

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 7 (c) del programa

CX/FA 07/39/11
Enero de 2007

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

39ª reunión

Beijing (China), 24–28 de abril de 2007

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LA NGAA

(Preparado por Indonesia con la colaboración de China, Japón, Corea, Sri Lanka, Tailandia, Túnez y los Estados Unidos)

INTRODUCCIÓN

1. En la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), la Delegación de Indonesia presentó una propuesta de enmienda del sistema de clasificación de los alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (CRD 11). Esta propuesta se refería a la reasignación de las clases de alimentos que comprenden los productos alimentarios a base de soja.

2. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (GTe), dirigido por Indonesia (con la ayuda de China, Japón, Corea, Sri Lanka, Tailandia, Túnez y los Estados Unidos), para que elaborara un documento de debate y, de conformidad con el procedimiento establecido en su 36ª reunión (ALINORM 04/27/12, párr. 66), incluir un documento de proyecto para la revisión del sistema de clasificación de la NGAA, a fin de distribuirlo y examinarlo en su próxima reunión (ALINORM 06/29/12, párr. 215).

3. Este documento de debate se divide en tres secciones:

- | | | |
|-------------|---|---|
| Sección I | : | Revisión del sistema de clasificación de la NGAA (títulos y descripción de las clases de alimentos) |
| Sección II | : | Revisión del anexo del cuadro 3 de la NGAA |
| Sección III | : | Documento de proyecto para la revisión del sistema de clasificación de la NGAA |

PANORAMA GENERAL DE LAS OBSERVACIONES RECIBIDAS

4. El propósito de este trabajo es examinar la revisión del sistema de clasificación de la NGAA (Codex STAN 192-1995, anexo B) a fin de que las clases de alimentos que contienen los productos a base de soja (06.8 (Productos a base de soja [excluidos los productos de soja de la categoría 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10], 12.9 [Productos proteínicos] y 12.10 [Productos a base de soja fermentada]) se reasignen a los tipos de grupos más apropiados de alimentos elaborados a base de soja que figuran en el sistema de clasificación.

5. Algunas delegaciones observaron que diversos factores influyen en el sistema de clasificación. De acuerdo al principio básico de este sistema, la clasificación se basa en la analogía de las pautas de consumo de los alimentos (es decir, los alimentos que se consideran análogos o en cantidades análogas por lo común se elaboran en forma parecida y contienen aditivos similares en dosis de uso parecidas), analogías en la elaboración de los alimentos (por ejemplo, tratamiento térmico, enlatados, congelados) y analogías en las necesidades de tecnología alimentaria. Por otra parte, el sistema de clasificación tiene como objetivo proporcionar una base para determinar las clases de alimentos con el fin de evaluar la ingesta de aditivos para establecer el proyecto de la NGAA. Respecto al uso de los aditivos, dado que cualquier aditivo alimentario está permitido en una categoría general, el aditivo se permite automáticamente en todas sus subcategorías (a menos que se señalen excepciones). Por lo tanto, la revisión del sistema de clasificación realmente tiene que tomar en cuenta los aspectos mencionados.

6. El primer proyecto de revisión del sistema de clasificación preparado por Indonesia como país responsable de dirigir la elaboración del mismo, se distribuyó para recibir observaciones desde septiembre de 2006. En la primera ronda, sólo un miembro del grupo de trabajo, los Estados Unidos, presentó observaciones.

7. El segundo borrador de la revisión del sistema de clasificación se distribuyó a los miembros del grupo de trabajo en diciembre de 2006. En la segunda ronda, Japón, Tailandia y los Estados Unidos presentaron algunas observaciones positivas.

8. A pesar de que no todos los miembros del grupo de trabajo presentaron observaciones, siempre se notificó a los miembros de la marcha del anteproyecto de revisión. El grupo de trabajo recopiló las observaciones positivas recibidas y la recopilación es el documento final de debate para la revisión del sistema de clasificación de la NGAA, que se debatirá en la 39ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

SECCIÓN I: REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LA NGAA (TÍTULOS Y DESCRIPCIÓN DE LAS CLASES DE ALIMENTOS)

La 36ª reunión del CCFAC remitió el sistema de clasificación de la NGAA (ALINORM 04/27/12, apéndice V) a la 27ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) para que lo aprobara en el trámite 8. La 27ª reunión de la CAC adoptó el sistema de clasificación de los alimentos en el trámite 8 (ALINORM 04/27/12, apéndice III). Posteriormente, el sistema de clasificación se enmendó en la 38ª reunión del CCFAC (ALINORM 06/29/12, párr. 214 y apéndice XXXIII), y la 29ª reunión de la CAC lo adoptó (ALINORM 06/29/41, apéndice IV). La versión que figura abajo es la versión más reciente.

