

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFFICINA 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 03/7-Add. 1

Febrero de 2003

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

35ª Reunión

Arusha, República Unida de Tanzania, 17 - 21 de marzo de 2003

ANTEPROYECTO DEL SISTEMA REVISADO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las observaciones siguientes se han recibido de Israel, Polonia, Nueva Zelanda, Japón, AAC, IFU, IFMA, AMFEP, IDF, ISDC, IBFAN e IFAC:

ISRAEL:

1) CCFAC, 35ª Reunión, CX/FAC 03/7, octubre de 2002: Anteproyecto del Sistema Revisado de Clasificación de los Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios

CX/FAC 03/7: Parte II: Sistema de Clasificación de los Alimentos y Descriptores de la Clasificación de los Alimentos.

Apéndice II: Descriptores de las Categorías de Alimentos Revisadas

05.1.3: Productos para untar a base de cacao y chocolate, incluidos los rellenos de chocolate

La descripción podría ser quizás un poco más específica: ¿hay algún porcentaje mínimo de cacao que permita el nombre de "a base de cacao y chocolate"? o si no hay ningún porcentaje mínimo, el nombre podría ser productos para untar "que contienen cacao y chocolate" y estaría permitido cualquier porcentaje de cacao y chocolate.

Parte II: Resumen de las Observaciones al Sistema de Clasificación de los Alimentos y los Descriptores de las Categorías de Alimentos.

"Bebidas energéticas": Israel acepta el razonamiento en que se explica la inclusión de las "bebidas energéticas" en la categoría de alimentos 13.5. No obstante, para esta clase de bebidas parece más adecuada la denominación australiana: "bebidas preparadas con cafeína" en vez de "bebidas energéticas".

POLONIA:

Parte II, párr. 44

13.2

Proponemos que se mantenga la redacción utilizada en la norma, es decir: “Alimentos de destete para lactantes y niños pequeños” y que al final del título se añadan las palabras siguientes: “con buena salud” para distinguirlo de los alimentos con fines médicos especiales (que se indican en el párr. 45).

Apéndice I – Proyecto Revisado del Sistema de Clasificación de los Alimentos

04.2. Hortalizas

Mantenemos nuestra opinión de que el aloe vera no debería estar en la categoría de las “hortalizas”. En Polonia el aloe vera no se utiliza como materia prima en la producción de alimentos con fines generales.

NUEVA ZELANDA:

En la sección 01.6 el uso del término “sucedáneos” en el título de la sección y en el texto puede inducir a error (a pesar del intento de la sección 01.6.5 de aclarar). Parece que en este sentido el término “sucedáneo” sea sinónimo de los términos “imitación” y “recombinado”. Sin embargo, estos tres términos (análogo, imitación, recombinado) tienen significados diferentes cuando se utilizan para describir el queso.

En la sección 2 de la *Norma General del Codex para el Queso* (Norma A6) se describe claramente qué es un “queso” y aunque en la descripción no se mencionan específicamente los quesos de imitación, sucedáneos o recombinados abarca dichas categorías de quesos. Nueva Zelanda sugiere que la descripción de lo que constituye un queso en la Norma A6 se utilice en la página 23 del documento CX/FAC 03/07 para describir el queso.

El mismo argumento tiene vigencia para la definición de los quesos no maduros y quesos maduros (01.6.1 y 01.6.2) que también están definidos en la A6. Las descripciones del queso de suero y queso fundido no están terminadas todavía. Sin embargo, las descripciones modificadas en el documento CX/FAC 03/07 deberían reflejar el resultado final.

En la sección 01.6.4.1 se ponen como ejemplos de queso fundido natural el queso “club” y el queso “cold-pack”. Estos ejemplos no son ejemplos de queso fundido y (por lo que nosotros sabemos) no se hacen mediante “fundido y emulsionado” como se indica en la sección 01.6.4 (descripción del queso fundido). El Monterrey Jack (con trocitos de pimienta) que es un queso natural, tampoco puede describirse como un queso fundido como se hace en la sección 01.6.4.2.

Para ser consecuentes con el cambio propuesto para la categoría 13.1.2 “Preparados **complementarios**”, la redacción de la categoría 13.1 debería modificarse del modo siguiente 13.1 “Preparados para lactantes y preparados **complementarios**”.

