

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 7 c) del programa

CX/FAC 03/7  
Octubre de 2002

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

35ª reunión

17 - 21 de marzo de 2003

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

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre la cuestión que se expone a continuación a que lo hagan **para el 1º de diciembre de 2002** a las siguientes direcciones: Netherlands Codex Contact Point, Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries, P.O. Box 20401, 2500 E.K., The Hague, Países Bajos (Nº de fax: +31.70.378.6141; correo electrónico: [info@codexalimentarius.nl](mailto:info@codexalimentarius.nl)), remitiendo una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Nº de fax: +39.06.5705.4593; correo electrónico: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)).

#### OBSERVACIONES

1. Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a que presenten observaciones, según se indica más arriba sobre la revisión adjunta del Sistema de Clasificación de los Alimentos, incluidos los descriptores revisados de las categorías de alimentos, que se examinará en la 35ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) que ha de celebrarse próximamente.

#### INTRODUCCIÓN

2. El CCFAC en su 34ª reunión acordó enmendar el Sistema de Clasificación de los Alimentos (SCA) utilizado para la formulación y elaboración de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA).<sup>1</sup> En respuesta al documento CX/FAC 02/6 se recibieron nuevas propuestas de revisión del SCA.<sup>2</sup> El CCFAC en su 34ª reunión acordó que un grupo de redacción<sup>3</sup> examinara las observaciones presentadas por escrito, teniendo en cuenta el examen del SCA llevado a cabo en la 34ª reunión del CCFAC,<sup>4</sup> con miras a elaborar una versión enmendada del SCA y distribuirla para recabar observaciones y proceder a un nuevo examen en la 35ª reunión del CCFAC.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre la NGAA (34ª reunión del CCFAC), CRD 1, Apéndice III.

<sup>2</sup> CX/FAC 02/6 - Add.1 y CRDs 5 y 6.

<sup>3</sup> Estados Unidos de América (presidencia), Australia, la India, el Japón, Suiza, Tailandia, la OICCC, el CEFA, la IBFAN, la FIL, la IFMA, la ISDI, y la OIV.

<sup>4</sup> Documento de debate sobre la relación entre las normas del Codex sobre productos y la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, incluido el examen del Sistema de Clasificación de Alimentos (CX/FAC 02/6).

<sup>5</sup> ALINORM 03/12, párr. 54.

3. En el presente documento se examinan las revisiones propuestas del SCA y de los descriptores de las categorías de alimentos.<sup>6</sup> El documento se divide en las siguientes partes:

- Parte I: Principios básicos del Sistema de Clasificación de los Alimentos;
- Parte II: Resumen de las observaciones sobre el Sistema de Clasificación de los Alimentos y los descriptores de las categorías de alimentos;
- Apéndice I: Proyecto de Sistema Revisado de Clasificación de los Alimentos;
- Apéndice II: Descriptores revisados de las categorías de alimentos.

### **Parte I – Principios básicos del Sistema de Clasificación de los Alimentos**

4. El SCA constituye el marco en el que se ha elaborado la NGAA. En la Parte II del documento CX/FAC 02/6 puede encontrarse un examen exhaustivo del SCA, sus principios básicos y su relación con la NGAA. El CCFAC en su 34ª reunión también reafirmó los principios básicos del SCA.<sup>7</sup>

5. Los principios básicos del SCA pueden resumirse como sigue:

- a) El SCA es parte integrante del Proyecto de NGAA.
- b) El SCA se elaboró como un instrumento para simplificar la presentación de informes sobre los usos de aditivos alimentarios en la construcción y elaboración del Proyecto de NGAA.
- c) El SCA se ha concebido para que sea aplicable a todos los alimentos a nivel internacional.
- d) El SCA se aplica a todos los productos alimenticios, incluidos aquellos en que no se permiten aditivos (por ejemplo, los alimentos frescos o sin elaborar).
- e) El SCA debería permitir la asignación de todos los alimentos a una categoría existan o no normas que los regulen.
- f) El SCA no pretende ser tan específico que las categorías o subcategorías de alimentos correspondan a un único producto alimenticio o alimento normalizado.
- g) El SCA es jerárquico, lo que significa que cuando se permite el uso de un aditivo en una categoría general, queda automáticamente permitido en todas sus subcategorías, a menos que se indiquen excepciones específicas.
- h) El grado de jerarquía (es decir, el número de subcategorías) en cada una de las principales categorías de alimentos del SCA depende de varios factores, que incluyen:
  - i) la forma de elaboración del alimento (por ejemplo, cocido, crudo, desecado, congelado)
  - ii) la forma física del alimento (por ejemplo, concentrado (en polvo o líquido), listo para el consumo)
  - iii) la población consumidora (por ejemplo, adultos, lactantes y niños)
  - iv) el uso de aditivos con diferentes efectos funcionales en los alimentos (por ejemplo, un producto aromatizado puede contener aditivos que no se encuentren en el producto natural)
  - v) el uso de distintas dosis del mismo aditivo en alimentos distintos
  - vi) la similitud de los hábitos de consumo alimentario (es decir, alimentos que se consumen de manera similar, o en cantidades similares, se elaboran normalmente de forma parecida y contienen aditivos análogos en dosis de uso similares).
- i) Los descriptores de las categorías de alimentos del SCA no deben considerarse como designaciones legales de los productos ni descripciones para la venta, ni tampoco están destinados a utilizarse con fines de etiquetado.
- j) La finalidad del SCA es servir de base en la determinación de las categorías de alimentos para evaluar la ingestión de aditivos a efectos de la elaboración del Proyecto de NGAA.

6. El SCA no incluye preparaciones alimenticias intermedias (como preparados de aditivos alimentarios, salmuera (por ejemplo, para carne curada), preparados de saborisantes).

---

<sup>6</sup> Los descriptores originales de las categorías de alimentos pueden encontrarse en el Anexo 2 del documento CX/FAC 02/6, Anexo 2. El Sistema de Clasificación de los Alimentos vigente puede encontrarse en el Apéndice III del documento de sala CRD 1 de la 34ª reunión del CCFAC.

<sup>7</sup> ALINORM 03/12, párrs. 52 y 53.

7. El SCA tiene en cuenta el principio de transferencia de aditivos. En consecuencia, sólo es necesario incluir el uso de un aditivo cuando el alimento compuesto requiera un aditivo que no se autoriza en sus componentes.<sup>8</sup>
8. El SCA debería revisarse solamente para incorporar al mismo:
- Alimentos que no se adapten a las categorías existentes.
  - Alimentos que requieran el uso de efectos funcionales de los aditivos alimentarios que sean nuevos o diferentes de los contemplados en las categorías existentes.
  - Alimentos que requieran dosis o restricciones de uso de aditivos alimentarios que sean distintas de las contempladas en las categorías existentes.
  - Alimentos en relación con los cuales hay distintos hábitos de consumo; por ejemplo, debido a diferencias en la elaboración (por ejemplo, desecados o listos para el consumo) o en la población que los consume (por ejemplo, lactantes y niños pequeños o bien adultos).

## **Parte II – Resumen de las observaciones sobre el Sistema de Clasificación de los Alimentos y los descriptores de las categorías de alimentos**

9. El CCFAC en su 34ª reunión recibió observaciones sobre el SCA y los descriptores de las categorías de alimentos.<sup>9</sup> El Proyecto de SCA Revisado y los descriptores revisados de las categorías de alimentos, que se basan en esas observaciones, se proporcionan en el Apéndice I y el Apéndice II, respectivamente.

10. En la presente sección se describen los motivos de los cambios propuestos en el SCA y se indica si se han introducido o no en el Proyecto de SCA Revisado. La introducción de los cambios propuestos se basa en los principios del SCA que se describen en la Parte I. Las adiciones recomendadas se indican en **negrita** y las supresiones recomendadas con una ~~tachadura~~.

11. Los cambios en los descriptores de las categorías de alimentos que se han propuesto en las observaciones se han incorporado directamente al Apéndice II y no se examinan detalladamente en la Parte II.

12. 01.0 Productos lácteos y **productos análogos**, excluidos los productos de la categoría **de alimentos** 02.0

FIL<sup>10</sup>: “La categoría 01.0 incluye también los productos en que la materia grasa de la leche ha sido parcial o enteramente sustituida por otra materia grasa. Por consiguiente, para que sea coherente con las subcategorías, el título tiene que modificarse como sigue: “01.0: Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría 02.0.”

Cambio de redacción: Corregir para que diga “... de la categoría de alimentos 02.0.”

Observaciones: Se han introducido los cambios propuestos. El cambio propuesto por la FIL hace que el título esté en consonancia con la inclusión del término “productos análogos” en otras categorías de alimentos (por ejemplo, 01.3 (Leche condensada y productos análogos (**naturales**)), 01.5 (Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (**naturales**)) y 01.6 (Queso y productos análogos)). El cambio de redacción para introducir la expresión “categoría de alimentos” se ha realizado por coherencia con la mención de una “categoría de alimentos” que figura en otros títulos del SCA.

---

<sup>8</sup> Considérense dos ejemplos: 1) Si se usa un aditivo en una galleta que se utiliza como parte de un dulce de chocolate, entonces sólo será necesario incluir en la clasificación el uso del aditivo en la galleta (categoría de alimentos 07.2.1) y no en el dulce de chocolate (categoría de alimentos 05.1.4), ya que el uso del aditivo en el dulce de chocolate (05.1.4) está contemplado por el principio de transferencia. 2) Si se usa un aditivo directamente en la preparación de un alimento compuesto (por ejemplo, una comida preparada congelada (categoría de alimentos 16.0)) y no se usa en ninguno de los ingredientes con los que está hecha, entonces el aditivo se clasificará para su uso en el alimento compuesto.

<sup>9</sup> CX/FAC 02/6 – Add. 1 y CRDs 5 y 6.

<sup>10</sup> CRD 5.

13. 01.1.1 Leche y suero de mantequilla (**naturales**)  
01.1.1.1 Leche (**natural**)

Dinamarca<sup>11</sup>: “Añadir “(natural)” al título”.

FIL<sup>10</sup>: “Esta es la categoría correspondiente a las leches líquidas sin aromatizar.”

Observación: Los cambios propuestos en las categorías de alimentos 01.1.1 y 01.1.1.1 se han incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I. Los cambios ponen en claro que estas categorías incluyen solamente productos naturales. La finalidad es distinguirlas de la categoría de alimentos 01.1.2 (Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas como leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)) que contiene productos lácteos aromatizados. Las propuestas hacen también que los títulos estén en consonancia con la inclusión del término “(natural)” en el título de la subcategoría 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural)).

14. 01.2.2 Cuajada (**natural**)

Cambio de redacción: Añadir “(natural)” al final del título.

Observación: El cambio propuesto se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I, puesto que la categoría de alimentos 01.2 (Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (Bebidas lácteas)) incluye solamente productos naturales. La adición de “(natural)” al título de la subcategoría 01.2.2 lo pone en claro. Asimismo, la propuesta hace que el título esté en consonancia con la inclusión del término “(naturales)” en los títulos de las categorías de alimentos 01.2, 01.2.1 (Leches fermentadas (naturales)), 01.2.1.1 (Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación) y 01.2.1.2 (Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación).

15. 01.3 Leche condensada y productos análogos (**naturales**)

FIL<sup>10</sup>: “Para que sean coherentes las tres categorías [01.3, 01.4 y 01.5] contendrán solamente productos naturales o, de lo contrario, las tres abarcarán también productos aromatizados. La idea original era que contuvieran solamente productos naturales, y la FIL respalda esa idea.”

Observación: El cambio propuesto se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I, puesto que la categoría de alimentos 01.3 se estableció originariamente con la intención de que incluyera solamente productos naturales.<sup>12</sup> La adición del término “(naturales)” al título lo pone en claro. En consecuencia, la subcategoría 01.3.3, que incluye productos aromatizados, se suprimirá (véase el párr. 17) y los productos aromatizados se incorporarán a la categoría 01.1.2 (Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (como leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)).

16. 01.3.2 Blanqueadores de bebidas (**naturales**)

Cambio de redacción: Añadir “(naturales)” al final del título.

Observación: El cambio propuesto, como en el caso de la categoría de alimentos 01.3 *supra*, se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I, puesto que la categoría de alimentos 01.3 se estableció originariamente con la intención de que incluyera solamente productos naturales.<sup>12</sup> Hace también que el título esté en consonancia con la inclusión del término “(naturales)” en los títulos de la categoría de alimentos 01.3 (Leche condensada y productos análogos (**naturales**)) y 01.3.1 (Leche condensada (natural)).

17. ~~01.3.3 Leche condensada edulcorada (natural y aromatizada), y productos análogos~~

FIL<sup>10</sup>: “La Cat[egoría]01.3.3 puede suprimirse.”

---

<sup>11</sup> CX/FAC 02/6 – Add. 1.

<sup>12</sup> The CIAA Food Categorization System: A Tool for the Allocation of Food Additives, ADD/385/90E Rev. 4 y 5, Confederación de Industrias Agroalimentarias de la CEE (CIAA).

Observación: El cambio propuesto se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I en vista de la observación de la FIL de que la categoría de alimentos 01.3 incluye solamente productos naturales (párr. 15). Asimismo, la leche condensada edulcorada natural y sus productos análogos naturales están ya contemplados en la subcategorías 01.3.1 (leche condensada (natural)) y 01.3.2 (blanqueadores de bebidas (**naturales**)), respectivamente, de modo que no hay necesidad de incluirlos en la subcategoría 01.3.3. Los productos aromatizados (incluidos los productos análogos aromatizados) estarían comprendidos en la subcategoría 01.1.2 (Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (como leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)).

18. 01.4.1 Nata (crema) pasterizada (**natural**)

Cambio de redacción: Añadir “(natural)” al final del título.

Observación: La observación de la FIL sobre la categoría de alimentos 01.3 se aplica también a la categoría de alimentos 01.4 (párr. 15). Como señala la FIL, la categoría de alimentos 01.4 se estableció originariamente con la intención de que incluyera solamente productos naturales.<sup>12</sup> La propuesta de incluir el término “(natural)” en el título lo pone en claro y, por ello, se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I. La propuesta hace también que el título esté en consonancia con la inclusión del término “(natural)” en el título de la categoría de alimentos 01.4 (Nata (crema) natural y productos similares).

19. 01.4.2 **Natas (cremas)** esterilizadas y UHT, **natas (cremas)** para batir  $\oplus$  y batidas, y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (**naturales**)

FIL<sup>10</sup>: “Propuesta de título mejorado: “Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir y batidas, y natas (cremas) de contenido de grasa reducido.”

Cambio de redacción: Añadir “(naturales)” al final del título.

Observación: La propuesta de la FIL se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I en vista de que aclara los productos que se incluyen en la subcategoría. Concretamente, especifica que: i) toda nata (crema), independientemente de su contenido de grasa, que haya sido objeto de un tratamiento térmico a temperatura más elevada que la de pasterización, se incluye en esta subcategoría; y ii) se incluyen también las natas (cremas) pasterizadas con un contenido de grasa reducido, así como todas las natas (cremas) para batir o batidas.

El cambio de redacción que introduce el término “(naturales)” es apropiado en vista de la observación de la FIL de que la categoría de alimentos 01.4 se estableció originariamente con la intención de que incluyera solamente productos naturales (párr. 18). La propuesta hace también que el título esté en consonancia con la inclusión del término “(natural)” en el título de la categoría de alimentos 01.4 (Nata (crema) (natural) y productos similares).

20. 01.4.3 Nata (crema) cuajada (**natural**)

Cambio de forma: Añadir “(natural)” al final del título.

Observación: El cambio de redacción que introduce el término “(natural)” se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I en vista de la observación de la FIL de que la categoría de alimentos 01.4 se estableció originariamente con la intención de que incluyera solamente productos naturales (párr. 18). La propuesta hace también que el título esté en consonancia con la inclusión del término “(natural)” en el título de la categoría de alimentos 01.4 (Nata (crema) (natural) y productos similares).

21. 01.4.4 Productos análogos a la nata (crema) (**naturales**)

Cambio de redacción: Añadir “(naturales)” al final del título.

Observación: El cambio se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I por los motivos expuestos en relación con la categoría de alimentos 01.4.3 (párr. 20).

22. 01.5 Leche en polvo, nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (**naturales**)

FIL<sup>10</sup>: “Para que sean coherentes, las tres categorías [01.3, 01.4 y 01.5] contendrán solamente productos naturales o, de lo contrario, las tres abarcarán también productos aromatizados. La idea original era que contuvieran solamente productos naturales y la FIL respalda esa idea.”

Observación: El cambio propuesto se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I, puesto que la categoría de alimentos 01.5 se estableció originariamente con la intención de que incluyera solamente productos naturales.<sup>12</sup> La adición del término “(naturales)” al título lo pone en claro. En consecuencia, la subcategoría 01.5.3, que incluye productos aromatizados, se suprimirá (véase el párr. 24) y los productos aromatizados se incorporarán a la categoría 01.1.2 (bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (como leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)).

23. 01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo (**naturales**)

Cambio de forma: Añadir “(naturales)” al final del título.

Observación: El cambio de redacción que introduce el término “(naturales)” se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I, en vista de la observación de la FIL de que la categoría de alimentos 01.5 se estableció originariamente con la intención de que incluyera solamente productos naturales (párr. 22). La propuesta hace también que el título esté en consonancia con la inclusión del término “(naturales)” en el título de las categorías de alimentos 01.5 (Leche en polvo, nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (**naturales**)) y 01.5.1 (Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)).

24. ~~01.5.3 Mezcla de leche y nata (crema) en polvo (natural y aromatizada)~~

FIL<sup>10</sup>: “La mezcla de leche en polvo y nata (crema) en polvo es un producto que forma parte de la categoría 01.5.1. Esta categoría no es necesaria. Los productos aromatizados a base de leche en polvo se incluirán en otras categorías en función de la aplicación del producto en polvo.”

Observación: Este cambio se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I, puesto que los motivos de la FIL para suprimir esta categoría de alimentos son apropiados. En primer lugar, la leche en polvo y la nata (crema) en polvo se incluyen ya en la categoría de alimentos 01.5.1 (Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)). En consecuencia, en el caso de los productos que consistan en una mezcla de leche en polvo y nata (crema) en polvo sus ingredientes estarán comprendidos en la lista de ingredientes (por ejemplo, leche en polvo y nata (crema) en polvo) de la categoría de alimentos 01.5.1. En segundo lugar, una mezcla de leche y nata (crema) en polvo que esté aromatizada está ya abarcada por la categoría de alimentos 01.1.2 (Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (como leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)). La categoría de alimentos 01.1.2 incluye también la leche en polvo aromatizada y la nata (crema) en polvo aromatizada que se combinan después para crear un producto consistente en una mezcla de leche y nata (crema) en polvo aromatizada.

25. 01.6.2 Queso madurado ~~completo~~, incluida la corteza

Dinamarca<sup>11</sup>: “Suprimir “completo” del título.”

Observación: La propuesta se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I, puesto que el término “completo” es innecesario. La expresión “queso madurado, incluida la corteza” implica de por sí que se trata del queso entero.

26. 01.6.2.1 Corteza de queso madurado

Dinamarca<sup>11</sup>: “Suprimir “madurado” ya que los quesos sin madurar pueden tener también corteza y revestimiento. Debería observarse que:

- La “corteza” está constituida por masa de queso que, al inicio de la maduración, tiene la misma composición que la parte interna del queso, pero que puede desecarse durante la salmuera y la maduración.

- El “revestimiento” es:
  - ? una película, frecuentemente de acetato de polivinilo, pero también de otro material artificial o bien compuesto de ingredientes naturales, que ayuda a regular la humedad durante la maduración y protege el queso de los microorganismos.
  - ? una capa, principalmente de cera, parafina o plástico, que normalmente es impermeable a la humedad, destinada a proteger el queso después de la maduración contra la acción de los microorganismos y el daño físico durante la manipulación al detalle y, en algunos casos, a contribuir a la presentación de queso.

El revestimiento del queso se utiliza para proteger el queso de los microorganismos y otras formas de contaminación, evitar daños físicos durante el transporte y la distribución y/o dar al queso una apariencia específica (p. ej., coloreada). El revestimiento puede distinguirse muy fácilmente de la corteza, porque es de material distinto del queso.”

Observación: Esta propuesta no se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I. La categoría de alimentos 01.6.2.1 se enmarca en una categoría más amplia que especifica solamente el queso madurado (01.6.2). En consecuencia, la “corteza” en el título de la categoría de alimentos 01.6.2.1 se refiere necesariamente sólo a la corteza del queso madurado. La corteza del queso sin madurar se incluye en la categoría 01.6.1 (véase el Apéndice II).

27. 01.7 Postres lácteos (como ~~leche helada~~, pudines, yogur aromatizado o con fruta)

FIL<sup>10</sup>: “Hay opiniones distintas acerca de la (sub)categoría a que pertenecen los helados, el yogur helado y todos esos tipos de productos que normalmente se consumen con un palillo hincado en su base, entre galletas o en presentaciones similares (01.7 ó 03.0). En este examen se incluyen también los mismos tipos de productos en recipientes (envases familiares). Suprimir “leche helada” de los ejemplos.”

Observación: Esta propuesta se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I, puesto que, con la elaboración de los descriptores de las categorías de alimentos (Apéndice II), ya no es necesario proporcionar ejemplos completos de los alimentos que se incluyen en cada categoría de alimentos. Además, resulta confuso incluir en el título de la categoría de alimentos un producto cuya identidad pueda ser ambigua sin una descripción o definición ulteriores. Sin embargo, la leche helada, los helados y el yogur helado son alimentos que pertenecen a la categoría 01.7, puesto que se componen principalmente de ingredientes lácteos. Estos alimentos se han mantenido como ejemplos en el descriptor de la categoría de alimentos 01.7 (Apéndice II). La categoría de alimentos 03.0 comprende los postres a base de agua, incluidos los helados, pero no los postres helados que contienen principalmente ingredientes lácteos. En el Apéndice II figura un examen exhaustivo de las diferencias entre los alimentos incluidos en la categoría 01.7 y los de la 03.0.

28. 01.8 Suero y productos de suero, excluidos los quesos de suero

**01.8.1 Suero líquido y productos de suero líquido, excluidos los quesos de suero**

**01.8.2 Suero en polvo y productos de suero en polvo, excluidos los quesos de suero**

FIL<sup>10</sup> “Dada la diversidad de productos abarcados por esta categoría, es necesario establecer una subdivisión entre productos líquidos y productos en polvo.”

Observación: La propuesta se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I. Ello está en consonancia con el establecimiento de subcategorías distintas para los productos deshidratados y los productos líquidos en otras categorías de alimentos (por ejemplo 12.5, 14.1.4). Además, se supone que las dosis de uso de aditivos en los productos en polvo y los productos líquidos son diferentes. Por ejemplo, puede que un producto deshidratado esté reconstituido y, a fin de que tenga la dosis de aditivo apropiada en la forma reconstituida, tal vez sea necesaria una dosis de uso del aditivo superior en el producto deshidratado. Además, tal vez se necesiten aditivos con distintos efectos funcionales en los productos en polvo y en los líquidos. Por ejemplo, un antiaglomerante sería necesario solamente en un producto deshidratado.

29. 02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas (~~del tipo agua en aceite~~)

IMACE<sup>10</sup> e IFMA<sup>11</sup>: La IFMA afirma que “el título de la categoría 02.0 “Grasas y aceites y emulsiones grasas (del tipo agua en aceite)” es contradictorio con la subcategoría 02.2 que lleva por título “Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite” y con los ejemplos dados en la subcategoría 02.3, la mayor parte de los cuales se refieren solamente a emulsiones del tipo aceite en agua . . . Habiendo aclarado el título de la categoría 02.0 y los descriptores, sigue existiendo la posibilidad de que surjan desacuerdos al clasificar productos como, por ejemplo:

- un sucedáneo de leche para café a base de grasa (producido a partir de sólidos sin grasa de leche mediante la adición de grasa vegetal) que podría incorporarse a la categoría 01.3.2 ó 02.3
- un producto alternativo a la nata (crema) de leche, que podría incorporarse a la categoría 01.4.4 ó 02.3

El hecho de que un mismo producto quede comprendido en dos categorías distintas hará que la interpretación de las disposiciones sobre aditivos se preste a confusión. Esa confusión puede evitarse añadiendo a la categoría de alimentos 01.0 productos (incluidos los productos análogos): “Sólo de grasa de la leche como base grasa.””

