

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS****COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS****50.ª reunión****DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE LOS TÉRMINOS "NO ELABORADO" Y
"NATURAL/SIMPLE" EN LA NGAA**

(Preparado por la Federación de Rusia)

I. Información general

1. La 49.ª reunión del CCFA apoyó la propuesta de la Federación de Rusia de preparar, para la próxima reunión del Comité, un documento de debate sobre su preocupación acerca del uso de los términos "no elaborado" y "natural/simple" en la NGAA.
2. Los términos "natural/simple", "fresco", "sin tratamiento" y "elaborado" han sido ampliamente utilizados en la NGAA con cierta ambigüedad, ya que carecen de definiciones normalizadas que pudieran utilizarse en todo el sistema de categorías de alimentos.
3. Hasta hace poco, se ha evitado en buena medida el uso de aditivos alimentarios en las categorías, denominadas naturales y frescas. En 2010-13, se aprobó un número limitado de aditivos para las subcategorías 01.x.x. En los años siguientes, se aprobaron aditivos para frutas frescas peladas o cortadas (04.1.1.3), hortalizas frescas peladas o cortadas (04.2.1.1 y 04.2.1.3), carnes frescas (08.1.x) y moluscos frescos (09.1.2). Actualmente hay un número considerable de propuestas para utilizar más aditivos en más categorías naturales o frescas retenidas en diferentes trámites a la espera de su aprobación. Incluso un análisis superficial revela que hay una tendencia a ampliar el uso de aditivos en alimentos que no se someten a tratamiento o transformación tecnológica.
4. Hay varios riesgos asociados al uso de aditivos en los alimentos no elaborados y naturales. En primer lugar, la justificación tecnológica de la utilización de aditivos en alimentos no elaborados parece limitada, ya que la definición de un aditivo alimentario, tal como se indica en la NGAA, establece claramente que los aditivos alimentarios "*...cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento*". Esto supone que los aditivos alimentarios se utilizan en los procesos que, en la mayoría de los casos, dan por resultado alimentos elaborados, con excepción del envasado, embalaje y transporte.
5. No es de extrañar que muchas de las propuestas para el uso de aditivos en alimentos naturales y frescos que están actualmente en debate, a menudo carezcan de suficiente justificación tecnológica.
6. Es bastante común que se propongan aditivos para conservar la calidad de los alimentos. Sin embargo, la conservación de los alimentos debería lograrse principalmente mediante el cumplimiento de los requisitos de higiene y sanitarios en la fabricación y manipulación.
7. En segundo lugar, la aprobación del Codex del uso de aditivos alimentarios en alimentos naturales, sin elaborar o frescos facilita la adulteración intencional de los alimentos y permite el uso de aditivos para cubrir una calidad e inocuidad comprometida de los alimentos y, por lo tanto, inducir a error al consumidor.
8. La creación de definiciones de los alimentos no elaborados y naturales en el sistema de categorías de los alimentos de la NGAA podría ser el primer paso para hacer frene a los dos riesgos antes señalados.

II. Definiciones de los productos no elaborados, mínimamente elaborados (naturales) y productos alimentarios elaborados actualmente en uso

9. La extensa terminología para alimentos de diferente grado de elaboración se introdujo en el Brasil [1], sobre la base de la obra de Monteiro *et al.* [2] y se adaptó posteriormente en el modelo del perfil de los

nutrientes de la OPS [3] y en el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA) (Grupo de alto nivel de expertos) [4].

Alimentos sin elaborar o mínimamente elaborados (naturales/simples) (sin aceites, grasas, azúcares libres, otros edulcorantes o sal añadidos): hortalizas, fruta, patatas, yuca y otras raíces y tubérculos naturales, envasados, cortados, refrigerados o congelados; arroz blanco, precocido e integral a granel o envasado; trigo y otros cereales integrales; granola de cereales, nueces y frutos secos; harinas y sémola de yuca, maíz o trigo; todos los tipos de frijoles; lentejas, gandules, garbanzos y otras legumbres; frutos secos, zumos (jugos) de frutas frescas o pasteurizados sin azúcares añadidos; nueces, cacahuets y otras semillas oleaginosas sin sal añadida; setas y otros hongos frescos y secos; carne de res, cerdo, aves de corral y otras carnes y pescado frescos, congelados, secos; leche líquida pasteurizada, UHT y leche en polvo; huevos frescos y secos, yogur; té, infusiones de hierbas, café, y agua del grifo, de manantial y mineral.