JAPÓN:

Producto de soja

Resumen observación:

En primer lugar tenemos que lograr un consenso en torno a que los productos de soja (tofu fresco, soja fermentada (natto), película de leche de soja, leche de soja, harina de soja) son alimentos que en Japón y China se cultivan desde hace miles de años, no similares o sustitutos de las proteína animales que dice América. En los países occidentales el tofu fresco y la leche de soja son productos desde hace dos décadas y pueden ser tratados como alimentos exóticos. Pero teniendo en cuenta que en los países orientales los tratamos como alimentos diarios, es lógico y razonable clasificar los productos de soja en 06.8

Desde este punto de vista, apoyamos este proyecto que incluye algunos productos de soja en 06.8, pero insistimos en que todos los productos de soja sean básicamente clasificados en 06.8

Con respecto al “miso” y la “salsa de soja”, que son productos de soja japoneses,

- 1) La soja sólo no se utiliza como el material de Koji (arroz malteado), que es la base de la producción, sino también el arroz o el trigo.
- 2) Con respecto al proceso de producción y uso de aditivos alimentarios, hay grandes diferencias entre el miso o la salsa de soja y los productos de 06.8.
- 3) Se utilizan como aderezo o salsa, no como alimentos en sí.

En vista de las razones anteriores no es conveniente clasificar el miso y la salsa de soja en 06.8

El miso debería clasificarse en 12.2 y la salsa de soja en 12.6.4.

Por tanto, sugerimos que los productos derivados de la soja no deberían clasificarse solamente en base al material en sí, sino que debería tenerse en cuenta el uso de los productos u otros ingredientes utilizados.

Página 30, 04.2.2.6, renglón 5

Observación:

El “tofu fresco” y la “película de leche de soja” en 04.2.2.6 se suprimirán porque se clasificarán en 06.8.

Página 30, 04.2.2.7, renglón 6

Observación:

La “soja fermentada (natto)” será traspasada a la categoría 06.8, tal como hemos indicado en la observación anterior.

Página 33, 06.2.1, renglón 6

La “harina de soja tostada (kinako)” se traspasará a la categoría 06.8.

Página 34, 06.8

Observación:

“Otros productos de soja fermentada (p.ej. miso)” se suprimirán y la “soja fermentada (natto)” y la “harina de soja tostada (kinako)” se clasificarán en 06.8.

Página 43, 12.9, renglón 2

Observación:

La “leche de soja (un sucedáneo de la leche a base de soja)” en 12.9 se suprimirá porque debería clasificarse en 06.8

2. Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos de proteínas

Página 41, 12.3, renglón 2

Observación:

Se añadirá “vinagre en grano” como ejemplo.

Razón:

El vinagre japonés es principalmente vinagre en grano y el vinagre se hará de grano (p.ej. arroz), como sidra, vino y malta descritos en el ejemplo.

Página 42, 12.6.1, renglón 1

Observación:

Las “salsas blancas (a base de crema (nata))” se añadirán como ejemplos.

Razón:

Las “salsas blancas (a base de crema (nata))” se añadirán como ejemplos porque las salsas blancas (a base de crema (nata)) son emulsionadas.

Página 42, 12.6.2, renglón 3

Observación:

Las “salsas blancas (a base de crema (nata)) se suprimirán como ejemplos.

Razón:

Las “salsas blancas (a base de crema (nata)) se suprimirán como ejemplos porque las salsas blancas (a base de crema (nata)) son emulsionadas.

AAC:

A la industria europea de almidón de cereales (AAC) le gustaría presentar las observaciones siguientes con respecto al documento indicado anteriormente:

Página 33- 06.2.2 Almidones

El descriptor dado para los almidones no es muy exacto, especialmente en relación con los ejemplos que se dan. Nos gustaría indicar ~~retener~~ el “almidón natural” sólo porque los demás ejemplos dados son o muy específicos y por tanto no son representativos de los productos generales de la industria del almidón o no tienen nada que ver con el almidón (levaduras en polvo).

Por tanto proponemos la siguiente descripción:

“ El almidón es un polímero de glucosa que se da de forma granular en distintas partes de ciertas especies de plantas, sobre todo semillas (cereales, legumbres, tubérculos y legumbres (como p.ej. maíz, trigo, arroz, frijoles, guisantes, tapioca, patatas (papas) etc.) y tubérculos (como p.ej. tapioca, patatas (papas)). El polímero consta de unidades encadenadas de anhídrido-a-D-glucosa. El almidón natural es separado por procesos que son específicos de cada materia prima de la harina y los cereales y granos de cereales a remojo molidos, aunque las fuentes diferentes de almidón pueden requerir elaborado adicional. Entre los ejemplos se encuentran almidón de tapioca (para jarabe), almidón natural, almidón hidrolizado, almidón molido y polvos para hornear.”