Observación: La propuesta de suprimir la expresión “(del tipo agua en aceite)” del título de la categoría de alimentos 02.0 se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I. Tal como se ha señalado, la categoría de alimentos 02.0 incluye subcategorías que contienen alimentos que son principalmente emulsiones de agua en aceite (categoría de alimentos 02.2) y alimentos que son emulsiones de aceite en agua (categoría de alimentos 02.3). En consecuencia, la expresión “(del tipo agua en aceite)” en el título de la categoría de alimentos principal (02.0) es inapropiada, puesto que excluye los alimentos comprendidos en las categorías de alimentos 02.2 y 02.3.

La propuesta de la IFMA de incluir la expresión “sólo de grasa de leche como base grasa” en la categoría de alimentos 01.0 no se incorporó al SCA revisado que figura en el Apéndice I, a fin de mantener títulos simples para las categorías de alimentos. Sin embargo, esta propuesta se ha tenido en cuenta en los descriptores de las categorías de alimentos 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas (**naturales**) ) y 01.4.4 (Productos similares a la nata (crema) (**naturales**)). (Apéndice II).

30. 02.2.1.2 Margarina y ~~productos análogos (p. ej., las, mezclas de mantequilla y margarina)~~

#### **02.2.1.3 Mezclas de mantequilla y margarina**

IFMA<sup>13</sup>: “Las mezclas de mantequilla y margarina, como tales, pertenecen por igual a la subcategoría 02.2.1.1, Mantequilla y mantequilla concentrada, y a la 02.2.1.2, Margarina. Su clasificación actual solamente como margarina es ilógica; en consecuencia la IFMA sugiere que se establezca una subcategoría específica para estos productos que lleve a una estructura más clara de la subcategoría 02.2.”

Observación: Esta propuesta se incorporó al SCA revisado que figura en el Apéndice I ya que, como señaló la IFMA, el título actual de la subcategoría 02.2.1.2 sugiere incorrectamente que las mezclas de mantequilla y margarina guardan relación solamente con la margarina.

31. 02.2.2 Emulsiones que contengan menos de un 80 por ciento de grasa (~~p. ej., minarina~~)

FIL<sup>10</sup>: “Incluir junto con el término “minarina” la expresión “productos lácteos para untar”.”

IFMA<sup>13</sup>: “La subcategoría 02.2[.2] representa una amplia variedad de productos distintos que tienen un contenido de grasa inferior al de la mantequilla o la margarina. La IFMA opina que no es apropiado mencionar solamente la minarina como ejemplo, cuando son muchos más los productos en cuestión, por ejemplo: mantequilla con tres cuartos de grasa, margarina con tres cuartos de grasa, mezcla con tres cuartos de grasa, mantequilla con la mitad de grasa, margarina (o minarina) con la mitad de grasa, mezcla con mitad de grasa, otros productos lácteos para untar de contenido de grasa reducido, otros productos vegetales para untar de contenido de grasa reducido y otros productos mezclados para untar de contenido de grasa reducido.

---

<sup>13</sup> Observaciones del grupo de redacción relativas al presente documento.



En consecuencia la IFMA sugiere que se suprima el ejemplo de la minarina en el título de la subcategoría 02.2[.2].”

La IFMA señaló también en sus observaciones que, “... por analogía con las subdivisiones establecidas en el marco de la subcategoría 02.2.1 [(véase el párr. 30)], podría establecerse una clasificación idéntica en el marco de la subcategoría 02.2.2, por ejemplo:

02.2.2 Emulsiones que contengan menos de un 80 por ciento de grasa

02.2.2.1 Productos de grasa de leche para untar

02.2.2.2 Productos de grasa vegetal para untar

02.2.2.3 Productos de grasa mezclada para untar

Opinamos que esta subdivisión, no obstante, complicaría innecesariamente la asignación de aditivos alimentarios a esas subcategorías, especialmente teniendo en cuenta que de conformidad con la SCA las categorías deberían mantenerse lo más simples posible.”

Observación: la propuesta de la FIL no se incorporó al SCA revisado que figura en el Apéndice I, puesto que la expresión “productos lácteos para untar” puede prestarse a confusión. Esta expresión está pensada para que abarque productos de contenido graso reducido derivados de grasas lácteas (por ejemplo, grasa de leche) que se usan como productos de grasa para untar. Sin embargo, la categoría puede también incluir productos similares a base de grasa reducida derivados de otras fuentes de grasas no lácteas (por ejemplo, grasas animales o vegetales). El descriptor de la categoría de alimentos 02.2.2 se ha revisado para incluir “productos lácteos para untar” (Apéndice II).

La propuesta de la IFMA de suprimir el ejemplo de la “minarina” en el título de la subcategoría 02.2.2 se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I, puesto que, con la elaboración de los descriptores de alimentos (Apéndice II), ya no es necesario incluir ejemplos completos de los alimentos que se incluyen en cada categoría de alimentos. La IFMA ha presentado también una razón válida para no subdividir la categoría de alimentos 02.2.2 aplicando el mismo criterio que para las subcategorías de la categoría de alimentos 02.2.1.

32. 02.3 Emulsiones grasas ~~distintas de las indicadas en 02.2~~, **principalmente del tipo aceite en agua**, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados

IMACE<sup>10</sup> e IFMA<sup>11</sup>: la IFMA sostiene que “.. en la subcategoría 02.3 ... la mayoría de los ejemplos dados son solamente emulsiones del tipo aceite en agua.”

Observación: La propuesta se incorporó al SCA revisado que figura en el Apéndice I, puesto que hace que el texto del título revisado de la categoría de alimentos esté en consonancia con el de la categoría 02.2 (Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite). Puesto que la categoría de alimentos 02.2 incluye alimentos que son principalmente emulsiones de agua en aceite, y la categoría 02.3 se estableció con la intención de que abarcara los productos que no estén incluidos en la categoría de alimentos 02.2, la categoría de alimentos 02.3 incluirá necesariamente productos que son emulsiones de aceite en agua.

33. 04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(**incluida la soja**)], áloe vera), algas marinas y nueces y semillas

Cambio de redacción: Incluir la indicación “[incluida la soja]” en el título a fin de que esté en consonancia con el título de la categoría de alimentos 04.2 (Hortalizas elaboradas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)], y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas). El motivo de los corchetes se indica más adelante (párr. 35).

34. 04.1.2.8 Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco

Tailandia<sup>13</sup>: “Tailandia opina que no es apropiado incluir la leche de coco en esta categoría ... La composición esencial de los distintos tipos de leche de coco ... [figura en] el Anteproyecto de Norma para los

Productos Acuosos del Coco (Trámite 5)<sup>14</sup> .... Estos productos requieren emulsionantes, espesantes/estabilizadores, agentes conservadores (en el caso de los productos pasterizados) y blanqueadores que son muy distintos de los aditivos, colores y edulcorantes permitidos en el Cuadro 1 para la categoría 04.1.2.8. La leche de coco se utiliza como ingrediente en muchos tipos de alimentos y dulces. Tailandia propuso excluir la leche de coco de la categoría 04.1.2.8 y establecer una nueva subcategoría para la leche de coco ... o, de lo contrario, introducir notas del tipo: “excepto la leche de coco”, después de los aditivos permitidos para 04.1.2.8, y “sólo en el caso de la leche de coco” después de los siguientes aditivos...”

Observación: La propuesta de suprimir la leche de coco del título de la categoría de alimentos 04.1.2.8 y establecer una subcategoría distinta para la leche de coco no se incorporó al SCA revisado que figura en el Apéndice I. La creación de una subcategoría de alimentos que sea específica solamente para un producto alimenticio está en desacuerdo con los principios del SCA, tal como se estipula en el párr.5 f). Sin embargo, la propuesta alternativa de Tailandia de utilizar notas para indicar el uso específico de un aditivo en la leche de coco es un enfoque viable. Esta propuesta está en consonancia con el enfoque ya adoptado en la elaboración de la NGAA, en la que se utilizan notas para indicar excepciones a una disposición sobre el uso de un aditivo.

35. 04.2 Hortalizas elaboradas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)], y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas.

Observación: El CCFAC en su 34ª reunión incorporó la expresión“(incluida la soja)” en los títulos de la categoría de alimentos 04.2 y en todas sus subcategorías, entre corchetes. El Comité no llegó a un consenso acerca de si los productos de soja deberían agruparse exclusivamente en una categoría de alimentos distinta (por ejemplo, 06.8 (Productos de soja)) o en otras categorías de alimentos que incluyeran productos derivados de las leguminosas, incluida la soja (por ejemplo, 04.2 y todas sus subcategorías, 06.2, 06.4 y 12.2). Esta cuestión se examina más adelante en relación con la categoría de alimentos 06.8 (Productos de soja).

36. 04.2.2.4 Hortalizas en conserva, embotelladas (pasterizadas) o en bolsas de esterilización (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)], y áloe vera), y algas marinas

Tailandia<sup>13</sup>: “Tailandia propone separar los productos esterilizados de los pasterizados [en las subcategorías 04.2.2.4, 14.1.2.1, 14.1.2.2, 14.1.3.1 y 14.1.3.3],<sup>15</sup> puesto que la necesidad de algunos tipos de aditivos alimentarios tales como los conservantes es mínima en el caso de los productos esterilizados”.

Observación: La propuesta no se incorporó al SCA revisado que figura en el Apéndice I, por no ser necesario en vista del descriptor de la subcategoría proporcionado en el Apéndice II. En la subcategoría 04.2.2.4 se describen distintos tratamientos térmicos de hortalizas en conserva y embotelladas, incluida la pasterización y la esterilización. En virtud de las buenas prácticas de fabricación (BPF), no se utilizará un aditivo a menos que existan una necesidad y una justificación tecnológicas para hacerlo. En consecuencia, no es necesario enumerar por separado los aditivos que se utilizan solamente en los productos esterilizados, ya que no se necesitarán los aditivos, de conformidad con los principios de las BPF.

37. 05.4 Decoraciones (por ejemplo, para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces

Japón<sup>11</sup>:“El título de la categoría 05.4 debería modificarse como sigue: “Decoraciones (por ejemplo, para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta), rellenos y salsas dulces”.... Los alimentos definidos bajo este título no sólo se utilizan para decoraciones y revestimientos en los productos de pastelería sino también para rellenos, lo que debe describirse con precisión.”

---

<sup>14</sup> Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosos del Coco (Trámite 5), ALINORM 01/15, Apéndice II. Estos productos se describen asimismo en el Apéndice II del presente documento.

<sup>15</sup> En la observación de Tailandia no se nombra específicamente la subcategoría 04.1.2.4 (Fruta en conserva enlatada o en frascos (pasteurizada)). Sin embargo, se presume que la observación es aplicable también a dicha subcategoría por su analogía con la subcategoría 04.2.2.4.

Observación: Esta propuesta no se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I, porque los rellenos a base de cacao se hallan ya incluidos en la categoría 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos). En las categorías de alimentos 01.7 (Rellenos a base de productos lácteos), 02.4 (Rellenos a base de productos grasos), 04.1.2.11 (Rellenos con frutas), 06.5 (Rellenos a base de cereales y almidón) y 10.4 (Rellenos a base de huevo) se pueden encontrar otros tipos de relleno.

38. 06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas **[(incluida la soja)]**, excluidos los productos de pastelería de la categoría 07.0

Observación: La AAC<sup>11</sup> propuso modificar el título de la categoría de alimentos 06.0 como sigue: “Cereales y productos a base de cereales, ~~incluidas harinas y almidones~~ **derivados** de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja), excluidos los productos de pastelería de la categoría 07.0.” El cambio propuesto ya no es necesario. El CCFAC en su 34ª reunión ha tenido ya en cuenta la observación de la AAC al incluir la expresión “granos de cereales” en el título de la categoría de alimentos. El CCFAC en su 34ª reunión acordó suprimir la expresión “incluidas harinas y almidones,” puesto que se trata sólo de un ejemplo. Con la elaboración de los descriptores de las categorías de alimentos (Apéndice II), ya no es necesario incluir ejemplos amplios de alimentos en el título de cada categoría.

El cambio propuesto de añadir “[incluida la soja]” al título se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I. Este cambio se ha introducido para lograr una coherencia con los títulos de las categorías de alimentos 04.0 y 04.2, que utilizan el calificador “[incluida la soja]” en relación con las leguminosas. Además, los productos de soja tipo cereal se incluyen en la categoría de alimentos 06.8. El motivo de los corchetes se indica en los párrs. 33 y 35.

39. 06.2 Harinas y almidones

**06.2.1 Harinas**

**06.2.2 Almidones**

AAC<sup>11</sup>: “En nuestra opinión, esta subcategoría debería dividirse en otras dos categorías para que fuera perfectamente clara.”

Observación: La propuesta se ha incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I. La base de datos relativa a la NGAA indica que, en algunos casos, el uso de aditivos difiere entre las harinas y los almidones. Por ello, sería apropiado incluir subcategorías distintas para estas sustancias en el marco de la categoría de alimentos 06.2.

40. [06.8 Productos de soja]

Observación: El CCFAC en su 33ª reunión (2001)<sup>16</sup> acordó retirar la cuajada de soja como ejemplo del título de la categoría de alimentos 04.2.2.6 (Pulpa y preparados de hortalizas, y nueces y semillas) e incorporarla a una nueva categoría de alimentos 06.8 – Productos de soja. Sin embargo, el CCFAC en su 34ª reunión colocó entre corchetes la categoría de alimentos 06.8, puesto que no pudo llegar a un consenso acerca de si todos los productos de soja debían incorporarse a esa categoría o bien a otras categorías de alimentos que también abarcan productos derivados de las leguminosas, incluida la soja (por ejemplo, la categorías 04.2 y todas sus subcategorías, 06.2, 06.4 y 12.2). La categoría 06.8 es una subcategoría de la 06.0, que incluye solamente cereales y productos a base de cereales derivados de leguminosas, tales como la soja. En consecuencia, puede que sea apropiado incluir en esta categoría solamente los productos de tipo cereal, que no sean productos de pastelería (categoría 07.0), derivados de la soja. Algunos productos de soja tipo cereal están ya comprendidos en categorías establecidas en el marco de la categoría 06.0. Por ejemplo, la harina de soja se incluye en la categoría 06.2 y los productos de pasta y fideos de soja en la categoría 06.4. El SCA también contempla distintos productos de soja de otro tipo. Por ejemplo, la cuajada de soja fresca (tofu) y la película de leche de soja (proteína de leche de soja coagulada térmicamente) se incluyen en la categoría 04.2.2.6; la cuajada de soja fermentada se incluye en la categoría 04.2.2.7 y el miso, que se usa como condimento, en la categoría 12.2. Sería apropiado incorporar productos tales como la leche de soja (un sucedáneo de la leche elaborado a base de soja) y el queso de soja en la categoría 12.9 (Productos proteínicos), puesto que esta

---

<sup>16</sup> ALINORM 01/12A, párr. 60.

categoría incluye productos proteínicos que podrían considerarse como productos análogos o sucedáneos de otros alimentos corrientes como la leche, el queso y la carne.

**41. 07.1.1 Panes, y bollos, y crackers (como los “crackers” aromatizados), excluidos los “crackers” dulces**

~~07.1.2 “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces~~

~~07.1.3~~ **07.1.2** Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., bagels, pita, muffins ingleses, etc.)

~~07.1.4~~ **07.1.3** Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado

~~07.1.5~~ **07.1.4** Panes y panecillos dulces al vapor

IOCCC<sup>13</sup>: “La IOCCC considera que no deberían diferenciarse estas dos categorías [07.1.1 y 07.1.2] sino que deberían unificarse en una única categoría, la cual se denominaría “Panes, bollos y “crackers” (como los “crackers” aromatizados), excluidos los “crackers” dulces.” En opinión de los miembros de la IOCCC, esta fusión se justifica por las siguientes razones:

- no hay ninguna diferencia en cuanto a los ingredientes utilizados en ambas categorías, que son básicamente los mismos;
- no hay ninguna diferencia en el proceso de elaboración;
- y no hay ninguna diferencia en el contenido de humedad de los productos pertenecientes a estas dos categorías.”

Observación: la propuesta de la IOCCC requeriría también que se asignase una nueva numeración a las subcategorías 07.1.3 y 07.1.5 vigentes, como se muestra más arriba. La IOCCC presenta una justificación válida para la revisión propuesta. Sin embargo, no se ha incorporado dicha propuesta en el Sistema de Clasificación de Alimentos (SCA) revisado que figura en el Apéndice I, debido a que los hábitos de consumo de los panes y los bollos son diferentes de los de los “crackers”. Esto es coherente con los principios del SCA (véase el párrafo 5 h) vi)), que permite mantener separadas dichas subcategorías si los hábitos de consumo alimentario (cantidad, la frecuencia u ocasiones en que se consume el producto) son diferentes.

**42. 07.2 Productos de panadería fina (dulce, salada, aromatizada) y mezclas**

Intervención del Grupo de Trabajo sobre la NGAA de la 34ª reunión del CCFAC: Propuso que se añadiera en el título la expresión “y mezclas”.

Observación: La propuesta se ha incorporado en el SCA revisado que figura en el Apéndice I, a fin de aclarar que la categoría más amplia (07.2) incluye las mezclas para pastelería fina (subcategoría 07.2.3). Esto evitará la confusión en cuanto a si estas mezclas están incluidas en la categoría de alimentos 07.2 o 06.2 (harinas y almidones).

**43. 13.1.2 Preparados de continuación**

Australia<sup>13</sup>: “La descripción de esta subcategoría se corresponde con la definición proporcionada en la Norma del Codex para Preparados Complementarios; sin embargo (en la versión inglesa) se ha utilizado para la subcategoría un nombre ligeramente diferente que tan sólo sirve para crear confusión y, por tanto, es innecesario.”

Observación: Esta propuesta se ha incluido en el SCA revisado, que figura en el Apéndice I ya que el cambio del término “follow-on” por “follow-up” en la versión inglesa es coherente con el nombre del producto del Codex.

**44. 13.2 Alimentos de destete complementarios para lactantes y niños pequeños**

ENCA<sup>11</sup>: “Proponemos mantener la terminología utilizada en las normas, a saber, “alimentos de destete para lactantes y niños pequeños” o, mejor, adoptar la de la OMS, “alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños.”

IBFAN<sup>11</sup>: Está de acuerdo con la propuesta de la ENCA pero no formula otras observaciones sobre la justificación de la revisión.

Observación: La propuesta se ha incorporado en el SCA revisado que figura en el Apéndice I, debido a que el cambio del calificativo “de destete” por “complementarios” describe más exactamente los alimentos incluidos en esta categoría.

45. 13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales [, incluidos los destinados a lactantes y niños pequeños]

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

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

IBFAN<sup>11</sup>: “Con respecto al punto 13.3, queremos recordar que en la reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales [CCNFSDU] de noviembre de 2001 no se llegó a ningún acuerdo sobre los preparados para lactantes destinados a usos medicinales especiales. Mientras los miembros del Codex no tomen una decisión con respecto a la creación de una categoría independiente de preparados para lactantes destinados a usos medicinales especiales, pedimos a dicho comité que suprima las secciones de la categoría 13.3 relativas a los lactantes y niños pequeños. Suprímase la sección 13.3.2.”

Observación: Esta propuesta no se ha incorporado directamente en el SCA revisado que figura en el Apéndice I. En primer lugar, el IBFAN ha propuesto suprimir únicamente la subcategoría 13.3.2. Sin embargo, esta supresión evitaría la necesidad de la subcategoría 13.3.1, ya que la categoría de alimentos se referiría necesariamente sólo a los alimentos dietéticos para usos medicinales especiales destinados a adultos. Por consiguiente, se mantendría únicamente la categoría de alimentos 13.3, modificando su nombre con objeto de suprimir la siguiente frase: “incluidos los destinados a lactantes y niños pequeños”.

En segundo lugar, hasta que el CCNFSDU llegue a un acuerdo sobre los preparados para lactantes para usos medicinales especiales, parecería prematuro suprimir la subcategoría 13.3.2. Por consiguiente, se propone que se pongan entre corchetes las subcategorías 13.3.1 y 13.3.2, así como la frase “incluidos los destinados a lactantes y niños pequeños”, que figura en la categoría de alimentos 13.3, a fin de que el CCFAC lo examine ulteriormente en su 35ª reunión.

46. 13.5 Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 – 13.4 [y 13.6]

Australia<sup>13</sup>: “Australia considera que se podrían mejorar el título y la descripción actuales. El título debería también excluir los productos de la categoría 13.6. Actualmente el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales [CCNFSDU] está examinando un proyecto de Directrices sobre Complementos de Vitaminas y Minerales. Estas directrices se proponen con objeto de que se apliquen únicamente en aquellos países que regulan dichos productos como alimentos.”

Observación: La propuesta no se ha incorporado directamente en el SCA revisado que figura en el Apéndice I. Como Australia señaló, el CCNFSDU está todavía examinando la cuestión de los complementos de vitaminas y minerales. Hasta que se adopte el proyecto de Directrices sobre Complementos de Vitaminas y Minerales del CCNFSDU, se propone poner entre corchetes el texto “y 13.6” a fin de que el CCFAC lo examine más a fondo en su 35ª reunión.

47. 14.1.2.2 Zumos (jugos) de hortalizas (pasterizados), enlatados o embotellados

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

14.1.3.1 Néctares de fruta (pasterizados), enlatados o embotellados

14.1.3.2 Néctares de hortaliza (pasterizados), enlatados o embotellados

Tailandia<sup>13</sup>: “Tailandia propone diferenciar los productos esterilizados de los pasterizados [en las subcategorías 04.2.2.4, 14.1.2.1, 14.1.2.2, 14.1.3.1 y 14.1.3.3]<sup>17</sup>, ya que es desdeñable la necesidad de los mismos tipos de aditivos alimentarios, por ejemplo conservantes en los productos esterilizados.”

---

<sup>17</sup> La observación de Tailandia no menciona específicamente la subcategoría 04.1.2.4 (frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)). Sin embargo, se supone que la observación se aplicaría también a dicha subcategoría por su analogía con la subcategoría 04.2.2.4.

Observación: La propuesta no se ha incorporado directamente en el SCA revisado que figura en el Apéndice I debido a que son pocos, en caso de que haya alguno, los productos comerciales elaborados a base de néctares o zumos (jugos) esterilizados destinados al consumo general. Los zumos (jugos) y néctares esterilizados destinados al consumo de grupos de población particulares, como las personas inmunodeficientes, se incluyen en la categoría 13.3 (Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales, incluidos los destinados a lactantes y niños pequeños). Además, al amparo de las buenas prácticas de fabricación (BPF), no se utilizará ningún aditivo salvo que haya una necesidad y justificación tecnológica para ello. Por consiguiente, no es necesario enumerar por separado los aditivos empleados únicamente en los productos esterilizados debido a que no se precisarán dichos aditivos, con arreglo a los principios de las BPF.

48. 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas incluidas bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas.

Israel<sup>11</sup>: “En los últimos años ha salido un nuevo tipo de bebidas al mercado: las llamadas “bebidas energéticas” (denominación del fabricante). Son diferentes de las bebidas para deportistas o de las bebidas electrolíticas y, por tanto, quizá pudiera dividirse ulteriormente la categoría 14.1.4 “Bebidas a base de agua aromatizadas incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y las bebidas con partículas añadidas” con objeto de incluir este tipo de bebidas. Por lo general, las bebidas “energéticas” tienen un elevado contenido de cafeína, taurina, carnitina, glucuronolactona y otros ingredientes posibles. El contenido de elementos de dichas bebidas puede ser varias veces mayor que el de los alimentos tradicionales. No siempre se dispone de datos sobre la inocuidad de estas altas concentraciones.”

