (p. ej., tallarines con pollo, brócoli y salsa) y acompañantes secos (p. ej., frijoles condimentados y arroz).

16. Una observación propuso que la categoría 16.0 incluyera nuevas subcategorías, a fin de abarcar estos tres tipos diferentes de elaboración (congelación, tratamiento térmico y deshidratación).⁷ Sin embargo, la elaboración de nuevas subcategorías va más allá del mandato de este GTe¹⁰ y no se examina ulteriormente. Si fuera necesario limitar el uso de un aditivo en un determinado tipo de alimento preparado (es decir, congelado, con tratamiento térmico o deshidratado), entonces se podría incorporar una nota adecuada a la disposición sobre el aditivo alimentario en la NGAA. El uso de esas notas deberá basarse en la justificación adecuada y limitarse todo lo posible.

17. Limitar el ámbito de la categoría de alimentos 16.0 a los alimentos preparados satisface el principio del sistema de clasificación de los alimentos de agrupar alimentos con pautas de consumo semejantes en una misma categoría. En su mayor parte, estos productos se consumen de manera parecida, ya sea que se presenten al consumidor congelados, con tratamiento térmico o deshidratados. En numerosas bases de datos de consumo de alimentos, estos tipos de alimentos preparados se agrupan en una misma clase general.

Pertinencia del principio de transferencia para la categoría de alimentos 16.0

18. Una vez aclarado el ámbito de acción de la categoría de alimentos 16.0 limitándola a los alimentos preparados, se puede discutir la pertinencia del principio de transferencia a los alimentos de esta categoría.

19. El principio de transferencia, según figura en la Sección 4 del Preámbulo de la NGAA,¹⁴ se modificó en la 43ª reunión del CCFA y se remitió a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) para que lo aprobara en su 34º período de sesiones.¹⁶ De acuerdo con el principio de transferencia, se puede incorporar un aditivo en un alimento compuesto (p. ej., un alimento preparado) a consecuencia del uso de premezclas u otros componentes (materias primas, ingredientes) que funcionan como vehículos (portadores) del aditivo. Sin embargo, en tales casos, el aditivo está presente en una dosis tal que, aunque desempeñe una función tecnológica en la premezcla o componente (materia prima, ingredientes), su cantidad en el alimento final según se vende al consumidor es insuficiente para la función o no se pretende que desempeñe la función en el alimento compuesto. El uso de aditivos en la premezcla o componente (materia prima, ingrediente) quedaría contemplado en una lista en la NGAA en la categoría de alimentos apropiada para la premezcla o componente (materia prima, ingrediente). En estas situaciones, no es necesaria una disposición en la categoría de alimentos correspondiente a los alimentos compuestos (por ejemplo, la categoría de alimentos 16.0 para los alimentos preparados).

20. Puede ser conveniente y práctico utilizar una premezcla para, o un componente (materia prima, ingredientes) de un alimento como vehículo (portador) para introducir aditivos en los alimentos a pesar de que en la NGAA no haya una disposición específica para el uso del aditivo en el premezcla o componente (materia prima, ingredientes). En la sección 4.2 del Preámbulo de la NGAA (Condiciones especiales aplicables al uso de aditivos alimentarios no autorizados directamente en los ingredientes alimentarios y

¹⁶ REP 11/FA, párrs. 115-125 y Apéndice IX; y REP 11/CAC, Apéndice III, Parte 3.

materias primas), se especifican las condiciones en las que los componentes de un alimento se pueden utilizar como vehículo (portador) de un aditivo:¹⁷