IFU:

A nuestra federación le gustaría hacer observaciones a las descripciones de las categorías de alimentos siguientes:

- 14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas
 - 14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas (pasteurizados), enlatados o embotellados
 - 14.1.2.2 Zumos (jugos) de hortalizas (pasteurizados), enlatados o embotellados
 - 14.1.2.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para zumo (jugo) de fruta
 - 14.1.2.4 Concentrados (líquidos o sólidos) para zumo (jugo) de hortalizas
- 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas
 - 14.1.3.1 Néctar de frutas (pasteurizado), enlatado o embotellado
 - 14.1.3.2 Néctar de hortalizas (pasteurizado), enlatado o embotellado
 - 14.1.3.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para néctares de fruta
 - 14.1.3.4 Concentrados (líquidos o sólidos) para néctares de hortalizas

Somos conscientes de que en general una categoría de alimentos debe ser amplia y cubrir el mayor número posible de productos de la misma categoría. No cabe duda que en la mayoría de los casos este sistema es realista, pero no lo es para las categorías de alimentos indicadas anteriormente. Por ejemplo:

- 14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas (pasteurizados), enlatados o embotellados.

En esta categoría de alimentos solamente se incluirá el zumo (jugo) de fruta, que cumpla las disposiciones de la Norma del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas, mientras que todas las bebidas que contengan zumo (jugo) de fruta, pero que no cumplan las disposiciones de la Norma para Zumos (Jugos) de Fruta, estarán cubiertas por la categoría de alimentos.

14.1.4. Bebidas a base de agua aromatizadas incluidas bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas, donde la descripción es: “Incluye productos a base de zumo (jugo) de frutas y hortalizas.

Esta argumentación no solamente es válida para la categoría 14.1.2.1, sino también para las demás categorías de alimentos, desde la 14.1.2 hasta la 14.1.3.4.

Por consiguiente, nuestra Federación que participa ampliamente en la Unidad Especial Intergubernamental ad hoc sobre Zumos (jugos) de Fruta y Hortalizas, encargada de revisar las Normas existentes del Codex, pide que la descripción de estas categorías de alimentos sea uniforme con las descripciones de estos productos en las Normas del Codex sobre Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas y también con la Norma del Codex sobre Zumos (Jugos) y Néctares de Hortalizas.

La labor de la Unidad Especial Intergubernamental ad hoc sobre Zumos (jugos) de Frutas y Hortalizas está todavía en el trámite 3 y por tanto las definiciones de los productos pueden experimentar todavía pequeñas modificaciones.

Por consiguiente proponemos lo siguiente:

- mantener abiertas de momento las descripciones de estas categorías de alimentos
- adaptar la descripción de estas categorías de alimentos en el Sistema de Clasificación de los Alimentos después de que la Comisión del Codex haya aprobado las Normas del Codex de Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas y Hortalizas en el trámite 8.

IFMA (Federación Internacional de Asociaciones de Margarina)

La Federación Internacional de Asociaciones de Margarina hizo propuestas de revisión del Sistema de Clasificación de los Alimentos utilizado para la redacción de la Norma General para los Aditivos Alimentarios en cartas anteriores, que fueron aceptadas en CX/FAC03/7. IFMA desea presentar las observaciones adicionales siguientes, y en especial con respecto a lo siguiente.

Apéndice II – Descriptores de las Categorías de Alimentos Revisadas, p. 26, 02.2.2.

IFMA teme que la descripción de la subcategoría 02.2.2. tal como figura actualmente en la propuesta tiene que seguir siendo aclarada. Esta subcategoría se refiere simplemente a todas las emulsiones de grasa que tienen un contenido de grasa inferior al 80%, y cree que no es necesario indicarla individualmente. Por tanto, por razones de claridad IFMA propone la siguiente versión, que es mucho más simple:

02.2.2. Emulsiones con menos de 80 % de grasa.

Incluyen productos de mantequilla, margarina y mezclas de contenido reducido en grasa.

En su opinión, así se describen claramente los productos englobados por la categoría 02.2.2 y debería **sustituir** a la propuesta existente;

AMFEP (Asociación de Fabricantes y Formuladores de Productos de Enzimas):

Enzimas coagulantes de la leche

Aprovechamos la oportunidad para comentar algunos de los descriptores de las categorías de alimentos presentadas en el Apéndice II (páginas 21-48) de su revisión propuesta del Sistema de Clasificación de los Alimentos como base para la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Somos conscientes de que nuestras observaciones se refieren a partes del Sistema de Clasificación de los Alimentos para las que no se propone ninguna revisión.