ICGMA<sup>13</sup>: “Consideramos que es más correcto incluir las bebidas “energéticas” dentro de la categoría general 14.1.4 de bebidas a base de agua aromatizadas, ya que por su composición son más similares a éstas que a los alimentos dietéticos para usos nutricionales especiales. Las bebidas “energéticas” se edulcoran, se aromatizan, a menudo se gasifican ligeramente y, por lo general, contienen los mismos tipos de aditivos (colores, emulsionantes, reguladores de la acidez, etc.) que se utilizan en las bebidas a base de agua aromatizadas. Posiblemente los altos niveles de cafeína y la adición de ingredientes como los aminoácidos (carnitina) y los extractos de hierbas (como el ginseng) sean las excepciones más destacadas. Hemos tomado nota de que las bebidas a base de hierbas figuran en la sección 14.1.4 y, por razones similares, consideramos que las bebidas “energéticas” deberían también incluirse en la misma”.

Australia<sup>13</sup>: “Australia clasifica las bebidas energéticas, oficialmente conocidas como bebidas de fórmula con cafeína, como un tipo de bebida refrescante, y, por tanto, no está de acuerdo en absoluto con la inclusión de las bebidas energéticas en la categoría 13.5. Australia apoya las observaciones anteriores de Israel y considera que las bebidas energéticas no se corresponden con la descripción dada para la Categoría 13.0; no son más energéticas que las bebidas refrescantes y posiblemente requieren aditivos similares. Australia señala que, si dichas bebidas tienen que clasificarse explícitamente, puede que sea más conveniente adoptar la Subcategoría 14.1.4.1 de bebidas a base de agua aromatizadas con gas, o una nueva categoría funcional de alimentos.”

Observación: Estas propuestas no se han incorporado al SCA revisado que figura en el Apéndice I. Actualmente, las bebidas “energéticas” se incluyen en la categoría de alimentos 13.5 (Alimentos dietéticos (p. ej., complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 a 13.4). A pesar de algunas similitudes aparentes entre las bebidas “energéticas” y las bebidas a base de agua aromatizadas, como se ha señalado en la observación del Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA), las bebidas “energéticas” contienen ingredientes que no se encuentran por lo general en las bebidas a base de agua aromatizadas (a saber, niveles altos de cafeína, aminoácidos, etc.). Es la presencia de estos ingredientes adicionales en las bebidas “energéticas” el factor fundamental que las distingue de las bebidas a base de agua aromatizadas. Además, las modalidades de consumo previsto para las bebidas “energéticas” no son las mismas que las de las bebidas a base de agua aromatizadas. Una bebida a base de agua aromatizada puede consumirse con fines “energéticos”, pero esta no es la utilización prevista para este producto. Se pretende que este producto sea una alternativa a otras bebidas no alcohólicas como el agua, los zumos, el café o el té, y que puedan consumirse como refresco o acompañamiento de una comida. Por otro lado, se pretende que las bebidas “energéticas” se consuman por razones de “nutrición” en el sentido de que aportan al organismo ciertas sustancias que éste metaboliza a fin de que actúen como “combustible” para una actividad. Quizás ciertas personas puedan consumir las bebidas “energéticas” como un sustituto de la soda, el agua, el zumo, el café o el té; sin embargo, éste no es el uso previsto de este producto. Además,

como se ha señalado en la observación de Israel, las altas concentraciones de determinados ingredientes en las bebidas “energéticas” en relación con las bebidas tradicionales pueden plantear cuestiones de inocuidad. Por consiguiente, las modalidades de consumo previstas para las bebidas “energéticas” y las bebidas a base de agua aromatizadas son suficientemente diferentes como para que las primeras no se incluyan en la subcategoría 14.1.4.

49. 14.1.4.1 Bebidas **a base de agua aromatizadas** con gas

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

14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas **a base de agua aromatizadas**

Cambios de redacción: Incluir “a base de agua aromatizada” como calificativo de “bebidas” en las actuales subcategorías 14.1.4.1 a 14.1.4.3.

ICGMA<sup>13</sup>: “... consideramos que debería considerarse la posibilidad de dar una descripción genérica de las subcategorías 14.1.4.1 (Bebidas a base de agua aromatizadas con gas) y 14.1.4.2 (Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas) o una combinación de ambas. La distinción entre las bebidas incluidas dentro de estas subcategorías se hace cada vez más difícil debido a la innovación en los productos y a los rápidos cambios en el mercado. Por ejemplo, las bebidas a base de zumo y las limonadas y bebidas similares aromatizadas con frutas, ambas clasificadas dentro de la subcategoría 14.1.4.2, actualmente están disponibles como bebidas con gas. Las bebidas para deportistas y el té podrían también estar gasificados ligeramente a fin de que sean más refrescantes. Además, ingredientes como los colores, emulsionantes, edulcorantes, conservantes, etc., que se utilizan por lo general en las bebidas con gas se emplean también en las bebidas sin gas. De hecho, la única diferencia en los ingredientes empleados en las bebidas de estas dos categorías es la presencia de bióxido de carbono.”

Observación: El cambio de redacción se ha incorporado en el SCA revisado que figura en el Apéndice I a fin de armonizar los títulos de las subcategoría 14.1.4.1, 14.1.4.2 y 14.1.4.3 con el título más amplio de la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas o las bebidas electrolíticas y las bebidas con partículas añadidas).

Resulta sensata la observación del ICGMA relativa a la fusión de las subcategorías 14.1.4.1 y 14.1.4.2 en una única subcategoría que incluya las bebidas a base de agua tanto con gas como sin gas. Los hábitos de consumo de las bebidas con gas y sin gas son similares y los aditivos utilizados en ambas bebidas son semejantes, según los datos disponibles. Puede que el CCFAC en su 35ª reunión desee examinar la conveniencia de volver a revisar la categoría de alimentos 14.1.4 como sigue:

14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas

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

14.1.4.2 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas

50. 14.2.3.1 Vino **de uva** destilado

14.2.3.2 Vinos **de uva** espumosos y semiespumosos

14.2.3.3 Vino **de uva** enriquecido, vino licoroso **de uva** y vino **de uva** dulce

Cambios de redacción: Incluir “de uva” como un calificador de “vino”.

Observación: El cambio de redacción se ha incorporado en el SCA revisado que figura en el Apéndice I a fin de armonizar los títulos de las subcategorías 14.2.3.1, 14.2.3.2 y 14.2.3.3 con el título más amplio de la categoría de alimentos más general, 14.2.3 (vino de uva).

## Recomendaciones

51. Puede que el Comité desee examinar lo siguiente:

a) la reafirmación de los principios básicos del SCA (párrs. 4 a 8)

b) la ratificación del proyecto de Sistema de Clasificación de los Alimentos revisado (Apéndice I);

y

- c) la inclusión de la descripción de las categorías de alimentos (Apéndice II) como un nuevo anexo del Preámbulo de la NGAA.

### **Apéndice I – Proyecto de Sistema de Clasificación de los Alimentos revisado<sup>18</sup>**

Las adiciones y los cambios propuestos están en **negrita**, y las partes que se propone suprimir aparecen ~~tachadas~~. Véase la Parte II para un examen completo de los cambios propuestos.

01.0 Productos lácteos **y productos análogos**, excluidos los productos de la categoría **de alimentos** 02.0

01.1 Leche y bebidas lácteas

01.1.1 Leche y suero de mantequilla (manteca) (**naturales**)

01.1.1.1 Leche (**natural**)

01.1.1.2 Suero de mantequilla (manteca) (natural)

01.1.2 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (como leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)

01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)

01.2.1 Leches fermentadas (naturales)

01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación

01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación

01.2.2 Cuajada (**natural**)

01.3 Leche condensada y productos análogos (**naturales**)

01.3.1 Leche condensada (natural)

01.3.2 Blanqueadores de bebidas (**naturales**)

~~01.3.3 Leche condensada edulcorada (natural y aromatizada) y productos análogos~~

01.4 Nata (crema) (natural) y productos análogos

01.4.1 Nata (crema) pasterizada (**natural**)

01.4.2 **Natas (cremas)** esterilizadas **y UHT**, **natas (cremas)** para batir ~~o~~ y batidas, y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (**naturales**)

01.4.3 Nata (crema) cuajada (**natural**)

01.4.4 Productos análogos a la nata (crema) (**naturales**)

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

01.5.1 Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)

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

~~01.5.3 Mezcla de leche y nata (crema) en polvo (natural y aromatzizada)~~

01.6 Queso y productos análogos

01.6.1 Queso no madurado

01.6.2 Queso madurado

01.6.2.1 Queso madurado ~~completo~~, incluida la corteza

01.6.2.2 Corteza de queso madurado

01.6.2.3 Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)

01.6.3 Queso de suero

01.6.4 Queso elaborado, fundido

01.6.4.1 Queso fundido natural

01.6.4.2 Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.

01.6.5 Productos análogos al queso

01.6.6 Queso de proteínas del suero

01.7 Postres lácteos (como ~~leche helada~~, los pudines, yogur aromatizado o con fruta)

01.8 Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero

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

**01.8.2 Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero**

---

<sup>18</sup> El SCA revisado por el CCFAC en su 34ª reunión (Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), CRD 1, Apéndice III) se ha revisado ulteriormente sobre la base de las observaciones recibidas que figuran en el documento CX/FAC 02/6 – Add. 1 y los CRD 5 y 6.



02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas (~~del tipo agua en aceite~~)

02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua

02.1.1 Aceite de mantequilla, grasa de leche anhidra, ghee

02.1.2 Grasas y aceites vegetales

02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal

02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite

02.2.1 Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo

02.2.1.1 Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada

02.2.1.2 Margarina y productos análogos (~~p. ej., las mezclas de mantequilla y margarina~~)

**02.2.1.3 Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina**

02.2.2 Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa (~~p. ej., margarina~~)

02.3 Emulsiones grasas ~~distintas de las indicadas en la categoría de alimentos 02.2~~, **principalmente del tipo agua en aceite**, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados

02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7

3.0 Helados comestibles, incluidos los sorbetes

04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas

04.1 Frutas

04.1.1 Frutas frescas

04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas

04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie

04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas

04.1.2 Frutas elaboradas

04.1.2.1 Frutas congeladas

04.1.2.2 Frutas desecadas

04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera

04.1.2.4 Frutas en conserva o embotelladas (pasterizadas)

04.1.2.5 Compotas, jaleas, mermeladas

04.1.2.6 Productos para untar a base de fruta, (como el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5

04.1.2.7 Frutas confitadas

04.1.2.8 Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco

04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de frutas

04.1.2.10 Productos de fruta fermentada

04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería

04.1.2.12 Frutas cocidas o fritas

04.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas

04.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas

04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas

04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie

04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas

04.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas

04.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas

04.2.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas

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

04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsa de esterilización

04.2.2.5 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como la mantequilla de maní (cacahuete))

04.2.2.6 Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., postres y salsas de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría 04.2.2.5

04.2.2.7 Productos fermentados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera) y algas marinas

04.2.2.8 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas

## 05.0 Confitería

05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate

05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao

05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes)

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

05.1.4 Productos de cacao y chocolate

05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate

05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.

05.3 Goma de mascar

05.4 Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces

06.0 Cereales y productos a base de cereales derivados de granos de los cereales, de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)], excluidos los productos de pastelería de la categoría 07.0

06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz

06.2 Harinas y almidones

### 06.2.1 Harinas

### 06.2.2 Almidones

06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena

06.4 Pastas, fideos y productos análogos (como fécula de arroz en hojas, “vermicelli” de arroz)

06.4.1 Pastas y fideos frescos y productos análogos

06.4.2 Pastas y fideos deshidratados y productos análogos

06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos

06.5 Postres a base de cereales y almidón (como pudines de arroz, pudines de mandioca)

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

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

[06.8 Productos a base de soja]

## 07.0 Productos de panadería

07.1 Pan y productos de panadería ordinaria

07.1.1 Panes y panecillos

07.1.2 “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces

07.1.3 Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., bagels, pita, muffins ingleses, etc.)

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

07.1.5 Panes y panecillos al vapor

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

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” y “muffins”)

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

## 08.0 Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza

08.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza

08.1.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes

08.1.2 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza picada.

08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza elaborados, en piezas enteras o en cortes

- 08.2.1 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes
  - 08.2.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes
  - 08.2.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes
  - 08.2.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente en piezas enteras o en cortes
- 08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes
- 08.2.3 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes
- 08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados y elaborados
  - 08.3.1 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados y elaborados sin tratar térmicamente
    - 08.3.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente
    - 08.3.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente
    - 08.3.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente
  - 08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados, elaborados y tratados térmicamente
  - 08.3.3 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados, elaborados y congelados
- 08.4 Envolturas comestibles para embutidos (p. ej., las tripas para embutidos)
  
- 09.0 Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
  - 09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
    - 09.1.1 Pescado fresco
    - 09.1.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos
  - 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
    - 09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
    - 09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
    - 09.2.3 Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
    - 09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
      - 09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos
      - 09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos
      - 09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
    - 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
  - 09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
    - 09.3.1 Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
    - 09.3.2 Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos
    - 09.3.3 Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas
    - 09.3.4 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3
  - 09.4 Pescado y productos pesqueros en conserva, incluidos los enlatados o fermentados y los moluscos, crustáceos y equinodermos
  
- 10.0 Huevos y productos a base de huevo
  - 10.1 Huevos frescos
  - 10.2 Productos a base de huevo
    - 10.2.1 Productos líquidos a base de huevo
    - 10.2.2 Productos congelados a base de huevo
    - 10.2.3 Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor
  - 10.3 Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados

10.4 Postres a base de huevo (p. ej., el flan)

11.0 Edulcorantes, incluida la miel

11.1 Azúcares refinados y en bruto

11.1.1 Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato, fructosa

11.1.2 Azúcar en polvo y dextrosa en polvo

11.1.3 Azúcar blando blanco, azúcar blando moreno, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar

11.1.3.1 Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas

11.1.3.2 Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas

11.1.4 Lactosa

11.1.5 Azúcar blanco de plantación o refinería

11.2 Azúcar moreno, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3

11.3 Soluciones y jarabes de azúcar, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3

11.4 Otros azúcares y jarabes (p. ej., la xilosa, jarabe de arce, revestimientos de azúcar)

11.5 Miel

11.6 Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad

12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos, etc.

12.1 Sal

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

12.3 Vinagres

12.4 Mostazas

12.5 Sopas y caldos

12.5.1 Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados

12.5.2 Mezclas para sopas y caldos

12.6 Salsas y productos análogos

12.6.1 Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos ensaladas)

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

12.6.3 Mezclas para salsas y “gravies”

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

12.7 Emulsiones para ensaladas (p. ej., ensalada de macarrones, ensalada de patatas (papas) y, para untar emparedados excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3

12.8 Levadura y productos similares

12.9 Productos proteínicos

13.0 Productos alimenticios para usos nutricionales especiales

13.1 Preparados para lactantes y preparados complementarios

13.1.1 Preparados para lactantes

13.1.2 Preparados **complementarios**

13.2 Alimentos ~~de destete~~ **complementarios** para lactantes y niños pequeños

13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales [, incluidos los destinados a lactantes y niños pequeños]

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

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

13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso

13.5 Alimentos dietéticos (como los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 [y **13.6**]

13.6 Complementos alimenticios

14.0 Bebidas, excluidos los productos lácteos

14.1 Bebidas no alcohólicas

14.1.1 Aguas

14.1.1.1 Aguas minerales naturales y aguas de manantial

- 14.1.1.2 Aguas de mesa y gaseosas
- 14.1.2. Zumos (jugos) de frutas y hortalizas
  - 14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas (pasterizados), enlatados o embotellados
  - 14.1.2.2 Zumos (jugos) de hortalizas (pasterizados), enlatados o embotellados
  - 14.1.2.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para zumos (jugos) de frutas
  - 14.1.2.4 Concentrados (líquidos o sólidos) para zumos (jugos) de hortalizas
- 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas
  - 14.1.3.1 Néctares de frutas (pasterizados), enlatados o embotellados
  - 14.1.3.2 Néctares de hortalizas (pasterizados), enlatados o embotellados
  - 14.1.3.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para néctares de frutas
  - 14.1.3.4 Concentrados (líquidos o sólidos) para néctares de hortalizas
- 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas
  - 14.1.4.1 Bebidas **a base de agua aromatizadas** con gas
  - 14.1.4.2 Bebidas **a base de agua aromatizadas** sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares
  - 14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas **a base de agua aromatizadas**
- 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao
- 14.2 Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol
  - 14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta
  - 14.2.2 Sidra y sidra de pera
  - 14.2.3 Vinos de uva
    - 14.2.3.1 Vino **de uva** no espumoso
    - 14.2.3.2 Vinos **de uva** espumosos y semiespumosos
    - 14.2.3.3 Vino **de uva** enriquecido, vino **de uva** licoroso y vino **de uva** dulce
  - 14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)
  - 14.2.5 Aguamiel
  - 14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol
  - 14.2.7 Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)
- 15.0 Aperitivos listos para el consumo
- 15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)
- 15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces y mezclas de nueces (p. ej., con frutos secos) revestidas
- 15.3 Aperitivos a base de pescado
- 16.0 Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15).

## Apéndice II – Descriptores de las Categorías de Alimentos revisadas

Las adiciones y los cambios propuestos están en **negrita** (en *negrita y cursiva* en los títulos de las categorías de alimentos). Las supresiones propuestas están tachadas.

### **01.0 PRODUCTOS LÁCTOS Y PRODUCTOS ANÁLOGOS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 02.0**

Comprende todos los tipos de productos lácteos que se obtienen de ~~un origen adecuado~~ **la leche de los animales de ordeño** (p. ej., la vaca, oveja, cabra, **búfala**). En esta categoría, un producto “natural” es un producto que no está aromatizado, no contiene frutas, hortalizas u otros ingredientes **que no sean lácteos**, ni está mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo autoricen<sup>19</sup>.

#### **01.1 Leche y bebidas lácteas:**

Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales y aromatizados, a base de leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera.

##### **01.1.1. LECHE Y SUERO DE MANTEQUILLA (MANTECA) (NATURALES):**

Comprende únicamente los productos líquidos naturales. **Incluye la leche natural reconstituida que contenga únicamente ingredientes lácteos.**

###### **01.1.1.1 Leche (*natural*):**

La leche líquida se obtiene ~~generalmente~~ de los animales de ordeño (p. ej., vacas, ~~pero puede obtenerse también de~~ **ovejas, y cabras, búfalas**). La leche suele tratarse térmicamente mediante pasteurización, tratamientos de temperatura ultraelevada (UHT) o esterilización<sup>20</sup>.

###### **01.1.1.2 Suero de mantequilla (manteca) (*natural*):**

**El suero de mantequilla (manteca) es el líquido prácticamente sin grasa de la leche que queda tras el proceso de elaboración de la mantequilla (manteca) (es decir, la leche y la nata (crema) fermentada o sin fermentar batida), y se comercializa en forma concentrada o en polvo.** El suero de mantequilla (manteca) (leche agria) se obtiene **también** mediante la fermentación de la leche **desnatada** líquida, bien mediante la acidificación espontánea por la acción de las bacterias formadoras del ácido láctico o del aroma, bien mediante la inoculación de cultivos bacterianos puros en la leche caliente (suero de mantequilla (manteca) cultivado)<sup>21</sup>. El suero de mantequilla (manteca) puede pasteurizarse o esterilizarse.

##### **01.1.2 BEBIDAS A BASE DE LECHE AROMATIZADAS Y/O FERMENTADAS (P. EJ., LECHE CON CHOCOLATE, CACAO, PONCHE DE HUEVO, YOGUR PARA BEBER, BEBIDAS A BASE DE SUERO)**

Comprende todas las bebidas líquidas a base de leche aromatizadas y con sabores listas para el consumo y sus mezclas, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar de la categoría 05.1.1), como chocolate caliente, bebidas malteadas con chocolate, bebidas a base de yogur con sabor a fresa, **bebidas obtenidas por las bacterias formadoras del ácido láctico y del *lassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético).**

#### **01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas):**

Comprende todos los productos naturales a base de leche desnatada, parcialmente desnatada, con poca grasa y entera. Los productos aromatizados se incluyen en las categorías 01.1.2 (bebidas) y 01.7 (postres).

##### **01.2.1 LECHE FERMENTADAS (NATURALES)**

Comprende todos los productos naturales, incluida la leche fermentada líquida, la leche acidificada y la leche cultivada. El yogur natural, sin aromas ni colores, puede figurar en una de las subcategorías de la sección 01.2.1 según esté tratado o no térmicamente después de la fermentación.

<sup>19</sup> La definición de “natural” figura en las observaciones de la FIL sobre el SCA (32ª reunión del CCFAC, CRD 4).

<sup>20</sup> *Food Chemistry*, HHH.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

<sup>21</sup> Íbidem p. 392.

01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación:

Comprende los productos naturales líquidos y los que no son líquidos, como el yogur y el yogur edulcorado<sup>22</sup>.

01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación:

Productos análogos a los de la subcategoría 01.2.1.1, pero que se han tratado térmicamente (**a saber**, mediante la esterilización o pasterización).

01.2.2 CUAJADA (NATURAL)

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

**01.3 Leche condensada y productos análogos (naturales):**

Comprende los tipos de **leche** condensada, evaporada natural, edulcorada y aromatizada, así como los productos análogos (incluidos los blanqueadores de bebidas). Comprende los productos a base de leche desnatada (descremada), parcialmente desnatada, con poca grasa y entera.

01.3.1 LECHE CONDENSADA (NATURAL):

La leche condensada se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche **a la cual puede haberse añadido azúcar**. En el caso de la leche evaporada, la eliminación del agua puede obtenerse por calentamiento<sup>23</sup>. Incluye la leche parcialmente deshidratada, **evaporada, condensada y edulcorada y el khoa (leche de vaca o búfala concentrada por ebullición)**.

01.3.2 BLANQUEADORES DE BEBIDAS (NATURALES)

Sucedáneos de la leche o de la nata (crema) que consisten en una emulsión **del tipo grasa vegetal en agua con proteínas lácteas y lactosa o proteínas vegetales**, destinados a utilizarse en bebidas como el café y el té. ~~Los productos están generalmente en forma líquida o~~ **Incluye también el mismo tipo de productos** en polvo. Comprende los productos análogos a la leche condensada.

~~01.3.3 LECHE CONDENSADA EDULCORADA (NATURAL Y AROMATIZADA), Y PRODUCTOS ANÁLOGOS:~~

~~La leche condensada se elabora como se ha indicado en relación con la leche condensada (01.3.1) pero con la adición de azúcar<sup>24</sup>. Los productos naturales no contienen colores ni aromas, pero sí los correspondientes productos aromatizados. Los productos están en forma líquida o en polvo.~~

**01.4 Nata (natural) y productos análogos:**

**La nata (crema) es un producto lácteo líquido con un contenido relativamente alto de grasa en comparación con la leche**. Comprenden todos los productos líquidos, semilíquidos y semisólidos a base de nata (crema) y los productos análogos a la nata (crema). Los productos de nata (crema) aromatizados figuran en las categorías 01.1.2 (bebidas) y 01.7 (postres).

01.4.1 NATA (CREMA) PASTERIZADA (NATURAL)

Nata (crema) sometida a pasterización mediante un tratamiento térmico adecuado u obtenida de leche pasterizada<sup>25</sup>. Comprende natas (cremas) y semi-natas (semi-cremas) de leche.

