

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 (e) del programa

CX/PFV 04/22/8 Add. 1
Septiembre de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

S

Vigésima segunda Reunión,
Washington, DC (área metropolitana), Estados Unidos de América
del 27 de septiembre al 1ero de octubre de 2004

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA SALSA DE SOJA

Se recibieron comentarios de
China, Egipto, Francia, Indonesia, Nueva Zelandia, Suiza, Estados Unidos,
ESI (European Soup Industry) e IHPC (Internacional Hydrolized Protein Council)

CHINA

Observaciones generales:

- En China, el producto denominado salsa de soja es considerado un condimento líquido que se obtiene mediante la fermentación de granos de soja (o granos de cereal). En algunos de estos productos se agregan proteínas vegetales hidrolizadas (PVH). La salsa que se origina exclusivamente de las proteínas vegetales hidrolizadas se clasifica como un "agente delicioso" (acentuador de sabor) y no puede ser incluida en la categoría de la salsa de soja. Por lo tanto, nos oponemos firmemente a la inclusión de la "salsa de soja sin fermentar" en esta norma.

Otras recomendaciones propuestas:

1.1 La Salsa de soja fermentada naturalmente y la salsa de soja de corta fermentación deberán ser unificadas en una sola categoría denominada **Salsa de soja fermentada**, debido a las siguientes razones:

- **La salsa de soja fermentada no debería distinguirse por el tiempo, la temperatura o el tiempo de adición de la sal**, factores que han y continuarán evolucionando junto con las innovaciones en los métodos de producción. Estos factores deberían ser dejados al criterio del fabricante, tomando como base las condiciones óptimas para obtener el producto previsto.
- **El uso del término "natural" es indebido**; no es apoyado por los requisitos vigentes del Codex para el etiquetado de los productos preenvasados. El término "natural" está sujeto a las prácticas y tradiciones nacionales y, por lo tanto, tendrá múltiples interpretaciones y/o definiciones reglamentarias. Esto sería difícil de aplicar, en particular, a un producto vendido en el comercio mundial, y podría conducir a malas interpretaciones por parte de los consumidores.

1.2 El nombre de la salsa de soja sin fermentar debería ser cambiado a salsa de soja originada a partir de **proteínas vegetales hidrolizadas**, y deberá ser excluido de esta norma.

2. Descripción:

2.1 Salsa de soja:

La **salsa de soja** es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o granos de soja y granos de cereal, o al que se le agregan proteínas vegetales hidrolizadas después de la fermentación de los granos de soja.

2.2.2.1 **La salsa de soja fermentada** es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

- a) Se cultiva *Aspergillus oryzae* y/o *Aspergillus sojae*, para iniciar el proceso de fermentación, ya sea en los granos de soja o en una mezcla de granos de soja y granos de cereal; o se cultivan bacterias y/o mohos y/o levaduras, ya sea en granos de soja o en una mezcla de granos de soja y granos de cereal; o por la mezcla de enzimas aptas para el consumo humano, ya sea con los granos de soja o con los granos de soja y granos de cereal.
- b) Se fermenta y añeja la mezcla del producto obtenido por la combinación de (a) con salmuera.
- c) Adición de otros ingredientes, según se especifica en la sección 3.1.2.

La adición de **enzimas** debería ser permitida en el caso de la salsa de soja fermentada. En la elaboración tradicional de la salsa de soja, se añaden microorganismos con el único fin de producir enzimas que hidrolizan las proteínas de la soja, para la creación de los atributos de sabor característicos de la salsa de soja. Las enzimas llevan a cabo la misma función sin importar si la salsa es producida tradicionalmente o si las enzimas son añadidas directamente. La adición de enzimas representa la continua innovación de los métodos de producción.

2.1.2 La **salsa de soja mixta** es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

- a) La mezcla de salsa de soja fermentada con proteínas vegetales hidrolizadas.
 - b) La proporción añadida de salsa de soja fermentada no debe ser menor al 50 %.
3. Los **ingredientes facultativos permitidos** presentados en la sección 3.1.2, deberían ser tan extensos como sea posible, a fin de reflejar los métodos de producción mundiales, así como las expectativas de los consumidores respecto a la salsa de soja, por ejemplo, especias y otras hierbas comestibles.
 4. Los **criterios de calidad**, presentados en la sección 3.1.2 (p. ej., el nitrógeno total, el contenido total de sólidos solubles, excluida la sal añadida), deberían limitarse a los mínimos requisitos y solamente deberían ser establecidos donde haya disponibilidad de métodos analíticos validados.
 5. Los **aditivos alimentarios** permitidos, indicados en la sección 4.0, deberían basarse en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.
 6. Se debería permitir el uso de **términos alternativos** (p. ej., [salsa de soja] fermentada, [salsa de soja] de cultivo), según las prácticas nacionales, en el etiquetado de los distintos tipos de salsa de soja.

EGIPTO

Aceptamos el Anteproyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja

FRANCIA

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA SALSA DE SOJA – 04/22/8

Con respecto a las observaciones presentadas por la Secretaría del Codex, se debería implementar lo siguiente:

- La redacción del Ámbito de aplicación debe ser idéntica a aquella encontrada en las otras normas del Codex.
- Se debe introducir una sección sobre pesos y medidas, así como también una sección sobre el etiquetado de los productos no destinados a la venta al por menor.

El distinguir entre la salsa de soja fermentada naturalmente y la salsa de soja hidrolizada (mediante el uso de enzimas o ácidos) es el objetivo principal de este Proyecto de norma.

- Se deben separar claramente las denominaciones para estos dos productos.
- Se debería retener en el Proyecto de norma el nivel máximo para 3 MCPD establecido por la regulación n°. 466/2001, debido a la toxicidad de dicho contaminante.

Además, algunas disposiciones relativas a los aditivos no tienen conformidad con las directrices comunes.

INDONESIA

ANTECEDENTES

1. En Indonesia en particular, la salsa de soja ha sido conocida por más de un siglo con el nombre común de “**Kecap**”, la cual es famosa como la **salsa de soja dulce**. Es un condimento líquido de color café, elaborado por medio de un proceso discontinuo de fermentación de dos fases, que incluye las actividades bioquímicas de mohos (*R. oryzae* o *R. oligosporus*), bacterias del ácido láctico (*Lactobacillus*) y levaduras (*Saccharomyces roxii*). En la práctica tradicional, el líquido es extraído, clarificado y filtrado antes de introducir el sabor deseado mediante la adición de azúcar morena, especias y ciertos aditivos (acentuadores del sabor, conservantes y/o colorantes y melaza); finalmente, es pasteurizado y envasado (sellado). La salsa de soja dulce en Indonesia es producida en su mayoría por medianas a grandes empresas, aproximadamente un 60 %, mientras que el 40 % restante es producido por pequeñas a medianas empresas.
2. En 2003, la producción total de la salsa de soja dulce en Indonesia fue aproximadamente de 280,000 toneladas (el 90 %) y la de salsa de soja salada fue aproximadamente de 31,200 toneladas (el 10 %). El potencial de crecimiento es aproximadamente un 3.6 % anual. El consumo de la salsa de soja dulce como condimento es aproximadamente de 0.9 L per cápita por año. Además de formar parte de la cocina indonesia cotidiana, la salsa de soja dulce o “Kecap” podría ser desarrollada como una salsa típica de Indonesia para ser utilizada en fideos instantáneos y otros productos; por lo tanto, hay un potencial para aumentar el volumen de este producto en el futuro.

OBSERVACIONES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA SALSA DE SOJA

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a los productos de **salsa de soja**, según se definen en la sección 2 *infra* y que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostería o para reenvasado con otro producto en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición del producto

La salsa de soja es un condimento líquido ~~crystalino~~, que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o por la hidrólisis de los granos de soja u otras fuentes de proteínas vegetales **para producir un extracto de soja para el proceso ulterior de la salsa de soja dulce o la salsa de soja salada.**

~~La definición individual de cada tipo de salsa de soja se indica en las secciones 2.1.1 a 2.1.4.~~

2.2 Definición del proceso

La definición individual de los procesos para la elaboración del extracto de soja se indica en las secciones 2.2.1 a 2.2.3.