La revisión propuesta del sistema de clasificación se refiere a la reasignación de clases de alimentos, que incluyen los productos de soja. Estos productos actualmente figuran en las categorías 06.8 (Productos a base de soja [excluidos los productos de soja de la categoría 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10], 12.9 (Productos proteínicos) y 12.10 (Productos a base de soja fermentada). El objetivo de la propuesta es:

- (1) colocar los productos a base de soja, con excepción de los que se utilizan como aderezos o condimentos o para preparar productos elaborados en casa (por ej., el tofu), y que hoy figuran en las categorías 12.9 y 12.10, en nuevas subcategorías de alimentos de la clase 06.8;
- (2) enmendar la categoría 12.9 para incluir en ella los productos a base de soja utilizados como aderezos o condimentos, reasignados de la actual categoría 12.10; y
- (3) enmendar la categoría 12.10 para incluir en ella ciertos productos proteínicos distintos de la soja.

Abajo se presentan sólo las categorías de alimentos para las cuales se propone enmendar el título de la categoría de alimentos (parte I) o el descriptor del alimento (parte II). Las enmiendas propuestas se presentan de la siguiente manera: para los títulos de las categorías (parte I), el texto que se propone eliminar figura ~~tachado~~, y las enmiendas propuestas figuran en **negritas**. Debido a la longitud y complejidad de los descriptores de las categorías de alimentos (parte II), los descriptores propuestos para las nuevas categorías de alimentos reasignadas que figuran en 06.8, 12.9 y 12.10, se presentan en **negritas**; estos descriptores, como aparecen actualmente, *no* se muestran en texto tachado. Las modificaciones menores a los descriptores, para mantener la congruencia con la propuesta, se presentan en texto ~~tachado~~ (texto que se propone eliminar) o en **negritas subrayadas** (enmiendas propuestas). Por último, se modificaron los números de las notas de pie de página, según corresponde.

Cabe señalar que en los títulos de las categorías de alimentos y los descriptores de 06.8.1, 06.8.2 y 06.8.3, se ha propuesto el término "leche" como otro término para designar las "bebidas" de soja, dado que el término "leche" se puede utilizar para productos no lácteos cuando se utiliza para productos cuya naturaleza exacta está clara debido al uso tradicional, o cuando el nombre se utiliza para describir una cualidad característica del producto no lácteo.

PARTE I: Sistema de clasificación de los alimentos

04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de ~~la categoría 12.10~~ **las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1 y 12.9.2:**

06.8 Productos a base de soja (excluidos los productos de la categoría de alimentos 12.9 ~~y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10~~)

06.8.1 Leche/bebida de soja

06.8.2 Película de leche/bebida de soja

06.8.3 Cuajada de soja (tofu)

06.8.4 Cuajada de soja parcialmente semideshidratada

06.8.4.1 Cuajada densa de soja parcialmente semideshidratada cocida (estofada) en una salsa densa

06.8.4.2 Cuajada de soja parcialmente semideshidratada frita en abundante aceite

06.8.4.3 Cuajada de soja parcialmente semideshidratada, distinta de las incluidas en las categorías de alimentos 06.8.4.1 y 06.8.4.2

06.8.5 Cuajada de soja semideshidratada (kori tofu)

06.8.6 Soja fermentada (por ej., natto, tempe)

06.8.7 Cuajada de soja fermentada (queso de soja)

12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos (~~incluidos productos proteínicos de soja) y productos de soja fermentados)~~