Productos elaborados: Hortalizas tales como zanahorias, pepinos, guisantes, palmito, cebollas y coliflor conservadas en sal o encurtidas; extracto o concentrados de tomates (con sal o azúcares); frutas en azúcares y frutas confitadas; cecina de res y tocino, sardinas y atún en conserva; otras carnes o pescados salados, ahumados o curados; quesos, pan y productos de horno (en general).

Productos ultraprocesados: Aperitivos dulces o salados envasados, galletas, helados, dulces y productos de confitería (en general); cola, refrescos y otras bebidas azucaradas, zumos (jugos) y bebidas "energéticas" endulzadas; cereales para el desayuno endulzados, pasteles y mezclas de pastelería y barras de cereales; yogures y bebidas lácteas endulzados y aromatizados; sopas, fideos y condimentos de lata, envasados, deshidratados y otras sopas "instantáneas"; platillos de carne, pescado, hortalizas, pizzas y pasta preparados, hamburguesas, salchichas en pan, salchichas, aves de corral y trozos y palitos de pescado empanizados, y otros productos elaborados con subproductos animales.

10. En la Unión Europea, el Reglamento (CE) no 1333/2008 [5] define **los alimentos no elaborados** como "un alimento que no haya sido sometido a ningún tratamiento que dé lugar a un cambio sustancial de su estado original, no considerándose a estos efectos que ninguna de las siguientes acciones dé lugar a un cambio sustancial: dividir, partir, trocear, deshuesar, picar, despellejar, mondar, pelar, triturar, cortar, limpiar, recortar, ultracongelar, congelar, refrigerar, moler, descascarar, envasar o desenvasar".

11. En la Unión Euroasiática, el reglamento técnico de la Unión Aduanera sobre la inocuidad de los alimentos (TR TS 021/2011) [6] distingue entre **los productos alimentarios no elaborados de origen animal** (canales sin elaborar de animales de producción de todos los tipos, sus piezas (incluidos la sangre y subproductos), la leche cruda, la leche desnatada cruda, la crema cruda, los productos de la apicultura, los huevos y productos derivados, los recursos biológicos acuáticos, productos de la acuicultura) y las **materias primas alimentarias** - productos de origen animal, vegetal y microbiológicos, mineral, artificial o de origen biotecnológico y el agua potable utilizada para la producción (fabricación) de los productos alimentarios.

III. Definiciones que se proponen para los alimentos no elaborados o mínimamente elaborados (naturales/simples).

12. Se proponen las siguientes definiciones teniendo en cuenta definiciones anteriores de alimentos no elaborados o mínimamente elaborados (naturales):

Los alimentos no elaborados (materias primas de alimentos o alimentos frescos) son productos sin elaborar (sin tratamiento) de origen animal, vegetal, microbiológico, mineral, artificial o biotecnológico, y el agua potable utilizada para la producción (fabricación) de productos alimentarios o para consumo directo en los alimentos.

Los alimentos no elaborados (naturales/simples) son aquellos que no se han sometido a ningún tratamiento que dé lugar a un cambio sustancial de su estado original, no considerándose a estos efectos que ninguna de las siguientes acciones dé lugar a un cambio sustancial: dividir, partir, trocear, deshuesar, picar, despellejar, mondar, pelar, triturar, cortar, limpiar, recortar, ultracongelar, congelar, refrigerar, moler, descascarar, envasar o desenvasar. Esta categoría de alimentos sólo permitía un uso estrictamente limitado y tecnológicamente justificado de aditivos alimentarios.