2.2.1 **La salsa de soja fermentada naturalmente** es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

Se cultiva *Aspergillus oryzae* y/o *Aspergillus sojae* y/o **Rhizopus oryzae y/o Rhizopus oligosporus para iniciar el proceso de fermentación**, ya sea en los granos de soja o en una mezcla de granos de soja y granos de cereal, **con o sin la adición** de bacterias y/o mohos y/o levaduras y/o **enzimas.**

2.2.2 **La salsa de soja sin fermentar** es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

Se hidrolizan granos de soja y/o otras proteínas vegetales utilizando ácidos o enzimas en salmuera o agua salina (al producto obtenido por este proceso se le denominará en lo sucesivo “proteína vegetal hidrolizada”).

2.2.3 **La salsa de soja mixta** es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

- (a) Se mezclan los diferentes tipos de salsa de soja definidas en las secciones 2.1.1 a 2.1.2; o
- (b) Se mezcla(n) la(s) salsa(s) de soja con la proteína vegetal hidrolizada.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1. Ingredientes básicos

3.1.1.1. Salsa de soja fermentada naturalmente

- (a) Granos de soja (incluidos los granos de soja desgrasados)
- (b) ~~(b)~~ Sal
- (c) **Azúcares y/o azúcar de palma (para la salsa de soja dulce)**
- (d) Agua potable

3.1.1.2. Salsa de soja sin fermentar

- (a) **Granos de soja (incluidos los granos de soja desgrasados) y otras proteínas vegetales**
- (b) Azúcares (para especificaciones, consultar la Norma correspondiente del Codex) y/o **azúcar de palma (para la salsa de soja dulce)**
- (c) Agua potable
- (d) Sal ~~(para ser utilizada sólo en el caso de la elaboración enzimática)~~

3.1.2. Ingredientes facultativos

~~Para la salsa de soja fermentada naturalmente y la salsa de soja de corta fermentación se pueden utilizar los ingrediente del inciso (a) al (g), y para la salsa de soja sin fermentar se pueden utilizar los ingredientes del inciso (a) y del (d) al (g).~~

~~Sin embargo, los ingredientes del inciso (c) al (g) deberán ser utilizados como suplementos en el proceso de elaboración.~~

Los ingredientes facultativos pueden ser utilizados como suplementos en el proceso de elaboración:

- (a) Granos de cereal
- (b) Proteínas vegetales **(para la salsa de soja fermentada naturalmente)**
- (c) ~~Azúcares-Féculas o harinas~~
- (d) Vinagre
- (e) ~~Vinos de arroz dulce-Vino(s) fermentado(s)~~
- (f) Alcohol destilado de origen agrícola
- (g) ~~Sal~~ **Melaza**
- (h) ~~Proteína vegetal hidrolizada-Hierbas y/o especias~~

3.2. CRITERIOS DE CALIDAD

- (a) **Nitrógeno total no menor al 0.4 % p/p en la salsa de soja salada y no menor al 0.15 % en la salsa de soja dulce.**
- (b) El contenido de sólidos solubles, excluida la sal añadida, no menor al 6 % (p/v).
- (c) **El contenido de azúcar para la salsa de soja dulce debe ser no menor al 30% y el contenido de sal para la salsa de soja salada debe ser no menor al 10 %.**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Reguladores de la acidez

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	<i>Dosis máxima</i>
260	Ácido acético, glacial	Limitada por las BPF
262	Acetato de sodio	
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL)	
330	Ácido cítrico	
334	Ácido L-tartárico (L(+)-)	200 mg/kg

4.2 Agentes antiespumantes

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	<i>Dosis máxima</i>
900a	Polidimetilsiloxano	50 mg/kg

4.3 Colorantes

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	<i>Dosis máxima</i>
150a	Caramelo I - puro (Color caramelo Clase I)	Limitada por las BPF
150c	Caramelo III – proceso al amoníaco (Color caramelo Clase III)	1500 mg/kg
150d	Caramelo IV – proceso al sulfito amónico (Color caramelo Clase IV)	

4.4 Acentuadores del sabor

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	<i>Dosis máxima</i>
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
621	L-glutamato monosódico	
627	5'-guanilato disódico	
631	5'-inosinato disódico	
635	5'-ribonucleótido disódico	

4.5. Conservantes

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	<i>Dosis máxima</i>
210	Ácido benzoico	<i>1000 mg/kg</i> <i>expresado como ácido benzoico, solo o en combinación</i>
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	
214	p-hidroxibenzoato de etilo	1000 mg/kg <i>expresado como ácido p-hidroxibenzoico, solo o en combinación</i>
216	p-hidroxibenzoato de propilo	
218	p-hidroxibenzoato de metilo	
200	Ácido sórbico	<i>1000 mg/kg</i> <i>expresado como ácido sórbico, solo o en combinación</i>
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

4.7. Edulcorantes

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	<i>Dosis máxima</i>
420	Sorbitol	<u>Limitada por las BPF</u>
950	Acesulfame potásico	<u>350 mg/kg</u>
954	Sacarina	<u>160 mg/kg</u>

4.8. Agentes espesantes y estabilizadores

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	<i>Dosis máxima</i>
412	Goma guar	<u>Limitada por las BPF</u>
414	Goma arábica	
415	Goma xantán	
466	Carboximetilcelulosa sódica	

7. ETIQUETADO

7.2. Nombre del producto

7.2.1. El nombre del producto deberá etiquetarse de la siguiente manera:

Salsa de soja fermentada naturalmente

Salsa de soja sin fermentar

Salsa de soja mixta

} de acuerdo a las definiciones del proceso

indicadas en las secciones 2.2.1 a 2.2.3

7.2.2. Según la definición del producto, el nombre del producto deberá ser etiquetado como salsa de soja dulce o salsa de soja salada, de conformidad con la legislación nacional.

7.2.3. En el caso de la salsa de soja destinada a ser etiquetada como “Halal”, el producto deberá seguir las disposiciones establecidas en la sección correspondiente de las Directrices Generales del Codex para el Uso del Término “Halal” (CAC/GL 24-1997).

MALASIA

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Malasia propone la adición del siguiente texto para normalizar la redacción de esta sección a fin de tener constancia con otras normas elaboradas por este Comité, por ejemplo, el *Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva*:

“Esta norma se aplica a los productos de salsa de soja, según se definen en la Sección 2 infra, y que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior”.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición del producto

Malasia propone que sólo se deberían tener tres definiciones para la salsa de soja a fin de permitir desarrollos futuros en el proceso de fermentación y para que la norma sea tan general como sea posible. Por lo tanto, Malasia propone reemplazar las 4 categorías: 2.1.1 Salsa de soja fermentada naturalmente, 2.1.2 Salsa de soja de corta fermentación, 2.1.3 Salsa de soja sin fermentar y 2.1.4 Salsa de soja mixta con las siguientes 3 categorías:

2.1.1 *Salsa de soja fermentada*

2.1.2. *Proteína vegetal hidrolizada y salsa de condimentación*

2.1.3 Salsa de soja mixta / mezclada

2.1.1 (b)

Malasia propone eliminar la sección 2.1.1 (b) '*la mezcla del producto que se obtiene de la combinación de (a) con agua salada es fermentada y añejada por un período no menor de 90 días a una temperatura inferior a los 40°C*'. La justificación para eliminar el párrafo 2.1.1 (b) es la siguiente:

La salsa de soja es una mezcla de proteína hidrolizada y materiales carbohidratos elaborada mediante la actividad de enzimas y microorganismos. El producto contiene aminoácidos, péptidos, azúcares reductores y compuestos saborizantes que son formados durante el proceso y que imparten un sabor único.

Tradicionalmente, estos compuestos son producidos durante un largo período de añejamiento en altas temperaturas. Por muchos años, muchos productores de salsa de soja han logrado mejoras continuas de la tecnología de la fermentación de ésta. Actualmente, hay procesos innovadores que no dependen de los valores clasificados de estos dos parámetros, tiempo y temperatura. Se han propuesto varios procesos para reducir la duración de la fermentación. El tiempo de fermentación se ha reducido aproximadamente de 6 u 8 meses a 4 u 8 semanas.

2.1.1 Salsa de soja de corta fermentación

Malasia propone eliminar la sección 2.1.2 para tener conformidad con los cambios propuestos en la sección 2.1. La definición del producto para la *Salsa de soja fermentada* cubrirá tanto la salsa de soja fermentada naturalmente como la salsa de soja de corta fermentación.

2.1.3 Salsa de soja sin fermentar

Malasia propone eliminar la sección 2.1.3 y reemplazarla con la sección **2.1.2 Proteína vegetal hidrolizada y salsa de condimentación** para tener conformidad con los cambios propuestos en la sección 2.1. – Definición del producto.