12.9 Aderezos y condimentos a base de soja

12.9.1 Pasta de soja fermentada (por ej. miso)

12.9.2 Salsa de soja

12.9.2.1 Salsa de soja fermentada

12.9.2.2 Salsa de soja sin fermentar

12.9.2.3 Otras salsas de soja

~~12.9~~ **12.10 Productos proteínicos distintos de los de soja**

~~12.9.1~~ **Productos a base de proteína de soja**

~~12.9.1.1~~ **Bebidas de soja**

~~12.9.1.2~~ **Película de bebida de soja**

~~12.9.1.3~~ **Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)**

~~12.9.2~~ **Cuajada fresca de soja (tofu)**

~~12.9.3~~ **Cuajada de soja parcialmente semideshidratada**

~~12.9.3.1~~ **Cuajada de soja semideshidratada cocida en salsa densa**

~~12.9.3.2~~ **Cuajada de soja semideshidratada frita**

~~12.9.3.3~~ **Productos de cuajada de soja semideshidratada distintos de los incluidos en las categorías 12.9.3.1 y 12.9.3.2**

~~12.9.4~~ **Cuajada de soja semideshidratada (kori tofu)**

~~12.9.5~~ **Otros productos proteínicos**

~~12.10~~ **Productos a base de soja fermentada**

~~12.10.1~~ **Soja fermentada (por ej. "natto")**

~~12.10.2~~ **Cuajada de soja fermentada (queso de soja)**

~~12.10.3~~ **Pasta de soja fermentada ("miso")**

~~12.10.4~~ **Salsa de soja fermentada**

PARTE II: Descriptores de las categorías de alimentos

04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas 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 con exclusión de los productos fermentados de soja. Las hortalizas fermentadas, que son un tipo de producto encurtido, se clasifican en la categoría 04.2.2.7. Los productos fermentados de soja se clasifican en las categorías ~~12.10~~ **06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, y 12.9.2**. 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.

04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías ~~12.10~~ **06.8.6, 06.8.7, 12.9.1 y 12.9.2:**

Se entiende por hortalizas fermentadas el producto encurtido formado por la acción de bacterias del ácido láctico, generalmente en presencia de sal.¹ 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.² Entre estos productos se incluyen la pasta de pimiento rojo, productos de hortalizas fermentadas (algunos *tsukemono* que no se incluyen en la categoría 04.2.2.3), el *kimchi* (preparación de col china y hortalizas fermentadas) y la *sauerkraut* (col fermentada). Se excluyen los productos fermentados de soja (por ej. *Natto*, queso de soja y salsa fermentada de soja) que figuran en la categoría ~~12.10~~ **que figuran en las categorías 06.8.6 (por ej. *natto* y *tempe*), 06.8.7 (queso de soja), 12.9.1 (por ej. *miso*) y 12.9.2 (salsa de soja fermentada).**

06.8 Productos a base de soja (**aderezos y condimentos a base de soja** de la categoría 12.9) y ~~productos de soja fermentada de la categoría 12.10~~):

Comprende frijoles de soja ~~congelados y desecados, frijoles de soja cocidos, o~~ fritos, Comprende frijoles de soja congelados y desecados, frijoles de soja cocidos o fritos, ~~etc.~~ **o los productos fermentados de soja, y los productos de cuajada de soja.**

06.8.1 Leche/bebidas de soja

Productos preparados con frijoles de soja secos remojados en agua, transformados en puré que se ~~diluye con agua~~, se hierva y se cuele. La leche/bebida de soja puede consumirse como tal o utilizarse para preparar otros productos de soja, como los incluidos en las categorías 06.8.2 (película de bebida de soja), 06.8.3 (cuajada fresca de soja [*tofu*]), 06.8.4 (cuajada de soja parcialmente deshidratada) y 06.8.5 (cuajada de soja deshidratada [*kori tofu*]).^{3, 4, 5} También incluye las proteínas de soja, como la leche/bebidas de soja en polvo, que se venden como tales, para reconstituirse, o como mezcla que contiene un coagulante que el consumidor puede reconstituir para preparar tofu suave en casa.^{3, 6}

06.8.2 Película de leche/bebidas de soja:

Película que se forma en la superficie de la bebida de soja hervida, que se deseca. Puede freírse o ablandarse en agua antes de ser utilizada en sopas o alimentos escalfados. También conocida como *fuzhu* or *yuba*..^{6, 7, 8}

¹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

² *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

³ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, pp. 17-18 and 123-131.

⁴ *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japan, 1992, pp. 34-35.

⁵ *Ibid.*, pp. 141-153.

