

# 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 7 B del Programa**

**CX/FAC 02/6 Add. 1**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMISIÓN DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

**34ª Reunión**

**Rotterdam, Países Bajos, 11-15 de marzo de 2002**

### **RELACIÓN ENTRE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS Y LA NGAA, INCLUIDO EL EXAMEN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS**

Las observaciones siguientes han sido recibidas de Canadá, Dinamarca, Japón, Israel, IBFAN, ENCA, IFU, CPIV y AAC

## **CANADÁ**

El documento es un documento bien estudiado sobre un tema conceptual muy difícil y debemos felicitar a Estados Unidos por su esfuerzo en la dirección del grupo de redacción. Canadá solamente desea hacer unas cuantas observaciones ya que nuestras observaciones principales ya las hicimos en una contribución anterior, como parte de nuestro papel en el Grupo de Trabajo.

### **PARTE I - RELACIÓN ENTRE LA NGAA Y LAS NORMAS PARA PRODUCTOS**

- (1) Aunque Canadá no discute el papel principal asignado al CCFAC con relación a la ratificación de aditivos alimentarios en base a la justificación tecnológica, explicada en el Párrafo #1 de la **INTRODUCCIÓN**, cree que el principal papel del CCFAC debería ser el relacionado con la salud expresado en la última oración de dicho párrafo, que es determinar si las disposiciones propuestas sobre aditivos alimentarios son seguras a la luz de las evaluaciones sobre la seguridad del JECFA.
- (2) Con respecto al Párrafo #24, Canadá propondría que por motivos de claridad y simplificación se reformulara del modo siguiente:

"24. Para la mayoría de aditivos alimentarios, la eficacia aumenta (no necesariamente linealmente) con concentraciones más elevadas del aditivo. Sin embargo, se llega a un punto después del cual añadir más aditivo no tiene como resultado un efecto técnico incrementado. Los cálculos de la ingestión no deberían efectuarse después de este punto de eficacia (óptima) máxima. Los niveles de uso después de este punto se consideran no justificados tecnológicamente."

- (3) Con relación al punto 34(c) de **RECOMENDACIONES**, en la primera oración de esta subsección y en los Párrafos 20(a) y 21(a), si un nivel en consonancia con las "buenas prácticas de fabricación" (es decir el nivel mínimo en que un aditivo cumple su efecto tecnológico) es más bajo que el nivel estipulado en la NGAA, entonces el nivel estipulado en la NGAA puede ser demasiado alto - aunque tenga como fundamento consideraciones de salud y seguridad. Puede ser demasiado alto porque el nivel de la NGAA se rige por el país que comunica el nivel más alto en esa clase. En un caso así, debería pedirse a dicho país que justificara el nivel más alto si los demás países mantienen que un nivel más bajo es suficiente desde un punto de vista tecnológico.
- (4) Con respecto a los puntos 35(b) y 35(c), parece que estén en pugna entre sí. Sería conveniente añadir una explicación más detallada sobre el significado pretendido de cada uno de ellos.

## **PARTE II - SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS (SCA) Y LA NGAA**

- (5) En algún sitio, quizás debajo de las recomendaciones del párrafo #16, debería indicarse que la intención de la NGAA o el Sistema de Clasificación de los Alimentos no es tratar las preparaciones intermedias de alimentos (p.ej. preparaciones de aditivos alimentarios, salmuera de bombeo, preparaciones aromáticas, formulaciones de recubrimiento de fruta y hortalizas, etc., etc.).

## **PARTE III - PASTAS Y FIDEOS**

- (6) Canadá es partidaria de la opción expuesta en el punto 21(d), es decir establecer tres categorías, porque con esta opción se pretende definir esos productos no tanto partiendo de su composición, sino partiendo de su estado físico que al final parece ser el factor determinante con respecto a los aditivos alimentarios utilizados en ellos.

## **DINAMARCA**

### **OBSERVACIONES GENERALES:**

1. La diferencia principal entre la NGAA y la lista de aditivos proporcionada en las normas de productos es la siguiente:
  - a. Los aditivos se incorporan a la NGAA en base a la evaluación toxicológica solamente. El principio de las BPF solamente debe respetarse en relación con el uso real y no anterior a la inclusión en la lista.
  - b. Los aditivos se incorporan a las normas para productos en base a la evaluación toxicológica (debido a la ratificación del CCFAC) y las BPF. El principio de las BPF se aplica antes de la incorporación a la lista.