2.1.3 (b)

Malasia propone eliminar la sección 2.1.3^c (b) *azúcares, sal, etc., son añadidos a (a)*² y reemplazarla con la **sección 2.1.2 (b) Otros ingredientes facultativos, según se especifican en la sección 3.1.2, se agregan a (a)**. La redacción de esta sección debe ser:

“(b) Otros ingredientes facultativos, según se especifican en la sección 3.1.2, se agregan a (a)”.

Malasia propone insertar una nota bajo la sección 2.1.2 (b). La redacción de esta oración debería ser la siguiente:

“Este tipo de salsa de soja deberá ser denominada Salsa de proteína vegetal hidrolizada o salsa de condimentación, como está siendo actualmente utilizada en la práctica comercial”.

2.1.4. Salsa de soja mixta

Malasia propone eliminar la sección 2.1.4 *Salsa de soja mixta* y reemplazarla con la **sección 2.1.3**, con la siguiente redacción:

“2.1.3 La salsa de soja mixta / mezclada es el producto que se obtiene de la siguiente manera:”,

a fin de tener conformidad con los cambios propuestos en la sección 2.1. – Definición del producto.

2.1.4 (b)

Malasia propone eliminar la ‘sección 2.1.4 (b) Se mezcla(n) la(s) salsa(s) de soja con la proteína vegetal hidrolizada’ y reemplazarla con la ‘sección 2.1.3 (b) Se mezcla(n) la(s) salsa(s) de soja, según se definen en las subsecciones 2.1.1 y 2.1.2, con la proteína vegetal hidrolizada’. La redacción de esta sección debe ser:

“(b) Se mezcla(n) la(s) salsa(s) de soja, según se definen en las subsecciones 2.1.1 y 2.1.2, con la proteína vegetal hidrolizada”.

Malasia también propone la inclusión de los 3 productos anteriormente mencionados, específicamente la ‘salsa de soja fermentada’, la ‘proteína vegetal hidrolizada y la salsa de condimentación’ y la ‘salsa de soja mixta / mezclada’ en el Proyecto del Sistema de Categorías de Alimentos de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (ALINORM 04/27/12, Apéndice V - Parte I) bajo el CCFAC, para tener conformidad con otras Normas del Codex.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1.1.1 Salsa de soja fermentada naturalmente y salsa de soja de corta fermentación

Malasia propone eliminar los términos *Salsa de soja fermentada naturalmente* y *salsa de soja de corta fermentación* y reemplazarlos con el término *Salsa de soja fermentada* para tener conformidad con la sección 2.1.1.

3.1.1.2 Salsa de soja sin fermentar

Malasia propone eliminar el término ‘*Salsa de soja sin fermentar*’ y reemplazarlo con el término ‘*Proteína vegetal hidrolizada y Salsa de condimentación*’ para tener conformidad con la sección 2.1.2.

3.1.1.1 (b) y 3.1.1.1 (d) - Sal

Malasia propone la inclusión del texto “(CX STAN 150-1985) rev. 1-1997, enmend. 1-1999)” después de “Sal”.

La redacción de este párrafo debe ser:

“3.1.1.1 (b) Sal (CX STAN 150-1985 REV. 1-1997, ENMEND. 1-1999)

3.1.1.1 (d) Sal (CX STAN 150-1985 REV. 1-1997, ENMEND. 1-1999)”

3.1.2 Ingredientes facultativos

Malasia propone la inclusión de los siguientes ingredientes en la sección de Ingredientes facultativos:

h) Melaza

Malasia propone la inclusión de la melaza, según se especifica en el Proyecto del Sistema de Categorías de Alimentos, Apéndice V, Alinorm 04/27/12, Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

i) *Extracto de levadura*

Malasia propone la inclusión del *extracto de levadura* como un ingrediente permitido. La práctica de la industria es agregar *extracto de levadura* en la formulación de la salsa de soja como un ingrediente, lo que contribuye a una buena sensación bucal y a darle cuerpo a la salsa.

Proponemos la siguiente redacción:

- (a) *Granos de cereal*
- (b) *Proteínas vegetales*
- (c) *Azúcares*
- (d) *Vinagre*
- (e) *Vinos de arroz dulce*
- (f) *Alcohol destilado de origen agrícola*
- (g) *Sal*
- (h) *Melaza*
- (i) *Extracto de levadura*
- (j) *Proteína vegetal hidrolizada*

Malasia propone modificar la redacción del primer párrafo de la siguiente manera:

- i. *Se pueden utilizar los ingredientes de (a) a (i) para la Salsa de soja fermentada.*
- ii. *Se pueden utilizar los ingredientes (a) y de (c) a (j) para la Salsa de soja sin fermentar.*

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

- (a) **Nitrógeno total no menor al 0.7 % (p/v)**

Malasia propone el siguiente cambio al texto, correspondiente al nitrógeno total:

“3.2 (a) Nitrógeno total no menor al 0.6 % (p/v)”

Siempre y cuando, sin embargo, el peso del producto derivado del trigo no sea menor al 80 % del peso total de los granos de soja y de cereal, y que tenga un contenido de nitrógeno total no menor al 0.4 % (p/v).

Malasia quiere que se le aclare la necesidad de requerir especificaciones de dos niveles para el nitrógeno total.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.5 COLORANTES

Malasia opina que la dosis máxima para el caramelo en los productos regulados por esta norma debería ser limitada por las BPF, puesto que la dosis máxima para la mayoría de los productos bajo la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios está limitada por las BPF. La adición del caramelo en los productos contribuye a su color, sabor, sensación bucal, cuerpo y viscosidad. Malasia propone que las dosis máximas para el Caramelo I (SIN 150a), Caramelo III (SIN 150c) y Caramelo IV (SIN 150d) sean limitadas por las BPF.

4.5 CONSERVANTES

Malasia propone la eliminación de los conservantes SIN 214 – *p-hidroxibenzoato de etilo* y SIN 216 *p-hidroxibenzoato de propilo*, puesto que éstos no se encuentran en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CCFAC 2002, ALINORM 03/12, APÉNDICE II).

4.7 AGENTES ESPESANTES Y ESTABILIZADORES

Malasia propone la inclusión de los almidones modificados (fécula de maíz, fécula de sagú, fécula de tapioca) como agentes espesantes y estabilizadores. La dosis máxima está limitada por las BPF.

7 ETIQUETADO

7.2.1 Malasia propone eliminar los términos *Salsa de soja fermentada naturalmente*, *Salsa de soja de corta fermentación*, *Salsa de soja sin fermentar* y *Salsa de soja mixta*, y reemplazarlos con los términos *Salsa de soja fermentada*, *Proteína vegetal hidrolizada* y *Salsa de condimentación*, y *Salsa de soja mixta / mezclada*, a fin de tener conformidad con los cambios propuestos en la sección 2.1. – Definición del producto. La redacción de este párrafo debe ser la siguiente:

Salsa de soja fermentada

Proteína vegetal hidrolizada y Salsa de condimentación

Salsa de soja mixta / mezcla

De acuerdo a
las descripciones de
las subsecciones 2.1.1
a 2.1.3.

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelanda hace notar que en [este] código previamente citado se hace referencia a los Principios Generales del Codex para la Higiene de los Alimentos, a Códigos de Prácticas de Higiene y a Códigos de Prácticas.

Se sugiere que, cuando se haga referencia a Códigos de Higiene y no se contengan requisitos pertinentes de la inocuidad de los alimentos, esta información debería ser incluida en la Norma. Sugerimos que esta información debería tratar de peligros específicos a la inocuidad de los alimentos, que estén asociados con los productos alimenticios.

Esta información será útil para los usuarios del documento final cuando elaboren un programa del sistema de HACCP.

Por ejemplo, la sección de Higiene en el Anteproyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja debería ampliarse para incluir información sobre la gestión de los cloropropanoles en la “salsa de soja sin fermentar”.

SUIZA

Observaciones generales

El Anteproyecto actual de la Norma del Codex para la Salsa de Soja debería abarcar todos los tipos de salsa de soja en el mercado del comercio mundial, a fin de evitar la creación de barreras al comercio. Esto puede lograrse al asegurarse de que el Ámbito de aplicación de la norma sea lo más general posible. Por esta razón, y a fin de simplificar el presente proyecto, Suiza quiere proponer que la norma cubra tres tipos de salsa de soja: la salsa de soja fermentada, la salsa de soja sin fermentar y la salsa de soja mixta.