La diferencia en el modo de expresar la acción enzimática en los distintos descriptores se indica en cursiva.

En la página 22 ff en 01.2.2 Cuajada, el descriptor es “leche coagulada producida por la acción de *la enzima renina*.”

Este descriptor debería compararse con 01.4.3 Nata (crema) cuajada, donde el descriptor es "nata (crema) formada por la *acción enzimática*", y con 01.8.1 Suero líquido etc., donde el descriptor es “con *enzimas tipo cuajo*”. Puede ser que en su momento las diferencias reflejaran las preferencias en cuanto a elección de la fuente enzimática, pero nosotros creemos que debe intentarse conseguir uniformidad técnica en los tres descriptores utilizando el término común “enzimas que coagulan la leche”.

IDF (Federación Internacional de Lechería)

IDF desea expresar su agradecimiento a los Estados Unidos por su fructífera y constructiva cooperación en el grupo de redacción y felicitarle por el documento final.

Tras realizar una lectura detenida del documento hemos encontrado unos cuantos pequeños errores.

En las páginas 4 y 5 en las observaciones bajo 15, 17, 22 y 24 no se debería hacer referencia a los productos aromatizados en la categoría 01.1.2 sino que deberían colocarse en 01.7.

En la página 21 bajo 01.0 debería añadirse una descripción del concepto de “sucedáneos” como productos en los que la grasa de leche ha sido sustituida total o parcialmente por grasas o aceites vegetales.

En la página 21 bajo 01.1.1.2 debería suprimirse el texto en negrita “y se vende en forma concentrada o en polvo”.

En la página 22 bajo 01.3 donde esta categoría solamente contiene productos normales debería suprimirse la referencia a los tipos aromatizados.

En la página 23 bajo 01.5 y 01.5.2: aquí también debería suprimirse la referencia a los polvos aromatizados.

En la página 24 bajo 01.6.2.2 la palabra “durante” debería sustituirse por “después”.

ISDC (Consejo Internacional de Bebidas No Alcohólicas):

Categoría 14.1.4

Categorías unidas 14.1.4.1 y 14.1.4.2

ISDC está de acuerdo con la observación relativa a la unión de las subcategorías 14.1.4.1 y 14.1.4.2 en una sola categoría que incluya las bebidas a base de agua aromatizadas con gas y sin gas, tal como propuso el grupo de redacción. Para esta subcategoría proponemos la siguiente descripción:

14.1.4.1 Bebidas a base de agua aromatizadas (con gas y sin gas)

Incluye las bebidas a base de agua aromatizadas con o sin dióxido de carbono añadido, con edulcorantes de alta intensidad, nutritivos y/o no nutritivos, aromatizantes, colores y otros aditivos permitidos. Incluye las sodas tales como colas, tipos de pimienta, cerveza a base de raíces, tipos de limón-lima y cítricos, ponches, bebidas adas, cafés y té listos para el consumo con y sin sustancias sólidas de leche, bebidas a base de frutas y hortalizas, otras bebidas a base de agua aromatizadas listas para el consumo dietéticas (ligeras) y normales, y otras bebidas a base de agua aromatizadas listas para el consumo. Estas bebidas pueden ser claras o turbias, contener zumos (jugos) de fruta y hortalizas, y pueden contener sustancias en partículas (p.ej. trocitos de fruta).

Categoría 13.5

Bebidas “energéticas”

ISDC apoya la petición realizada por ICGMA y Australia de incluir las “bebidas energéticas” en la categoría general 14.1.4. ISDC está de acuerdo con Australia en que las bebidas “energéticas” no concuerdan con la descripción dada para la categoría 13.0 en el sentido de que no están “preparadas para satisfacer requisitos nutritivos especiales que se deban a una condición física o fisiológica en particular y/o a una enfermedad o trastorno específicos.”. No están destinadas a fines nutritivos y, en cuanto a uso de aditivos, son muy similares a otras bebidas a base de agua aromatizadas. Se venden en tiendas pequeñas y tiendas de ultramarinos igual que otras bebidas no alcohólicas. La única diferencia es que pueden contener más cafeína que otras bebidas no alcohólicas con cafeína y otros ingredientes tales como aminoácidos y determinados extractos de hierbas (p.ej., ginseng) que actualmente no se incluyen en el proyecto de NGAA. La mayoría de los aditivos alimentarios de las bebidas energéticas son los mismos que los de otras bebidas a base de agua aromatizadas. Si es necesario clasificar dichas bebidas en una categoría específica, sería más conveniente insertar una subcategoría nueva bajo 14.1.4, como ha propuesto Australia. Si no es posible, pedimos que todos los aditivos propuestos en la categoría 14.1.4 sean incluidos también en la categoría 13.5.