En principio, no debería haber ninguna diferencia entre los dos enfoques. Sin embargo, cuando no se presta suficiente atención a la documentación de la adherencia a las BPF en relación con el uso, la diferencia real puede ser grande.

2. Es razonable y lógico que el Codex elabore solamente una lista de aditivos, concretamente la NGAA. Las normas para productos no deberían convertirse en una "copia" de las partes relevantes de la NGAA. Por otra parte, ello no tendría que llevar a no poder incorporar ninguna norma para aditivos en las normas de productos. La intención del Codex debería ser utilizar las normas de productos para "añadir valor" a las normas que ya forman parte de la NGAA.
3. Es necesario elaborar más las descripciones/explicaciones de las categorías de alimentos en el Anexo 2 y las referencias en el Anexo 3 tienen que examinarse de nuevo detenidamente cuando las normas de productos sean revisadas (p.ej. las normas revisadas para cremas (natas) y leches fermentadas están actualmente en el Trámite 6 y serán sometidas a cambios fundamentales).

## **OBSERVACIONES A LAS RECOMENDACIONES:**

### **Párr. 34**

Las normas de productos deberían seguir abordando el uso de aditivos alimentarios en relación con los productos que abarcan. Sin embargo, el ámbito de aplicación y el contenido de la sección de aditivos alimentarios en las normas de productos deberían cambiarse e incluir disposiciones adicionales e interpretaciones de las disposiciones de la NGAA (de forma similar a la forma en que las secciones de etiquetado de las normas de productos añaden valor a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados), especialmente para dar una orientación sobre cómo aplicar las BPF (p.ej. qué funciones de aditivos están justificadas tecnológicamente) dejando la incorporación a la lista de aditivos individuales para la NGAA.

Tal enfoque como apoyo de la NGAA sería más conveniente que abordar las desviaciones a la NGAA tal como se expone en (h).

Los siguientes principios de la NGAA deberían revisarse:

#### ***Principio (f):***

En la NGAA solamente deberían establecerse de nuevo aditivos individuales – no “toda disposición”. La sección de aditivos debería contener información adicional y referencias (véase la observación general anterior). El principio relevante en el ámbito de aplicación de la NGAA debería reformularse, p. ej. del modo siguiente: "*Los aditivos alimentarios incluidos en las normas de productos del Codex deberían establecerse de nuevo en las disposiciones de la NGAA "*

*El principio (h)* debería reformularse de acuerdo con las observaciones generales del párrafo 34.

### **Párr. 35 – Secretaría del Codex**

Las recomendaciones en (b) y (c) no son sensibles. Las normas de productos se elaboran principalmente como normas de identidad con el objetivo de armonizar el uso de la designación de un alimento(s) específico(s). La fuerza que impulsa a establecer una norma de un producto no es y no debería ser hacer posible la comprensión de la NGAA. Los términos de una norma de productos se derivan del mercado, y la terminología del Codex no debería tener influencia o una influencia insignificante para cambiarlo.

Parece más conveniente que las palabras utilizadas en la NGAA se distancien de las palabras utilizadas por las normas de productos, antes que al contrario.

## **OBSERVACIONES AL ANEXO 2**

### **01.0 Productos lácteos, excluidos los productos de la categoría 2.0**

El texto en sí debería modificarse del modo siguiente (cambios marcados):

*“Comprende todos los tipos de productos lácteos ~~que pueden tener un origen adecuado~~<sup>(\*)</sup> derivados de la leche o cualquier animal que dé leche (p.ej. vaca, oveja, cabra, búfalo<sup>(\*\*)</sup>).*

*En esta categoría un producto "natural" es un producto que no está aromatizado, no contiene fruta, hortalizas u otros ingredientes no lácteos no necesarios funcionalmente para la elaboración<sup>(\*\*\*)</sup>, ni está mezclado con otros ingredientes no lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo permitan.*

Motivos:

\*) Los productos lácteos se derivan de la leche.

