

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
Junio 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 1ro. de octubre de 2004*

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA SALSA DE SOJA

(EN EL TRÁMITE 3)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a que formulen observaciones sobre el *anteproyecto revisado de Norma del Codex para la Salsa de Soja* (En el trámite 3) **ANTES DEL 30 DE AGOSTO DE 2004**, preferentemente por **correo electrónico** dirigido a Ms. Ellen Y. Matten, US Codex Office, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861 South Building, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, DC 20250-3700, USA (Fax No.: +1.202.720.3157; E-mail: uscodex@usda.gov, con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax No. 39.06.5705.459 o **de preferencia** por correo electrónico a: codex@fao.org).

ANTECEDENTES

1. La 21ª Sesión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (septiembre de 2002) acordó que no era posible revisar en detalle los anteproyectos de normas (incluso el de salsa de soja) programado para discusión en su Sesión actual. En vista de lo anterior, decidió que todos los anteproyectos de normas (incluyendo el que nos ocupa) fueran devueltos al Trámite 2, para que volvieran a redactarse, se distribuyeran para recabar observaciones en el Trámite 3 y se sometieran a examen en su próxima sesión. El anteproyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja ha sido revisado por un grupo encabezado por Japón y Corea¹.
2. Se anexa el *anteproyecto revisado de Norma del Codex para la Salsa de Soja*. Algunas secciones del texto se han uniformizado con el lenguaje normalizado utilizado en todas las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas. Asimismo, el anexo contiene algunos comentarios adicionales de Japón.
3. La Secretaría del Codex desea que el Comité considere lo siguiente:

¹ ALINORM 03/27, párrs. 95 - 97.

Ámbito de aplicación

4. Las Normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas, generalmente se aplican a los productos destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. Tampoco se aplican a los productos cuando se indica que están destinados a una elaboración ulterior. Esta declaración no está incluida en el ámbito de aplicación.

5. Por lo anterior, se sugiere que el Comité considere la utilización del lenguaje normalizado en la redacción del Ámbito de Aplicación, p. ej. *“Esta Norma se aplica a la salsa de soja, según se define en la Sección 2 infra, que está destinada al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior”* para así, y de ser posible, mantener la coherencia con otras normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas.

Factores esenciales de composición y calidad

6. Se invita al Comité a considerar la necesidad de establecer disposiciones para la “Definición de Defectos”, “Defectos y Tolerancias”, “Clasificación de Envases Defectuosos” y “Aceptación del Lote” (algunas de estas disposiciones pueden ser omitidas o combinadas de acuerdo a la naturaleza del producto) en la sección sobre Factores Esenciales de Composición y Calidad, de conformidad con la práctica utilizada normalmente en las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas, y de ser así aplicar el lenguaje normalizado en la medida de lo posible.

Aditivos alimentarios

7. Algunas de las disposiciones de aditivos alimentarios se han armonizados con los nombres correspondientes de acuerdo a los Nombres Genéricos y el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios² (CAC/GL 36-1989, Rev. 7-2003). Los sinónimos utilizados por el grupo de redacción se han conservado entre corchetes³.

Pesos y medidas

8. Se invita al Comité a considerar si para la salsa de soja es necesario que esta Sección cuente con disposiciones para el llenado mínimo.

Métodos de análisis y muestreo

9. Consultar el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en cuanto a Contaminantes (párr. 23) y Métodos de Análisis y Muestreo (párr. 24). Los métodos de análisis y muestreo para las normas de productos deberán ser desarrolladas o propuestas por el Comité correspondiente y ratificadas por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CCMAS).

Etiquetado

10. Se invita al Comité a considerar si es necesario que se cuente con disposiciones sobre el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, y de ser así utilizar el lenguaje normalizado para mantener la coherencia con otras normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas.

² Las normas Codex se pueden bajar del sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/search/search.jsp?lang=es>.

³ Además, se puede consultar el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para Aditivos Alimentarios en las Normas de Productos del Codex y en las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, párrs. 18 - 22.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

11. De acuerdo a lo anterior se invita a los Miembros y Observadores del Codex a que formulen observaciones en el Trámite 3 sobre el *anteproyecto revisado de Norma del Codex para la Salsa de Soja* anexo.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA SALSA DE SOJA**(EN EL TRÁMITE 3)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a los productos según se definen en la Sección 2 *infra*.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

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

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

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 ya sea en los granos de soja o en una mezcla de granos de soja y de cereal; también pueden utilizarse bacterias y/o mohos y/o levaduras ya sea en granos de soja o en una mezcla de granos de soja y de cereal,
- (b) se fermenta la mezcla del producto obtenido por la combinación de (a) con agua salada y se añeja por un periodo mínimo de 90 días a una temperatura menor a los 40°C.

En lugar de utilizar agua salada en el proceso descrito anteriormente, se puede utilizar la salsa de soja fermentada naturalmente o una mezcla de salsa de soja fermentada 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 de cereal,
- (b) se fermenta la mezcla del producto obtenido por la combinación de (a) con agua salada y se añeja a una temperatura igual o superior a los 40°C, o por un periodo máximo de 90 días.

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

- (a) Se hidrolizan con ácidos o enzimas proteínas vegetales, tal como la soja desgrasada (al producto obtenido por este proceso se le denominará en lo sucesivo “proteína vegetal hidrolizada”),
- (b) Se añaden azúcares, sal, etc. a (a).

2.1.4 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 2.1.3; o
- (b) Se mezcla 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 y salsa de soja de corta fermentación*

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

3.1.1.2 *Salsa de soja sin fermentar*

- (a) Proteínas vegetales
- (b) Azúcares (para especificaciones, consultar la Norma del Codex correspondiente)
- (c) Agua potable
- (d) Sal (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 fermenta⁵ 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.

- (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) Proteína vegetal hidrolizada

3.1.2 CRITERIOS DE CALIDAD

- (a) Nitrógeno total no menor a 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 de cereal y que tengan un contenido de nitrógeno total mayor o igual a 0.4%(p/v).

- (b) El contenido de sólidos solubles, excluyendo la sal añadida, debe ser mayor o igual a 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 DL)	
330	Ácido cítrico	
334	Ácido L-tártarico (L(+)-)	

4.2 AGENTES ANTIESPUMANTES

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

4.3 COLORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	
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	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 benzoico	600mg/kg expresado como ácido benzoico, sólo o en combinación
211	Benzoato de sodio	
214	p-hidroxibenzoato de etilo	250 mg/kg expresado como ácido p- hidroxibenzoico, sólo 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	350mg/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 apropiadas 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

7.2.1 El nombre del producto deberá etiquetarse como sigue:

Salsa de soja fermentada
naturalmente

Salsa de soja de corta fermentación

Salsa de soja sin fermentar

Salsa de soja mezclada

De acuerdo a las descripciones indicadas en las Secciones 2.1.1 a 2.1.4

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 en orden descendente de ingredientes según su porcentaje de peso en el producto.

7.2.3 La salsa de soja se puede etiquetar para indicar su tipo, de conformidad con la legislación nacional.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Veáse el documento de trabajo CX/PFV 04/22/11.