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

21. Este principio, conocido a veces como "transferencia inversa", es una manera práctica de permitir la introducción de aditivos en los alimentos compuestos (p. ej., los alimentos preparados) a través de las premezclas para, o de los componentes (materias primas, ingredientes) de, los alimentos sin necesidad de disposiciones específicas en la NGAA para cada combinación de aditivo/componente. Si las premezclas para, y los componentes (materias primas, ingredientes) de los alimentos preparados se utilizan como vehículos (portadores) para los aditivos que se pretende que desempeñen una función tecnológica en el alimento compuesto (p. ej., los alimentos preparados), entonces los aditivos presentes en las premezclas y los componentes (materias primas, ingredientes) sólo cumplirían con la NGAA si hubiera disposiciones sobre su uso en la categoría de alimentos que contiene el alimento compuesto, ya que este uso no quedaría cubierto por el principio de transferencia. En consecuencia, los aditivos utilizados en aquellas premezclas y componentes (materias primas, ingredientes) destinadas al uso en alimentos compuestos que no pertenezcan a las categorías de alimentos desde la 01 hasta la 15 (p. ej., los alimentos preparados) tendrían que incorporarse en la categoría de alimentos 16.0 en la NGAA.

22. En una observación se indicó que sería conveniente mencionar un aditivo utilizado en una premezcla para, o un componente (materias primas, ingredientes) de, un "alimento compuesto" (p. ej., una premezcla de especias para una lasaña congelada) en la categoría de alimentos que de otro modo sería correspondiente (p. ej., 12.2.2 Aderezos y condimentos) con una nota que indicara que la combinación de especias se utiliza en la preparación de un alimento compuesto.^{7,8} Sin embargo, como se mencionó anteriormente, estas premezclas y componentes (materias primas, ingredientes) están destinados al uso en alimentos preparados y los aditivos presentes en las premezclas y componentes (materias primas, ingredientes) se utilizan en las dosis que tienen una función tecnológica intencional en el alimento preparado. Por lo tanto, el uso de estos aditivos no se puede tratar en otra parte del sistema de clasificación de los alimentos (es decir, ya que la función tecnológica se pretende en los alimentos preparados, la disposición sobre el aditivo deberá figurar en la categoría de alimentos para los alimentos preparados). En consecuencia, la categoría de alimentos 16.0 es necesaria para cubrir el uso de aditivos en las premezclas y los componentes (materias primas, ingredientes) que actúan como vehículos (portadores) de los aditivos y que se utilizan en los alimentos preparados. Por ejemplo, un aditivo que se utiliza en la premezcla de especias para lasaña congelada se incluye en la categoría de alimentos 16.0, puesto que: (i) la premezcla de especias que contiene el aditivo se utiliza específicamente para la preparación de la lasaña congelada, (ii) el aditivo se utiliza en una dosis que tiene una función tecnológica intencional en la lasaña congelada, y (iii) la lasaña congelada queda en el ámbito de la categoría de alimentos 16.0 Alimentos preparados, y no está contemplada en otra parte del sistema de clasificación de los alimentos.

Otros casos en los que es necesaria la categoría de alimentos 16.0

23. También puede ser necesaria la incorporación de un aditivo directamente en un alimento compuesto. En el caso de los alimentos compuestos que no son alimentos preparados, las disposiciones relativas a la adición directa de un aditivo en el alimento figura en la categoría correspondiente de alimentos. Por ejemplo, si un agente antiaglutinante se añade directamente a una mezcla de sopa seca, la disposición para el uso del antiaglutinante se incluiría en la categoría de alimentos 12.5.2 Mezclas para sopas y caldos. Sin embargo, dado que los alimentos preparados no están incluidos en las categorías de alimentos de la 01 a la 15, la categoría de alimentos 16.0 se necesita para cubrir las disposiciones para los aditivos que se incorporan directamente en los alimentos preparados.

¹⁷ REP 11/FA, Apéndice IX.