PROTEÍNAS VEGETALES HIDROLIZADAS

La definición para las proteínas vegetales hidrolizadas fue retirada durante la revisión de la Norma del Codex para los "Bouillons" y Consomés (CODEX STAN 117-1981, rev. 2-2001). Por lo tanto, Suiza quiere proponer la adición de la definición en una nueva sección 2.2, incluidos los requisitos, de las proteínas vegetales hidrolizadas en el Anteproyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja. La creación de una definición por separado es apropiada. Las proteínas vegetales hidrolizadas no son de hecho salsa de soja, sino un ingrediente que sería utilizado en la salsa de soja sin fermentar y en la salsa de soja mixta.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se debería establecer una lista de los aditivos alimentarios que pueden utilizarse en todos los tipos de salsa de soja, los cuales incluirían aditivos alimentarios de los cuadros I y III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA). Es necesario establecer niveles máximos numéricos para

los aditivos del cuadro I de la NGAA, los cuales tienen una Ingesta diaria admisible (IDA) numérica. Esto tendría coherencia con la decisión tomada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) en su 34ª reunión (2002).

Suiza propone que se lleve a cabo un debate fundamental respecto a la lista de aditivos alimentarios a ser incluida en el Anteproyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja tomando como base sus justificaciones tecnológicas y teniendo en mente la siguiente declaración que se encuentra en la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA), "Los aditivos alimentarios presentados en la lista del Cuadro I¹ de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, rev. 4-2003), pueden ser utilizados según el límite especificado para la categoría de alimentos n°. 12.6.4 (Salsas claras, por ejemplo, la salsa de soja, la salsa de pescado)".

¹ Si el cuadro I de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios no se ha finalizado para el momento en que el Proyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja se adelante al Trámite 8, se debería insertar un cuadro dentro de la sección de Aditivos, que presente una lista de los aditivos relevantes del cuadro I de la NGAA, y los límites máximos que han sido establecidos para la categoría de alimentos n°. 12.6.4.

Suiza quiere proponer las siguientes enmiendas al Anteproyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja (todos los cambios han sido subrayados):

ANTEPROYECTO RECOMENDADO PARA LA NORMA DEL CODEX PARA LA SALSA DE SOJA

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a los productos según se definen en la Sección 2 *infra* y que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

La salsa de soja es un condimento líquido ~~crystalino~~, que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o los granos de soja y granos de cereal, y/o por la hidrólisis de proteínas de soja y proteínas vegetales.

La definición individual de cada tipo de salsa de soja se indica en las secciones 2.1.1 a 2.1.3.

2.1.1 La salsa de soja fermentada naturalmente es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

- (a) ~~Se cultiva *Aspergillus oryzae* y/o *Aspergillus sojae* para iniciar el proceso de fermentación son cultivados ya sea en los granos de soja o en una mezcla de granos de soja y granos de cereal; o se cultivan bacterias y/o mohos y/o levaduras ~~son cultivados~~ ya sea en los granos de soja o en una mezcla de granos de soja y granos de cereal; o se mezclan enzimas aptas para el consumo humano ya sea con granos de soja o con granos de soja y granos de cereal;~~
- (b) ~~La fermentación y añejamiento de la mezcla del producto obtenido por la combinación de (a) con agua salada (salmuera) se fermenta y añeja por un periodo mínimo de 90 días a una temperatura menor a los 40°C;~~
- (c) La adición de otros ingredientes, según se presentan en la lista de la Sección 3.1, al producto obtenido por la combinación de (a) y (b).

En lugar de utilizar el agua salada en el proceso descrito anteriormente, se puede utilizar la salsa de soja fermentada naturalmente, o una mezcla de salsa de soja fermentada naturalmente y agua salada.

2.1.2 La salsa de soja de corta fermentación es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

- (a) ~~Se cultiva *Aspergillus oryzae* y/o *Aspergillus sojae* para iniciar el proceso de fermentación ya sea en los granos de soja o en una mezcla de granos de soja y granos de cereal,~~
- (b) ~~se fermenta y añeja la mezcla del producto obtenido por la combinación de (a) con agua salada y se mantiene a una temperatura máxima superior a los 40°C, o por un periodo máximo de 90 días.~~

2.1.2 La salsa de soja sin fermentar es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

- (a) Mediante la hidrólisis ~~Se hidrolizan,~~ con ácidos o enzimas, de las proteínas vegetales, tales como los granos de soja desgrasados (al producto obtenido por este proceso se le denominará en lo sucesivo “proteína vegetal hidrolizada”);
- (b) La adición de otros ingredientes, según se presentan en la lista de la Sección 3.1, al producto obtenido por (a). ~~Se añaden azúcares, sal, etc. a (a).~~

2.1.3 La salsa de soja mixta es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

- (a) ~~Se mezclan combinan~~ los diferentes tipos de salsas de soja definidas en las secciones 2.1.1 a 2.1.2; o
- (b) ~~Se mezcla(n) combina(n)~~ la(s) salsa(s) de soja descritas en las secciones 2.1.1 y/o 2.1.2 con la proteína vegetal hidrolizada.

2.2 Proteínas vegetales hidrolizadas

Las proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) son los productos líquidos, pastosos o secos, obtenidos por la hidrólisis de sustancias vegetales aptas, ricas en proteína. Otros productos alimenticios utilizados en la elaboración de las PHV, deberían ser declarados en la etiqueta. Las PVH destinadas a la venta al por menor para efectos de sabor y condimentación deberían cumplir con las siguientes características:

- Gravedad específica a 20°C	<u>mín. 1.22</u>
- Nitrógeno total	<u>mín. 4 % (en materia seca)</u>
- Nitrógeno amino	<u>mín. 1.3 % (en materia seca)</u>
- Cloruro de sodio	<u>máx. 50 % (en materia seca)</u>

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

3.1.1.1 Salsa de soja fermentada naturalmente y salsa de soja de corta fermentación

- (a) Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados)
- (b) Sal (CX STAN 150-1985, rev. 1-1997 (enmend. 1-1999, enmend. 2-2001))
- (c) Agua potable

3.1.1.2 Salsa de soja sin fermentar

- (a) Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados)
- ~~(b) Azúcares (para especificaciones, véase la Norma del Codex correspondiente)~~
- (b) Proteínas vegetales
- (c) Agua potable
- (d) Sal, según se define en CX STAN 150-1985, rev. 1-1997 (enmend. 1-1999, enmend. 2-2001) (sólo para usarse en el caso de la elaboración enzimática)

3.1.2 Ingredientes facultativos

~~Para la salsa de soja fermentada naturalmente y la salsa de soja de corta fermentación se pueden utilizar los ingredientes del inciso (a) al (g), y para la salsa de soja sin fermentar se pueden utilizar los ingredientes del inciso (a) y del (d) al (g):~~

~~Sin embargo, los ingredientes del inciso (e) al (g) deberán ser utilizados como suplementos en el proceso de elaboración. Se pueden utilizar otros ingredientes inocuos e idóneos de conformidad con la legislación nacional, incluidos pero no limitados a:~~

- (a) Granos de cereal
- ~~(b) Legumbres o proteínas vegetales (no se pueden utilizar las que sean diferentes a los granos de soja en la “salsa de soja fermentada” (2.1.1))~~
- (c) Azúcares, según se definen en la norma CODEX STAN 212-1999 (enmend. 1-2001)
- (d) Vinagre
- (e) Vinos de arroz dulce
- (f) Alcohol destilado de origen agrícola
- (g) Sal (CX STAN 150-1985, rev. 1-1997 (enmend. 1-1999, enmend. 2-2001))
- (h) Proteína vegetal hidrolizada
- (i) Extractos de levadura
- (j) Especias y hierbas
- (k) Cebollas
- (l) Ajo

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

(a) Nitrógeno total no menor al 0.7 % (p/v)

Siempre y cuando, el peso del producto derivado del trigo no sea menor al 80 % del peso total de los granos de soja y de granos de cereal, y que tengan un contenido de nitrógeno total mayor o igual al 0.4 % (p/v).