\*\*\*) El búfalo es una fuente principal de leche para los productos lácteos

\*\*\*\*) Sincronización con la definición de un producto lácteo (CODEX STAN 206-1999).

### 01.1.1.1 Leche:

Sólo la última oración contiene información de utilidad. Añadir ("natural") al título.

### 01.1.1.2 Suero de mantequilla (natural)

Existen dos tipos de suero de mantequilla. El que ya se ha indicado, así como el producto que queda después de quitar la grasa a la leche agitando leche y nata (crema) (fermentada o no fermentada) para fabricar mantequilla y productos de grasa de leche (que a menudo se denominan suero de mantequilla). El suero de mantequilla puede comercializarse de forma concentrada o disecado en polvo.

### 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación

Añadir "p.ej." antes de los ejemplos entre paréntesis – pueden utilizarse otros tratamientos térmicos.

### 01.6.1 Queso no maduro:

Suprimir la información innecesaria en la descripción del modo siguiente (los cambios están marcados):

*"El queso no maduro, incluido el queso fresco, es adecuado para consumirlo inmediatamente después de su fabricación"<sup>56</sup>. Ejemplos: el "cheese cottage"(un requesón blando, no maduro cuajado ~~con ácido y derivado de la leche de vaca pasteurizada y desnatada~~), el "cheese cottage" cremoso (~~cubierto con una mezcla cremosa~~);<sup>57</sup> el queso cremoso (rahmfrischkase, un queso no curado, blando y para untar ~~elaborado con leche de vaca pasteurizada y nata (crema) pasteurizada~~)<sup>58</sup> queso neufchatel, ~~queso mozzarella y (scamorza)~~. Comprende el queso entero y la corteza de queso (en los quesos no maduros con "piel" como la mozzarella). La mayoría de productos son naturales, sin embargo algunos, como el "cheese cottage" y el queso cremoso, pueden tener aromatizante o contener ingredientes como fruta, hortalizas o carne."*

### 01.6.2 Queso maduro:

Modificar la redacción de la descripción del modo siguiente (cambios marcados):

*"El queso maduro no ~~es adecuado~~ está listo para consumir inmediatamente después de la fabricación y se mantiene en condiciones de temperatura durante el tiempo necesario para que tengan lugar los necesarios cambios bioquímicos y físicos que caracterizan el queso específico. En los quesos madurados con moho la maduración se consigue principalmente mediante el desarrollo de un crecimiento característico de moho en todo el interior y/o en la superficie del queso "<sup>56</sup>. El queso maduro puede ser blando (p.ej., camembert), firme semiblando p.ej., edam), duro (p.ej., cheddar), o extra duro ~~con poca grasa~~ (p.ej., grana ~~harzer kase~~). Incluye el queso en salmuera, que es un queso maduro semiblando a blando, de color blanco a amarillento con una textura compacta y sin corteza auténtica que se conserva en salmuera hasta que se presenta al consumidor (p.ej., queso feta)<sup>59</sup>."*

#### 01.6.2.1 Queso maduro completo, incluida la corteza:

Omitir "completo" del título y "enteramente" del texto.

#### 01.6.2.2 Corteza de queso maduro

Omitir "maduro" ya que los quesos no maduros también pueden tener corteza y recubrimientos. Debería observarse que:

- La "corteza" está constituida por masa de queso que al inicio de la maduración tiene la misma composición que la parte interna del queso pero que puede secarse durante la maceración y la maduración,
- el "recubrimiento" es
  - una película, muy frecuentemente de acetato de polivinilo, pero también otro material artificial o material compuesto de ingredientes naturales, que ayuda a regular la humedad durante la maduración y protege el queso contra microorganismos.
  - una capa, generalmente cera, parafina o un plástico, que normalmente es impermeable a la humedad, para proteger el queso después de la maduración contra los microorganismos y contra el daño físico durante la manipulación al detalle, y que, en algunos casos, contribuye a la presentación del queso.

El recubrimiento del queso se efectúa para proteger el queso contra microorganismos y otra contaminación, para proteger el queso del daño físico durante el transporte y la distribución, y/o dar al

queso una apariencia específica (p.ej. coloración). El recubrimiento puede distinguirse muy fácilmente de la corteza, porque es de material distinto al queso.