01.4.2 NATAS (CREMAS) ESTERILIZADAS Y UHT, NATAS (CREMAS) PARA BATIR O BATIDAS Y NATAS (CREMAS) DE CONTENIDO DE GRASA REDUCIDO (NATURALES):

**Comprende todo tipo de natas (cremas), independientemente del contenido de grasa, que se han sometido a tratamiento térmico a temperatura más elevada que la de pasterización. Comprende también las natas (cremas) pasterizadas con un contenido de grasa reducido, así como todos los tipos de natas (cremas) para batir o batidas**. Las natas (cremas) esterilizadas son las que se han sometido a un

<sup>22</sup> Norma del Codex para el Yogur (Yoghurt) y el Yogur Azucarado (CXSN-A-11 (a)-1975). Con arreglo a la definición del yogur que figura en esta norma no se permite la utilización de colores ni aromas como ingredientes opcionales.

<sup>23</sup> Norma del Codex para las Leches Evaporadas (CXSN A-03-1999 Rev. 1).

<sup>24</sup> Norma del Codex para las Leches Condensadas (CXSN A-04-1999 Rev. 1).

<sup>25</sup> Norma del Codex para la Nata (Crema) para el Consumo Directo (CXSN A-09-1976).

tratamiento térmico adecuado dentro del recipiente en el que se presentan al consumidor. Las natas (cremas) tratadas a temperaturas ultraelevadas (UHT) o las natas ultrapasterizadas son las que se han sometido de modo continuo a un tratamiento térmico adecuado (UHT o ultrapasterización) y envasado en condiciones asépticas. La nata (crema) puede envasarse también a presión (nata batida)<sup>25</sup>. Comprende las natas (cremas) para batir, las natas (cremas) espesas, las natas (cremas) batidas pasterizadas y las decoraciones y rellenos a base de leche análogos a la nata (crema) batida. **La subcategoría 01.4.4 (productos análogos a la nata (crema)) incluye las natas (cremas) o decoraciones con sustitución total o parcial de la grasa de leche por otras grasas.**

#### 01.4.3 NATA (CREMA) CUAJADA (NATURAL):

Nata (crema) espesada y viscosa formada por acción enzimática. Comprende la nata (crema) agria (nata sometida a fermentación láctica, como se ha señalado en relación con el suero (01.1.1.2))<sup>26</sup>.

#### 01.4.4 PRODUCTOS ANÁLOGOS A LA NATA (CREMA):

Sucedáneos de la nata (crema) consistente en una emulsión de **grasa vegetal**-agua en forma líquida o en polvo para usos distintos de los de los blanqueadores de bebidas (01.3.2). Comprende los revestimientos instantáneos de nata batida y los sucedáneos de la nata.

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

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

#### 01.5.1 LECHE EN POLVO Y NATA (CREMA) EN POLVO (NATURALES):

Productos lácteos obtenidos mediante la eliminación parcial del agua de la leche o de la nata (crema) y producidos en polvo<sup>27</sup>.

#### 01.5.2 PRODUCTOS ANÁLOGOS A LA LECHE Y LA NATA (CREMA) EN POLVO (NATURALES):

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

#### 01.5.3 MEZCLA DE LECHE Y NATA (CREMA) EN POLVO (NATURAL Y AROMATIZADA):

~~Producto consistente en una mezcla de leche en polvo y nata (crema) en polvo que puede ser natural o al que puede añadirse aromatizantes.~~

#### **01.6 Queso y productos análogos:**

~~Comprende todos los productos del queso y análogos basados en emulsiones del tipo grasa en agua. Se entiende por queso y productos análogos de queso los productos que contienen agua y grasa dentro de una estructura de proteína de leche coagulada.~~ En otras categorías se clasifican productos como, por ejemplo, la salsa de queso (12.6.2), los aperitivos con aroma de queso (15.1) y los alimentos compuestos preparados en los que se ha utilizado el queso como ingrediente (por ejemplo, macarrones y queso; 16.0).

<sup>26</sup> *Food Chemistry*, H-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

<sup>27</sup> Norma del Codex para la Leche en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo (CXSN 207-1999).



#### 01.6.1 QUESO NO MADURADO:

Se entiende por quesos no madurados, incluidos los quesos frescos, los productos que ~~son adecuados~~ **están listos** para el consumo **poco** después de su fabricación<sup>28</sup>. Entre ellos se incluyen, por ejemplo, el “cottage cheese” (queso blando y sin madurar de leche cuajada coagulada ~~por ácido obtenida de leche de vaca pasteurizada y desnatada (descremada)~~), el “cottage cheese” cremoso (“cottage cheese” cubierto con una mezcla cremosa)<sup>29</sup>, el queso de nata o queso cremoso (“rahmfrischkase”, queso sin cuajar, blando para untar ~~obtenido de leche de vaca y de nata (crema) pasteurizadas~~)<sup>30</sup>, y ~~el queso~~ los quesos “neufchatel”, y mozzarella y (scamorza). Comprende el queso entero **no madurado** y la corteza del queso **no madurada** (en los casos de quesos no madurados con “piel” como, por ejemplo, la mozzarella). La mayoría de los productos son naturales; no obstante, algunos, como el “cottage cheese” y el queso de nata pueden estar aromatizados o contener ingredientes como fruta, hortalizas o carne. **Se excluye el queso de nata madurado, en el que la nata (crema) es determinante de un contenido rico en grasa.**

#### 01.6.2. QUESO MADURADO:

Se entiende por quesos madurado un producto que ~~no es adecuado~~ **está listo** para el consumo **poco** después de la elaboración, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión. En los quesos madurados con moho, la maduración se produce principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o en la superficie del queso<sup>28</sup>. El queso madurado puede ser blando (por ejemplo, camembert), ~~semiblando~~ **firme** (por ejemplo, edam, **gouda**), duro (por ejemplo, cheddar) o ~~de bajo contenido graso~~ **extraduro** (por ejemplo, ~~harper kase~~ **grana**). Incluye el queso en salmuera, que es un queso madurado ~~de semiblando a blando~~ **de semiduro a blando**, de color blanco a amarillento, con una textura compacta y sin una corteza propiamente dicha que se conserva en salmuera hasta que se presenta al consumidor (por ejemplo, ~~queso~~ feta)<sup>31</sup>.

##### 01.6.2.1 Queso madurado ~~completo~~, incluida la corteza:

Se refiere al queso madurado ~~entero~~ (incluido el queso madurado con moho) con su corteza o parte de ella, como el queso cortado, desmenuzado, rallado o rebanado. Entre estos quesos madurados se incluyen, los siguientes: queso azul, brie, gouda, havarti, queso duro para rallar, parmesano y queso suizo.

##### 01.6.2.2 Corteza de queso madurado:

Se refiere sólo a la corteza del queso. ~~Algunos quesos se elaboran con un revestimiento de cera (corteza) que protege el queso, al que puede añadirse color.~~ **La corteza del queso es la parte exterior de la masa de queso que al principio tiene la misma composición que la parte interior del mismo, pero que puede secarse en los procesos de conservación en salmuera y maduración**<sup>32</sup>.

##### 01.6.2.3 Queso en polvo para reconstitución; (por ejemplo, para salsas a base de queso):

Producto deshidratado preparado con una variedad de queso o queso fundido. No se incluye el queso rallado o desmenuzado (categoría 01.6.2.1 para las variedades de queso; categoría 01.6.4 para el queso fundido). El producto se destina a reconstitución con leche o agua para preparar una salsa o utilizarse como ingrediente tal como se presenta (por ejemplo, con macarrones cocidos, leche y mantequilla para preparar una cazuela de macarrones y queso). Incluye el queso desecado por pulverización.

<sup>28</sup> Norma del Codex para el Queso (CXSN A-06-1999 Rev. 1 Enmendado 2001).

<sup>29</sup> Norma del Codex para el “Cottage Cheese”, incluido “Cottage Cheese” de Crema (CXSN C-16-1968).

<sup>30</sup> Norma del Codex para el Queso de Nata (Crema) (Rahmfrischkäse) (CXSN C-31-1973).

<sup>31</sup> Norma del Codex para el Queso Conservado en Salmuera (CXSN 208-1999 enmendada en 2001).

<sup>32</sup> La corteza es diferente del revestimiento del queso. El revestimiento puede ser: 1) una película de material sintético o natural, que ayuda a regular la humedad durante la maduración y protege el queso de los microorganismos, o 2) una capa generalmente de cera, parafina o material plástico, que normalmente es impermeable a la humedad, protege el queso después de la maduración contra los microorganismos y de daños físicos durante la manipulación en la venta al por menor y que, en algunos casos, contribuye a dar una apariencia determinada al queso (por ejemplo, superficie coloreada). Véanse las observaciones de Dinamarca CX/FAC 02/6 – Add. 1.

### 01.6.3 QUESO DE SUERO:

Se entiende por queso de suero los productos sólidos o semisólidos obtenidos por concentración del suero, con o sin adición de leche, nata (crema) u otras materias de origen lácteo, y el moldeo del producto concentrado<sup>33</sup>. Incluye el queso entero y la corteza de queso. Distinto del queso de suero con proteínas (01.6.6).

### 01.6.4 QUESO ELABORADO, FUNDIDO:

Productos con un tiempo de conservación muy largo ~~elaborados a base de quesos naturales, duros o muy duros para rallar mediante desmenuzamiento y calentamiento~~ **obtenido por fusión y emulsificación** del queso. **Incluye productos elaborados mediante calentamiento y emulsificación de mezclas de quesos, materia grasa de la leche, proteína de leche, leche en polvo y agua en diferentes cantidades. Los productos que pueden contener otros ingredientes añadidos como leche en polvo, nata (crema), aromas, aderezos y fruta, hortalizas y/o carne. El producto puede ser para untar o estar cortado en rebanadas y piezas<sup>34</sup>. Esta categoría no comprende el queso cortado, rallado, desmenuzado, etc. El queso sometido a estos procesos mecánicos se incluye en la categoría de alimentos 01.6.2 (Queso madurado).**

#### 01.6.4.1 Queso fundido natural:

Se entiende por queso fundido natural el producto de queso fundido que no contiene aromatizantes, aderezos, fruta, hortalizas o carne añadidos. Entre éstos se incluyen, por ejemplo, el queso americano, el queso club y las mezclas de queso elaboradas en frío.

#### 01.6.4.2 Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne etc.:

Se entiende por queso fundido aromatizado el producto al que se han añadido aromatizantes, aderezos, fruta, hortalizas y/o carne. Entre éstos se incluyen, por ejemplo, el queso para untar “Neufchatel” con hortalizas, el queso “Pepper Jack” (queso Monterrey Jack con trozos de pimienta), el queso para untar Cheddar con vino y las bolas de queso (elaboradas con queso fundido cubierto de nueces, hierbas o especias).

### 01.6.5 PRODUCTOS ANÁLOGOS AL QUESO:

**Productos similares al queso pero en los que la grasa de la leche se ha reemplazado parcial o completamente por otras grasas. Comprende los productos similares al queso a base de emulsiones del tipo grasa en agua, incluidos los que se presentan en forma deshidratada (en polvo). Incluye el queso de imitación, y las mezclas de quesos de imitación y los quesos de imitación en polvo.**

### 01.6.6 QUESO DE PROTEÍNAS DEL SUERO:

Se entiende por queso de proteínas del suero el producto que contiene la proteína extraída del componente de suero de la leche. **Estos productos se elaboran principalmente mediante la coagulación de proteínas del suero. Por ejemplo, el queso Ricotta.** Es diferente del queso de suero (01.6.3).

### 01.7 Postres lácteos (como ~~leche helada~~, pudines, yogur aromatizado o con fruta):

Comprende los postres lácteos listos para el consumo y mezclas para postres, aromatizados. Incluye dulces y golosinas lácteas congeladas y rellenos a base de leche; yogur aromatizado (producto lácteo ~~coagulado~~ obtenido por la fermentación ~~del ácido láctico~~ de leche y productos lácteos a los que se han añadido aromatizantes e ingredientes (por ejemplo, fruta, cacao, café)) que puede someterse o no a un tratamiento térmico después de la fermentación<sup>35</sup>. Otros ejemplos son los siguientes: helado (postre congelado que puede estar elaborado con leche entera, leche desnatada (descremada), nata (crema) o mantequilla, azúcar, aceite vegetal, productos a base de huevo y fruta, cacao o café), leche helada (**producto análogo al helado con menor contenido de leche entera o desnatada o elaborado con leche desnatada**), leche gelificada, yogur aromatizado congelado, leche cuajada (postre dulce similar a la crema elaborado a base de leche aromatizada con cuajo), pudin “butterscotch” y “mouse” de chocolate. **Comprende dulces a base de leche tradicionales preparados con *khoa* (leche de vaca o búfala concentrada mediante cocción), azúcar o edulcorantes**

<sup>33</sup> Norma del Codex para el Queso de Suero (CXSN A-07-1999 Rev. 1).

<sup>34</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosh, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 400. Véase además la Norma del Codex para Queso Fundido o Queso Fundido para untar o extender de una variedad denominada (CXSN A-08a-1978), Norma del Codex para el “Queso Fundido” y “Queso Fundido para untar o extender” (CXSN A-08b-1978) y Norma del Codex para Preparados a base de “Queso Fundido” (Processe(ed) Cheese Food and Process(ed) Cheese Spread) (CXSN A-08c-1978).

<sup>35</sup> Norma del Codex para el Yogur (Yoghurt) Aromatizado y Productos Tratados Térmicamente después de la Fermentación (CXSN A-11b-1976).

artificiales y otros ingredientes (por ejemplo, *maida* (harina de trigo refinada), aromatizantes y colorantes (por ejemplo, *peda*, *burfee*, torta de leche, *gulab jamun*, *rasgulla*, *rasmalai*, *basundi*). Estos productos son diferentes de los de la categoría de alimentos 03.0 (Helados comestibles, incluidos los sorbetes), ya que los alimentos de la categoría 01.7 se elaboran a base de leche, mientras que los de la categoría 03.0 se elaboran a base de agua y no contienen ingredientes lácteos.

#### **01.8 Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero:**

El suero es el fluido separado de la cuajada tras la coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla con enzimas del tipo del cuajo en la fabricación del queso, la caseína o productos similares. El suero ácido se obtiene tras la coagulación de la leche, nata (crema) leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla, principalmente con enzimas del tipo del cuajo en la fabricación del queso fresco<sup>36</sup>. Los sueros en polvo se preparan a partir de suero desecado por pulverización o en rodillos o de suero ácido del que se ha eliminado la mayor parte de la grasa de leche. Incluye también mantequilla de suero (emulsión de agua en aceite obtenida del suero y utilizada como sustancia similar a la mantequilla). Comprende diversos productos de suero en forma líquida y en polvo.

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

El suero es el fluido separado de la cuajada tras la coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla con enzimas del tipo cuajo en la fabricación del queso, la caseína o productos similares. El suero ácido se obtiene tras la coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla, principalmente con enzimas del tipo cuajo en la fabricación del queso fresco<sup>36</sup>.

##### **01.8.2 Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero:**

Los sueros en polvo se preparan a partir de suero desecado por pulverización o en rodillos, o de suero ácido del que se ha eliminado la mayor parte de la grasa de leche<sup>36</sup>.

#### **02.0 GRASAS Y ACEITES Y EMULSIONES GRASAS (DEL TIPO AGUA EN ACEITE):**

Incluye todos los productos a base de grasa de origen vegetal, animal o marino o sus mezclas.

##### **02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua:**

Se entiende por grasas y aceites comestibles los alimentos compuestos **principalmente** de triglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino<sup>37</sup>. Las mezclas (por ejemplo, mezcla de aceites de origen animal y vegetal) tienen categorías independientes para cada componente (esto es, aceite de origen animal (02.1.3) y aceite vegetal (02.1.2)).

##### **02.1.1 ACEITE DE MANTEQUILLA (MANTECA), GRASA DE LECHE ANHIDRA, GHEE:**

Se entiende por grasa de leche anhidra, aceite de mantequilla (manteca) anhidra y aceite de mantequilla (manteca) los productos derivados exclusivamente de la leche y/o productos obtenidos de la leche mediante un proceso que elimina casi por completo el agua y el extracto seco magro. El ghee es un producto obtenido exclusivamente de la leche, la nata (crema) o la mantequilla (manteca) mediante un proceso por el que se elimina casi totalmente el agua y el extracto seco magro; posee un sabor y una estructura física especialmente desarrollados<sup>38</sup>.

##### **02.1.2 GRASAS Y ACEITES VEGETALES:**

Las grasas y aceites comestibles se obtienen de plantas comestibles. Los productos se pueden obtener de una única fuente vegetal o bien comercializarse y utilizarse como mezcla de aceites que se denominan generalmente aceites comestibles, para cocinar, para freír, de mesa o para ensaladas.<sup>39</sup>. Los aceites vírgenes se obtienen por procedimientos mecánicos (por ejemplo, prensado o extracción) y por aplicación únicamente de calor de manera que no se modifique la composición natural del aceite. Los aceites vírgenes son idóneos para el consumo en su estado natural. Los aceites prensados en frío se obtienen por procedimientos

<sup>36</sup> Norma del Codex para los Sueros en Polvo (CXSN A-15-1995).

<sup>37</sup> Norma General del Codex para Grasas y Aceites Comestibles No Regulados por Normas Individuales (CXSN 019-1999).

<sup>38</sup> Norma del Codex para Productos a base de Grasa de la Leche (CXSN A-02-1999 Rev. 1).

<sup>39</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer- Verlag, Heideberg, 1987, págs. 472 a 476.

mecánicos sin aplicación de calor<sup>37,40</sup>. Entre estos se incluyen, por ejemplo, el aceite de oliva virgen, el aceite de semilla de algodón, el aceite de maní (cacahuete) y el vanaspati.

### 02.1.3 MANTECA DE CERDO, SEBO, ACEITE DE PESCADO Y OTRAS GRASAS DE ORIGEN ANIMAL:

Todas las grasas y aceites de origen animal deben derivar de animales que estén en buenas condiciones de salud en el momento del sacrificio y estén destinados al consumo humano. Se entiende por manteca de cerdo la grasa obtenida de los tejidos adiposos del cerdo. La grasa de vacuno comestible se obtiene de los tejidos adiposos y frescos de los animales bovinos que cubren la cavidad abdominal y rodean los riñones y el corazón, y de otros tejidos adiposos compactos e intactos. Esta grasa fresca obtenida en el momento del sacrificio es la "grasa de matanza". La grasa de vacuno de primera (primeros jugos u "oleo stock") se obtiene fundiendo a baja temperatura (50-55°C) la grasa de matanza y cortes seleccionados de grasa (grasa de recortes). La grasa de vacuno de segunda es un producto con olor y sabor típicos de la grasa de vacuno que se obtiene fundiendo (a 60-65°C) y purificando la grasa de vacuno. La grasa de cerdo fundida es grasa procedente de los tejidos y huesos del cerdo. El sebo comestible (pringue) se obtiene fundiendo los tejidos adiposos (excluida la grasa de recorte) adheridos a los músculos y los huesos de animales bovinos u ovinos. Los aceites de pescado se obtienen de pescado adecuado como arenques, sardinas, espadín y anchoas.<sup>41,42</sup> Otros ejemplos son el sebo y el tejido adiposo de la carne de vacuno o de cerdo parcialmente desgrasados.

### 02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite:

Comprende todos los productos emulsionados, excluidos los productos a base de grasa similares a los productos y postres lácteos.

#### 02.2.1 EMULSIONES CON UN 80 POR CIENTO DE GRASA COMO MÍNIMO:

Comprende todos los productos con todo su contenido graso. Los productos similares con menos grasa figuran en la categoría 02.2.2

##### 02.2.1.1 Mantequilla y mantequilla concentrada:

La mantequilla es un producto graso que consiste principalmente en una emulsión del tipo agua en aceite, derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche<sup>43</sup>.

##### 02.2.1.2 Margarina y productos análogos (p. ej., ~~las mezclas de mantequilla y margarina~~):

Se entiende por margarina el alimento en forma de emulsión del tipo agua en aceite, para untar o en forma líquida, obtenida principalmente a partir de grasas y aceites comestibles ~~que no proceden de la leche~~.<sup>44</sup> ~~Las mezclas mantequilla-margarina son mezclas de mantequilla y margarina.~~

##### 02.2.1.3 Mezclas de mantequilla y margarina:

**Las mezclas mantequilla-margarina son mezclas de mantequilla (materia grasa de la leche) y margarina (grasas y aceites comestibles).**

---

<sup>40</sup> Norma del Codex para los Aceites de Oliva Vírgenes (CXCCN 033-1989 Rev. 1); y Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados (CXSN 210-1999 Enmendada 2001).

<sup>41</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, heidelberg, 1987, págs. 472 a 476.

<sup>42</sup> Norma del Codex para Grasas Animales Especificadas (CXSN 211-1999).

<sup>43</sup> Norma del Codex para la Mantequilla (Manteca) (CXSN A-01-1999 Rev. 1).

<sup>44</sup> Norma del Codex para la Margarina (CXSN -032-1989 Rev. 1).

#### 02.2.2 EMULSIONES CON MENOS DEL 80 POR CIENTO DE GRASA (p. ej., la MINARINA):

Comprende los productos similares a la mantequilla que contienen menos grasa que ésta y la margarina y sus **mezclas**. Incluye los productos derivados de la mantequilla (como la "mantequilla artificial", mezcla para untar de mantequilla y aceites vegetales para untar).<sup>45</sup> Comprende ~~La minarina, es una~~ emulsión para untar del tipo agua en aceite obtenida principalmente a partir de agua, grasas y aceites comestibles que no derivan únicamente de la leche.<sup>46</sup> **Comprende además emulsiones lácteas para untar (productos con contenido reducido de grasa obtenidos de grasas lácteas (por ejemplo, grasa de leche)) y otras emulsiones para untar con contenido reducido de grasa obtenidas de grasas de origen animal o vegetal (por ejemplo, tres cuartas partes de grasa de mantequilla, tres cuartas partes de grasa de margarina o tres cuartas partes de mezclas de grasa de mantequilla y margarina).**

#### 02.3 Emulsiones grasas distintas de las indicadas en la categoría de alimentos 02.2, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados:

Comprende los productos a base de grasa similares a alimentos lácteos, excluidos los postres. **La parte grasa de estos productos se obtiene de fuentes distintas de la grasa de la leche (por ejemplo, grasas y aceites vegetales).** Entre estos productos se incluyen la leche compensada o sucedáneo de la leche (leche en la que se ha sustituido la grasa, elaborada a partir del extracto seco magro de la leche con adición de grasas vegetales (de aceite de coco, de alazor o de maíz));<sup>21</sup> la nata (crema) batida no láctea, los revestimientos no lácteos y la nata (crema) vegetal. **La mayonesa se incluye en la categoría de alimentos 12.6.1.**

#### 02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7:

Comprende los productos a base de grasa similares a los postres lácteos que figuran en la categoría 01.7. Abarca los productos listos para el consumo y sus mezclas. Comprende además los rellenos no lácteos para postres. Un ejemplo son los helados elaborados con grasas vegetales.

#### 03.0 HELADOS COMESTIBLES, INCLUIDOS LOS SORBETES

Esta categoría comprende postres, dulces y golosinas a base de agua congelados, como el sorbete de fruta, los helados de estilo "italiano" y el helado aromatizado. **Los postres congelados que contengan ingredientes principalmente lácteos se incluyen en la categoría 01.7.**

#### 04.0 FRUTAS Y HORTALIZAS (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS [(INCLUIDA LA SOJA)], Y ÁLOE VERA), ALGAS MARINAS Y NUECES Y SEMILLAS:

Esta categoría principal se divide en dos categorías: 04.1 (Frutas) y 04.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas). Cada una de estas categorías se divide a su vez en subcategorías para productos frescos y elaborados.

##### 04.1 Frutas:

Comprende todos los productos frescos (04.1.1) y elaborados (04.1.2).

##### 04.1.1 FRUTAS FRESCAS:

La fruta fresca no contiene generalmente aditivos. Sin embargo, la fruta fresca que se recubre, corta o pela para su presentación al consumidor puede contener aditivos.

##### 04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas:

Fruta cruda que una vez recolectada se presenta fresca para su consumo.