Ejemplos para aclarar el alcance de la categoría de alimentos 16.0 y la pertinencia del principio de transferencia

24. Considérense los siguientes ejemplos:

Ejemplo 1: Se añade un antioxidante para prevenir la rancidez en los aceites vegetales. En los alimentos preparados se utiliza aceite vegetal. El antioxidante se utiliza en dosis que producen el efecto tecnológico deseado sólo en el aceite vegetal (incluso después de incorporar el aceite vegetal en el alimento preparado). Sin embargo, esta dosis es insuficiente para que los antioxidantes funcionen en los alimentos preparados mismos (p. ej., proteger otros componentes distintos del aceite vegetal). En este caso, el antioxidante está presente en el alimento preparado a consecuencia de la transferencia desde el ingrediente (es decir, el aceite vegetal), y el uso del antioxidante figuraría en la NGAA en la categoría de alimentos para los aceites vegetales (a saber, 02.1.2 Aceites y grasas vegetales).

Ejemplo 2: Se añade fosfato disódico como emulsionante y estabilizante en entradas deshidratadas para estabilizar la salsa después de que se agregue agua y se caliente el plato. En este ejemplo, el fosfato disódico es un componente de una mezcla seca que se combina con otros ingredientes secos en el plato. El fosfato disódico se añade a la mezcla seca en dosis que desempeñan una función tecnológica (emulsionante y estabilizador) en la entrada después de que se reconstituya con agua. Como tal, sería necesaria una disposición sobre el fosfato disódico en la categoría de alimentos 16.0 (Alimentos preparados) en la NGAA.

Ejemplo 3: Se añaden almidones alimentarios modificados a la masa que se utiliza para fabricar pizza congelada. Los aditivos ligan el agua para evitar que se separe (sinéresis) de la salsa, a fin de mantener crocante la corteza durante el calentamiento. En este ejemplo, los almidones alimentarios modificados se añaden a la masa para pizza (componente utilizado exclusivamente para pizza congelada) con el fin de producir una función tecnológica prevista (ligar el agua) sólo en la pizza congelada. Tal uso quedaría cubierto en las disposiciones generales del Cuadro 3, para uso de acuerdo con buenas prácticas de fabricación (BPF), porque el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) asignó a los almidones alimentarios modificados una ingesta diaria admisible (IDA) "no especificada". Los aditivos que figuran en el Cuadro 3 de la NGAA se pueden utilizar en los alimentos en general, observando las BPF, salvo en aquellas categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3, que requieren aparecer específicamente en las listas de los cuadros 1 y 2 de la NGAA. La categoría de alimentos 16.0 no figura en el Anexo del Cuadro 3. Por lo tanto, en este ejemplo, el uso de almidones alimentarios modificados en la pizza congelada no aparecería específicamente en ninguno de los cuadros de la NGAA.

CONSECUENCIAS EN LA NGAA

Consecuencias en el sistema de clasificación de los alimentos

25. Limitar el ámbito de la categoría de alimentos 16.0 a los alimentos preparados requiere que las salsas para aperitivos, actualmente comprendidas en esta categoría, se reasignen a otra categoría de alimentos. La categoría de alimentos 16.0 ahora sólo incluye alimentos preparados (p. ej., comidas, entradas, acompañamientos). Las salsas para aperitivo (como las de cebolla), que se utilizan y consumen en manera semejante a las salsas, no concuerdan con la descripción de la categoría de alimentos revisada 16.0. En una observación se propuso incluir las salsas para aperitivos en la categoría 12.6.1 Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) y se propuso la revisión del título y el descriptor de la categoría de alimentos 12.6.1.^{7,8} A favor de esta propuesta se señaló que algunas autoridades nacionales reglamentan las salsas para aperitivos (*dips*) en el mismo grupo de alimentos que las "salsas, salsas de carne y condimentos", y que debido a la composición y textura de las salsas para aperitivos, sería adecuado reasignar las salsas para aperitivos en la categoría 12.6.1.