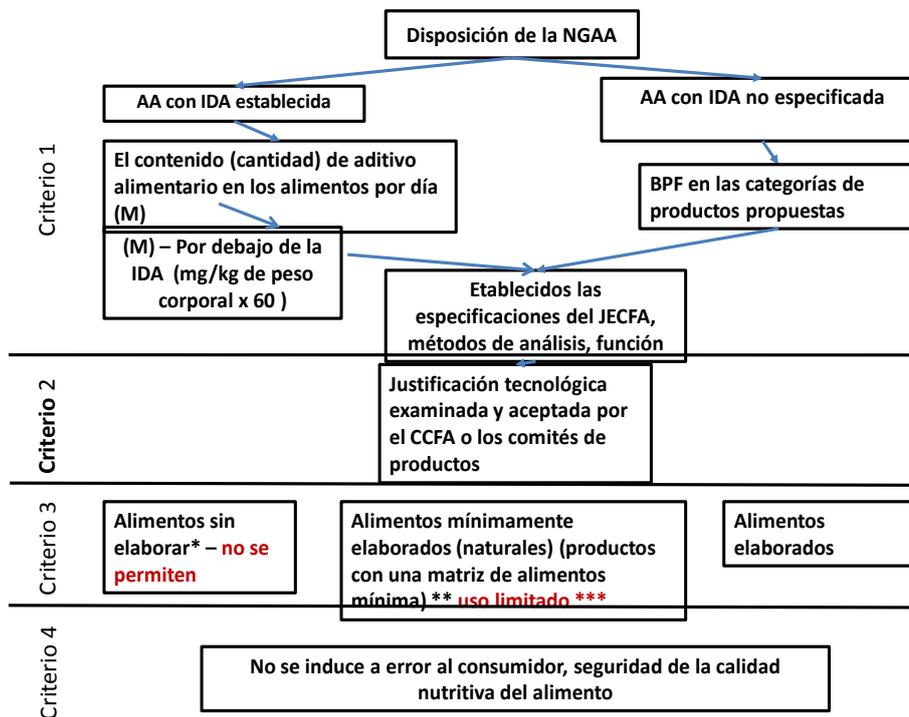
Recomendación 1:

Examinar las definiciones de alimentos no elaborados (materias primas de alimentos o alimentos frescos) y alimentos mínimamente elaborados (naturales) para incluirlas en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)

IV. Principios rectores y criterios de prioridad en la revisión de las disposiciones presentes y nuevas de la utilización de aditivos alimentarios en alimentos no elaborados (materias primas de alimentos)

y alimentos mínimamente elaborados (naturales/simples) en la *Norma general para los aditivos alimentarios (CXS192-1995)*

13. En el examen de disposiciones nuevas y presentes en la NGAA y para asignar prioridades a las nuevas propuestas, se propone utilizar el siguiente árbol de decisiones:



Notas:

*Los alimentos no elaborados (materias primas de alimentos o alimentos frescos) son productos sin elaborar (sin tratamiento) de origen animal, vegetal, microbiológico, mineral, artificial o biotecnológico, y el agua potable utilizada para la producción (fabricación) de productos alimentarios o para consumo directo en los alimentos.

**Los alimentos no elaborados (naturales/simples) (productos con una matriz de alimentos sencilla) son aquellos que no se han sometido a algún tratamiento que dé lugar a un cambio sustancial de su estado original, no considerándose a estos efectos que ninguna de las siguientes acciones dé lugar a un cambio sustancial: dividir, partir, trocear, deshuesar, picar, despellejar, mondar, pelar, triturar, cortar, limpiar, recortar, ultracongelar, congelar, refrigerar, moler, descascarar, envasar o desenvasar. Esta categoría de alimentos sólo permitía un uso estrictamente limitado y tecnológicamente justificado de aditivos alimentarios.

*** El término "uso limitado" se debe definir.

14. El árbol de decisiones arriba presentado se basa en disposiciones clave de:

- La *Norma general para los aditivos alimentarios (CXS192-1995)*;
- Principios para la evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos, Criterios de Salud Ambiental 70, OMS, 1987;
- "Evaluación de la seguridad de ciertos aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos", preparado por la 77ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), serie de aditivos alimentarios de la OMS; 68, 2013.

Recomendación 2:

Considerar la disposición de no utilizar aditivos alimentarios en los alimentos sin elaborar (materias primas de alimentos o alimentos frescos) y limitar el uso de aditivos alimentarios en los alimentos mínimamente elaborados (naturales/simples).