##### 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie:

Las superficies de algunas frutas frescas se recubren de glaseados o ceras **o se tratan con otros aditivos alimentarios** que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la **calidad** de la fruta. ~~Los aditivos que se utilizan en estos glaseados o ceras figuran en la categoría 04.1.12.~~ Entre estos productos se incluyen las manzanas, las naranjas, y los dátiles y **el longán.**

##### 04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas:

La fruta fresca que se presenta al consumidor cortada y pelada, por ejemplo, en forma de ensalada de fruta.

<sup>45</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p.395.

<sup>46</sup> Norma del Codex para la Minarina (XCSN 135-1989 Rev. 1).

#### 04.1.2 FRUTAS ELABORADAS:

Comprende todas las formas de elaboración que no sean pelar y cortar la fruta fresca o tratar la parte externa de la misma.

##### 04.1.2.1 Frutas congeladas:

Frutas que pueden pelarse o no antes de la congelación. El producto puede congelarse en forma de zumo (jugo) o de jarabe azucarado<sup>47</sup>. Ejemplos: ensalada de fruta congelada, fresas congeladas.

##### 04.1.2.2 Frutas desecadas:

Frutas de las que se ha eliminado el agua para impedir la proliferación microbiana<sup>47</sup>. Comprende las pieles de fruta desecadas (rollitos de fruta) preparadas secando los purés de fruta. Entre estos productos se incluyen, por ejemplo, las rodajas de manzana desecadas, las pasas y las ciruelas pasas.

##### 04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera:

Comprende productos encurtidos como las ciruelas encurtidas, el mango encurtido, **la lima encurtida, la uva espina encurtida** y la corteza de sandía encurtida. Los productos de frutas orientales encurtidos (“curados” o “en conserva”) se denominan a veces fruta confitada<sup>48</sup>. Estos productos no son los mismos que las frutas confitadas de la categoría 04.1.2.7 (esto es, fruta desecada y cubierta de azúcar).

##### 04.1.2.4 Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas):

Producto completamente conservado en el que la fruta fresca se ha limpiado y envasado en latas o frascos con zumo (jugo) natural o jarabe azucarado (incluido el jarabe edulcorado artificialmente) y se ha esterilizado térmicamente o pasterizado<sup>47</sup>. Comprende los productos elaborados en bolsas de esterilización. Ejemplos: ensalada de fruta en lata, confitura de manzana en frascos.

##### 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas:

Las confituras y conservas de fruta son productos espesos para untar que se preparan hirviendo frutas enteras o trozos de frutas, pulpa o puré de fruta, con o sin zumo (jugo) de fruta o zumo (jugo) concentrado de fruta con azúcar para espesarlos, y a los que pueden añadirse pectina y trozos de fruta. La jalea es un producto para untar clarificado, preparado del mismo modo que la compota, pero que tiene una consistencia más fluida y no contiene trozos de fruta. La mermelada es una pasta de fruta espesa y para untar preparada con la fruta entera, la pulpa o el puré de fruta (normalmente cítricos) que se ha hervido con azúcar para espesarla, y a la que puede añadirse pectina y trozos de fruta y trozos de piel de fruta<sup>47, 49</sup>. Comprende los productos similares dietéticos elaborados con edulcorantes de gran intensidad no nutritivos. Entre estos productos se incluyen, por ejemplo, la mermelada de naranja, la jalea de uva y la confitura de fresa.

##### 04.1.2.6 Productos para untar a base de fruta, (como el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5:

Comprende todos los demás productos para untar a base de frutas, como “apple butter” o “lemon curd”. Comprende también productos de frutas utilizados como condimento, como las salsas “chutney” de mango y de pasas.

##### 04.1.2.7 Frutas confitadas:

Comprende las frutas glaseadas (fruta tratada con una solución de azúcar y desecada), fruta confitada (fruta glaseada y desecada que se baña en una solución azucarada y se seca para que quede cubierta con una corteza azucarada parecida a la de un confite) y fruta cristalizada (fruta glaseada desecada que se pasa por azúcar de alcorza o azúcar granulado y se deja secar)<sup>47</sup>. Entre estos productos se incluyen, por ejemplo, las cerezas (marrasquino) para cóctel, las pieles de cítricos confitadas, los limones confitados (como los utilizados en pasteles de fruta) y la “mostarda” de fruta.

---

<sup>47</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 613 a 617.

<sup>48</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, y Y.-W. Huang, Eds., Chapter 10: Fruit Products, J.X. Shi y B.S. Luh, Tecomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pág. 290.

<sup>49</sup> Norma del Codex para mermeladas (conservas de fruta) y jaleas (CXSN 079-1981); y para mermeladas de cítricos (CXSN 080-1981).

04.1.2.8 Preparados a base de frutas, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco:

La pulpa de fruta no se destina generalmente al consumo directo. Es una pasta de fruta fresca cocida ligeramente al vapor y colada, con o sin conservantes añadidos. El puré de frutas (p. ej., puré de mango, puré de ciruela) se elabora del mismo modo, pero tiene una textura más lisa y fina y puede utilizarse como relleno para pastelería, aunque no se limita a este uso. La salsa de fruta (por ejemplo, de piña o de fresa) se elabora con pulpa de fruta hervida con o sin edulcorantes añadidos y puede contener trozos de fruta. La salsa de fruta puede utilizarse como revestimiento de productos finos de pastelería y helados. El jarabe de fruta (p. ej., jarabe de arándano) es una forma más líquida de la salsa de fruta que puede utilizarse, por ejemplo como relleno para tortitas tipo “pancake”<sup>47</sup>. Los revestimientos que no son de fruta se incluyen en la categoría 05.4 (revestimientos a base de azúcar y chocolate) y los jarabes de azúcar (como el jarabe de arce) se incluyen en la categoría 11.4. **Se entiende por leche y crema de coco los productos preparados a partir de una cantidad considerable de endosperma fresco (almendra) de la palma de coco, entero, desintegrado, macerado o desmenuzado, del que se ha extraído la mayor parte de las fibras y residuos filtrables, con o sin agua de coco o con adición de agua. La leche y crema de coco se pueden preparar también concentradas o descremadas (“ligeras”)<sup>14</sup>. Entre los alimentos tradicionales que se incluyen en esta subcategoría figuran los siguientes: tamarindo concentrado (extracto limpio de la fruta del tamarindo con una cantidad de extracto seco soluble total no inferior al 65 por ciento); tamarindo en polvo (pasta de tamarindo mezclada con almidón de tapioca); caramelo de tamarindo (mezcla de pulpa de tamarindo, azúcar, extracto seco de la leche, antioxidantes, aromas, estabilizadores y conservantes) y barritas de fruta (mezcla desecada de pulpa de fruta (mango, piña o guayaba) con azúcar, aromas o conservantes, en barritas planas).**

04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta:

Comprende los productos y mezclas listos para el consumo. Comprende la gelatina con sabor a fruta, “rote gruze”, “frutgrod”, la compota de fruta, la crema de coco y el *mitsumame* (postre gelatinoso a base de jalea de agar, trozos de fruta y jarabe). Esta categoría no comprende los productos de pastelería fina que contienen fruta (categorías de alimentos 07.2.1 y 07.2.2), los helados comestibles con aroma de fruta (categoría 03.0) ni los postres lácteos congelados con fruta (categoría 01.7).

04.1.2.10 Productos de fruta fermentada:

Tipo de producto encurtido elaborado mediante la fermentación del ácido láctico que se conserva en sal. Un ejemplo son las ciruelas fermentadas.

04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería:

Comprende los productos y mezclas listos para el consumo. Abarca todos los tipos de rellenos, excluidos los purés (categoría 04.1.2.8). Estos rellenos contienen generalmente fruta entera o trozos de fruta. Entre estos productos se incluyen, por ejemplo, el relleno para tartas de cereza y el relleno de pasas para galletas de harina de avena.

04.1.2.12 Frutas cocidas y/o fritas:

Fruta que se presenta al consumidor cocida al vapor, hervida, horneada o frita, con o sin recubrimiento. Entre estos productos se incluyen, por ejemplo, manzanas al horno, aros de manzana fritos y pastelitos de melocotón (durazno), (melocotones (duraznos) al horno recubiertos de una masa dulce).

**04.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas:**

Comprende todos los productos frescos (04.2.1) y elaborados (04.2.2).

**04.2.1 HORTALIZAS (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS [INCLUIDA LA SOJA] Y ÁLOE VERA), ALGAS MARINAS Y NUECES Y SEMILLAS FRESCAS:**

Las hortalizas frescas generalmente no contienen aditivos. Sin embargo, las hortalizas frescas que se recubren, cortan o pelan para su presentación al consumidor pueden contener aditivos.

**04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas:**

Hortalizas crudas que una vez recolectadas se presentan frescas para su consumo.

04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie:

Las superficies de algunas hortalizas frescas se recubren con glaseados o ceras **o se tratan con otros aditivos alimentarios** que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y **la calidad** de la hortaliza. ~~Los aditivos utilizados en estos glaseados o ceras se incluyen en la categoría 04.1.1.2.~~ Entre estos productos se incluyen, por ejemplo los aguacates, los pepinos, los pimientos verdes y los pistachos.

04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o picadas:

Hortalizas frescas, como las patatas crudas peladas, que se presentan al consumidor para que las cocine en el hogar (por ejemplo, en la preparación de patatas doradas).

04.2.2 HORTALIZAS (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS [INCLUIDA LA SOJA] Y ÁLOE VERA), ALGAS MARINAS Y NUECES Y SEMILLAS ELABORADAS:

Comprende todas las formas de elaboración que no sean pelar, cortar las hortalizas frescas o tratar la parte externa de las mismas.

04.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas:

Hortalizas frescas normalmente peladas y congeladas.<sup>50</sup> Entre estos productos se incluyen, por ejemplo, el maíz congelado rápidamente, las patatas fritas congeladas rápidamente, los guisantes congelados rápidamente y los tomates elaborados enteros congelados rápidamente.

04.2.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas:

Productos en los que el contenido natural de agua se ha reducido para que sea inferior al nivel crítico de proliferación de microorganismos, sin afectar a los nutrientes importantes. El producto puede requerir o no rehidratación antes del consumo. Entre estos productos se incluyen las hortalizas en polvo que se obtienen desecando el zumo (jugo), por ejemplo, tomate en polvo y remolacha en polvo<sup>50</sup>. Ejemplos: copos de patatas desecadas y lentejas desecadas. Entre los productos desecados orientales pueden citarse la laminaria desecada (fucácea, *kombu*), la laminaria desecada con condimentos (*shio-kombu*), las algas marinas desecadas (*tororokombu*), las tiras de calabaza desecadas (*kampyo*), las algas comestibles (laver) desecadas (*nori*) y las algas desecadas de la familia de laminariáceas (*wakame*).

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

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

04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización:

Productos completamente conservados en los que las hortalizas frescas se limpian y se ponen en latas o frascos con líquido (por ejemplo, en salmuera, agua, aceite o salsa) y se esterilizan térmicamente o se pasterizan<sup>50</sup>. Entre estos productos se incluyen, por ejemplo, las castañas en lata, el puré de castañas en lata,

---

<sup>50</sup> *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer- Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 572 a 576.



los espárragos envasados en frascos de vidrio, los frijoles enlatados y cocidos, la pasta de tomate en lata (con baja acidez) y los tomates en lata (en trozos o enteros).

04.2.2.5 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como la mantequilla de maní (cacahuete)):

Los purés de hortalizas son pastas finamente dispersas preparadas a base de hortalizas concentradas, que pueden haberse tratado antes térmicamente (por ejemplo, mediante vapor). Estas pastas pueden filtrarse antes del envasado. Los purés contienen una cantidad menor de extracto seco que las pastas que figuran en la categoría 04.2.26<sup>50,51</sup>. Entre estos productos se incluyen, por ejemplo, el puré de tomate, la mantequilla de maní (cacahuete) (pasta para untar elaborada con maní (cacahuete) tostado y molido con adición de aceite de maní (cacahuete), otras mantequillas de nueces (como la mantequilla de anacardo) y la mantequilla de calabaza.

04.2.2.6 Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] 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:

Las pastas y pulpas de hortalizas se preparan de la misma manera que se indica para los purés vegetales (categoría 04.2.2.5). Sin embargo, las pastas y pulpas tienen un contenido superior de extracto seco y se utilizan normalmente como componentes de otros alimentos (por ejemplo, en salsas). Algunos ejemplos son los siguientes: pulpa de patata, pulpa de rábano picante, ~~pasta de chile (producto compuesto oriental, no es el condimento de chile que figura en la categoría 12.2)~~, extracto de áloe, salsa (por ejemplo, tomate troceado, cebolla, pimientos, especias y hierbas), pasta dulce de frijoles rojos (*an*), **pasta dulce de granos de café (rellenos)**, tofu fresco, **película de leche de soja**, pasta de tomate, pulpa de tomate, salsa de tomate, jengibre cristalizado y postre de hortalizas a base de frijoles (*namagashi*).

04.2.2.7 Productos de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas fermentadas:

Se entiende por hortalizas fermentadas el producto encurtido formado por la acción de bacterias del ácido láctico, generalmente en presencia de sal<sup>50</sup>. Los productos tradicionales orientales de hortalizas fermentadas se preparan secando las hortalizas al aire y dejándolas a temperatura ambiente para que proliferen los microorganismos; a continuación, las hortalizas se guardan herméticamente en un ambiente anaeróbico y se les añade sal (para generar ácido láctico), especias y condimentos<sup>52</sup>. Entre estos productos figuran la pasta de pimiento rojo, productos de hortalizas fermentadas (algunos *tsukemono* que no se incluyen en la categoría 04.2.2.3), la soja fermentada (*natto*) y la “sauerkraut” (col fermentada).

04.2.2.8 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas:

Hortalizas que se presentan al consumidor cocidas al vapor, hervidas, cocidas al horno o fritas, con o sin recubrimiento. Algunos ejemplos son los siguientes: frijoles cocidos a fuego lento, patatas (papas) prefritas, gombo frito y hortalizas cocidas en salsa de soja (*tsukudani*).

## **05.0 CONFITERÍA:**

Comprende todos los productos de cacao y chocolate (05.1), otros productos de confitería (05.2), goma de mascar (05.3) y decoraciones y glaseados (05.4).

### **05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y sucedáneos del chocolate:**

Esta categoría se ha subdividido para dar cabida a la variedad de productos a base de cacao y chocolate normalizados y no normalizados.

#### **05.1.1 MEZCLAS DE CACAO (EN POLVO) Y CACAO EN PASTA/TORTA DE CACAO:**

Comprende una variedad de productos que se utilizan en la elaboración de otros productos de chocolate o en la preparación de bebidas a base de cacao. La mayoría de los productos de cacao tienen su origen en la almendra de cacao descortezada, que se obtiene de los granos de cacao limpios y descascarillados. El cacao

<sup>51</sup> Norma del Codex para los Concentrados de Tomate Elaborados (CXSN 057-1981).

<sup>52</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y W.-W. Huang, Ed., Capítulo 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs. 320 a 323.

en pasta se obtiene mediante la desintegración mecánica de la almendra de cacao descortezada. Según el producto acabado de chocolate que se desee obtener, la almendra de cacao descortezada o el cacao en pasta pueden someterse a un proceso de alcalinización que suavice el sabor. El polvo de cacao es el cacao descascarillado que se obtiene durante el aventamiento y la eliminación de gérmenes. El cacao en polvo se obtiene reduciendo el contenido de grasa del cacao en pasta o licor de cacao mediante el prensado (incluido el prensado con expulsor) y el moldeado en una torta prensada de cacao. La torta prensada de cacao se desmenuza y se muele hasta conseguir cacao en polvo. El licor de cacao es una pasta fluida homogénea producida a partir de la almendra de cacao descortezada, tostada, desecada, desmenuzada y molida. Las mezclas de cacao y azúcar contienen solamente cacao en polvo y azúcar. El chocolate en polvo para bebidas se elabora a base de licor de cacao o cacao en polvo y azúcar, y se le pueden añadir aromas (por ejemplo, vainillina)<sup>53 54</sup>. Algunos ejemplos de estos productos son los siguientes: chocolate en polvo para bebidas; cacao para el desayuno; polvo de cacao (fino), almendras de cacao descortezadas, pasta y torta de cacao; licor de chocolate; mezclas de cacao (en polvo para preparar la bebida caliente); mezcla de cacao y azúcar y mezclas secas para dulces a base de cacao y azúcar. Las bebidas de cacao y la leche con chocolate acabadas se incluyen en la categoría 01.1.2 y la mayoría de los productos de chocolate acabados se incluyen en la categoría 05.1.4.

#### 05.1.2 MEZCLAS DE CACAO (JARABES)

Productos que pueden producirse añadiendo amilasa bacteriana al licor de cacao. La enzima evita que el jarabe se espese o se deposite, mediante la solubilización y dextrinización del almidón del cacao. Comprende productos como el jarabe de chocolate utilizado para preparar leche chocolatada o chocolate caliente<sup>54</sup>. El jarabe de chocolate es diferente de la salsa de chocolate (por ejemplo para los helados “sundae”) que figura en la categoría 05.4.

#### 05.1.3 PRODUCTOS PARA UNTAR A BASE DE CACAO, INCLUIDOS LOS RELLENOS A BASE DE CACAO:

Productos en los que el cacao se mezcla con otros ingredientes (generalmente a base de grasas) a fin de preparar una pasta para untar que se utiliza para extender en el pan o como relleno de productos de pastelería fina. Entre estos productos se incluyen, por ejemplo, la manteca de cacao<sup>55</sup>, los rellenos para bombones y chocolatinas, el relleno para tartas de chocolate y las pastas para untar pan a base de chocolate con nueces (producto del tipo *Nutella*).

#### 05.1.4 PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE

El chocolate se produce a partir de la almendra de cacao descortezada, cacao en pasta, tortas prensadas de cacao, cacao en polvo o licor de cacao con o sin azúcar añadido, manteca de cacao, sustancias aromatizantes o saborizantes e ingredientes optativos (por ejemplo, nueces)<sup>54, 56</sup>. Comprende nueces y frutas recubiertas de chocolate (por ejemplo, pasas), pero no incluye las nueces recubiertas de yogur, cereales o miel (categoría 15.2). Algunos ejemplos son: bombones, dulces de manteca de cacao (a base de manteca de cacao, sólidos secos de leche y azúcar)<sup>57</sup>, chocolate blanco, pepitas de chocolate (por ejemplo, para hornear), chocolate con leche, chocolate cremoso, chocolate dulce, chocolate amargo, chocolate relleno (chocolate con una textura distinta en el interior y un recubrimiento externo, excluidos las tortas, galletas y pasteles y los productos de panadería fina de las categorías 07.2.1 y 07.2.2), y el chocolate compuesto (chocolate con sustancias comestibles añadidas, excluidos el almidón de harina y la grasa, a no ser que estén expresamente permitidos)<sup>58</sup>.

#### 05.1.5 PRODUCTOS DE IMITACIÓN Y SUCEDÁNEOS DEL CHOCOLATE:

Comprende los productos similares al chocolate no elaborados a base de cacao pero que tienen propiedades organolépticas parecidas. Por ejemplo, las pepitas de algarroba.

---

<sup>53</sup> Norma del Codex para Cacao en Polvo (cacao) y las Mezclas de Cacao y Azúcares (CXSN 105-2001 Rev. 1); Norma del Codex para el Cacao en Pasta (licor de Cacao/chocolate) y la Torta de Cacao (CXSN 141-2001 REv.1).

<sup>54</sup> *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 708 a 711.

<sup>55</sup> Norma del Codex para la Manteca de Cacao (CXSN 086-2001 Rev.1)

<sup>56</sup> Norma del Codex para el Chocolate (CXSN 087-1981).

<sup>57</sup> Norma del Codex para Dulce de Manteca de Cacao (CXSN 147-1985).

<sup>58</sup> Norma del Codex para el Chocolate Compuesto y Relleno (CXSN 142-1983).

### **05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.:**

Comprende todos los tipos de productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos fabricados con edulcorantes de gran intensidad no nutritivos. Entre estos se incluyen, por ejemplo, el regaliz, el caramelo duro (elaborado con agua y azúcar (jarabe simple), color y aromatizante); los caramelos (contienen jarabe de azúcar, grasas, color y aromatizante); los caramelos blandos (por ejemplo, gominolas en forma de judía, pasta de jalea de fruta recubierta de azúcar, elaborada con azúcar, gelatina, pectina, colores y sabores); pastillas y tabletas (laminadas, con formas y rellenas de caramelo a base de azúcar); turrónes (nueces molidas y tostadas, azúcar, cacao; se puede utilizar también como relleno para los productos de chocolate), y mazapán (pasta de almendra y azúcar). Estos productos pueden bañarse en recubrimientos de chocolate o azúcar<sup>59</sup>; tales recubrimientos se incluyen en la categoría 05.4. Incluye además especialidades orientales, como, por ejemplo, la gelatina de frijoles dulce (*yokan*) y la jalea de agar para el *mitsumame*.

### **05.3 Goma de mascar:**

Producto a base de goma natural o sintética que contiene saborizantes, edulcorantes (nutritivos o no nutritivos), aromatizantes y otros aditivos<sup>59</sup>. Comprende el chicle de globos y los productos de goma para refrescar el aliento.

### **05.4 Decoraciones (por ejemplo, para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces:**

Comprende glaseados y escarchados listos para el consumo, para pasteles, galletas, y tartas y pan y repostería a base de harina, así como combinaciones de estos productos. Incluye también recubrimientos a base de azúcar y chocolate para caramelos, productos de confitería y productos al horno, como recubrimientos de chocolate para bombones, turrón de caramelo y recubrimiento de azúcar para pastillas. Las salsas dulces y los revestimientos comprenden la salsa de caramelo (“butterscotch”) que se utiliza, por ejemplo, en los helados “sundae”. Estas salsas dulces son diferentes de los jarabes (como el de arce, de caramelo y los jarabes aromatizados para los helados de pastelería fina) incluidos en la categoría 11.4. Los revestimientos a base de fruta se incluyen en la categoría 04.1.2.8. La salsa de chocolate se incluye en la categoría 05.1.2.

## **06.0 CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS [(INCLUIDA LA SOJA)], EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 07.0:**

Incluye formas no elaboradas (06.1) y distintas formas elaboradas de cereales y productos a base de cereales.

### **06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz:**

Incluye cereales y granos enteros, descascarillados y no elaborados son ejemplos de los productos de esta categoría: la cebada, el maíz, el lúpulo (para fabricar cerveza), la avena, el arroz (incluido el arroz enriquecido, instantáneo y sancochado), el sorgo, la soja y el trigo.

### **06.2 Harinas y almidones:**

**Incluye los productos molidos básicos obtenidos de granos de cereales, raíces, tubérculos, legumbres o leguminosas vendidos como tales o utilizados como ingredientes (por ejemplo, en productos horneados).** La harina se obtiene de granos, cereales y tubérculos (por ejemplo, la mandioca). El almidón se separa de la pasta de harina lavada, si bien otras fuentes de almidón tal vez requieran una elaboración adicional<sup>60</sup>. Esta categoría comprende las pastas de harina para pan y pastelería a base de harina, harina para pan y repostería, **fideos y pasta**, y mezclas de harina (mezclas físicas de harinas de distintos cereales o granos, que son diferentes de las mezclas para productos de pastelería (mezclas secas que contienen harina y otros ingredientes, categoría 07.2.3)). Ejemplos de estos productos son: la harina de trigo duro, la harina que no precisa levadura, la harina enriquecida, la harina instantánea, la harina de maíz, el salvado, la fécula de patata, la harina de soja tostada (*kinako*), la harina de «konjac» (gelatina en polvo de lengua de diablo, *konnayaku-ko*), el salvado de arroz (*komenuka*), el almidón de tapioca (para jarabes), el almidón hidrolizado, el almidón para moldes y polvos de hornear.

<sup>59</sup> *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 634 a 636.

