

**DIRECTRICES PARA SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE
ELABORACIÓN
CAC/GL 75-2010**

1. OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objetivo de las directrices es proporcionar información para el uso inocuo de las sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración y la inocuidad de sus residuos en la preparación de alimentos y de ingredientes de alimentos.

2. DEFINICIÓN

Coadyuvante de elaboración: por coadyuvante de elaboración se entiende toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que en cuanto tal no se utiliza como ingrediente alimentario y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencional, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.¹

3. PRINCIPIOS PARA EL USO INOCUO DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

3.1 El uso de una sustancia como coadyuvante de elaboración está justificado si ese uso realiza una o varias funciones tecnológicas durante el tratamiento o procesado de materias primas, alimentos o ingredientes. Todo residuo de coadyuvantes de elaboración que permanezca en el alimento después del procesado no debería realizar ninguna función tecnológica en el producto final.

3.2 Las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración se utilizarán en condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF), que comprenden lo siguiente:

- La cantidad utilizada de la sustancia se limitará a la cantidad viable más baja necesaria para obtener su función tecnológica deseada;
- Los residuos o derivados de la sustancia que permanezcan en el alimento deberán reducirse en la medida de lo posible y no supondrán ningún riesgo para la salud; y
- La sustancia es preparada y manipulada del mismo modo que un ingrediente del alimento.

3.3 El proveedor o el usuario de una sustancia utilizada como coadyuvante de elaboración deberán demostrar la inocuidad de una sustancia que se utilice como coadyuvante de elaboración. Demostrar su inocuidad consistirá en evaluar apropiadamente todo residuo no intencionado o inevitable que resulte de su uso como coadyuvante de elaboración bajo condiciones de BPA.

3.4 Las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración serán de calidad alimentaria. Esto se puede demostrar cumpliendo las especificaciones de identidad y pureza aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius o, si no se dispone de esas especificaciones, con una especificación apropiada desarrollada por los órganos o proveedores nacionales o internacionales responsables.

3.5 Las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración deberán cumplir los criterios microbiológicos aplicables de conformidad con los *Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997) y se prepararán y manipularán de conformidad con el *Código internacional de prácticas recomendado - principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex.

5.0 ETIQUETADO

5.1 El etiquetado de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración deberá ser conforme a los requisitos de la *Norma General del Codex para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* (CODEX STAN 107-1981) y la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

¹ Comisión del Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento, Sección I: Definiciones para los fines del Codex Alimentarius.