V. Uso incorrecto de aditivos alimentarios en los alimentos no elaborados y naturales/simples

15. El Codex Alimentarius es una colección de normas alimentarias adoptadas internacionalmente y textos afines presentados de manera uniforme. Estas normas alimentarias y textos relacionados tienen el objetivo de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio alimentario. El Codex Alimentarius está concebido para garantizar la inocuidad de los alimentos que circulan en el comercio internacional y al mismo tiempo proteger los intereses de los consumidores y la equidad en el comercio internacional de alimentos.

16. Para lograr este objetivo, los aditivos alimentarios desempeñan un papel fundamental cuando se utilizan de acuerdo con la sección 3.2 Justificación del uso de aditivos, de la NGAA:

"El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, no induce a error a éstos, y cumple una o más de las funciones tecnológicas establecidas por el Codex y los requisitos que se indican a continuación en los apartados a) a d), y únicamente cuando estos fines no pueden alcanzarse por otros medios que son factibles económica y tecnológicamente".

17. Al mismo tiempo, el uso injustificado de aditivos alimentarios podría inducir a error a los consumidores sobre las propiedades organolépticas de los alimentos, como el sabor, color, textura y poner en riesgo su salud ya que los aditivos pueden ocultar u deterioro de otra forma aparente de los alimentos o la contaminación de éstos por microorganismos patógenos y oportunistas.

18. Hay pruebas de que se utilizan aditivos alimentarios para adulterar el aceite de oliva, el vino, las especias, el té, el pescado, la miel, la leche, la carne, la fruta, los zumos, el café, etc. [7, 8].

19. Ejemplos comunes del uso de aditivos alimentarios en la adulteración de alimentos incluyen [9]:

- a. La sustitución completa o parcial de un ingrediente alimentario o valioso componente auténtico con un sustituto menos costoso, lo que suele lograrse añadiendo, diluyendo o extendiendo un ingrediente auténtico con un adulterante o mezcla de adulterantes. Tal sustitución de ingredientes de alimentos en productos alimentarios conduce a la necesidad de utilizar aditivos alimentarios que dan al producto un aspecto habitual para el consumidor.
- b. La adición de pequeñas cantidades de sustancias no auténticas para enmascarar un ingrediente de calidad inferior. Un ejemplo es la adición de un colorante para mejorar el color de un pimentón de poca calidad.

20. Los alimentos sin elaborar y naturales son de consumo común. También se utilizan como ingredientes alimentarios en la fabricación de alimentos elaborados y ultra elaborados. En este último caso, los aditivos alimentarios contenidas en alimentos sin elaborar y naturales pueden influir en las propiedades organolépticas y fisicoquímicas del producto sin elaborar.

21. El uso de aditivos alimentarios en la composición de alimentos líquidos sin elaborar y alimentos naturales podría reducir su valor nutricional, por ejemplo, en la leche. El valor nutritivo es una de las principales propiedades de los alimentos que tienen un efecto directo en la salud de la población de los distintos países [10,11].

22. De acuerdo con la *Norma general para el uso de términos lecheros* CXS (206-1999), la leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.

23. La fracción de masa grasa en la leche cruda y natural no debe ser inferior a 2,8%. La fracción de masa de proteínas debe ser por lo menos de 2,8%. Los métodos de tratamiento de esterilización de la leche a temperatura ultraelevada (UHT) no dan como resultado la modificación de las características físicas o químicas de la leche y no deberían producir cambios en el estado de agregación de la leche (natural).

24. El uso de aditivos alimentarios en la leche podría conducir a un aumento del índice de densidad de la misma, y para compensar este aumento, puede ser necesario extraer de la leche sus componentes (grasa, proteínas de leche). Por otro lado, los aditivos alimentarios podrían utilizarse para impartir a la leche desnatada características de la leche natural o de la crema natural.

25. En ambos casos, el uso de aditivos se traducirá en productos lácteos con un bajo valor nutricional. El uso a largo plazo de los alimentos con un bajo valor nutricional puede conducir a diversas enfermedades dependientes de la alimentación, especialmente en los niños, que son los principales consumidores de leche y productos lácteos [10,12,13].