#### 01.6.6 Queso de suero con proteínas

Añadir que el queso de suero con proteínas se elabora principalmente por la coagulación de proteínas de suero. Entre los ejemplos se encuentra Ricotta.

### **OBSERVACIONES AL ANEXO 3**

Añadir el siguiente renglón extra:  
212-2001 Rev. 1 Azúcares (lactosa)

## **JAPÓN**

1. Con relación a la Parte II, Anexo 2,

(1) El título y el primer renglón de 05.4

El título de 05.4 debería cambiarse por "Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (no de fruta), rellenos y salsas dulces".

La primera oración del texto también debería modificarse del modo siguiente "Comprende alcorzas, escarchados y rellenos (hechos de harina, almidón, cacao, chocolate, café, nueces, fruta, patatas (papas), judías, hortalizas, azúcar, grasas, leche en polvo y huevos) para pasteles, galletas, tartas, pan y confitería a base de harina, además de combinaciones para estos productos."

(Razón de la modificación): Los alimentos definidos bajo este título no sólo se utilizan para decoraciones, revestimientos en productos de panadería, sino que también se utilizan para rellenos, que deberían describirse con exactitud. Los productos de relleno deberían especificarse para que las clasificaciones estén claras.

(2) 3<sup>er</sup> renglón de 06.2

"Harina para pan y pastelería de harina" debería cambiarse por "harina para pan, fideos y pastelería".

(Razón de la modificación): En los países asiáticos, el uso de la harina para los fideos es importante.

(3) 3<sup>er</sup> renglón de 06.4.2

"Fideos instantáneos (ramen y sokuseki-men)" debería modificarse por "fideos instantáneos (sokuseki-men)".

(Razón de la modificación): Fideos instantáneos significa sokuseki-men, pero ramen es sólo una clase de fideos y su definición no está clara.

(4) 06.8

"Miso", que está clasificado en 06.8 como un producto de soja fermentado, debería clasificarse en 12.2.

(Razón de la modificación): el Miso mismo es un condimento y por consiguiente es difícil clasificar el Miso que es condimento y el que no lo es. En este sentido, conviene clasificar el Miso bajo 12.2.

(5) 12.9

La leche de soja (leche de semilla de soja) no debería considerarse como un sustituto de la leche. La leche de semilla de soja debería clasificarse en 4.2.2.6, igual que el Tofu. La película de leche de semilla de soja también debería clasificarse en 4.2.2.6.

(Razón de la modificación): Tras calentar las semillas de soja con vapor / agua caliente, están molidas.

Después se hace "leche de semilla de soja" con ellas y "el sólido que queda después de producir la leche de semilla de soja". Las películas de leche de semilla de soja se hacen solidificando la proteína de leche de semilla de soja térmicamente.

La leche de semilla de soja y película de leche de semilla de soja son similares a las pastas y pulpas preparadas.

2. Parte III, RECOMENDACIÓN (párr. 21)

1. opción/alternativa b),

Si las pastas y los fideos no se clasifican claramente y se agrupan juntas como "pastas alimentarias, es muy similar al actual SCA (párr. 21 b). Todos los fideos japoneses instantáneos clasificados en fideos precocidos están pregelatinados y su calidad se cambia calentándolos para su rápida preparación y sus condimentos no son separables de los fideos. A este respecto, no es apropiado colocar en la misma categoría los "fideos precocidos" y los "fideos desecados que no están tratados".

2. opción/alternativa c),

En la condición actual es difícil distinguir entre 06.4.1 y 06.4.2 puesto que pastas y fideos no pueden distinguirse claramente. En el caso de que 06.4.1 PASTAS se dividiera en 06.4.1.1 PASTAS DESECADAS y 06.4.1.2 PASTAS FRESCAS, 06.4.2 FIDEOS Y PRODUCTOS SIMILARES también debería dividirse en 06.4.2.1 FIDEOS Y PRODUCTOS SIMILARES DESECADOS y FIDEOS Y PRODUCTOS SIMILARES FRESCOS.

3. opción/alternativa d),

(1) 1<sup>er</sup> renglón

"Vermicelli de arroz" debería cambiarse por "vermicelli de arroz)" y □ "cuatro subcategorías" también debería cambiarse por "tres subcategorías".