Consecuencias en el Preámbulo

26. La pertinencia del principio de transferencia en el sistema de clasificación de los alimentos se describe en la Sección 5, párrafo (C) del Preámbulo de la NGAA. Anteriormente se había propuesto que se revisara este párrafo.^{7,8} No es claro con respecto a la pertinencia del principio de transferencia en los alimentos compuestos (incluidos los alimentos preparados). Específicamente, este párrafo deberá revisarse a fin de aclarar que: (i) el principio de transferencia se aplica a estos alimentos compuestos; y (ii) los aditivos

también pueden utilizarse para proporcionar una función tecnológica en dosis específicamente necesarias para el alimento compuesto.

Consecuencias en las disposiciones de la NGAA

27. Los cambios propuestos al título y descriptores de las categorías de alimentos 16.0 y 12.6.1 aclaran el ámbito de estas categorías de alimentos y no tienen la intención de modificar el orden actual del sistema de clasificación de los alimentos. Por lo tanto, no hay consecuencias para las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios que figuran en las categorías 16.0 y 12.6.1 de la NGAA.

28. Se invita al Comité, en su examen habitual de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la NGAA, a remitir a los ámbitos revisados de las categorías de alimentos 16.0 y 12.6.1 y proponer todo cambio necesario a los proyectos y anteproyectos de disposiciones, con base en el entendimiento del ámbito revisado.

PROPUESTAS

29. El Anexo a este documento de debate contiene la revisión propuesta al título y el descriptor de la categoría de alimentos 16.0.

30. La revisión del título y el descriptor de la categoría de alimentos 16.0 tuvieron como resultado dos cambios consiguientes (*véanse* párrs. 24 y 25) :

- La revisión del título y el descriptor de la categoría 12.6.1 Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas); y
- Revisión de la Sección 5, párrafo (c) del Preámbulo de la NGAA.

En el Anexo se presentan los cambios propuestos a estos textos.

31. En el examen de la revisión propuesta al título y el descriptor de la categoría de alimentos 16.0 presentada en el Anexo a este documento de debate, el Comité podría tener en cuenta lo siguiente:

- Si en la legislación nacional de un Miembro los ámbitos de categorías de alimentos análogas corresponden al ámbito propuesto para la categoría de alimentos 16.0;
- Si estas categorías análogas se basan en productos alimenticios y sus componentes o en métodos de elaboración de los alimentos (es decir, congelación, deshidratación o tratamiento térmico (listos para el consumo)); y
- Si las disposiciones sobre aditivos alimentarios para esas categorías análogas de alimentos se limitan a productos específicos por medio de notas o subcategorías.

ANEXO**Revisiones propuestas a los títulos y descriptores de las categorías de alimentos 16.0 y 12.6.1, y a la Sección 5, párrafo (c) del Preámbulo de la NGAA**

El texto nuevo que se recomienda se indica en **negritas** y el texto que se recomienda suprimir aparece tachado.

Categoría de alimentos 16.0

Para tratar los asuntos planteados en este documento de debate, se propone la siguiente revisión al título y descriptor de la categoría de alimentos 16.0:

16.0 Alimentos compuestos — (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15) Alimentos preparados

~~Comprende los platos preparados o combinados en los que se añaden aditivos directamente al alimento compuesto. También pueden contener aditivos por transferencia de sus ingredientes. P. ej., un aditivo que se utiliza como ingrediente en un pastel de carne, aunque ninguno de sus componentes (p. ej., en la corteza) se clasifique en esta categoría. Ejemplos de platos combinados: productos culinarios deshidratados que pueden contener hortalizas o ingredientes de origen animal elaborados y especias y que deben reconstituirse con agua antes de la cocción. cenas listas para el consumo (p. ej., primeros platos congelados), guisos, carne picada y salsas para aperitivos (p. ej., salsa de cebollas).~~