<sup>60</sup> *Ibid.*, págs. 510-512

### 06.2.1 HARINAS:

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

### 06.2.2 ALMIDONES:

El almidón es un ~~hidrato de carbono~~ polímero de glucosa presente en forma granular en determinadas especies vegetales, sobre todo cereales, tubérculos y legumbres (por ejemplo, maíz, trigo, arroz, tapioca, patata, etc.). El polímero consta de unidades de anhidro D-glucosa unidas. El almidón se obtiene de la harina o de la molturación en remojo del maíz o granos de cereales, si bien otras fuentes de almidón pueden requerir una elaboración adicional<sup>60</sup>. Entre estos productos se incluyen, por ejemplo: el almidón de tapioca (para jarabes), el almidón natural, el almidón hidrolizado, el almidón de moldes y los polvos de hornear.

### 06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena:

Incluye todos los productos de cereales listos para el consumo, instantáneos, y los utilizados normalmente en desayunos calientes. Ejemplos de estos productos son: cereales para el desayuno tipo Granola, harina de avena instantánea, fécula de patata, copos de maíz, trigo o arroz hinchado, cereales mixtos para el desayuno (por ejemplo, arroz, trigo y maíz), cereales para el desayuno elaborados con soja o salvado y cereales para el desayuno extruidos elaborados con harina o granos de cereales en polvo.

06.4 Pastas y fideos y productos análogos (como fécula de arroz en hojas y «vermicelli» de arroz): En su 34ª reunión, el CCFAC revisó esta categoría de alimentos tal y como figura a continuación, en el entendimiento de que en las pastas y fideos deshidratados se necesitarían muy pocos o ningún aditivo.<sup>61</sup>

#### 06.4.1 PASTAS Y FIDEOS FRESCOS Y PRODUCTOS ANÁLOGOS:

Productos que no están tratados (esto es, no están calentados, **hervidos, cocidos al vapor**, cocidos, pregelatinados o congelados) ni deshidratados. Se destinan al consumo poco después de su preparación. Entre ellos se incluyen: fideos sin hervir y “masa” o corteza para rollitos de primavera, wontons y *shuo mai*.

#### 06.4.2 PASTAS Y FIDEOS DESHIDRATADOS Y PRODUCTOS ANÁLOGOS:

Productos que no están tratados (esto es, que no están calentados, **hervidos, cocidos al vapor**, cocidos, pregelatinados o congelados) y que están deshidratados. Ejemplos de estos productos son los siguientes: formas desecadas de espaguetis, “vermicelli” de frijoles, “vermicelli” de arroz, macarrones y fideos de arroz.

#### 06.4.3 PASTAS Y FIDEOS PRECOCIDOS Y PRODUCTOS ANALOGOS:

Productos que están tratados (es decir, calentados, **hervidos, cocidos al vapor**, cocidos, pregelatinados o congelados). Estos productos pueden venderse directamente al consumidor (por ejemplo, ñoquis precocidos y enfriados que deben calentarse antes del consumo) o pueden ser el componente amiláceo de comidas preparadas (por ejemplo, platos principales congelados que deben calentarse para servir y que contienen espaguetis, macarrones o fideos; espaguetis en lata y platos principales de albóndigas). También se incluyen los fideos instantáneos orientales (por ejemplo, *sokuseki-men*; **por ejemplo, ramen precocido, udon**, fideos de arroz), que están pregelatinados y se calientan y secan antes de venderlos al consumidor.

### 06.5 Postres a base de cereales y almidón (como pudines de arroz, pudines de mandioca):

Postres que contienen como ingrediente principal cereales, almidón o granos. Se incluyen también los rellenos para postres a base de cereales o almidón. Ejemplos de estos productos son: el pudín de arroz, el pudín de sémola, el pudín de tapioca, las bolas de harina de arroz (*dango*), un postre de pasta de harina de trigo fermentada con levadura y cocida al vapor (*musipan*) y un pudín a base de almidón (*namagashi*) que se consume como postre.

---

<sup>61</sup> Ibid., págs. 510-512

<sup>62</sup> ALINORM 03/12, párr. 55.

<sup>61</sup> ALINORM 03/12, párr. 55.

### **06.6 Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar productos a base de pescado o aves de corral):**

Productos que contienen cereales o granos en copos o molidos que se combinan con otros ingredientes (por ejemplo, huevos, agua, leche) y se utilizan para recubrir pescado o aves de corral. Estos productos se suelen vender en forma de mezcla seca del componente de cereal o grano. Entre estos productos se incluye la mezcla para rebozar *Tempura*. Las masas (por ejemplo, para empanar) figuran en la categoría de alimentos 07.1.4, y otras mezclas (por ejemplo, para pan o tortas) en la categoría 07.2.3.

### **06.7 Tortas de arroz (sólo del tipo oriental):**

Productos preparados con arroz remojado, escurrido, cocido al vapor y amasado en forma de tortas (como el *mochi* japonés y el *teuck* coreano)<sup>62</sup>. Los aperitivos elaborados con granos de arroz, llamados también «tortas de arroz» se clasifican en la categoría 15.1, y las tortas de arroz para postre en la categoría 06.5. La categoría 06.7 comprendería también los productos de arroz elaborado y de arroz enriquecido, tales como los productos precocidos que se venden en lata, refrigerados o congelados; y los productos de arroz elaborado vendidos en bolsas de esterilización. El objeto es distinguir esta categoría de la del apartado 06.1 (granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz) que debe contener solamente cereales y granos enteros, descascarillados y no elaborados.

### **[06.8 Productos a base de soja]:**

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

### **07.0 PRODUCTOS DE PANADERÍA:**

Incluye las categorías relativas al pan y los productos de panadería ordinaria (07.1) y los productos de panadería fina dulces, salados y aromatizados (07.2).

#### **07.1 Pan y productos de panadería ordinaria:**

Incluye todos los tipos de productos de panadería que no son dulces y los productos derivados del pan.

##### **07.1.1 PANES Y PANECILLOS:**

Incluye los panes de levadura y las especialidades de pan. Ejemplos de estos productos son: el pan blanco, el pan de centeno, el pan “pumpernickel”, el pan con pasas, el pan de trigo entero, el pan francés, el pan de malta, los panecillos para hamburguesas, los panecillos de trigo entero y el pan de soda.

##### **07.1.2 “CRACKERS” (EXCLUIDOS LOS “CRACKERS” DULCES):**

El término “cracker” se refiere a una galleta fina y crujiente normalmente elaborada con una masa sin endulzar. Los “cracker” aromatizados (por ejemplo, con sabor a queso) que se consumen como aperitivos figuran en la categoría 15.1. Ejemplos de estos productos son: los “crackers” de soda, las tostadas de centeno y “matzohs”.

##### **07.1.3 OTROS PRODUCTOS DE PANADERÍA ORDINARIA (P. EJ., BAGELS, PITA, MUFFINS INGLESES, ETC.):**

Comprende todos los demás productos de panadería ordinaria, como el pan de maíz y las galletas. El término «galleta» de esta categoría se refiere a una torta pequeña de pan friable, fermentada con levadura o bicarbonato de soda. No se refiere a los “biscuit” ingleses, que son galletas o “crackers” dulces de la categoría 07.2.1.

##### **07.1.4 PRODUCTOS SIMILARES AL PAN, INCLUIDOS LOS RELLENOS A BASE DE PAN Y EL PAN RALLADO:**

Incluye productos a base de pan como los picatostes, los rellenos a base de pan y mezclas para rellenos, y las masas preparadas (por ejemplo, para galletas). Las mezclas de pan se incluyen en la categoría de alimentos 07.2.3.

---

<sup>63</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C. Y. W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 1: Rice Products, B. S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pág. 16

<sup>62</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C. Y. W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 1: Rice Products, B. S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pág. 16

#### 07.1.5 PANES Y BOLLOS DULCES AL VAPOR:

Productos de trigo o arroz fermentados al estilo oriental, cocidos al vapor. Pueden tener o no relleno. En China, los productos sin relleno se llaman “pan al vapor” (*mantou*) y los que tienen relleno “bollos al vapor” (*baozi* o *bao*). Se pueden preparar también bollos enrollados de distintas formas (*huajuan*)<sup>63</sup>. Ejemplos: bolas rellenas y bollos al vapor con relleno de carne, mermelada u otros rellenos (*manjyu*).

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

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

##### 07.2.1 TORTAS, GALLETAS Y PASTELES (P. EJ., RELLENOS DE FRUTA O DE CREMA):

Los términos “cracker dulce” o “galleta dulce” utilizados en esta categoría se refieren a un producto tipo galleta que puede comerse como postre. Ejemplos de estos productos son los siguientes: galletas de mantequilla, tarta de queso, barritas de cereales rellenas de fruta, bizcocho sencillo (incluido *kasutera*), bizcocho (tipo de postre con fécula (*namagash*)), *western cakes*, *moon cakes*, pastelitos, pasteles rellenos de fruta (por ejemplo, pastel de manzana), galletas de harina de avena, galletas de azúcar y “*biscuits*” ingleses (galletas o “crackers” dulces).

##### 07.2.2 OTROS PRODUCTOS DE PANADERÍA FINA (P. EJ., “DONUTS”, PANECILLOS DULCES, “SCONES” (BOLLOS INGLESES) Y “MUFFINS”):

Incluye productos que pueden consumirse como postre o desayuno. Algunos ejemplos de estos productos son los siguientes: tortitas o panqueques, gofres, bollos dulces rellenos (*anpan*), pastas danesas, gofres o cucuruchos para helados, pastelería a base de harina, dulce de bizcocho borracho tipo “trifles”.

##### 07.2.3 MEZCLAS PARA PASTERÍA FINA (P. EJ., TORTAS, TORTITAS O PANQUEQUES):

Mezclas que contienen ingredientes secos a los que se añaden ingredientes húmedos (por ejemplo, agua, leche, aceite, mantequilla, huevos) para preparar la masa del producto de panadería. Entre éstas se incluyen la mezcla para pan, mezcla para tortas, mezcla para dulces a base de harina, mezcla para tortitas o panqueques, mezcla para pasteles y mezcla para gofres. La masa preparada figura en la categoría de alimentos 07.1.4.

#### 08.0 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, INCLUIDOS LOS DE AVES DE CORRAL Y CAZA:

Esta categoría incluye todos los tipos de productos cárnicos, de aves de corral y de caza, en piezas y cortados o picados, frescos (08.1) y elaborados (08.2 y 08.3).

##### 08.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza:

Los productos frescos no suelen contener aditivos. Sin embargo, en algunas circunstancias los aditivos son necesarios. Por ejemplo, en los sellos de certificación que se estampan sobre la superficie de los cortes de carne fresca se utilizan colores que se indican en el SCA con la anotación “para señalar o marcar”. Además, antes de su comercialización para el consumo se pueden recubrir los productos de carne con glaseados o especias (por ejemplo, jamón glaseado y pollo para asar a la parrilla). En el SCA, esto se señala con la anotación “para utilizar como glaseado o recubrimiento (tratamiento de superficie)”. Se debe señalar que los recubrimientos comercializados como tales se incluyen en las categorías de alimentos 04.1.2.8 (escarchados de fruta, por ejemplo, para jamón) y 12.2 (aderezos con especias).

##### 08.1.1 CARNE FRESCA, INCLUIDA LA DE AVES DE CORRAL Y DE CAZA EN PIEZAS ENTERAS O EN CORTES:

Canales y cortes de carne, fresca cruda sin elaborar incluida la de aves de corral y caza. Entre estos productos se incluyen: canales de vacuno y de cerdo; sangre fresca de vacuno; pollos frescos enteros y en partes; cortes de carne de vacuno fresca (por ejemplo, filetes); órganos de vacuno (por ejemplo, corazón, riñones); tripa fresca; y costillas de cerdo.

---

<sup>64</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C. Y. W. Ang, K. S. Liu, & Y.- W. Huang, Eds., Chapter 4: Wheat Products: 2. Breads, Cakes, Cookies, Pastries, and Dumplings, S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs. 72-73.

<sup>63</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C. Y. W. Ang, K. S. Liu, & Y.- W. Huang, Eds., Chapter 4: Wheat Products: 2. Breads, Cakes, Cookies, Pastries, and Dumplings, S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs. 72-73.

#### 08.1.2 CARNE FRESCA PICADA, INCLUIDA LA DE AVES DE CORRAL Y DE CAZA:

Carne cruda y sin elaborar incluida la de aves de corral y caza, picada o deshuesada mecánicamente. Ejemplos de estos productos son: carne de vacuno fresca (hamburguesas); “boerewors”; salchichas frescas para el desayuno; “gehackt” (carne picada); longaniza (salchicha fresca sin curar); albóndigas frescas; piezas de aves de corral deshuesadas mecánicamente, trituradas y moldeadas (empanadas o recubiertas, o sin empanar ni recubrir); y salchichas frescas (por ejemplo, de vacuno, italianas y de cerdo).

#### 08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza elaborados, en piezas enteras o en cortes:

Abarca varios tratamientos para los cortes de carne no tratados térmicamente (08.2.1) y para los cortes de carne tratados térmicamente (08.3.2).

#### 08.2.1 PRODUCTOS CÁRNICOS, DE AVES DE CORRAL Y DE CAZA ELABORADOS SIN TRATAR TÉRMICAMENTE EN PIEZAS ENTERAS O EN CORTES:

Esta categoría comprende varios métodos de tratamiento (por ejemplo, curado, salazón, secado y encurtido) que conservan la carne y prolongan su duración en el almacenamiento.

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

Los productos salados se tratan con cloruro de sodio. Los productos curados en seco (encurtidos en seco) se preparan frotando directamente la superficie de la carne con sal. Los productos curados encurtidos en líquido se preparan sumergiendo la carne en una solución de salmuera. Los productos curados por bombeo se preparan inyectando salmuera en la carne. El curado puede realizarse también agregando aditivos como nitrato sódico y/o nitrito sódico. Los productos ahumados se incluyen también en esta categoría<sup>64</sup>. Ejemplos de estos productos son los siguientes: tocino (curado, curado en seco, curado por inmersión, curado por bombeo); tocino de los flancos; “corned beef”; carne de vacuno marinada; y diferentes tipos de productos encurtidos orientales: carne encurtida con miso (*miso-zuke*), carne encurtida con *koji* (*koji-zuke*) y carne encurtida con salsa de soja (*shoyu-zuke*).

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

Los cortes de carne pueden curarse o salarse como se describe en la categoría 08.2.1.1 y, a continuación, secarse, o bien secarse solamente. El secado se realiza con aire caliente o al vacío<sup>64</sup>. Entre estos productos figuran los siguientes: cerdo salado y desecado, carne deshidratada y jamón tipo “prosciutto”.

##### 08.2.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza elaborados fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes:

Los productos fermentados son un tipo de producto encurtido que se obtiene mediante la acción de las bacterias del ácido láctico en presencia de sal. Ejemplos de estos productos son: carne de vacuno aderezada, y las manitas de cerdo encurtidas (fermentadas).

#### 08.2.2 PRODUCTOS CÁRNICOS, DE AVES DE CORRAL Y DE CAZA ELABORADOS TRATADOS TÉRMICAMENTE, EN PIEZAS ENTERAS O EN CORTES:

Comprende los cortes de carne cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secados y cocidos), tratados térmicamente (incluidos los esterilizados) y enlatados. Ejemplos de estos productos son: el jamón curado y cocido; el lomo de cerdo curado y cocido; la carne de pollo en lata; y las piezas de carne hervidas en salsa de soja (*tsukudani*).

#### 08.2.3 PRODUCTOS CÁRNICOS, DE AVES DE CORRAL Y DE CAZA ELABORADOS CONGELADOS, EN PIEZAS ENTERAS O EN CORTES:

Incluye los cortes de carne crudos y cocidos que se han congelado. Ejemplos de estos productos son: los pollos enteros congelados, las piezas de pollo congeladas y los filetes de vacuno congelados.

---

<sup>65</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer- Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 439-445.

<sup>64</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer- Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 439-445.

### **08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados elaborados:**

Comprende varios tratamientos para los productos no tratados térmicamente (08.3.1) y para los tratados térmicamente (08.3.2).

#### **08.3.1 PRODUCTOS CÁRNICOS, DE AVES DE CORRAL Y DE CAZA PICADOS ELABORADOS SIN TRATAR TÉRMICAMENTE:**

Esta categoría incluye varios métodos de tratamiento (por ejemplo, adobar, salar, secar y encurtir) que conservan la carne y prolongan su duración en el almacenamiento.

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

Los productos salados se tratan con cloruro de sodio. Los productos curados en seco (encurtidos en seco) se preparan frotando directamente la superficie de la carne con sal. Los productos curados encurtidos en líquido se preparan sumergiendo la carne en una solución de salmuera. Los productos curados por bombeo se preparan inyectando salmuera en la carne. El curado puede realizarse también agregando aditivos como nitrato sódico y/o nitrito sódico. Los productos ahumados se incluyen también en esta categoría<sup>64</sup>. Ejemplos de estos productos son: chorizo, productos tipo salami, salchichón, tocino (salchicha fresca o curada), salchichón a la pimienta, salchicha ahumada.

##### **08.3.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados elaborados curados (incluidos los salados) y secos y sin tratar térmicamente.**

Los productos picados o deshuesados mecánicamente pueden curarse o salarse, como se describe en la categoría 08.3.1.1, y, a continuación, secarse, o bien secarse solamente. El secado se realiza con aire caliente o al vacío<sup>64</sup>. Ejemplos de estos productos son: pasturmas, embutidos secos, embutidos curados y secados, cecina de vacuno, salchichas chinas (incluida la salchicha de cerdo tradicional curada o ahumada), sobrasada.

##### **08.3.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente.**

Los productos fermentados son un tipo de producto encurtido que se obtiene mediante la acción de las bacterias del ácido láctico en presencia de sal. Algunos tipos de embutidos pueden estar fermentados.

#### **08.3.2 PRODUCTOS CÁRNICOS, DE AVES DE CORRAL Y DE CAZA PICADOS, ELABORADOS Y TRATADOS TÉRMICAMENTE:**

Incluye los productos picados cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secos y cocidos), tratados térmicamente (incluida la esterilización) y enlatados. Entre estos productos se incluyen: hamburguesas de vacuno preparadas para la parrilla; foie gras y patés; carne en gelatina; carne picada cocida y curada; carne picada hervida en salsa de soja (*tsukudani*); “corned beef” en lata; fiambre en conserva; pastas de carne; hamburguesas de carne cocida; productos cocidos tipo salami; albóndigas cocidas; salchichas de Estrasburgo; salchichas para desayuno; salchichas para tostar y servir; y terrinas (mezcla de carne picada y cocida).

#### **08.3.3 PRODUCTOS CÁRNICOS, DE AVES DE CORRAL Y DE CAZA PICADOS, ELABORADOS Y CONGELADOS:**

Esta categoría incluye los productos cárnicos picados o deshuesados mecánicamente, crudos o cocidos total o parcialmente, que se han congelado. Ejemplos de estos productos son: hamburguesas congeladas; barritas de pollo empanadas o rebozadas y congeladas.

### **08.4 Tripas comestibles (p. ej., para embutidos):**

Tripas o tubos elaborados con colágeno, celulosa o material sintético de calidad alimentaria, o bien de origen natural (por ejemplo, intestinos de cerdo o de cordero) que contienen la mezcla del embutido<sup>64</sup>.

### **09.0 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, Y EQUINODERMOS:**

Esta amplia categoría se subdivide en categorías para el pescado fresco (09.1) y para diversos productos pesqueros elaborados (09.2-09.4). **Se incluyen en ella los vertebrados acuáticos (pescado y mamíferos acuáticos (por ejemplo, ballenas)) y los invertebrados acuáticos (por ejemplo, medusas), así como los moluscos (por ejemplo, almejas y caracoles), los crustáceos (por ejemplo, camarones cangrejos, langostas) y los equinodermos (por ejemplo, erizos de mar, cohombres de mar).** Los productos



pesqueros se pueden recubrir, por ejemplo con glaseados o con especias, antes de su comercialización para el consumo (por ejemplo, filetes de pescado congelados y glaseados). En el SCA, esto se indica con una anotación relativa al “uso como glaseado o recubrimiento (tratamiento de superficie)”.

#### **09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:**

El término “fresco” se refiere al pescado y los productos pesqueros cuya única elaboración ha consistido en refrigerarlos, guardarlos en hielo o congelarlos una vez capturados en el mar, en lagos o en otras masas de agua para evitar su descomposición y deterioro<sup>65</sup>.

##### **09.1.1 PESCADO FRESCO:**

Incluye la carne fresca de ballena, el bacalao, el salmón, la trucha, etc.; y las huevas frescas de pescado.

##### **09.1.2 CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y EQUINODERMOS FRESCOS:**

Incluye camarones, almejas, cangrejos, langostas, caracoles, etc. frescos.

#### **09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:**

Esta categoría se refiere a los productos pesqueros que están congelados y que pueden precisar más cocción, así como a los productos cocidos, ahumados, desecados y salados, listos para el consumo.

##### **09.2.1 PESCADO, FILETES DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:**

Pescado fresco, **incluido el cocido parcialmente**, sometido a congelación o congelación rápida en el mar o en tierra para su posterior elaboración<sup>65</sup>. Ejemplos de estos productos son: almejas, filetes de bacalao, cangrejo, pez de escama, eglefino, merluza, langosta, pescado picado, camarones y gambas, congelados o congelados rápidamente; huevas congeladas de pescado; surimi congelado; y carne de ballena congelada.

##### **09.2.2 PESCADO, FILETES DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS REBOZADOS CONGELADOS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:**

Producto sin cocinar a base de pescado o porciones de pescado, con aderezo a base de huevo y migas de pan o rebozado. Ejemplos de estos productos son: camarones crudos congelados empanados o rebozados y filetes, porciones de pescado y barritas de pescado empanados o rebozados, congelados o congelados rápidamente<sup>66</sup>.

##### **09.2.3 PRODUCTOS PESQUEROS PICADOS, AMALGAMADOS Y CONGELADOS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:**

Producto sin cocinar preparado con piezas de productos pesqueros picados en una salsa cremosa.

##### **09.2.4 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS COCIDOS Y/O FRITOS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:**

Incluye todos los productos cocidos listos para el consumo, tal como se describen en las subcategorías.

###### **09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos:**

Los productos cocidos incluyen los elaborados al vapor, hervidos o preparados con cualquier otro método de cocción, salvo los fritos (véase 09.2.4.3). El pescado puede estar entero, en porciones o picado. Algunos ejemplos son: embutidos de pescado, productos pesqueros hervidos reducidos por cocción en salsa de soja (*tsukudani*); los productos de surimi cocidos (*kamaboko*); los productos de *kamaboko* cocidos con aroma de cangrejo (*kanikama*); las huevas de pescado cocidas; el surimi cocido; **los productos de surimi cocidos y modelados en forma de tubo (*chikuwa*)**; y la pasta de pescado y langosta cocidos (productos análogos al surimi). En 09.3.4 se incluyen otras pastas de pescado (de tipo oriental).

---

<sup>66</sup> Ibid., págs. 464-468.

<sup>65</sup> Ibid., págs. 464-468.

<sup>67</sup> Norma del Codex para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (CX SN 166- 1995 Rev. 1)

<sup>66</sup> Norma del Codex para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (CX SN 166- 1995 Rev. 1)

#### 09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos:

Los productos cocidos incluyen los elaborados al vapor, hervidos o preparados con cualquier otro método de cocción, salvo los fritos (véase 09.2.4.3). Son ejemplos de estos productos: *crangon crangon* y *crangon vulgaris* cocidos (camarón pardo); camarones, almejas y cangrejos cocidos.

#### 09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos:

Productos listos para el consumo preparados a base de pescado o porciones de pescado, con o sin más condimentos a base de huevo, pan rallado o rebozado, que se fríen, cuecen, asan o preparan a la parrilla, y después se envasan o enlatan con o sin salsa o aceite.<sup>65</sup> Son ejemplos de esta categoría: el surimi frito listo para el consumo, los calamares fritos y los cangrejos de caparazón blando fritos.