(Razón de la modificación): omisión de una letra, palabra equivocada.

(2) 5<sup>o</sup> renglón de 06.4.3

"Fideos orientales instantáneos (ramen y sokuseki-men)" deberían cambiarse por "fideos instantáneos (sokuseki-men)". "Orientales" y "ramen" debería omitirse.

(Razón de la modificación): Fideos instantáneos significa sokuseki-men, pero ramen es sólo una clase de fideos y su definición no está clara. No es necesario limitar los fideos instantáneos al tipo oriental solamente.

(3) 5<sup>o</sup> renglón de 06.4.3

"Pregelatinados y que se calientan antes de venderlos al consumidor" debería cambiarse por "pre-gelatinados, calentados y desecados antes de venderlos al consumidor".

(Razón de la modificación): Una condición habitual de los fideos instantáneos es que estén desecados. Debería describirse de manera exacta.

## POLONIA

### *PARTE II – El Sistema de Clasificación de los Alimentos (SCA) y la NGAA*

#### *Punto 18*

#### *04.2 Hortalizas*

En nuestra opinión el aloe vera no debería formar parte de la categoría de "hortalizas". En Polonia el aloe vera no se utiliza como una materia prima en la producción de alimentos destinados a fines generales.

#### *ANEXO 2*

#### *Categoría 12.3 Vinagres*

De acuerdo con nuestras regulaciones nacionales el vinagre es un producto líquido procedente solamente de la fermentación. El producto obtenido a través de la dilución del ácido acético no puede denominarse "vinagre".

## ISRAEL

Observaciones relativas al Sistema de Clasificación de los Alimentos (SCA) para la elaboración de la NGAA con Descripción de las Categorías de Alimentos (Anexo 2):

Categoría 11.0 "Edulcorantes, incluida la miel".

En mi opinión los polialcoholes (polioles) deberían mencionarse en esta categoría, probablemente bajo 11.4 : “Otros azúcares y jarabes”.

La subcategoría 11.6 “Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad” podría indicar también los edulcorantes no intensos como los polioles.

Categoría 14.0 “Bebidas, excluidos los productos lácteos”.

En los últimos años ha aparecido en el mercado un nuevo tipo de bebidas: lo que se denominan las "bebidas energéticas" (denominación del fabricante). Estas bebidas se diferencian de las bebidas para "deportistas" o "electrolíticas" y por consiguiente a lo mejor la subcategoría 14.1.4 “Bebidas a base de agua aromatizadas incluidas bebidas para deportistas y bebidas electrolíticas” podría ser subdividida a fin de acomodar ese tipo de bebidas.

Las bebidas "energéticas" contienen generalmente altas cantidades de cafeína, taurina, carnitina, glucuronolactona y posiblemente otros ingredientes. El contenido de constituyentes de tales bebidas puede ser varias veces superior al de los alimentos convencionales. No siempre se dispone de datos sobre la seguridad de tales concentraciones elevadas.

Sin embargo, los productos se comercializan en muchos países y por ello podría quizás reflejarse en el Sistema de Clasificación de los Alimentos del Codex, no necesariamente bajo el nombre de "energéticas" como sugieren los fabricantes de esas bebidas.

## **IBFAN (Red de Acción Internacional para Alimentos de Bebés)**

- 13.1. página 41. Proponemos que se omita la oración „alimentos que son la única fuente de nutrición ....“ porque esta definición sólo es aplicable a 13.1.1. como podemos leer en 13.1.2.

En su lugar la oración debería ser:

**Alimentos que están destinados a lactantes y niños pequeños ....**

- Bajo 13.1.1. proponemos que sucedáneo de la leche humana se cambie por **sucedáneo de la leche materna** porque este es el término que se utiliza en los documentos oficiales de la OMS.