~~(a)~~ (b) El contenido de sólidos solubles, excluida la sal añadida, no menor al 6 % (p/v).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
260	Ácido acético, glacial	Limitada por las BPF
262	Acetato de sodio	
270	Ácido láctico (L-, D-, y DI)	
330	Ácido cítrico	
334	Ácido L-tartárico (L(+)-)	200 mg/kg

4.2 AGENTES ANTIESPUMANTES

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
900a	Polidimetilsiloxano	50 mg/kg

4.3 COLORANTES

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
150a	Caramelo I - puro (Color caramelo de clase I)	Limitada por las BPF
150c	Caramelo III - proceso al amoníaco (Color caramelo de clase III)	1500 mg/kg
150d	Caramelo IV – proceso al sulfito amónico (Color caramelo de clase IV)	

4.4 ACENTUADORES DEL SABOR

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
621	L-glutamato monosódico	
627	5'-guanilato disódico	
631	5'-inosinato disódico	
635	5'-ribonucleótido disódico	

4.5 CONSERVANTES

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
210	Ácido benzóico	600 mg/kg, expresado como ácido benzóico, solo o en combinación
211	Benzoato de sodio	
214	p-hidroxibenzoato de etilo	250 mg/kg, expresado como ácido p-hidroxibenzoico, solo o en combinación
216	p-hidroxibenzoato de propilo	

4.6 EDULCORANTES

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
420	Sorbitol	Limitada por las BPF
950	Acesulfame potásico	350 mg/kg

4.7 AGENTES ESPESANTES Y ESTABILIZADORES

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
412	Goma guar	Limitada por las BPF
414	Goma arábica	
415	Goma xantán	

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, rev. 4-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

7.1 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, rev. 1-1991). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

~~6.1.1~~ **7.2.1** El nombre del producto deberá etiquetarse como sigue:

<u>Salsa de soja fermentada naturalmente</u>	
<u>Salsa de soja de corta fermentación</u>	<u>De acuerdo a las descripciones indicadas en las Secciones 2.1.1 a 2.1.4</u>
<u>Salsa de soja sin fermentar</u>	
<u>Salsa de soja mixta</u>	
<u>Salsa de soja fermentada</u>	<u>De acuerdo a las descripciones indicadas en la sección 2.1.1. Los nombres "salsa de soja fermentada" y "salsa de soja de cultivo" pueden utilizarse de conformidad con la legislación nacional.</u>
<u>Salsa de soja sin fermentar</u>	<u>De acuerdo a las descripciones indicadas en la sección 2.1.2. Los nombres "salsa de soja sin fermentar" y "salsa de soja sin cultivo" pueden utilizarse de conformidad con la legislación nacional.</u>
<u>Salsa de soja mixta</u>	<u>De acuerdo a las descripciones indicadas en la sección 2.1.3.</u>

~~6.1.2~~ **7.2.2** El nombre de la “salsa de soja mixta” deberá ir acompañado por el tipo de salsa de soja mixta o la proteína vegetal hidrolizada, en orden decreciente del contenido de ingredientes, según su porcentaje de peso en el producto.

~~6.1.3~~ **7.2.3** La salsa de soja se puede etiquetar para indicar su tipo, de conformidad con la legislación nacional, es decir, “salsa de soja dulce”, “salsa de soja salada”, “salsa de soja sin fermentar” o “salsa de soja sin cultivo”.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase el documento de trabajo, CX/PFV 04/22/11, en curso.

ESTADOS UNIDOS

1. Ámbito de aplicación

El Ámbito de aplicación debería tener el mismo formato utilizado en todas las demás normas del Codex, como se presenta a continuación:

Esta norma se aplica a los productos de salsa de soja, según se definen en la Sección 2 *infra*, y que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

2. Descripción

Estados Unidos recomienda una nota al pie de página para indicar que la palabra “hortaliza” en esta sección significa cereales, semillas de leguminosas y legumbres.

2.1 Definición del producto

La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o por la hidrólisis de proteína vegetal.

2.1.1 a 2.1.4 Tipos de salsa de soja:

Las cuatro definiciones propuestas para la salsa de soja en el anteproyecto de norma deberían reducirse a tres, con las siguientes designaciones:

2.1.1 La salsa de soja fermentada es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

- (a) Se cultivan *Aspergillus oryzae* y/o *Aspergillus sojae* como cultivos de inicio ya sea en granos de soja o en una mezcla de granos de soja y granos de cereal; o se cultivan bacterias y/o mohos y/o levaduras ya sea en granos de soja o en una mezcla de granos de soja y granos de cereal, y
- (b) la mezcla del producto que se obtiene de la combinación de (a) con agua salada es fermentada y añejada por un período adecuado a una temperatura menor de 40 °C.

2.1.2 La salsa de soja sin fermentar es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

Materias de proteína vegetal, tales como los granos de soja desgrasados, son hidrolizadas con ácidos o enzimas *aptas para el consumo humano* (al producto obtenido mediante este proceso se le denominará en lo sucesivo "Proteína vegetal hidrolizada").

2.1.3. La salsa de soja mixta es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

- (a) Se mezclan los diferentes tipos de salsa de soja definidas en las subsecciones 2.1.1 a 2.1.2; o

Se debería omitir el uso del término "*naturalmente*" en la sección 2.1.1 Descripción del producto; esta recomendación es respaldada por las *Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades, CAC/GL 1-1979 (rev. 1-1991)*

5. Declaraciones de propiedades condicionales

5.1 Deben permitirse las siguientes declaraciones de propiedades con sujeción a la particular condición asignada a cada una de ellas:

(iii) Los términos como "*natural*", "*puro*", "*fresco*", "*de fabricación casera*", "*cultivado orgánicamente*" y "*cultivado biológicamente*", cuando se utilicen, deberán ajustarse a las prácticas nacionales del país donde se vende el alimento. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en la Sección 3.

Los términos que describen el método de fabricación, como por ejemplo, "fermentada naturalmente" o "de corta fermentación", y otras designaciones tales, son permitidas para **efectos de etiquetado** por la *Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985 (rev. 1-1991))*:

4. Etiquetado obligatorio de los alimentos preenvasados

4.1.2 En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.

3. Factores esenciales de composición

Estados Unidos reconoce que distintos países (mercados) prefieren diferentes sabores para la salsa de soja. Estos sabores son directamente atribuibles a los distintos ingredientes utilizados. Puede que no siempre sea necesario el uso de estos ingredientes enumerados en el texto. El texto debería reflejar prácticas de la industria otorgando a los fabricantes de salsa de soja la flexibilidad necesaria para satisfacer las preferencias de los distintos mercados. Se recomiendan los siguientes cambios:

3.1. Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

3.1.1.1. Salsa de soja fermentada

- (a) Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados)
- (b) Sal (opcional)
- (c) Azúcar (opcional)
- (d) Agua potable

3.1.1.2 Salsa de soja sin fermentar

- (a) Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados) u otras proteínas vegetales
- (b) Sal (opcional)
- (c) Azúcar (opcional)
- (d) Agua potable

3.1.2 Ingredientes facultativos

Los siguientes ingredientes facultativos pueden ser utilizados en la producción de la salsa de soja:

- (a) Granos de cereal
- (b) Legumbres u otras proteínas vegetales
- (c) Féculas (almidones) o harinas
- (d) Especies naturales y/o hierbas
- (e) Melaza
- (f) Vinagre
- (g) Vinos fermentados
- (h) Alcohol destilado de origen agrícola

4. Aditivos alimentarios.

A pesar de que Estados Unidos está de acuerdo con la lista de aditivos propuestos, preferiría que se hiciera una referencia general a la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios en relación con los conservantes y los reguladores de la acidez, en vez del método de prescripción utilizado.

Estados Unidos cuestiona por qué no se incluyeron sales alternativas de los benzoatos (212, 213), hidroxibenzoatos (218) y el Color caramelo de Clase I (150a).

Estados Unidos recomienda que en la norma se haga referencia a los reguladores de la acidez, los acentuadores de sabor y a los agentes espesantes y estabilizadores que se encuentran en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios.

7. Etiquetado

7.1 Nombre del producto

El nombre del producto debería ser “Salsa de soja” para todas las variedades. El uso de los calificativos tales como “*brewed*” [término en inglés, traducido en este contexto como “*preparada*”] o *natural* debería ser algo optativo y ser dejado al criterio de la legislación de los países importadores.