IBFAN:

Deseamos repetir nuestras observaciones ya enviadas al Dr. Keefe el 15.7.02

p. 11 44) 13.2 Los cambios introducidos en el texto reflejan nuestras observaciones y esperamos que puedan adoptarse.

p. 12 45) nuestras observaciones a 13.3 se indican en el texto mediante corchetes pero queremos repetir aquí la razón.

“Con respecto al punto 13.3 queremos recordar que en la reunión del CCNFSDU en noviembre de 2002 no se alcanzó ningún consenso sobre los preparados para lactantes para fines médicos especiales. Mientras los miembros del Codex no hayan decidido sobre una categoría aparte para los preparados para lactantes con fines médicos especiales, pedimos a este Comité que suprima las secciones 13.3 que se refieren a lactantes y niños pequeños. Suprimir la sección 13.3.2”

y pedimos que se tengan en cuenta en la página 12 del proyecto actual y ello significaría que en la página 19 y 44 debería suprimirse la categoría 13.3.2 ó ponerla entre corchetes hasta que el CCNFSDU haya tomado una decisión, el cual está actualmente debatiendo si todos los preparados para lactantes deberían estar en la norma bajo revisión o si debería crearse una norma especial.

p. 43 Agradecemos que se tache el texto de 13.1 y el cambio en 13.1.1 y 13.1.2

IFAC: (Consejo Internacional para los Aditivos Alimentarios)

Al Consejo Internacional para los Aditivos Alimentarios (IFAC) formado por productores de aditivos alimentarios cuyos productos se comercializan en el ámbito internacional y que tiene estatus de ONG en el Programa de Normas del Codex Alimentarius, le interesa mucho el desarrollo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios y participa en el Grupo de Trabajo de este proyecto desde su comienzo.

En base a nuestras más de tres décadas de experiencia en la labor del CCFAC presentamos las observaciones siguientes a CX/FAC 03/7.

IFAC ha contestado a la petición del Codex de presentar datos que puedan utilizarse para establecer niveles máximos de uso para el aspartamo en una serie de productos y ha pedido que los edulcorantes de mesa sean regulados sólo por limitaciones de BPF.

IFAC tiene otras dos preocupaciones relacionadas con los edulcorantes de mesa:

1. La definición actual propuesta para los edulcorantes de mesa (CX/FAC 03/7, octubre de 2002, página 41, dice lo siguiente:

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

Incluye productos que son mezclas de edulcorantes de alta intensidad (p.ej. acesulfamo de potasio) o de **poliolos (p.ej. sorbitol)** con otros aditivos (p.ej. agentes antiapelmazantes) que se comercializan para usar como sucedáneos del azúcar. Los productos pueden ser en polvo, sólidos (p.ej. terrones) o en forma líquida.”

No se menciona que estos productos pueden contener ingredientes nutritivos, tales como hidratos de carbono, que como probablemente sabrá en esencia es el caso de todos los productos de mesa en saquito. Por ejemplo, *Equal* contiene dextrosa, maltodextrina y aspartamo; *Splenda* contiene dextrosa, maltodextrina y sucralosa; *Sweet 'N Low* contiene dextrosa, sacarina de calcio, crema de tartar y silicato de calcio; y *Sweet One* contiene dextrosa, acesulfamo K, crema de tartar, silicato de calcio y aromas naturales. (Ninguno de estos productos contiene más de un gramo de hidrato de carbono).

Aunque nosotros preferimos la definición siguiente a la propuesta, la auténtica preocupación es que en la definición propuesta no se menciona que los edulcorantes de mesa pueden contener “ingredientes nutritivos tales como hidratos de carbono.” La definición que preferimos es:

“Incluye productos que son mezclas de edulcorantes de alta intensidad y/o poliolos, y que pueden contener otros aditivos y/o ingredientes nutritivos tales como hidratos de carbono. Estos productos, que se venden al consumidor final, pueden ser en polvo, sólidos o líquidos.”

2. Es esencial que en la categoría 11.6 del anteproyecto de Cuadro I de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios se incluya el uso de todos los aditivos alimentarios que son necesarios en la formulación de edulcorantes de mesa.

En el Cuadro I solamente se indica así un número limitado de los edulcorantes de mesa utilizados actualmente y los que son para uso anticipado. Le proporcionaremos una lista de los ingredientes de uso de mesa antes de la reunión de marzo.

IFAC agradece la oportunidad para presentar observaciones.