⁶ *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, p. 35.

⁷ *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japan, 1992, pp. 168-169.

⁸ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, p. 31.

06.8.3 Cuajada de soja (tofu):

La cuajada de soja se prepara con frijoles de soja secos que se remojan en agua, se hacen puré y se cuecen para producir leche/bebidas de soja, que luego se transforman en cuajada por medio de un coagulante y se vierte en un molde. El tofu puede tener una variedad de texturas (p. ej., blando, semi sólido, sólido).^{3,4}

06.8.4 Cuajada semideshidratada de soja:

Tofu que se ha prensado durante el moldeado en bloques, de manera de eliminar una parte de la humedad sin que el producto se deseeque por completo (véase la categoría de alimentos 06.8.5). Por lo general el tofu semideshidratado contiene un 62 por ciento de agua y presenta una consistencia gomosa.³

06.8.4.1 Cuajada de soja semideshidratada dura cocida en salsa espesa:

Tofu parcialmente deshidratado que se cocina (estofado) en una salsa densa (p. ej. salsa *miso*). Por lo general el tofu parcialmente deshidratado absorbe la salsa, recobrando de tal manera su consistencia original.³

06.8.4.2 Cuajada de soja semideshidratada frita:

Tofu parcialmente deshidratado que se fríe en abundante aceite. Puede consumirse como tal o bien cocinarse (por ej. estofado en salsa) después de la freidura.^{3,9}

06.8.4.3 Cuajada de soja semideshidratada distinta de las incluidas en las categorías de alimentos 06.8.4.1 y 06.8.4.2:

Tofu parcialmente deshidratado preparado de maneras distintas del estofado en salsa espesa (p. ej. *miso*) o la freidura. Comprende los productos asados a la parrilla y empastados que pueden estar combinados con otros ingredientes (p. ej. para formar una hamburguesa o un pastel).³

06.8.5 Cuajada de soja deshidratada (kori tofu):

Tofu del que se ha eliminado toda la humedad mediante congelamiento, añejamiento o deshidratación. Puede reconstituirse con agua o salsa para su consumo, o utilizarse directamente en platos preparados. También puede freírse o cocerse a fuego lento en una salsa.³

06.8.6 Soja fermentada (por ej. natto, tempe):

El producto se prepara a partir de soja cocida al vapor y fermentada mediante ciertos hongos o bacterias (iniciadores). Los frijoles de soja tienen un sabor y un aroma característico. Se incluyen en esta categoría productos como el *dou chi* (China), el *natto* (Japón) y el *tempe* (Indonesia).

06.8.7 Cuajada de soja fermentada (queso de soja):

El producto se prepara formando un pan de cuajada de soja durante el proceso de fermentación. Se trata de un producto blando, aromatizado, de color rojizo, amarillo-arroz o verde grisáceo.

12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos (incluye productos proteínicos de soja) y productos de soja fermentada:

Se trata de una categoría amplia que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y gusto (12.1 – sal y sus sucedáneos; 12.2 – especias; 12.3 – vinagres; y 12.4 – mostazas), determinados alimentos elaborados (12.5 – sopas; 12.6 – salsas; y 12.7 – ensaladas), y productos compuestos principalmente de proteínas que derivan de la soja o de otras fuentes, p. ej. leche, cereales u hortalizas (12.9 aderezos y condimentos a base de soja; y 12.10 - productos proteínicos distintos de la soja), y productos fermentados de soja que se emplean como condimento (12.10 Productos fermentados de soja).

⁹ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 162-163.

12.7 Emulsiones para ensaladas (p. ej., 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 Aderezos y condimentos a base de soja

Incluye los productos obtenidos de la soja y otros ingredientes destinados a usarse como aderezos o condimentos, como la pasta de soja fermentada y las salsas de soja.

12.9.1 Pasta de soja fermentada (por ej. miso):

El producto se prepara con soja, sal, agua y otros ingredientes, mediante un proceso de fermentación. La categoría comprende el *dou jiang* (China), el *doenjang* (República de Corea) y el *miso* (Japón). Se puede usar para preparar sopas o aderezos, o bien como condimento.^{3, 10}

12.9.2 Salsa de soja:

Aderezo líquido obtenido mediante la fermentación de la soja o sin fermentación, o mediante hidrólisis de proteínas vegetales.