- 13.1.2 Cambiar la oración para que diga:  
Alimento destinado a ser la parte líquida de la dieta de **la alimentación complementaria de lactantes (de más de 6 meses ) y niños pequeños. ...**

- 13.2. Cambiar por: **Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños.**  
Alimentos **destinados a lactantes de seis meses de edad y más mayores, y para la adaptación progresiva de los lactantes y niños pequeños a la comida ordinaria. ...**

13.2. Los ejemplos dados van mucho más allá de la revisión actual de las normas de alimentos para esta categoría de alimentos. Tanto la CAC como el CCFNSDU no han tomado ninguna decisión para realizar más trabajo en la categoría de alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños más allá del anteproyecto de norma para los alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños.

- Con respecto a 13.3. queremos recordar que en noviembre de 2001 en el CCFNSDU no se llegó a ningún consenso sobre preparados para lactantes para fines médicos especiales. Mientras no haya una decisión adoptada por parte de los miembros del Codex para una categoría separada para los preparados para lactantes para fines médicos especiales, pedimos a este comité que omita las secciones de 13.3. que hacen referencia a los lactantes y niños pequeños.

Omitir la sección 13.3.2

## ENCA (Red Europea de Asociaciones para el Parto)

- Nuestra primera observación guarda relación con 13.1. página 41 (en inglés). Proponemos que se omita la oración  
„Alimentos que son la única fuente de nutrición ....“ porque esta definición sólo es aplicable a 13.1.1. como podemos leer en 13.1.2.
- Bajo 13.1.1. proponemos que sucedáneo de la leche humana se cambie por sucedáneo de la leche materna porque este es el término que se utiliza en los documentos oficiales de la OMS
- 13.2. alimentos de destete para lactantes y niños pequeños. Proponemos que se mantenga la redacción utilizada en las normas de alimentos de destete para lactantes y niños pequeños o mejor cambiar a la redacción de la OMS, alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños.
- 13.2. Los ejemplos dados van mucho más allá de las normas de alimentos existentes hasta ahora para esta categoría de consumidores. ¿No habría que esperar una decisión del CAC y CCFNSDU antes de iniciar el debate para la nueva labor del CCFNSDU?
- Nuestra observación guarda relación con la página 42 (in inglés), categoría 13.3, queremos recordar que en noviembre de 2001 en el CCFNSDU no se llegó a ningún consenso sobre preparados para lactantes para fines médicos especiales. Mientras no haya una decisión sobre si los preparados para lactantes para fines médicos especiales serán incluidos en el proyecto de norma para preparados para lactantes, pedimos a este comité que espere a la decisión de Berlín y evite dividir 13.3 en dos categorías, 13.3.1 y 13.3.2, antes de que se tome una decisión en el CCFNSDU

## IFU (Productores Internacionales de Zumo (Jugo) de Fruta)

### Parte I: Relación entre la NGAA y las Normas para productos

Durante la elaboración del primer proyecto de una Norma revisada para el Zumo (Jugo) de Fruta se dio gran prioridad a la lista de aditivos. Un objetivo principal de nuestra industria es que los zumos (jugos) de fruta sean todo lo sanos y naturales que sea posible puesto que este es el argumento de marketing más importante para competir con las bebidas no alcohólicas. No hay ninguna duda que para el consumidor, que le interesa un producto natural, una larga lista de aditivos dañaría la impresión de un producto natural. En consecuencia, la lista de aditivos, que ha sido establecida por la industria internacional de zumo (jugo) de fruta, representada en nuestra Federación, es muy corta. Solamente están previstos 11 aditivos para los zumos (jugos) y néctares de fruta, mientras que en la NGAA se mencionan 87 aditivos. La afirmación, que *la comunicación del uso de un aditivo por parte de un Estado Miembro es la prueba de la necesidad tecnológica*, no es realista. Hay un número de aditivos en la NGAA permitido en los zumos (jugos) de fruta, que no puede utilizarse en los zumos (jugos) de fruta. Esto puede deberse a que los zumos (jugos) de fruta a veces están incluidos en un capítulo más amplio de alimentos, en que están permitidos aditivos alimentarios que no se utilizan realmente en los zumos (jugos) de frutas.