26. Otro ejemplo es el uso de los aditivos alimentarios en los zumos de frutas y hortalizas, que también a menudo dan lugar a una reducción del valor nutritivo. Cabe señalar que la industria a menudo se opone a

las propuestas para el uso de aditivos alimentarios en zumos. Así pues, en la Federación de Rusia los fabricantes no permiten el uso de aditivos alimentarios en los zumos.

27. En conclusión, cabe señalar que el uso de aditivos alimentarios en alimentos no elaborados (materias primas de alimentos) y en alimentos mínimamente elaborados (naturales/simples) deberá estar tecnológicamente justificado. Teniendo en cuenta que en los distintos países los criterios para la justificación tecnológica son significativamente diferentes, es necesario un enfoque convenido mundialmente en el ámbito del CCFA para garantizar el uso inocuo de los aditivos en los alimentos no elaborados y naturales/simples.

Recomendación 3:

Considerar las siguientes opciones para la justificación tecnológica del uso de un aditivo alimentario en alimentos mínimamente elaborados (naturales/simples):

Opción 1: La decisión deberá tomarse teniendo en cuenta:(1) la necesidad tecnológica, (2) un posible cambio en el valor nutritivo de los alimentos, (3) el riesgo de inducir a error a los consumidores sobre las características organolépticas y las propiedades fisicoquímicas de alimentos mínimamente elaborados (naturales/simples).

Opción 2: La decisión deberá tomarse teniendo en cuenta:(1) la necesidad tecnológica, (2) el riesgo de inducir a error a los consumidores sobre las características organolépticas y las propiedades fisicoquímicas de alimentos mínimamente elaborados (naturales/simples).

Opción 3 - La decisión deberá tomarse teniendo en cuenta:(1) la necesidad tecnológica.

Referencias

1. Ministerio de Salud (BR). *Dietary guidelines of the Brazilian population*. 2ª ed. Brasilia; MH; 2014. Se puede consultar en <http://www.foodpolitics.com/wp-content/uploads/Brazilian-Dietary-Pautas-2014.pdf> Consultado el 28 de abril de 2015.
2. MONTEIRO, Carlos Augusto *et al.* *A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing*. *Cad. Saúde Pública [online]*. 2010, vol.26, n.11 [2016-01-05] *La citada*, pp. 2039-2049. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-311X2010001100005>
3. *Pan American Health Organization, Nutrient Profile Model, OMS, Washington, DC. 2016*
4. E-consultation on an Issues Note proposed by the HLPE Steering Committee: HLPE report on Nutrition and Food Systems, 2016 <http://www.fao.org/fsnforum/cfs-hlpe/nutrition-and-food-systems>
5. Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, relativa a los aditivos alimentarios
6. Reglamento técnico de la Unión Aduanera sobre la inocuidad de los alimentos (TR TS 021/2011)
7. RASFF - Alertas sobre inocuidad de los alimentos y los piensos (informes anuales)// https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en
8. Arnautov OV, Bagryantseva OV, Bessonov VV On the need to improve the system for preventing the falsification of food products in the Eurasian Economic Union // *Voprosy Pitaniia*.-2016.- Vol. 85, No. 2.- P.104-115 (en ruso)
9. Johnson R. "Food Fraud and "Economically Motivated Adulteration" of Food and Food Ingredients, USA" (Congressional Research Service, 7-5700.- January 10.- 2014.- 45 p., www.crs.gov/)
10. WHO global strategy on diet, physical activity and health: a framework to monitor and evaluate implementation. 1.Exercise. 2.Life style. 3.Health promotion. 4.Chronic disease - prevention and control.5.National health programs - organization and administration. I. Organización Mundial de la Salud./ISBN 978 92 4 159730 2 (NLM classification: QT 255);
11. The Strategy of improving the quality of food products in the Russian Federation until 2030, Approved by the order of the Government of the Russian Federation from June 29, 2016 No. 1364-p. (en ruso);
12. Declaración de Roma sobre la Nutrición. Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (ICN2)// Roma, 19-21 de noviembre de 2014;
13. First Ministerial Conference on Healthy Lifestyles and Noncommunicable Disease Control // Conference Proceedings.-Moscú, 28-29 de abril de 2011