12.9.2.1 Salsa de soja fermentada:

Salsa de soja clara sin emulsionar, con harina de trigo, sal y agua, preparada mediante fermentación.

12.9.2.2 Salsa de soja sin fermentar

La salsa de soja sin fermentar, también conocida como salsa de soja cocida, puede elaborarse a partir de proteínas vegetales, como frijoles de soja desgrasados, hidrolizadas con ácido (p. ej., con ácido clorhídrico), neutralizadas (p. ej. con carbonato de sodio) y filtradas.¹¹

12.9.2.3 Otras salsas de soja

Salsas no emulsionadas elaboradas con salsa de soja fermentada y azúcar a través de un procedimiento de caramelización.

12.9 12.10 Productos proteínicos distintos de los de soja:

Incluye los productos de proteínas de leche, 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, *fu* (una mezcla de gluten (proteína vegetal) y harina que se vende en polvo (cocida) o cruda y se utiliza como ingrediente, p. ej., 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, p. ej., las hamburguesas), sucedáneos proteínicos de la carne y el pescado.

¹⁰ **Ibid.**, pp. 173-181.

¹¹ **Ibid.**, pp. 181-187.

SECCIÓN II : REVISIÓN DEL ANEXO DEL CUADRO 3 DE LA NGAA

En la 38ª reunión del CCFAC se revisó el anexo del cuadro 3 de la NGAA (ALINORM 06/29/12, apéndice VIII) y la CAC lo adoptó en su 27ª reunión en el trámite 8 (ALINORM 06/29/41, apéndice IV). A consecuencia de la propuesta de revisar el sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA (sección I, arriba), deberá revisarse el anexo del cuadro 3 de la NGAA a fin de que refleje el título propuesto para la categoría de alimentos 04.2.2.7. Esta revisión se muestra a continuación, el texto eliminado aparece ~~tachado~~, y las enmiendas en **negritas**.

Anexo al cuadro 3

Categorías de alimentos o alimentos específicos excluidos de las condiciones generales del cuadro 3

Revisado en la 38ª reunión del CCFAC (ALINORM 06/29/12, apéndice VIII)

El uso de los aditivos alimentarios que figuran en el cuadro 3 en los siguientes alimentos está regulado por las disposiciones contenidas en los cuadros 1 y 2.

<u>Número de la categoría</u>	<u>Categoría de alimentos</u>
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de las categorías de alimentos 12.10 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1 y 12.9.2.

SECCIÓN III: DOCUMENTO DE PROYECTO PARA LA REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LA NGAA

Documento de proyecto – Propuesta de nuevo trabajo

Revisión del sistema de clasificación de los alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA: Codex STAN 192-1995)

1. Propósito y alcance de la Norma

El objetivo de este trabajo es examinar la revisión del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA (Codex Stan 192, anexo B) a fin de que las categorías de alimentos que incluyen productos a base de soja (06.8 [Productos a base de soja [excluidos los productos de la categoría de alimentos 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10], 12.9 [Productos proteínicos], y 12.10 [Productos a base de soja fermentada]) se reasignen a los tipos de grupo más apropiados de los alimentos a base de soja de las categorías del sistema de clasificación. La propuesta:

- (i) incorporaría todos los productos a base de soja pertinentes que actualmente figuran en las categorías 12.9 en nuevas subcategorías comprendidas en 06.8;
- (ii) revisaría las categorías 12.9 y 12.10 en virtud de la reasignación de algunas clases de alimentos en la categoría 06.8; y
- (iii) revisaría la categoría 12.10 para incorporar en ella algunos productos proteínicos distintos de los de soja.

El sistema de clasificación de los alimentos es un componente esencial de la NGAA. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la NGAA se establecen sobre la base de información de su uso en los alimentos que figuran en las distintas categorías de alimentos. Es esencial una organización correcta de las categorías de alimentos para la interpretación apropiada de la NGAA.

2. Pertinencia y oportunidad

La revisión propuesta del sistema de clasificación de los alimentos dará mayor claridad, transparencia y precisión a la NGAA. Actualmente las categorías de alimentos que contienen alimentos a base de soja figuran en tres categorías de alimentos que no reflejan con exactitud la agrupación de estos tipos de productos en las categorías del sistema de clasificación de los alimentos. La revisión propuesta corregiría esta falta de congruencia.