#### 09.2.5 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS AHUMADOS, DESECADOS, FERMENTADOS Y/O SALADOS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:

El pescado ahumado normalmente se prepara a partir de pescado fresco congelado o congelado rápidamente que se deseca directamente o tras la ebullición, con o sin salazón, mediante la exposición del pescado a humo de serrín recién generado. El pescado desecado se prepara exponiéndolo al sol o desecándolo directamente o tras la ebullición en una instalación especial; se puede salar el pescado antes de desecarlo. El pescado salado se frota con sal o se introduce en una solución de sal. Este proceso de elaboración es diferente del que se describe en la categoría de alimentos 09.3 para el pescado marinado y escabechado. El pescado curado se prepara mediante salazón y posterior ahumado del pescado.<sup>65</sup> Algunos ejemplos son: las anchoas, el camarón y el sábalo salados; el cacho, la sepia y el pulpo ahumados; el jamón de pescado; las especies de la familia *Gadidae* desecadas y saladas; la pasta de pescado y huevas de pescado ahumadas y saladas; el bacalao negro, el sábalo y el salmón curados y ahumados; los mariscos desecados, el bonito desecado (*katsuobushi*) y el pescado hervido y desecado (*niboshi*).

#### **09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos:**

Incluye productos tratados con métodos tales como el marinado, el escabechado y la cocción parcial, que tienen un tiempo de conservación limitado.

#### 09.3.1 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS MARINADOS Y/O EN GELATINA, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:

Los productos marinados se elaboran remojando el pescado en vinagre o vino con o sin sal o especias añadidas. Se envasan en tarros o latas y tienen un tiempo de conservación limitado. Los productos en gelatina se pueden elaborar ablandando los productos pesqueros mediante cocción o vapor, añadiendo vinagre o vino, sal y conservantes, y solidificándolos en una gelatina. Entre otros ejemplos cabe mencionar: el “rollmops” (una especie de arenque marinado), la anguila de mar (cazón) en gelatina y el aspíic de pescado.<sup>65</sup>

#### 09.3.2 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS ESCABECHADOS Y/O EN SALMUERA, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS:

Con frecuencia los productos en escabeche se consideran un tipo de producto marinado. El escabechado es el resultado del tratamiento del pescado con una solución de sal y vinagre o alcohol (por ejemplo, vino).<sup>65</sup> Como ejemplos cabe mencionar: distintos tipos de productos orientales en escabeche: pescado escabechado en *kaji* (*kaji-zuke*), pescado escabechado en *poso* (*kasu-zuke*), pescado escabechado en *miso* (*miso-zuke*), pescado escabechado en salsa de soja (*shoyu-zuke*) y pescado escabechado en vinagre (*su-zuke*); la carne de ballena en escabeche, y el espadín y el arenque en escabeche.

#### 09.3.3 SUCEDÁNEOS DE SALMÓN, CAVIAR Y OTROS PRODUCTOS PESQUEROS A BASE DE HUEVAS:

Normalmente las huevas se elaboran lavándolas, salándolas y dejándolas madurar hasta que estén transparentes. Después, las huevas se envasan en un recipiente de vidrio o en otro tipo de recipiente adecuado. El término “caviar” se refiere sólo a las huevas de las especies de esturión (como la beluga). Los sucedáneos del caviar consisten en huevas de distintos pescados marinos y de agua dulce (como el bacalao y el arenque) que se salan, sazonan, colorean y pueden tratarse con conservantes.<sup>68</sup> Como ejemplos cabe

mencionar: las huevas de salmón saladas (*sujiko*), las huevas de salmón elaboradas y saladas (*kura*), las huevas de bacalao, las huevas de bacalao saladas (*tarako*) y el caviar de liebre de mar. En ocasiones, la hueva puede pasterizarse. En ese caso, se incluye en la categoría de alimentos 09.4, puesto que se trata cabalmente de un producto en conserva. Los productos a base de huevas congelados, cocidos o ahumados se incluyen en las categorías 09.2.1, 09.2.4.1 y 09.2.5, respectivamente; las huevas de pescado frescas se encuentran en la categoría 09.1.1.

#### 09.3.4 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS SEMICONSERVADOS, INCLUIDOS MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS (P. EJ., PASTA DE PESCADO), EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS INDICADOS EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 09.3.1 A 09.3.3:

Entre otros ejemplos cabe mencionar la pasta de pescado o crustáceo y la pasta de pescado oriental tradicional. Esta última se elabora a base de pescado fresco o del residuo derivado de la producción de salsa de pescado, que se combina con otros ingredientes como la harina de trigo, el salvado, el arroz o la soja. El producto puede luego fermentarse.<sup>67</sup> Las pastas de pescado o crustáceo cocidos (productos análogos al surimi) se hallan en las categorías 09.2.4.1 y 09.2.4.2, respectivamente.

#### 09.4 Pescado y productos pesqueros en conserva, incluidos los enlatados o fermentados y los moluscos, crustáceos y equinodermos:

Son productos de larga conservación, elaborados mediante la pasterización o el uso de autoclaves y que se envasan herméticamente al vacío a fin de garantizar la esterilidad. Los productos pueden envasarse en su propio jugo o en aceite o salsa añadidos.<sup>65</sup> De esta categoría se excluyen los productos cocidos completamente (véase la categoría 09.2.4). Entre otros ejemplos cabe mencionar: el atún, las almejas, el cangrejo, las huevas de pescado y las sardinas en conserva; las albóndigas de pescado sazonado; y el surimi (pasterizado térmicamente).

#### 10.0 HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO:

Incluye los huevos frescos en su cáscara (10.1), los productos que pueden ser sucedáneos de los huevos frescos (10.2) y otros tipos de productos a base de huevo (10.3 y 10.4).

##### 10.1 Huevos frescos:

Los huevos frescos en su cáscara no deben contener aditivos. Sin embargo, se pueden utilizar colores para decorar, teñir o sellar **la superficie exterior** de los huevos de cáscara. En el SCA se da cuenta de ello con la anotación “para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto (tratamiento de la superficie)”.

##### 10.2 Productos a base de huevo:

Productos que pueden utilizarse como sucedáneos de los huevos frescos en recetas o como alimento (como la tortilla). Se elaboran a base de huevos frescos, ya sea i) batiendo y purificando el huevo entero o ii) separando la clara de la yema del huevo y después batiendo y purificando cada una por separado. El huevo entero, la clara o la yema purificado se elabora luego para producir, huevos líquidos, congelados o en polvo, tal como se describe más adelante.<sup>68</sup>

##### 10.2.1 PRODUCTOS LÍQUIDOS A BASE DE HUEVO:

El huevo entero, la yema o la clara purificados se pasterizan y se conservan químicamente (por ejemplo, añadiendo sal).

##### 10.2.2 PRODUCTOS CONGELADOS A BASE DE HUEVO:

El huevo entero, la yema o la clara purificados se pasterizan y congelan.

##### 10.2.3 PRODUCTOS A BASE DE HUEVO EN POLVO Y/O CUAJADOS POR CALOR:

Se retiran los azúcares del huevo entero, la yema o la clara purificados, que a continuación se pasterizan y desecan.

---

<sup>69</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 9: Traditional Oriental Seafood Products, Y.-W. Huang & C.-Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 264.

<sup>67</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 9: Traditional Oriental Seafood Products, Y.-W. Huang & C.-Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 264.

<sup>68</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414.

### **10.3 Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados:**

Incluye los productos orientales tradicionales en conserva, tales como los huevos de pato curados en sal (*Hueidan*) y los "huevos milenarios" (*pidan*) tratados con álcali.<sup>69</sup>

### **10.4 Postres a base de huevo (p. ej., el flan):**

Incluye productos listos para el consumo y productos que hay que preparar a partir de una mezcla en polvo. Como ejemplos cabe mencionar las tartas y los flanes. Se incluyen también los rellenos de crema para los productos de pastelería fina (p. ej., tartas).

### **11.0 EDULCORANTES, INCLUIDA LA MIEL:**

Incluye todos los azúcares normalizados (11.1), los productos sin normalizar (por ejemplo en 11.2, 11.3, 11.4 y 11.6) y los edulcorantes naturales (11.5 – Miel).

#### **11.1 Azúcares refinados y en bruto:**

Edulcorantes nutritivos, ~~purificados total o parcialmente a partir de la sacarosa~~ **tales como** la sacarosa purificada total o parcialmente (obtenida, ~~por ejemplo,~~ **de la remolacha azucarera** ~~el azúcar de remolacha~~ **y la caña de azúcar** ~~el azúcar de caña~~), la glucosa (obtenida del almidón) o la fructosa, **que se incluyen en las subcategorías 11.1.1 a 11.1.5.**

##### **11.1.1 AZÚCAR BLANCO, DEXTROSA ANHIDRA, DEXTROSA MONOHIDRATO Y FRUCTOSA:**

El azúcar blanco es sacarosa purificada y cristalizada **con una polarización no menor de 99,7° Z**. La dextrosa anhidra es D-glucosa purificada y cristalizada ~~en~~ sin agua de cristalización. La dextrosa monohidrato es D-glucosa purificada y cristalizada con una molécula de agua de cristalización. La fructosa es D-fructosa purificada y cristalizada.<sup>70</sup>

##### **11.1.2 AZÚCAR EN POLVO Y DEXTROSA EN POLVO:**

El azúcar en polvo (azúcar glasé) es azúcar blanco finamente pulverizado con o sin antiaglomerantes añadidos. La dextrosa en polvo (dextrosa glasé) es dextrosa anhidra o dextrosa monohidrato finamente pulverizada, o una mezcla de ambas, con o sin antiaglomerantes añadidos.<sup>70</sup>

##### **11.1.3 AZÚCAR BLANDO BLANCO, AZÚCAR BLANDO MORENO, JARABE DE GLUCOSA, JARABE DE GLUCOSA DESHIDRATADO Y AZÚCAR DE CAÑA SIN REFINAR:**

El azúcar blando blanco es azúcar húmedo purificado, de grano fino, de color blanco. El azúcar blando moreno es azúcar húmedo, de grano fino, de color marrón claro a marrón oscuro. El jarabe de glucosa (~~jarabe de almidón~~) es una solución acuosa concentrada y purificada de sacáridos nutritivos obtenidos del almidón **y/o la inulina**.<sup>71</sup> El jarabe de glucosa deshidratado es jarabe de glucosa del que se ha separado parcialmente el agua. El azúcar de caña sin refinar es sacarosa parcialmente purificada, cristalizada a partir de jugo de caña parcialmente purificado sin más purificación.<sup>70</sup>

###### **11.1.3.1 Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas:**

Se trata del jarabe de glucosa deshidratado, tal como se describe en 11.1.3, utilizado para elaborar los productos de confitería que se incluyen en la categoría de alimentos 05.2 (p. ej., caramelos blandos o duros).

###### **11.1.3.2 Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas:**

Se trata del jarabe de glucosa, tal como se describe en 11.1.3, utilizado para elaborar los productos de confitería que se incluyen en la categoría de alimentos 05.2 (p. ej., caramelos blandos o duros).

##### **11.1.4 LACTOSA:**

Es un constituyente natural de la leche que se obtiene normalmente del suero. Puede ser anhidra, ~~o~~ **contener una molécula de agua de cristalización, o ambas cosas ser una mezcla de ambas formas.**<sup>70</sup>

##### **11.1.5 AZÚCAR BLANCO DE PLANTACIÓN O REFINERÍA:**

Es sacarosa purificada y cristalizada **con una polarización no menor de 99,5° Z**.<sup>70</sup>

<sup>69</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 8: Traditional Poultry and Egg Products, T.C. Chen, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 240-244.

<sup>70</sup> Norma del Codex para los Azúcares (CXSN 212-2001 Rev. 1).

<sup>71</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.

### **11.2 Azúcar moreno, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3:**

Incluye los azúcares en terrones de grano largo, de color marrón o amarillo, tales como el azúcar Demerara.

### **11.3 Soluciones y jarabes de azúcar, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3:**

Incluye subproductos del proceso de refinación del azúcar (como la melaza), el azúcar invertido (mezcla equimolar de glucosa y fructosa obtenida de la hidrólisis de sacarosa),<sup>71</sup> y otros edulcorantes, tales como el jarabe de maíz rico en fructosa, **el jarabe de inulina rico en fructosa** y el azúcar de maíz.

### **11.4 Otros azúcares y jarabes (como la xilosa, el jarabe de arce y los revestimientos de azúcar):**

Incluye todos los tipos de jarabe de mesa (como el jarabe de arce), los jarabes para productos de pastelería fina y helados (como jarabe de caramelo, jarabes aromatizados) y los revestimientos decorativos de azúcar (como cristales de azúcar coloreados para galletas).

### **11.5 Miel:**

La miel es la sustancia edulcorante natural elaborada por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o las secreciones de las plantas. Las abejas recogen el néctar o las secreciones, los transforman por combinación con sustancias específicas propias y lo almacenan en un panal para que madure y añeje.<sup>72</sup> Entre otros ejemplos cabe mencionar la miel de flores silvestres y la miel de trébol.

### **11.6 Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad:**

Incluye los productos que son mezclas de edulcorantes de gran intensidad (como el acesulfame potásico) o **de polioles (como el sorbitol)** con otros aditivos (como los agentes antiaglomerantes) que se comercializan para su utilización como sucedáneos del azúcar. Los productos pueden presentarse en polvo o en forma sólida (por ejemplo, terrones) o líquida.

### **12.0 SALES, ESPECIAS, SOPAS, SALSAS, ENSALADAS, PRODUCTOS PROTEÍNICOS, ETC:**

Se trata de una categoría amplia que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y gusto (12.1 – sal; 12.2 – especias; 12.3 – vinagres; y 12.4 – mostazas), determinados alimentos elaborados (12.5 – sopas; 12.6 – salsas; y 12.7 – ensaladas), y sucedáneos de productos cárnicos y pesqueros, así como productos análogos a los mismos (12.9 – productos proteínicos).

#### **12.1 Sal:**

Se trata principalmente de cloruro de sodio de calidad alimentaria. Incluye la sal de mesa, la sal yodada, la sal fluorada yodada y la sal dendrítica.

#### **12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (como el aderezo para fideos instantáneos):**

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

<sup>71</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.

<sup>72</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 636. Norma del Codex para la Miel (CXSN 012-2001 Rev. 2).

### **12.3 Vinagres:**

Se trata de un líquido obtenido de la fermentación de alcohol etílico derivado de una fuente apropiada (como el vino, la sidra), ~~o de la dilución de ácido acético~~. Entre otros ejemplos cabe mencionar el vinagre de sidra, el vinagre de vino, el vinagre de malta, ~~el vinagre balsámico~~, el vinagre de licor y el vinagre de fruta (vino).<sup>73</sup>

### **12.4 Mostazas:**

Es una salsa de condimento elaborada a partir de semillas de mostaza molidas y a menudo desgrasadas que se mezclan en una solución con agua, vinagre, sal, aceite y otras especias y se refina. Destacan la mostaza de Dijon y la mostaza "picante" (preparada a base de semillas con hollejo).<sup>74</sup>

### **12.5 Sopas y caldos:**

Incluye las sopas y los preparados listos para el consumo. Los productos finales pueden ser a base de agua (como el consomé) o leche (como la sopa de pescado).

#### **12.5.1 SOPAS Y CALDOS LISTOS PARA EL CONSUMO, INCLUIDOS LOS ENVASADOS, EMBOTELLADOS Y CONGELADOS:**

Se trata de productos elaborados a base de agua o leche que consisten en caldos de hortalizas, carne o pescado con o sin otros ingredientes (como hortalizas, carne, fideos). Como ejemplos cabe mencionar: cubitos, caldos, consomés, sopas a base de agua y nata (crema), sopas de pescado y sopas de marisco.

#### **12.5.2 MEZCLAS PARA SOPAS Y CALDOS:**

Se trata de la sopa concentrada que habrá de reconstituirse con agua y/o leche, con o sin otros ingredientes optativos añadidos (como hortalizas, carne, fideos). Cabe mencionar como ejemplos: los cubitos y polvos para caldo y las sopas en polvo y condensadas (p. ej., *mentsuyu*).

### **12.6 Salsas y productos análogos:**

Incluye las salsas, los "gravies", los aliños y las mezclas que hay que reconstituir antes de su consumo. Los productos listos para el consumo se dividen en una subcategoría de productos emulsionados (12.6.1) y otra de productos no emulsionados (12.6.2), mientras que la subcategoría de mezclas (12.6.3) abarca las mezclas de salsas emulsionadas y no emulsionadas.

#### **12.6.1 SALSAS EMULSIONADAS (P. EJ., MAYONESA, ADEREZOS PARA ENSALADAS):**

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

#### **12.6.2 SALSAS NO EMULSIONADAS (P. EJ., "KETCHUP", SALSAS A BASE DE QUESO, SALSAS A BASE DE NATA (CREMA) Y SALSA "GRAVY"):**

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

#### **12.6.3 MEZCLAS PARA SALSAS Y "GRAVIES":**

Producto concentrado, normalmente en polvo, que hay que mezclar con agua, leche, aceite u otro líquido para preparar una salsa o "gravy" acabados. Ejemplos de ese producto son las mezclas para salsa de queso, salsa holandesa, y los aliños para ensaladas (como el italiano o el tipo "ranch").

#### **12.6.4 SALSAS LIGERAS (P. EJ., SALSA DE SOJA, SALSA DE PESCADO):**

Incluye las salsas ligeras no emulsionadas y poco espesas que pueden elaborarse a base de agua. Estas salsas se utilizan más como condimento o ingrediente que como un "gravy" acabado (para emplear, por ejemplo, en

---

<sup>73</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720.

<sup>74</sup> *Ibid.*, p. 718.

el rosbi). Son ejemplos de estos productos: la salsa de ostra, la salsa de soja y la salsa de pescado tailandesa (*nam pla*).

**12.7 Emulsiones ensaladas (como la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3:**

Incluye las ensaladas preparadas, las emulsiones a base de leche para untar emparedados, las emulsiones sin normalizar para untar emparedados parecidas a la mayonesa y el aliño para “coleslaw” (ensalada de col).

**12.8 Levadura y productos similares:**

Incluye la levadura para pastelería que se utiliza en la elaboración de productos cocidos al horno. Incluye los productos *koji* orientales (arroz o trigo malteado con *A. oryzae*) utilizados en la producción de bebidas alcohólicas.

**12.9 Productos proteínicos:**

Incluye los productos de proteínas de cereales y proteínas vegetales que se asemejan o sustituyen a productos habituales como la carne, el pescado o la leche. Entre otros ejemplos, cabe mencionar: productos análogos de proteínas vegetales, leche de soja (**un sucedáneo de la leche elaborado con soja**), *fu* (una mezcla de gluten (proteína vegetal) y harina que se vende en polvo (cocido) o crudo y se utiliza como ingrediente, por ejemplo, en la sopa de miso), *paneer* (**proteína láctea cuajada por adición de ácido cítrico obtenido del zumo (jugo) de limón o lima o ácido láctico obtenido del suero, que se presiona hasta formar una masa sólida y se utiliza en las versiones vegetarianas de, por ejemplo, las hamburguesas**), sucedáneos proteínicos de la carne y el pescado y caseinatos (como la caseína ácida alimentaria).<sup>75</sup>

**13.0 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USOS NUTRICIONALES ESPECIALES:**

Por alimentos para regímenes especiales se entienden los elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades especiales de alimentación determinadas por unas condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o por enfermedades o trastornos específicos. La composición de estos alimentos deberá ser fundamentalmente diferente de los alimentos ordinarios con los que se comparan, en caso de que dichos alimentos existan<sup>76</sup>. Los alimentos dietéticos distintos de los de esta categoría se incluyen en las categorías de las normas correspondientes<sup>77</sup>.

**13.1 Preparados para lactantes y preparados complementarios:**

Alimentos ~~que son la única fuente de nutrición~~ **destinados a** lactantes y niños pequeños, tal como se definen en las subcategorías 13.1.1 y 13.1.2.

**13.1.1 PREPARADOS PARA LACTANTES:**

Preparado líquido para lactantes (niños de menos de 12 meses)<sup>78</sup>, ~~que puede servir de sucedáneo de la leche humana.~~ **Un sucedáneo de la leche materna para lactantes (niños de menos de 12 meses) de formulación específica para que sirva como única fuente de nutrición en los primeros meses de vida hasta el comienzo de una alimentación complementaria adecuada. El producto se consume en forma líquida listo para el consumo o ha de reconstituirse a partir de un polvo.** Los productos, **fuera de los incluidos en la categoría de alimentos 13.3.2,** pueden ser a base de soja, proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos, o de leche.

**13.1.2 PREPARADOS DE CONTINUACIÓN**

<sup>75</sup> Norma del Codex para los Productos a Base de Caseína Alimentaria (CXSN A-18-2001 Rev. 1).

<sup>71</sup> Norma General para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CXSN 146-1985).

<sup>76</sup> Norma General para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CXSN 146-1985).

<sup>72</sup> Por ejemplo, los refrescos dietéticos figuran en la categoría 14.1.4.1 y la mermelada baja en calorías en la 04.1.2.5.

<sup>77</sup> Por ejemplo, los refrescos dietéticos figuran en la categoría 14.1.4.1 y la mermelada baja en calorías en la 04.1.2.5.

<sup>73</sup> Norma del Codex para Preparados para Lactantes (CXSN 072-1981).

<sup>78</sup> Norma del Codex para Preparados para Lactantes (CXSN 072-1981).

Por preparados de continuación se entiende todo alimento destinado a ser utilizado como la parte líquida de la ~~dieta de destete~~ **alimentación complementaria** de los lactantes (de seis meses de edad o más) y niños pequeños (de uno a tres años)<sup>79</sup>. Pueden estar listos para el consumo o en polvo que debe reconstituirse con agua. Los productos, **fuera de los incluidos en la categoría de alimentos 13.3.2**, pueden ser a base de soja, proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos, o leche.

### **13.2 Alimentos de destete complementarios para lactantes y niños pequeños:**

Alimentos ~~destinados principalmente a lactantes durante el período de destete y~~ **para lactantes de seis meses de edad o más, y** para la adaptación progresiva de los lactantes y niños pequeños a la comida ordinaria. Los productos pueden estar listos para el consumo o en polvo que debe reconstituirse con agua, **leche u otro líquido adecuado**<sup>80</sup> ~~solamente~~. Estos alimentos excluyen los preparados para lactantes (13.1.1) y los preparados de continuación (13.1.2)<sup>81</sup>. Ejemplos: “alimentos” para lactantes, “para bebés ” y para niños pequeños a base de cereales, frutas, hortalizas y carne; galletas y bizcochos para niños pequeños.

### **13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales [, incluidos los destinados a lactantes y niños pequeños]:**

Alimentos para usos dietéticos especiales que se elaboran o preparan y presentan especialmente para el control dietético de ciertos pacientes y sólo pueden consumirse bajo control médico. Están destinados a la alimentación exclusiva o parcial de pacientes con una capacidad limitada o disminuida de tomar, digerir, absorber o metabolizar alimentos ordinarios o ciertos nutrientes contenidos en ellos, o que según el diagnóstico médico tienen otras necesidades especiales de nutrientes, cuyo control dietético no puede lograrse simplemente modificando la dieta normal, tomando otros alimentos para usos dietéticos especiales o mediante una combinación de ambos medios<sup>82</sup>.

#### **/13.3.1 ALIMENTOS DIETÉTICOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A ADULTOS/:**

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

#### **/13.3.2 ALIMENTOS DIETÉTICOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS/:**

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

### **13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso:**

Preparados que, sea que se presenten “listos para el consumo” o se preparen de conformidad con las instrucciones de uso se presentan **específicamente** como sustitutos de la dieta completa diaria o de parte de ella<sup>83</sup>. La categoría comprende productos con un contenido de calorías reducido ~~y que pueden tener~~ **tienen** también un contenido bajo o nulo de azúcar **y/o grasa, o contienen sucedáneos de azúcar y/o grasa**.