ESI (European Soup Industry)

1. La norma debería ser tan general como sea posible a fin de abarcar todos los tipos de salsa de soja vendidos en el comercio mundial y habilitar la flexibilidad para dar cabida a innovaciones continuas.
2. Descripciones
 - Éstas deberían ser simplificadas para incluir tres tipos solamente: salsa de soja fermentada, salsa de soja no fermentada y salsa de soja mixta. Al final de este documento de posición se presentan recomendaciones para estas descripciones.
 - La salsa de soja fermentada no debería ser distinguida por:
 - El uso del término "natural", el cual no está aprobado en los requisitos vigentes del Codex para el etiquetado de los productos preenvasados.
 - El tiempo, temperatura o tiempo de la adición de la sal - factores que cambian continuamente con las innovaciones de los métodos de producción.
 - Se debería permitir la adición de las enzimas a la salsa de soja fermentada. En la fabricación tradicional de la salsa de soja, se añaden microorganismos con el único fin de producir enzimas que hidrolizan las proteínas de la soja para la elaboración de los atributos de sabor característicos de la salsa de soja. Independientemente de si son producidas de la manera tradicional o añadidas directamente, las enzimas realizan la misma función. La adición de enzimas representa una continua innovación en los métodos de producción.
 - La descripción propuesta para la salsa de soja no fermentada da a entender que es una definición para la Proteína vegetal hidrolizada (HVP, siglas en inglés), lo cual no es coherente con las prácticas mundiales. Para reflejar correctamente los principios de fabricación generalmente aceptados para la proteína vegetal hidrolizada, se debería proporcionar una descripción para ésta en una nueva sección, 2.2. Además, se recordará que, la definición para los Productos de proteína hidrolizada fue eliminada de la Norma del Codex de 1995 para los "Bouillons" y Consomés (CODEX STAN 117-1981, revisada), con el entendimiento de que ésta sería insertada en la futura norma del Codex para la salsa de soja.
 - Se debería indicar que la salsa de soja no fermentada debe ser derivada de la soja o de la soja desgrasada como un ingrediente básico.
3. Los tipos de "otros ingredientes permitidos" deberían ser tan generales como sea posible para reflejar los métodos de producción mundiales y las expectativas del consumidor respecto a la salsa de soja.
4. Los factores de calidad (por ejemplo, el nitrógeno total y el contenido de sólidos solubles, excluida la sal añadida) deberían de limitarse a la mínima cantidad requerida y solamente deberían establecerse donde métodos analíticos validados estén disponibles. Debería notarse que ciertos productos, conocidos por mucho tiempo como salsa de soja (p. ej., la salsa de soja dulce estilo indonesio, *ketjap manis*; la salsa de soja salada estilo indonesio, *ketjap asin*), que también son producidos por compañías representadas por AIIBP, no cumplirían con los niveles propuestos para ciertos factores de calidad. AIIBP, por lo tanto, aprueba la petición de reducir, o de diferenciar de mejor manera, los factores de calidad, como los que fueron remitidos por varios países en 2002, en respuesta al documento CX/PFV 02/9.

5. Las cantidades permitidas para el uso de aditivos deberían basarse en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.
6. La denominación de los productos descritos debería tener concordancia con las distintas prácticas nacionales. A pesar de que el término “salsa de soja” debería ser el término básico utilizado para describir todo producto basado en la soja, ya sea fermentado o hidrolizado, también se deberían permitir términos más específicos o alternativos (p. ej., fermentada, cultivada), según las prácticas nacionales.
7. La referencia al posible límite del Codex para 3-MCPD en la salsa de soja, en la sección de Contaminantes, como fue solicitada en muchas de las observaciones nacionales remitidas, es aceptable. Sin embargo, no se debería declarar un límite específico, en espera del resultado del trabajo realizado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC).

Revisión recomendada a la sección 2, Descripción:

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Salsa de soja

La **salsa de soja** es un condimento líquido que se obtiene por medio de la fermentación de la soja y/o soja y granos de cereal, y/o por medio de la hidrólisis de las proteínas de la soja y las proteínas vegetales.

Las definiciones individuales de cada tipo de salsa de soja se describen en las subsecciones 2.1.1 a 2.1.3.

2.1.1 La **salsa de soja fermentada** es el producto que se obtiene por medio de:

- a) El cultivo de *Aspergillus oryzae* y/o *Aspergillus sojae*, para iniciar el proceso de fermentación, ya sea en soja o en soja y granos de cereal; o por el cultivo de bacterias y/o mohos y/o levaduras, ya sea en soja o en soja y granos de cereal; o la mezcla de enzimas aptas para el consumo humano, ya sea con soja o soja y granos de cereal.
- b) La fermentación y el añejamiento de la mezcla del producto obtenido al combinar (a) con salmuera.
- c) La adición de otros ingredientes según se especifica en 3.1.2.

2.1.2 La **salsa de soja no fermentada** es el producto que se obtiene por medio de:

- a) La hidrólisis de la soja y de otras proteínas vegetales.
- b) La adición de otros ingredientes a (a), según se especifica en 3.1.2.

2.1.3 La **salsa de soja mixta** es el producto que se obtiene al mezclar los tipos de salsa de soja descritos en 2.1.1 y 2.1.2, o al mezclar los productos descritos en 2.1.1 y/o 2.1.2 con la proteína vegetal hidrolizada (según se describe en 2.2), o al mezclar los tipos de salsa de soja descritos en 2.1.1 y/o 2.1.2 con azúcar, sal u otros componentes.

2.2 Proteína vegetal hidrolizada

Las proteínas vegetales hidrolizadas (HVP) son productos líquidos, pastosos o secos obtenidos por medio de la hidrólisis de sustancias vegetales adecuadas ricas en proteínas. Otros productos comestibles utilizados en la producción de las proteínas vegetales hidrolizadas deberían ser declarados en la etiqueta. Las características de la proteína vegetal hidrolizada destinada a las ventas al por menor, para efectos de sabor y condimentación, deberían corresponder a las siguientes:

- Gravedad específica a 20 °C	1.22 mín.)
- Nitrógeno total	4 % mín.)
- Nitrógeno amino	1.3 % mín.) en materia seca
- Cloruro de sodio	50 % máx.)

IHPC (International Hydrolyzed Protein Council)

El *International Hydrolyzed Protein Council* (Consejo Internacional sobre la Proteína Hidrolizada, IHPC) agradece esta oportunidad de presentar observaciones con respecto al Anteproyecto de norma revisada del Codex para la salsa de soja (2004), que será sometido a examen en el Trámite 3 en la vigésima segunda reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) (tema 4 (e) del programa). El IHPC es una asociación sin fines de lucro formada por fabricantes y usuarios de proteínas hidrolizadas, tales como las proteínas vegetales hidrolizadas (PVH), las levaduras autolisadas y los extractos de levadura. A pesar de que las oficinas centrales se encuentran en Washington, D.C., somos una asociación internacional que representa a compañías que fabrican y venden proteínas hidrolizadas en todo el mundo. El IHPC y las compañías miembros se verían directamente afectadas por el establecimiento, por parte del CCPFV, de una norma para la salsa de soja.

El IHPC se pregunta si el Codex debería dedicar su tiempo y recursos limitados a la creación de una norma para la salsa de soja. El IHPC no sabe de la existencia de datos que indiquen que una norma tal es necesaria para los efectos de facilitar el comercio internacional o para la protección del consumidor. El IHPC también se pregunta si el CCPFV es el comité adecuado para establecer una norma para la salsa de soja puesto que el producto no se deriva de frutas ni de hortalizas. No obstante, en caso de que continúe el proceso del establecimiento de la norma, el IHPC ofrece las siguientes observaciones sobre el Anteproyecto de norma revisada del Codex para la salsa de soja.

Hemos notado que desde el principio, muchos países y terceros interesados presentaron observaciones en 2002 sobre el anteproyecto de norma del Codex. Al parecer, solamente un número limitado de estas observaciones fue incluido en el anteproyecto de norma revisada de 2004. En las siguientes observaciones, identificamos muchas de las observaciones presentadas en 2002, incluidas aquellas observaciones del IHPC, que no fueron cubiertas en el proceso de revisión, y exhortamos al CCPFV a que incorpore éstas y otras observaciones más en el anteproyecto de norma.

DEFINICIONES DEL PRODUCTO Y ETIQUETADO

El anteproyecto de norma revisada pretende definir a la “salsa de soja” como “un condimento líquido cristalino que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o por la hidrólisis de proteínas vegetales”. Además de esta definición general, se proponen definiciones para cuatro tipos de salsa de soja, tomando como base el proceso de elaboración: (1) salsa de soja fermentada naturalmente, (2) salsa de soja de corta fermentación, (3) salsa de soja sin fermentar y (4) salsa de soja mixta. El anteproyecto de norma revisada requiere que estos nombres se utilicen para efectos de etiquetado.