Los alimentos preparados son mezclas de múltiples componentes (p. ej., carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas); los componentes figuran en otras categorías de alimentos. Los alimentos preparados requieren una preparación mínima por parte del consumidor (p. ej., calentamiento, descongelación, rehidratación). Las disposiciones sobre aditivos alimentarios figurarán en esta categoría de alimentos en la NGAA sólo si el aditivo es necesario: (i) únicamente para desempeñar una función tecnológica en el alimento preparado como se vende al consumidor; o (ii) en una dosis de uso que desempeñe una función tecnológica prevista en el alimento preparado y exceda el nivel de uso que se pueda justificar por transferencia desde los componentes individuales. Estos alimentos no figuran en las otras categorías de alimentos (01 a 15). Ejemplos de alimentos preparados: (i) productos congelados que se deben calentar antes del consumo (p. ej., lasaña congelada, guisos congelados, pizza congelada, entradas congeladas (p. ej., fideos con hortalizas en salsa de queso, pollo con pasta en salsa Alfredo, macarrones con queso), empanadas de carne congeladas, estofados de carne de res y hortalizas, entradas congeladas para el desayuno (p. ej., huevos revueltos con queso y salchichas en una media luna)); (ii) productos listos para el consumo que han recibido tratamiento térmico, en lata o en conserva, que el consumidor calienta antes de consumirlos (p. ej., espagueti en lata con albóndigas, carne desmenuzada (*hash*)), entradas para calentar en horno de microondas (p. ej., pollo y fideos con hortalizas y salsa); y (iii) productos deshidratados que se reconstituyen con agua, leche u otro líquido antes del consumo (p. ej., entradas deshidratadas, como tallarines de pollo con brócoli y salsa; y platos acompañantes deshidratados, como frijoles sazonados y arroz).

Categoría de alimentos 12.6.1

Como resultado de la revisión del descriptor de la categoría de alimentos 16.0, se propone la siguiente revisión a la categoría de alimentos 12.6.1 Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas):

12.6.1 Salsas emulsionadas y salsas para aperitivos (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsas de cebolla)

Son las salsas, "gravies", y aderezos y **salsas para aperitivos**, a base, al menos en parte, de una emulsión de agua en grasa o aceite. Cabe mencionar: los aderezos para ensaladas (p. ej., el francés, el italiano, el griego y el "ranch"), las emulsiones a base de grasa para untar emparedados (p. ej., la mayonesa con mostaza), la nata (crema) para ensaladas, y salsas grasas y **salsas para aperitivos (p. ej., salsa de tocino y queso cheddar, salsa de cebolla).**

Sección 5, párrafo (c) del Preámbulo de la NGAA

Como resultado de la revisión del descriptor de la categoría de alimentos 16.0 y para clarificar la aplicación del principio de transferencia en esta categoría de alimentos, se propone la siguiente revisión a la Sección 5, párrafo (c) del Preámbulo de la NGAA:

Sección 5, párrafo (c)

~~El sistema de clasificación de alimentos tiene en cuenta el principio de transferencia. En consecuencia no es necesario mencionar específicamente en el sistema de clasificación de alimentos los alimentos compuestos (por ejemplo las comidas preparadas, como la pizza, porque pueden contener, proporcionalmente, todos los aditivos cuyo uso está autorizado en sus componentes), a menos que el alimento compuesto necesite un aditivo cuyo uso no esté autorizado en ninguno de sus componentes.~~

El sistema de categorías de alimentos tiene en cuenta el principio de transferencia. De esta manera los cuadros 1, 2, y 3 de esta norma no contienen los aditivos que pueden estar presentes en un alimento compuesto por transferencia desde los componentes del alimento compuesto. Como tal, un alimento compuesto puede contener, en proporción, todos los aditivos cuyo uso esté autorizado en sus componentes. Las disposiciones sobre el uso de un aditivo presente en un alimento compuesto figuran en los cuadros 1, 2, y 3 de esta norma cuando la dosis aceptable de uso del aditivo necesario para lograr una función tecnológica no se puede lograr por medio de la transferencia. En diversas categorías de todo el sistema de clasificación de los alimentos hay alimentos compuestos, como se expone exhaustivamente en el Anexo B de esta norma.