### **13.5 Alimentos dietéticos (como los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4:**

Productos de elevado contenido nutritivo, en forma líquida o sólida, para consumo de ciertas personas como parte de una dieta equilibrada a fin de obtener una alimentación **complementaria** ~~completa~~. Estos productos

<sup>79</sup> Norma para Preparados Complementarios (CXSN 156-1987, enmendada en 1989).

<sup>80</sup> Norma para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños (CXSN 74-1981, enmendada en 1991).

<sup>81</sup> Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CXSN 073-1981, enmendada en 1989).

<sup>82</sup> Norma para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales (CXSN 180-1991).

<sup>78</sup> Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes de Control del Peso (CXSN 181-1991) y Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes muy Hipocalóricos de Adelgazamiento (CXSN 203-1995).

<sup>83</sup> Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes de Control del Peso (CXSN 181-1991) y Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes muy Hipocalóricos de Adelgazamiento (CXSN 203-1995).



no están destinados a utilizarse para perder peso o como parte de un régimen médico. **Comprende las bebidas conocidas como “energéticas”, que contienen niveles altos de nutrientes y otros ingredientes (como cafeína, taurina, carnitina)**

### **13.6 Complementos alimenticios:**

Comprende los complementos de vitaminas y minerales en comprimidos o en forma líquida, **en los casos en los que las jurisdicciones nacionales regulen estos productos como alimentos**<sup>84</sup>.

### **14.0 BEBIDAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS LÁCTEOS:**

Esta importante categoría se divide en las amplias categorías de bebidas no alcohólicas (14.1) y bebidas alcohólicas (14-2). Las bebidas lácteas figuran en la categoría 01.1.2.

#### **14.1 Bebidas no alcohólicas:**

Esta amplia categoría comprende aguas y aguas gaseosas (14.1.1), zumos (jugos) de frutas y hortalizas (14.1.2), néctares de frutas y hortalizas (14.1.3), bebidas a base de agua aromatizadas con gas y sin gas (14.1.4) y bebidas en infusión a base de agua como el café y el té (14.1.5).

##### **14.1.1 AGUAS:**

Comprende las aguas naturales (14.1.1.1) y otras aguas embotelladas (14.1.1.2), cada una de las cuales puede ser sin gas o con gas.

###### **14.1.1.1 Aguas minerales naturales y aguas de manantial:**

Aguas obtenidas directamente del manantial y envasadas cerca de éste; se caracterizan por la presencia, en proporciones relativas, de determinadas sales minerales, oligoelementos u otros componentes. El agua mineral natural puede tener un contenido natural de gas (anhídrido carbónico del manantial), estar carbonatada (con la adición de anhídrido carbónico), descarbonatada (contener menos anhídrido carbónico que el agua de manantial, de modo que no libera espontáneamente anhídrido carbónico en condiciones normales de temperatura y presión) o enriquecida (con anhídrido carbónico del manantial) o bien no contener gas (sin anhídrido carbónico libre)<sup>85</sup>.

###### **14.1.1.2 Aguas de mesa y gaseosas:**

Comprende aguas, distintas de las aguas naturales de manantial, que pueden tener gas por la adición de anhídrido carbónico y estar tratadas mediante filtración, purificación u otros medios adecuados. Estas aguas pueden contener sales minerales y/o aromatizantes añadidos. Ejemplos: agua de mesa, agua embotellada con o sin adición de minerales, agua purificada, agua de Seltz, soda y agua de Vichy.

##### **14.1.2 ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS Y HORTALIZAS:**

Existe una distinción importante entre los zumos (jugos) de frutas y de hortalizas y las bebidas elaboradas con estos productos o a base de ellos, o que los contienen. Tales bebidas se preparan con zumos de frutas u hortalizas o con sus concentrados, con o sin edulcorantes, diluidos en agua o agua gasificada<sup>86</sup>, y figuran en la categoría 14.1.4. Hay diferentes categorías para las mezclas de zumos (jugos) de frutas u hortalizas en función de sus componentes (a saber, zumos (jugos) de frutas (14.1.2.1) y zumos (jugos) de hortalizas (14.1.2.3)).

###### **14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas (pasterizados), enlatados o embotellados:**

Preparados con fruta que se ha lavado y desmenuzado en una máquina; el zumo (jugo) se separa, se filtra, se clarifica (en caso necesario), se pasteriza y se envasa para su venta. El producto puede desairearse por evacuación o purificación con gases inertes como el nitrógeno o el anhídrido carbónico<sup>86, 87</sup>. Asimismo puede

---

<sup>84</sup> Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, Anteproyecto de Directrices sobre Complementos de Vitaminas y Minerales, (en el Trámite 3), ALINORM 03/26, Apéndice II.

<sup>79</sup> Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, Anteproyecto de Directrices sobre Complementos de Vitaminas y Minerales, (en el Trámite 3), ALINORM 03/26, Apéndice II.

<sup>85</sup> Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales (CXSN 108-1997 Rev.1, enmendada en 2001).

<sup>80</sup> Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales (CXSN 108-1997 Rev.1, enmendada en 2001).

<sup>86</sup> *Food Chemistry*, H-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 617-620.

<sup>81</sup> *Food Chemistry*, H-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 617-620.

<sup>82</sup> Norma General para Zumos (Jugos) de Hortalizas (CXSN 179-1991).

<sup>87</sup> Norma General para Zumos (Jugos) de Hortalizas (CXSN 179-1991).

concentrarse y reconstituirse con agua antes de su venta como producto listo para el consumo<sup>88</sup>. Los productos pueden elaborarse a base de una o varias frutas. Ejemplos: zumo (jugo) de naranja, manzana, grosella negra y limón.

#### 14.1.2.2 Zumos (jugos) de hortalizas (pasterizados), enlatados o embotellados:

Preparados con hortalizas que se lavan, mondan y desmenuzan en una máquina; el zumo (jugo) se separa, se pasteriza y se envasa para su venta<sup>89</sup>. El producto puede concentrarse y reconstituirse con agua antes de su venta como producto listo para el consumo<sup>90</sup>. Los productos pueden elaborarse a base de una única hortaliza (como el tomate) o de varias hortalizas (p. ej., tomates, zanahorias, apio).

#### 14.1.2.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para zumos (jugos) de frutas:

Preparados por evaporación, congelación o filtración a presión elevada del zumo (jugo) de frutas<sup>86</sup>. Se venden en polvo, en forma líquida, en jarabe y congelados para la preparación de zumos (jugos) listos para el consumo mediante la adición de agua. Ejemplos: concentrado congelado de zumo de naranja y concentrado de zumo de limón.

#### 14.1.2.4 Concentrados (líquidos o sólidos) para zumos (jugos) de hortalizas:

Al igual que los concentrados para zumo (jugo) de frutas, se venden en polvo, en forma líquida, en jarabe y congelados para la preparación de zumos listos para el consumo mediante la adición de agua. Comprende el concentrado de jugo de tomate.

### 14.1.3 NÉCTARES DE FRUTAS Y HORTALIZAS:

Los néctares de frutas y hortalizas son bebidas con pulpa producidas a base de pasta de fruta, concentrados de zumo (jugo) de frutas u hortalizas enteras mediante homogenización con agua y azúcar (en caso necesario)<sup>86, 91</sup>. Las mezclas de néctares de frutas u hortalizas se clasifican en función de sus componentes (a saber, néctares de frutas y de hortalizas).

#### 14.1.3.1 Néctares de frutas (pasterizados), enlatados o embotellados:

La pasta de fruta pulposa y homogenizada se pasteriza antes de ser envasada. Los productos pueden elaborarse a base de una fruta o una mezcla de frutas. Ejemplos: néctar de pera y néctar de melocotón.

#### 14.1.3.2 Néctares de hortalizas (pasterizados), enlatados o embotellados:

La pasta de hortalizas pulposa y homogenizada se pasteriza antes de ser envasada. Los productos pueden elaborarse a base de una hortaliza o una mezcla de hortalizas.

#### 14.1.3.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para néctares de frutas:

Preparados mediante la evaporación o congelación del néctar de fruta. Se venden en polvo, en forma líquida, en jarabe y congelados para preparar néctares listos para el consumo mediante la adición de agua. Ejemplos: concentrado de néctar de pera y concentrado de néctar de melocotón

#### 14.1.3.4 Concentrados (líquidos o sólidos) para néctares de hortalizas:

Preparados mediante la evaporación o congelación del néctar de hortaliza. Se venden en polvo, en forma líquida, en jarabe y congelados para preparar néctares listos para el consumo mediante la adición de agua.

---

<sup>83</sup> Véanse las normas del Codex para los zumos (jugos) de frutas conservados por medios físicos exclusivamente (como las Normas para el Zumo (Jugo) de Naranja Conservado por Medios Físicos Exclusivamente: CXSN 045-1981).

<sup>88</sup> Véanse las normas del Codex para los zumos (jugos) de frutas conservados por medios físicos exclusivamente (como las Normas para el Zumo (Jugo) de Naranja Conservado por Medios Físicos Exclusivamente: CXSN 045-1981).

<sup>84</sup> *Food Chemistry*, H-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 576.

<sup>89</sup> *Food Chemistry*, H-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 576.

<sup>85</sup> Normas del Codex para los zumos (jugos) de frutas conservados por medios físicos exclusivamente (CXSN 179-1991).

<sup>90</sup> Normas del Codex para los zumos (jugos) de frutas conservados por medios físicos exclusivamente (CXSN 179-1991).

<sup>86</sup> Norma para los Néctares de Albaricoque, Melocotón (durazno) y Pera Conservados por Medios Físicos Exclusivamente (CXSN 044-1981).

<sup>91</sup> Norma para los Néctares de Albaricoque, Melocotón (durazno) y Pera Conservados por Medios Físicos Exclusivamente (CXSN 044-1981).

#### 14.1.4 BEBIDAS A BASE DE AGUA AROMATIZADAS, INCLUIDAS LAS BEBIDAS PARA DEPORTISTAS, LAS BEBIDAS ELECTROLÍTICAS Y LAS BEBIDAS CON PARTÍCULAS AÑADIDAS:

Comprende todas las variedades y concentrados con gas y sin gas. Comprende productos a base de zumos (jugos) de frutas y hortalizas<sup>92</sup>. También incluye las bebidas a base de café, té y hierbas aromáticas.

##### 14.1.4.1 Bebidas *a base de agua aromatizadas* con gas:

Comprende todas las bebidas aromatizadas a base de agua con adición de anhídrido carbónico y con edulcorantes nutritivos, no nutritivos o intensos y otros aditivos alimentarios permitidos. Incluye la *gaseosa* (bebida a base de agua con adición de anhídrido carbónico, edulcorantes y aromatizantes) y bebidas con gas como “colas”, bebidas refrescantes a base de raíces y ciertos tipos de especias, lima-limón y otros tipos de cítricos, tanto los de tipo dietético o ligero como normal. Estas bebidas pueden ser transparentes, turbias o pueden contener partículas (como trozos de fruta).

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

Comprende bebidas a base de zumos (jugos) de frutas y hortalizas (p. ej., almendras, anís, coco y ginseng), limonadas y bebidas similares con sabor a fruta (p. ej., naranjadas), refrescos a base de cítricos, *capilé groselha*, bebidas de ácido láctico, bebidas a base de café y té listas para consumir con o sin leche o sólidos lácteos y bebidas a base de hierbas aromáticas (como té frío, té frío con sabor a frutas, capuchino en lata para beber frío) y bebidas para “deportistas” que contienen electrolitos. Estas bebidas pueden ser transparentes o contener partículas (como trozos de fruta) y pueden estar o no edulcoradas con azúcar o un edulcorante no nutritivo de gran intensidad.

##### 14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas *a base de agua aromatizadas*:

Comprende concentrados en polvo, jarabe, líquidos y congelados para preparar refrescos a base de agua, con gas o sin gas, mediante la adición de agua o agua con gas. Ejemplos: jarabes para refrescos con soda (como el jarabe de cola), jarabes de fruta para refrescos, concentrado helado o en polvo para limonada y mezclas para té frío.

#### 14.1.5 CAFÉ, SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ, TÉ, INFUSIONES DE HIERBAS Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES A BASE DE CEREALES Y GRANOS, EXCLUIDO EL CACAO:

Comprende los productos listos para consumir (p. ej., enlatados) y sus mezclas y concentrados. Ejemplos: bebidas calientes a base de achicoria (postum), té de arroz, y mezclas para bebidas calientes a base de café y té (como café instantáneo, polvos para capuchino caliente). Se incluyen también los granos de café tratados para la elaboración de productos de café. El cacao listo para el consumo se incluye en la categoría 01.1.2 y las mezclas de cacao en la 05.1.1.

#### **14.2 Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol:**

Las bebidas semejantes a las bebidas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol se incluyen en la misma categoría que las bebidas alcohólicas.

##### 14.2.1 CERVEZA Y BEBIDAS A BASE DE MALTA:

Bebidas alcohólicas elaboradas con cebada germinada (malta), lúpulo, levadura y agua. Ejemplos: cerveza amarga, cerveza oscura, cerveza blanca (weiss beer), cerveza pilsner, cerveza rubia, oud bruin, Obergariges Einfachbier, cerveza ligera, cerveza de mesa, licor de malta, cerveza porter, cerveza fuerte (scout) y **extrafuerte (barley wine)**<sup>93</sup>.

##### 14.2.2 SIDRA Y SIDRA DE PERA:

Vinos de fruta elaborados a base de manzana (sidra) y pera (sidra de pera). Incluye también la “cidre

---

<sup>87</sup> Los zumos (jugos) de frutas y hortalizas como producto figuran en las categorías 14.1.2.1 y 14.1.2.2, respectivamente.

<sup>92</sup> Los zumos (jugos) de frutas y hortalizas como producto figuran en las categorías 14.1.2.1 y 14.1.2.2, respectivamente.

<sup>93</sup> *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 644.

<sup>88</sup> *Food Chemistry*, H.-D Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 644.

bouché”<sup>94</sup>.

#### 14.2.3 VINOS DE UVA:

Bebida alcohólica que se obtiene exclusivamente de la fermentación parcial o total del alcohol de uvas frescas, prensadas o sin prensar, o del mosto (zumo) de uva<sup>95</sup>.

##### 14.2.3.1 Vino *de uva* no espumoso:

Vino de uva (blanco, tinto, rosado o de color rosáceo, seco o dulce) que puede contener hasta un máximo de 0,4g/100 ml (4000 mg/kg) de anhídrido carbónico a 20° C.

##### 14.2.3.2 Vinos *de uva* espumosos y semiespumosos:

Vinos de uva en los que se produce gasificación durante el proceso de fermentación en botella o en cuba cerrada. Comprende también vino con gas, cuyo anhídrido carbónico ha sido añadido parcial o totalmente. Ejemplos: champán, vino espumoso y vino “cold duck”<sup>94</sup>.

##### 14.2.3.3 Vino *de uva* enriquecido, licoroso y dulce:

Vinos de uva producidos por uno de los métodos siguientes: i) fermentación del mosto (zumo) de uva con una gran concentración de azúcar; ii) mezcla de zumo (jugo) concentrado de uva con vino; iii) mezcla de mosto fermentado con alcohol. Ejemplos: vino de uva para postres, oporto, madeira, marsala, tokay y jerez<sup>94</sup>.

14.2.4 VINOS (DISTINTOS DE LOS DE UVA): Comprende vinos elaborados con frutas distintas de la uva, la manzana y la pera<sup>96</sup>, y de otros productos agrícolas, incluidos los granos (como el arroz). Estos vinos pueden ser espumosos o no espumosos. Ejemplos: vino de arroz (*sake*) y vinos de fruta espumosos y no espumosos.

#### 14.2.5 AGUAMIEL:

Licor elaborado a base de miel, malta y especias fermentadas, o solamente miel. Incluye el vino de miel<sup>94</sup>.

#### 14.2.6 LICORES DESTILADOS QUE CONTEGAN MÁS DE UN 15 POR CIENTO DE ALCOHOL:

Comprende todos los licores destilados derivados de granos (como maíz, cebada, centeno, trigo), tubérculos (como la patata (papa)), frutas (p. ej., uvas, bayas) o caña de azúcar que contengan más del 15 por ciento de alcohol. Ejemplos: aperitivos, coñac (vino destilado), cordiales, licores (incluidos los licores emulsionados), bagaceira belha (grapa de Portugal; la bragaceira es una bebida destilada que se obtiene del *bagaço* (pieles, semillas y tallos de uva prensados)), *eau de vie* (un tipo de coñac), ginebra, grapa (coñac italiano destilado de los residuos del vino prensados), marc (coñac destilado de los residuos de uva o manzana), korn (**licor de cereales (*schnapps*) de Alemania, normalmente obtenido del centeno (*Roggen*), a veces del trigo (*Weizen*) o de ambos cereales (*Getreide*); conocido también como *Kornbrantt* o *Kornbranttwein*)<sup>97</sup>, mistela (también *mistelle* (Francia) y *jeropico* (Sudáfrica); zumo (jugo) de uva sin fermentar enriquecido con alcohol de uva), ouzo (licor griego aromatizado con anís), ron, tsikoudia (grapa de Creta), tspouro, wienbrand (un tipo de coñac a base de uva elaborado por Hugo Asbach, Rudesheim, Alemania; literalmente “vino quemado”)<sup>97</sup>, *cachaça* (licor de Brazil elaborado a base de zumo (jugo) de azúcar de caña destilado y fermentado)<sup>98</sup>, tequila, whisky y vodka<sup>94, 99, 100</sup>.**

---

<sup>94</sup> Ibíd. págs. 669-679.

<sup>95</sup> Ibíd. pág. 654. Código internacional de las prácticas enológicas de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

<sup>96</sup> Los vinos de uva se incluyen en la categoría 14.2.3; y el vino de manzana (sidra) y de pera (sidra de pera) en la 14.2.2.

<sup>91</sup> Los vinos de uva se incluyen en la categoría 14.2.3; y el vino de manzana (sidra) y de pera (sidra de pera) en la 14.2.2.

<sup>97</sup> *The Wordsworth Dictionary of Drink*, N- Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996.

<sup>92</sup> *The Wordsworth Dictionary of Drink*, N- Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996.

<sup>98</sup> *Insight Guide: Río de Janeiro*, APA Publications, GmbH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, pág. 241.

<sup>93</sup> *Insight Guide: Río de Janeiro*, APA Publications, GmbH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, pág. 241.

<sup>99</sup> *Lexique de la Vigne*, Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

<sup>94</sup> *Lexique de la Vigne*, Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

<sup>100</sup> Véase también: Glosario de términos portugueses en el sitio Web: [www.bar-do-binho.com/help.htm](http://www.bar-do-binho.com/help.htm).

<sup>95</sup> Véase también: Glosario de términos portugueses en el sitio Web: [www.bar-do-binho.com/help.htm](http://www.bar-do-binho.com/help.htm).

#### 14.2.7 BEBIDAS ALCOHÓLICAS AROMATIZADAS (P. EJ., CERVEZA, VINO Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS TIPO REFRESCO, REFRESCOS CON BAJO CONTENIDO DE ALCOHOL):

Comprende todos los productos de bebidas alcohólicas no normalizadas. Si bien la mayoría de estos productos contienen menos del 15 por ciento de alcohol, algunos productos aromatizados tradicionales que no están normalizados pueden contener hasta un 24 por ciento de alcohol. Ejemplos: vino, sidra y sidra de pera aromatizados; vinos de aperitivo; americano; batidas (**bebidas hechas con *cachaça* (*cachaça*, zumo (jugo) de fruta o leche de coco y, facultativamente, leche condensada)**)<sup>98</sup>; bitter soda y bitter vino; clarea (también claré o clary); una mezcla de miel, vino blanco y especias; es muy similar al *hippocras*, que se elabora con vino tinto); bebidas alcohólicas de jurubeba (producto alcohólico hecho con *Solanum paniculatum*, una planta indígena del norte del Brasil y de otras zonas de América del Sur); negus (sangría; una bebida caliente hecha con oporto, azúcar, limón y especias); sod, saft y sodet; vermut; zurra (en el sur de España, una sangría hecha con melocotones y nectarinas; también es el término español para designar el vino de especias preparado con vino frío o tibio, azúcar, limón, naranjas o especias); *amazake* (bebida dulce con bajo contenido de alcohol (menos del 1 por ciento) hecho de arroz con *koji*; *mirin* (una bebida alcohólica dulce (menos del 10 por ciento de alcohol preparada mezclando *shoochuu* (un licor), arroz y *koji*); **“malternatives” (bebidas a base de malta)** y cócteles listos para el consumo (mezclas de bebidas alcohólicas, licores, vinos, esencias, frutas y extractos de plantas, etc. comercializadas como productos o mezclas listas para el consumo). Las bebidas tipo refresco se componen de cerveza, bebidas a base de malta, vino o licor, zumo (jugo) o zumos de fruta y soda (si contienen gas)<sup>94, 99, 101</sup>.

#### 15.0 APERITIVOS LISTOS PARA EL CONSUMO:

Comprende todos los tipos de alimentos para el aperitivo.

#### 15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de las raíces y los tubérculos, las legumbres y leguminosas):

Comprende todos los aperitivos naturales y aromatizados, pero excluye las galletas “cracker” naturales (categoría 07.1.2). Ejemplos: patatas (papas) fritas, palomitas de maíz, galletas saladas (pretzels), galletas “cracker” de arroz (*senbei*), y galletas “cracker” aromatizadas (como las galletas “cracker” con sabor a queso), *bhujía* (*nankeen*; **aperitivo elaborado a base de una mezcla de harinas, maíz, patatas, sal, frutos secos, piñones, especias, colores, aromas y antioxidantes**) y *papads* (elaboradas a base de harina de arroz con agua, o de harina de frijoles urd o de caupí, con la adición de sal y especias, y preparadas en forma de bola o torta plana).

#### 15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces y mezclas de nueces (p. ej., con frutos secos) revestidas:

Comprende todos los tipos de nueces enteras elaboradas; por ejemplo, con cáscara o sin ella, saladas o naturales, así como las nueces elaboradas tostadas en seco, tostadas marinadas, saladas o hervidas. Se clasifican aquí los aperitivos de nueces recubiertas de yogur, cereales y miel y los aperitivos secos de frutas, nueces y cereales (como los “trail mix”). Las nueces recubiertas de chocolate se clasifican en la categoría 05.1.4.

#### 15.3 Aperitivos a base de pescado:

Se refiere a las galletas “cracker” para aperitivo con sabor a pescado. El pescado seco en sí que puede consumirse como aperitivo se clasifica en la categoría 09.2.5, y los aperitivos de fiambre (como el “charqui” de vacuno, el “pemmican”) en la categoría 08.3.1.2.

#### 16.0 ALIMENTOS COMPUESTOS QUE NO PUEDEN CLASIFICARSE EN LAS CATEGORÍAS 01 A 15:

Comprende los platos preparados o combinados en los que se utilizan aditivos además de los que ya contenían los ingredientes. Por ejemplo, un aditivo que se utiliza como ingrediente en un pastel de carne,

<sup>101</sup> Alexis Lichinne’s *New Encyclopedia of Wine and Spirits* 3ª ed. Véase también: [rain-tree.com/jurubeba.htm](http://rain-tree.com/jurubeba.htm), [www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html](http://www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html) y [wine.about.com/food/wine/library/types/bl\\_sangria.htm](http://wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm).

<sup>96</sup> Alexis Lichinne’s *New Encyclopedia of Wine and Spirits* 3ª ed. Véase también: [rain-tree.com/jurubeba.htm](http://rain-tree.com/jurubeba.htm), [www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html](http://www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html) y [wine.about.com/food/wine/library/types/bl\\_sangria.htm](http://wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm).

aunque ninguno de sus componentes (p. ej., en la corteza) se clasifique en esta categoría. Ejemplos de platos combinados: cenas listas para el consumo (p. ej., primeros platos congelados), guisos, carne picada y salsas para aperitivos (p. ej., salsa de cebollas).