El IHPC está preocupado en cuanto a que el plan propuesto para el etiquetado, basado en el tipo de proceso, no refleja la práctica generalizada de la industria ni las expectativas del consumidor en la mayor parte del mundo. El IHPC y sus miembros consideran que el término “salsa de soja” es el término utilizado tradicional y adecuadamente por la industria y entendido por los consumidores a describir todos los tipos de productos de salsa de soja, sin tomar en cuenta el método de fabricación específico. Estados Unidos expresó preocupaciones similares en las observaciones presentadas en 2002. Un requisito obligatorio para identificar cómo se produce una salsa de soja, específicamente “fermentada” o “sin fermentar”, o las variaciones de éstas, es inconsistente con el uso establecido. De hecho, tomando como base datos específicos, aproximadamente el 30 por ciento del mercado estadounidense de la salsa de soja está constituido por la salsa de soja “sin fermentar”, producida a partir de proteínas vegetales hidrolizadas, mediante un proceso ácido. Además, es probable que un cambio en la convención del etiquetado para distinguir entre las salsas de soja, clasificadas según las técnicas de producción, ocasionaría confusión para este grupo considerable de consumidores. Por estas razones, consideramos que cualquier plan para el etiquetado basado en el proceso de elaboración, debe ser adoptado por medio de la legislación nacional, en vez de mediante el proceso del establecimiento de normas del Codex, en países donde las distinciones entre los tipos de salsa de soja sean más relevantes para la industria y los consumidores.

Un requisito de etiquetado basado en el proceso también tendría el efecto de desalentar la innovación y la creación de nuevas tecnologías de producción al bloquear a la industria con categorías definidas restringidamente. Por otra parte, la realidad de incorporar un plan de etiquetado tal, en una norma del Codex para la salsa de soja, tendría ramificaciones importantes para la industria de alimentos elaborados, en el sentido de que las declaraciones de los ingredientes y, por ende, las etiquetas del producto para todos los alimentos que contienen salsa de soja, tendrían que ser cambiadas para reflejar las definiciones obligatorias establecidas por Codex.

A pesar de que el IHPC considera que el método de producción no constituye una información esencial que debería ser requerida en la etiqueta de los productos de salsa de soja en la ausencia de legislación nacional; el IHPC no presenta objeciones a la inclusión de información específica a la producción, de manera voluntaria. Por consiguiente, el IHPC propone que la identificación del método de producción sea permitida de manera voluntaria. Un enfoque tal es apoyado por las observaciones presentadas por Indonesia y los Estados Unidos en 2002 y refleja el enfoque tomado en las normas establecidas por Codex para otros alimentos elaborados (p. ej., la Norma 33 del Codex para el aceite de oliva, la cual permite que el fabricante decida si un producto será designado de manera general como “aceite de oliva, o más específicamente como “aceite de oliva virgen” o “aceite de oliva refinado”).

A fin de asegurar que la información sobre el método de producción sea comunicada de una manera fácil de entender por el consumidor y que no desaliente el uso de tecnologías emergentes, el IHPC propone términos que pueden ser utilizados para este propósito. Específicamente, el IHPC propone que se permita el uso de los términos “fermentada” [en inglés: *Brewed / Fermented*], “de cultivo” [*Cultured*], “sin fermentar” [*Non-brewed / Unfermented*] y “sin cultivo” [*Non-cultured*]. El IHPC propone eliminar los términos y definiciones para la “salsa de soja de corta fermentación” y la “salsa de soja mixta” porque estos términos son innecesariamente restrictivos y no comunican información importante a los consumidores, tal como se explicará más adelante en mayor detalle.

Además, a raíz del previo tratamiento del término “natural” por parte del Codex y de las diversas connotaciones que esta palabra tiene en todo el mundo, el IHPC propone respetuosamente la eliminación del término “naturalmente” en la frase “fermentada naturalmente”. En las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979 (rev. 1-1991)) en la sección 5.1 (iii), se declara que “Cuando se emplean términos tales como el término “natural” ..., esto debería hacerse de conformidad con las prácticas nacionales en el país donde el alimento se pondrá a la venta”. La definición del término “fermentada naturalmente” dentro del contexto del establecimiento de una norma internacional para la salsa de soja, va directamente en contra del tratamiento histórico del Codex para el término “natural”, en cuanto a que el producto ya no podría ser definido como natural, de acuerdo a las prácticas nacionales. De nuevo, consideramos que la legislación nacional es el foro adecuado para tratar el uso de dicha terminología de etiquetado. Como resultado, sugerimos que se utilice el término “fermentada” sin emplear calificativos adicionales en lugar del término “fermentada naturalmente” a lo largo de toda la norma del Codex para la salsa de soja.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

El IHPC está preocupado respecto a que la norma, en su redacción actual, es innecesariamente restrictiva en cuanto a que proporciona una lista positiva de los aditivos alimentarios que pueden ser utilizados en la salsa de soja. El IHPC está consciente de que en las normas del Codex se acostumbra que se identifiquen los aditivos alimentarios específicos que pueden ser utilizados en un alimento. Para permitir la máxima flexibilidad posible, sin embargo, el IHPC considera que la norma debería permitir el uso de cualquier aditivo inocuo e idóneo del tipo que sea apropiado para el uso en la elaboración o producción de la salsa de soja, concretamente: reguladores de la acidez, agentes antiespumantes, colorantes, saborizantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes y agentes espesantes y estabilizadores. Un enfoque tal es apoyado, de alguna forma, por las observaciones presentadas en 2002 por Brasil, Indonesia, Los Países Bajos y Los Estados Unidos. Se insta al CCPFV que permita, en los niveles consistentes con las buenas prácticas de fabricación actuales (BPF), el uso de aditivos inocuos e idóneos. Este enfoque flexible puede ser logrado al retirar la lista positiva existente de los aditivos alimentarios permitidos y al especificar que “En la producción de la salsa de soja, se pueden utilizar reguladores de la acidez, agentes antiespumantes, colorantes, saborizantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes y agentes espesantes y estabilizadores inocuos e idóneos, de manera que no se excedan los límites de las buenas prácticas de fabricación”.

El IHPC considera que los cambios propuestos son necesarios para evitar el establecimiento de barreras arbitrarias contra la innovación y la tecnología. Sin embargo, en caso de que los cambios propuestos no sean aceptados, el IHPC ofrece observaciones sobre la lista positiva existente, tal como se explicará más adelante en mayor detalle.

OBSERVACIONES ADICIONALES

El IHPC presenta las siguientes observaciones adicionales respecto al Anteproyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja.

2.1 Definición del producto (en general). Como fue mencionado anteriormente, la “salsa de soja” se define como “un condimento líquido cristalino que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o por la hidrólisis de proteínas vegetales”. El IHPC considera que esta definición prohíbe inadvertidamente el uso del trigo y de otros granos de cereal, que no son aceptados universalmente como “vegetales”, como la base de proteína a partir de la cual se puede derivar la salsa de soja. Además, notamos que la frase “hidrólisis de proteínas vegetales” se expresa con mayor exactitud y es universalmente conocida como “proteínas vegetales hidrolizadas”. Por lo tanto, el IHPC propone la siguiente definición modificada para la salsa de soja “un condimento líquido cristalino que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o los granos de cereal, y/o por medio del uso de proteínas vegetales hidrolizadas”.

Asimismo, [pertinente a la versión en inglés] el término “brewed” [traducido en este contexto como “fermentada” en la versión al español] se utiliza para caracterizar los productos de salsa de soja producidos por fermentación. El IHPC considera que debería haber flexibilidad en el uso de expresiones fáciles de entender por el consumidor tales como “fermented” [fermentada] o “cultured” [de cultivo] en lugar de “brewed”, un término que es utilizado para describir con mayor frecuencia la extracción, mediante agua caliente, de tes y cafés que la de los productos de fermentación. Esta terminología alternativa permitiría a los usuarios de las proteínas hidrolizadas caracterizar sus productos con el término “unfermented” [sin fermentar], en caso de que así lo desearan. El IHPC considera que el término “unfermented” tendría, para algunos de los consumidores, un significado mayor que “non brewed”. Dicha convención de denominación alternativa es apoyada por las observaciones presentadas en 2002 por Indonesia y Tailandia.

2.1 Definición del producto (cultivos permitidos). La definición de la salsa de soja “fermentada naturalmente” aparentemente permite el uso de cualquier cultivo idóneo de bacterias y/o mohos y/o levaduras, pero la definición para la salsa de soja “de corta fermentación” especifica el uso de *Aspergillus oryzae* y/o *Aspergillus sojae* solamente. En la medida en la que se retenga la definición de la “salsa de soja de corta fermentación”, el IHPC considera que se debería permitir cualquier cultivo “inocuo e idóneo” para ser utilizado en cualquier tipo de producto, a fin de mantener la flexibilidad necesaria.