La propuesta de revisar el sistema de clasificación de los alimentos (Codex Stan 192, anexo B) requerirá también:

- (i) la modificación de las disposiciones que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, a fin de reflejar la reasignación de las categorías de alimentos; y
- (ii) la revisión de los títulos de las categorías de alimentos del anexo del cuadro 3 de la NGAA.

Se requerirá por lo menos un año y cuando mucho dos años para que se distribuyan las revisiones propuestas al sistema de clasificación de los alimentos, recibir observaciones y llegar a un acuerdo, así como para hacer las modificaciones editoriales consiguientes al anexo del cuadro 3 de la NGAA. La revisión de las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA, que ejecutarían plenamente el sistema de clasificación revisado, necesitaría un año adicional.

3. Principales aspectos que se deberán tratar

A consecuencia de la decisión del CCFAC en su 38ª reunión (ALINORM 06/29/12, párr. 215), la NGAA (Codex Stan 192) se deberá revisar de la siguiente manera:

- (i) el sistema de clasificación de los alimentos se deberá revisar de acuerdo a la propuesta (anexo B de la NGAA);
- (ii) las disposiciones que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos interesadas (06.8, 12.9 y 12.10) se reasignarían de acuerdo a la propuesta; y
- (iii) se harían las modificaciones editoriales consiguientes al anexo del cuadro 3 de la NGAA, para mantener la congruencia con la propuesta.

4. Evaluación con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de trabajo* (Manual de rocedimiento, 15ª ed., p. 74-75)

La propuesta contribuirá a:

- La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos y tener en cuenta las necesidades específicas de los países en desarrollo.
- La diversificación de las legislaciones de los países y los aparentes impedimentos consiguientes o potenciales para el comercio internacional.
- El ámbito del trabajo y el establecimiento de las prioridades entre las diversas secciones del trabajo.

Los productos a base de soja son un alimento básico en muchos países. El sistema de clasificación de los alimentos forma parte integral de la NGAA. Se prevé que la propuesta dará mayor precisión y transparencia al sistema de clasificación y reflejará mejor el uso de aditivos alimentarios en los alimentos a base de soja. Esto incrementará la protección del consumidor y garantizará las prácticas leales en el comercio de alimentos.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es congruente con la *Declaración de visión estratégica* del Proyecto de marco estratégico del Proyecto de plan a plazo medio 2003-2007 (ALINORM 01/04, apéndice II), y del Proyecto de plan estratégico 2008-2013 (ALINORM 06/29/3A, apéndice II, y ALINORM 06/29/41, párrs. 152 – 155), que se remitirán a la Comisión para su adopción final en julio de 2007. La propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a la protección de la salud humana y a las prácticas leales en el comercio de alimentos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

El sistema de clasificación de los alimentos forma parte integral de la NGAA (Codex STAN 192-1995).

7. Indicación de toda necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico experto

No se prevé necesidad de colaboración de organismos de científicos expertos.

8. Indicación de toda necesidad de aportaciones técnicas a la norma de órganos externos

No hay necesidad de aportaciones de órganos externos. Los miembros y observadores del Codex tienen la competencia técnica necesaria para elaborar estas enmiendas al sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA.

9. El plazo propuesto para la conclusión del nuevo trabajo, incluidas la fecha de inicio, la fecha propuesta de adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta de adopción por la Comisión.

Suponiendo que la Comisión apruebe esta propuesta de nuevo trabajo en 2007, el trabajo podría iniciarse en 2008. Se propone que el sistema de clasificación de los alimentos revisado se pudiera adoptar en el trámite 5 ese mismo año (2008) o en la siguiente reunión (2009). La adopción del sistema de clasificación de los alimentos en el trámite 8, por lo tanto, podría realizarse en 2008 (procedimiento acelerado), pero probablemente a más tardar en 2010.

La adopción de los cambios editoriales consiguientes al anexo del cuadro 3 de la NGAA podría verificarse al mismo tiempo que la adopción de la revisión del sistema de clasificación de los alimentos. La ejecución de la propuesta en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, por lo tanto, sería en 2009, pero probablemente a más tardar en 2011.