Los aditivos que están previstos en el proyecto de norma sobre zumos (jugos) y néctares de fruta son lo más cercanos posibles a ingredientes naturales en la fruta, como la pectina, que existe en todas las plantas y es el único espesante permitido en los zumos (jugos) de fruta. ¿Cómo podría explicarse a los consumidores que la goma arábiga podría ser un aditivo en el zumo (jugo) de fruta? Ya se ha probado que nuestra industria es muy restrictiva en el uso de aditivos cuando pedimos la inclusión de nuestros productos en el Anexo a la Tabla 3 de la NGAA

Además no estamos convencidos de la idea de mencionar las clases funcionales en las normas para productos. ¿Cómo puede calcularse la ingestión diaria de un aditivo si no se sabe por ejemplo qué color o espesante entre los numerosos que hay, se ha utilizado realmente en un producto determinado?



Por tanto pedimos la siguiente solución:

**En los alimentos estandarizados en una norma para productos solamente están permitidos los aditivos de la lista de aditivos de la norma de productos en la NGAA para ese alimento. En otras palabras, la Tabla 2 de la NGAA es idéntica a la lista de aditivos del producto respectivo.**

**Como alternativa para el caso de que esta propuesta se considere que es demasiado general, podría restringirse a los alimentos del Anexo a la Tabla 3 de la NGAA.**

**Por consiguiente apoyamos la solución de enmendar el Preámbulo de la NGAA para dejar claro que el uso de aditivos en un alimento que está sujeto a una norma para productos del Codex debe ser utilizado consecuentemente con las disposiciones para aditivos alimentarios en la norma para productos y la NGAA, como se propone en el punto 36 de dicho documento.**

## **Parte II: Sistema de Clasificación de los Alimentos y la NGAA**

Los zumos (jugos), concentrados, y néctares de fruta y hortalizas forman hasta el momento las categorías 14.1.2 y 14.1.3. Como la revisión de las Normas del Codex para Zumos (Jugos) de Fruta y Hortalizas se encuentra solamente en el Trámite 3, muchas preguntas con respecto a las categorías futuras de alimentos de los productos en cuestión están todavía abiertas. Se está debatiendo en torno a la combinación de las normas para frutas y hortalizas, la supresión de néctares de hortalizas y otros. Por lo tanto es todavía demasiado pronto para decidir sobre las categorías de alimentos relevantes con respecto a los zumos (jugos), concentrados, y néctares de fruta y hortalizas.

Por tanto pedimos que el sistema de clasificación de los alimentos se mantenga abierto hasta que se haya adoptado la revisión de la norma del producto respectivo.

## **FOSFA International (Federación de Asociaciones Limitadas de Aceites, Semillas y Grasas)**

De acuerdo con su carta circular es necesario hacer las modificaciones siguientes en la página 24 (en inglés), punto 02.0 Grasas y Aceites, y Emulsiones Grasas.

**02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua:** de la 1ª oración ..... Glycerides of fatty acids ~~of~~ from vegetable .. (glicéridos de ácidos grasos de origen vegetal) .... suprimir of.

**02.1.2 Grasas y aceites vegetales:** última oración ..... ortografía de *vanaspati*.

## **CPIV (Comité Permanente Internacional del Vinagre)**

### **Primera observación del 3 de enero de 2002**

Con referencia al Documento del Codex, Parte II, "El Sistema de Clasificación de Alimentos (SCA) y la NGAA" (página 11 del programa in inglés), especialmente con relación a "vinagres"(página 40 en inglés, número 12.3). En el anexo II del documento del SCA, apartado 12.3, "vinagres" se define del modo siguiente:

*"Líquido producido con la fermentación del etanol de un origen adecuado (p.ej. vino, sidra) o de la dilución del ácido acético. Ejemplos: vinagre de sidra, vinagre de vino, vinagre de malta, vinagre balsámico, vinagre de aguardiente y vinagre de fruta (vino)."*

En mi condición de vocal de los productores europeos de vinagre de fermentación, pido que se omita la formulación de

... "*o de la dilución del ácido acético*".

En los países europeos, las disposiciones nacionales para el vinagre definen el vinagre unánimemente - con la única excepción de los Países Bajos - como

*producto de la fermentación de materias primas agrícolas...*

La dilución del ácido acético puede comercializarse, pero no está permitido venderla como "vinagre".

Las disposiciones nacionales para el vinagre se han hecho constar en las Normas - CEN:

Vinagre – Producto hecho de líquidos de origen agrícola – Definiciones, Requisitos, Marca

Ácido Acético de Calidad Alimentaria – Producto hecho de materias que no tienen origen agrícola – Definiciones, Requisitos, Marca.