2.1.2 Salsa de soja de corta fermentación. La “salsa de soja de corta fermentación” se distingue del producto “fermentado naturalmente” porque tiene un período de fermentación menor a los 90 días. El IHPC está preocupado respecto a que esta norma será utilizada como una barrera artificial contra las innovaciones y las nuevas tecnologías. Sin lugar a duda, el uso de las herramientas de la tecnología moderna podría acelerar el tiempo requerido para la fermentación, permitiendo la producción del mismo producto o de un producto superior (en composición, calidad, etc.) al denominado “fermentado naturalmente” en un tiempo menor a los 90 días utilizados como la base de la norma. El IHPC considera firmemente que las normas deberían estar basadas únicamente en la composición, la calidad y/o en otros atributos del producto que sean de interés al consumidor, y no en métodos o parámetros de elaboración que pueden ser modificados o mejorados en el futuro. En particular, en las observaciones presentadas en 2002 por Brasil, Indonesia, Los Países Bajos, China, Malasia y Tailandia se solicita el retiro de la “salsa de soja de corta fermentación” y también del requisito de la fermentación de 90 días de la descripción propuesta para la “salsa de soja fermentada naturalmente”, a fin de simplificar las descripciones del producto para la salsa de soja.

2.1.3 Salsa de soja sin fermentar. Según la redacción actual, el texto parece sugerir que el uso de una proteína de soja hidrolizada es opcional. El IHPC propone la siguiente redacción para aclarar que una salsa de soja elaborada a partir de proteínas vegetales hidrolizadas debe ser elaborada a partir de proteína de soja hidrolizada o de una combinación de proteína de soja hidrolizada y de otras proteínas de grano de cereal hidrolizadas: “2.1.3 La salsa de soja sin fermentar es el producto que se obtiene de la siguiente manera: (a) Se hidroliza proteína de soja o una combinación de proteína de soja y otras proteínas de grano de cereal utilizando ácidos o enzimas (al producto obtenido por este proceso se le denominará en lo sucesivo “proteína vegetal hidrolizada”)...”.

2.1.4 Salsa de soja mixta. El IHPC propone eliminar la definición y la norma para la “salsa de soja mixta” porque considera que no comunicarían ninguna información importante para los consumidores.

3.1.1 Ingredientes básicos. La redacción actual parece requerir el uso del azúcar en la “salsa de soja sin fermentar”. Basados en nuestra experiencia, muchos de los productos de salsa de soja sin fermentar están siendo comercializados actualmente sin la adición de azúcar. Por lo tanto, el IHPC propone eliminar “azúcares” de la lista de ingredientes básicos en la “salsa de soja sin fermentar”. Esta sugerencia se presenta para hacer la lista más consistente con la práctica actual de la industria.

3.1.1.2 Salsa de soja sin fermentar. El anteproyecto de norma parece excluir la adición de sal a la salsa de soja producida utilizando proteínas vegetales hidrolizadas con ácido. A pesar de que la adición de sal a dichos productos puede no siempre ser necesaria, la norma debería permitir que el fabricante tenga la flexibilidad de añadir sal al producto elaborado utilizando proteínas hidrolizadas con ácido. Un enfoque tal está apoyado por las observaciones presentadas en 2002 por los Estados Unidos.

3.1.2 Ingredientes facultativos. El IHPC propone ciertas modificaciones y aclaraciones para reflejar las prácticas actuales de la industria en la formulación de los productos de salsa de soja. Enfáticamente, el IHPC propone permitir el uso de “azúcares (para especificaciones, véase la norma pertinente del Codex) y/o otros edulcorantes carbohidratos inocuos e idóneos”. Este cambio es necesario para permitir el uso de edulcorantes carbohidratos idóneos que pueden no estar incluidos en la norma del Codex sobre los azúcares pero que, sin embargo, serían apropiados para su uso en la salsa de soja.

3.2 Criterios de calidad. El anteproyecto de norma declara que el “nitrógeno total no deberá ser menor al 0.7 % (p/v); siempre y cuando, sin embargo, el peso del producto derivado del trigo no sea menor al 80 % del peso total de los granos de soja y de cereal, y que tenga un contenido de nitrógeno total mayor o igual al 0.4 % (p/v)”. El IHPC cuestiona la necesidad de requerir especificaciones de dos niveles para el nitrógeno. En la opinión del IHPC, el uso de una especificación única para un valor mínimo del nitrógeno debería ser suficiente para asegurar la calidad del producto. El IHPC también cuestiona la justificación para la especificación de que el contenido de sólidos solubles, excluida la sal añadida, debe ser mayor o igual al 6 % (p/v). El IHPC insta que se elimine esta especificación.

4. Aditivos alimentarios. Como se explicó anteriormente, el IHPC considera que el Codex debería permitir el uso de cualquier aditivo alimentario inocuo e idóneo del tipo que sea apropiado para su uso en la elaboración o producción de la salsa de soja. Por consiguiente, el IHPC propone que el CCPFV elimine la lista positiva de los aditivos alimentarios en el proyecto actual y que la reemplace con una autorización general para permitir el uso de reguladores de la acidez, agentes antiespumantes, colorantes, saborizantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes y agentes espesantes y estabilizadores inocuos e idóneos. Como se mencionó anteriormente, se recomienda un enfoque similar en las observaciones presentadas en 2002 por Brasil, Indonesia, Los Países Bajos y Los Estados Unidos. En el caso de que no se acepte esta propuesta, el IHPC presenta las siguientes observaciones adicionales respecto a lista positiva existente.

El IHPC insta que se permita el uso de aditivos alimentarios en niveles que no excedan aquellos establecidos por las buenas prácticas de fabricación actuales. Los aditivos alimentarios son utilizados para lograr efectos técnicos específicos; el uso de éstos en niveles que excedan aquellos necesarios para lograr dichos efectos, no tendría conformidad con las buenas prácticas de fabricación actuales. Por otra parte, muchos aditivos tienen niveles de uso autolimitantes que impiden su uso en niveles indebidos. Por lo tanto, las limitaciones cuantitativas respecto a su uso son innecesarias en la mayoría de los casos. Para evitar restricciones innecesarias y para conservar la máxima flexibilidad posible, el IHPC pide que se permita el uso de aditivos alimentarios en la salsa de soja, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación actuales, y que se retiren las limitaciones cuantitativas sobre su uso.

El IHPC está preocupado en particular respecto a que ciertas de las limitaciones cuantitativas propuestas son injustificablemente bajas. Por ejemplo, la limitación del Color caramelo de clase IV a 1500 mg/kg es tan baja que limita gravemente la utilidad del aditivo en la salsa de soja.

El IHPC propone añadir: el sorbato de potasio a la lista de conservantes permitidos, así como lo hace China en sus observaciones presentadas en 2002; el cloruro de amonio a la lista de acentuadores de sabor permitidos; y la fécula de maíz, los almidones modificados y la maltodextrina a la lista de agentes espesantes y estabilizadores permitidos. Estas adiciones propuestas tienen como fin hacer que las listas sean más consistentes con las prácticas actuales de la industria en el ámbito mundial y con las leyes nacionales de muchos países donde residen compañías miembros del IHPC.

5. Contaminantes. El IHPC considera que en la norma se deberían establecer niveles aceptables para 3-monocloropropano-1, 2-diol (3-MCPD), un contaminante que ha sido encontrado en las salsas de soja. Un enfoque tal es apoyado de igual manera por las observaciones presentadas en 2002 por el Reino Unido, IAFCO, Malasia y Tailandia. El IHPC reconoce que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) está considerando actualmente cuáles son los niveles adecuados de 3-MCPD para establecerlos en las disposiciones de la salsa de soja. El IHPC ha solicitado al CCFAC, y repite aquí su petición de que se establezca el nivel de 3-MCPD a 0.4 mg/kg en una base líquida.

OBSERVACIONES FINALES

Para finalizar, el IHPC agradece esta oportunidad de presentar observaciones sobre el Anteproyecto de norma para la salsa de soja. El IHPC continúa teniendo la opinión de que no es necesario elaborar una norma para la salsa de soja y cuestiona si el CCPFV es el comité más adecuado para trabajar en esta norma. En la medida en que se tome una decisión de continuar con la elaboración de la norma para la salsa de soja, el IHPC exhorta al Codex a que redacte la norma en una manera flexible, que no cree barreras injustificables contra el comercio internacional de los productos de salsa de soja. En este respecto, el IHPC insta en particular a que se conserve el nombre tradicional de “salsa de soja”, y a que se requiera para uso como tal en todos los productos de salsa de soja, apoyado por la práctica duradera de la industria y por el entendimiento del consumidor.