

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 4 del Programa

CX/FO 03/4-Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

**Decimoctava sesión
Londres, Reino Unido, 3 – 7 de febrero de 2003**

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR

COMENTARIOS AL TRÁMITE 6

Se han recibido los siguientes comentarios de Brasil y Francia como respuesta a CL 2002/21-FO.

BRASIL

Punto 3.1.2.2 – Contenido de grasa de las mezclas de grasas para untar

Brasil sugiere la adopción de la siguiente clasificación sobre el contenido de grasas de las mezclas de grasas para untar.

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| (a) Mezcla | = 80% |
| (b) Mezclas para untar ² | < 80% |

² En algunos casos, podría usarse el término “Mezcla” en el nombre del alimento como se indica en la sección 7.1.2.

Justificación: estandarización de la composición siguiendo el mismo concepto de las Grasas para untar.

- Eliminación del punto sobre la Lista de Ingredientes

Brasil está de acuerdo con la eliminación del punto, ya que se conocen las sustancias que se usarán en la formulación de los productos especificados en la proposición.

Justificación:

El departamento competente sobre la seguridad en el empleo de productos nutritivos, en el caso en que no exista consumo histórico en el país, deberá evaluar previamente cada sustancia.

- Punto 4 – Aditivos alimenticios:

Colorantes/aromas/emulgentes/conservadores/agentes espesantes y estabilizantes /reguladores de la acidez/ antioxidantes/sinergistas antioxidantes/agentes antiespumantes/-potenciadores del sabor/edulcorantes y misceláneos – cualquiera de estos aditivos que aparecen en la Tabla 3 del Patrón General del Codex para Aditivos Alimenticios o que aparecen en la categoría alimenticia 02.2.1.2 Mantequilla y productos similares (ex: mezclas de mantequilla-margarina) y 02.2.2 Emulsión que contiene menos de 80% de grasas (por ej: minarina) parte en las Tablas 1 y 2 del Patrón General del Codex para Aditivos alimenticios.

Justificación: Brasil sugiere la eliminación de la Tabla de Aditivos de CL 2002/21-FO de forma que se siga la recomendación del CCFAC (Comité del Codex sobre contaminantes aditivos alimenticios).

- Punto 4.7 – Antioxidantes

Brasil sugiere la substitución de tiopropionato de diluarilo por tiopropionato de dilaurilo (INS 389).

Subpunto 4.12 – Misceláneo

Brasil considera la necesidad de definir la función de los aditivos alimenticios considerados en este punto para los productos especificados en la proposición.

Justificación:

criterio establecido por CCFAC – Comité del Codex sobre contaminantes aditivos alimenticios la definición de función se estableció para las sustancias sorbitol y jarabe de sorbitol, manitol, isomalta, maltitol, lactitol, xilitol, agrupadas en el punto 4.11 – Edulcorantes.

Punto 7.1 - Denominación del alimento

Brasil sugiere que se inserte el punto 7.1.2 y propone lo siguiente:

7.1.2. Según los requisitos aceptables en el país de venta minorista, las grasas para untar definidas en la sección 3.1.2.2 con un contenido de grasa de menos del 80% podrían incorporar el término “mezcla” en el nombre del alimento, siempre y cuando se califique el término para indicar el menor contenido de grasas.

Justificación: Para estandarizar la denominación del alimento siguiendo el mismo concepto de las Grasas para untar.

FRANCIA

Francia apoya la posición europea con base en los reglamentos actuales. La proposición sigue siendo demasiado imprecisa en los puntos referentes a denominaciones, contenido mínimo de ácidos grasos de tipo lácteo y etiquetamiento.