Adjunto hallará como **anexo** un extracto de las normas anteriores.

#### **Segunda observación del 22 de enero de 2002**

Con referencia a nuestro fax del 3 de enero de 2002 en que pedimos que se omita la formulación "*o de la dilución del ácido acético*" de la definición de "vinagres" (páginas 40 (en inglés), punto 12.3 del documento del SCA).

Nuestra asociación colega italiana, FEDERVINI, Roma, señaló que no era correcto incluir la denominación de "*vinagre balsámico*"

como ejemplo en la definición citada anteriormente de "vinagres". Estamos totalmente de acuerdo con FEDERVINI y pedimos que se omita de la definición "vinagre balsámico."

Según la Norma CEN en vigor para el vinagre (anexo a nuestra carta del 3 de enero de 2002), la denominación de "vinagre" tiene que ir acompañada de la especificación de la materia prima - y obviamente "balsámico" no es ninguna materia prima.

Queremos explicar nuestra propuesta y a continuación citamos cómo definir vinagres en el punto 12.3:

*"Líquido producido con la fermentación del etanol de un origen adecuado (p.ej. vino, sidra) [o de la dilución del ácido acético]<sup>1</sup>. Ejemplos: vinagre de sidra, vinagre de vino, vinagre de malta, [vinagre balsámico]<sup>2</sup>, vinagre de aguardiente y vinagre de fruta (vino)."*

Deseamos pedirle que considere el suplemento a nuestra petición en la treinta y cuatro Reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en Rotterdam, del 11 al 15 de marzo de 2002.

## **AAC (Asociación de Almidones de Cereales de la Unión Europea)**

### ***Página 15 (inglés), párrafo 19***

Se ha propuesto sustituir el título de la categoría de alimentos 06.0 "*Cereales y productos a base de cereales, incluidas harinas y almidones derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, excluidos los de panadería de la categoría 07.0*" por la modificación siguiente "*Cereales y productos a base de cereales,*

*incluidas harinas y almidones derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, (incluida la soja), excluidos los de panadería de la categoría 07.0”.*

Esta modificación es totalmente incoherente puesto que utilizando las palabras “*derivados de*” incluiría productos de raíces, tubérculos, legumbres y leguminosas pero excluiría p.ej. al maíz y los productos de maíz. No pueden hacerse granos (de cereales) o productos de granos (de cereales) de raíces, tubérculos, legumbres o leguminosas.

Sin embargo, en nuestra opinión el objetivo de esta categoría de alimentos es cubrir todos los productos que pueden hacerse de fuentes como maíz (maíz, trigo, cebada ...), raíces, tubérculos (mandioca, patatas (papas)), legumbres y leguminosas (soja...). Además, las harinas y almidones son realmente una subcategoría (06.2) de esta categoría y como tales, deberían seguir siendo parte de ella.

Por consiguiente, para ser plenamente coherentes, esta categoría podría ser revisada de acuerdo con el título siguiente: “**Cereales**” y **productos de “cereales”, incluidas harinas y almidones derivados de maíz y trigo, raíces, tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja), excluidos los de panadería de la categoría 07.0**, donde las comillas de "cereales" incluyen los productos similares al grano. De lo contrario, esta categoría debería dividirse puesto que incluye una gama demasiado amplia de productos diferentes.

### **Página 31 (en inglés), categoría 06.2 Harinas y almidones**

En nuestra opinión, esta subcategoría debería ser dividida en otras dos categorías para que estuviera totalmente clara:

- 6.2.1. Harinas
- 6.2.2 Almidones

La definición de almidón no es muy exacta y sugerimos hacer la siguiente descripción:

***“El almidón es un polímero de carbohidrato que se da de forma granular en ciertas especies de plantas, generalmente cereales, tubérculos y legumbres (p.ej. maíz, trigo, arroz, tapioca, patatas (papas) etc.). El polímero consta de unidades unidas de anhídrido - $\alpha$ -D-glucosa. Se separa de la harina, si bien fuentes diferentes de almidón quizá requieran una elaboración adicional”.***

También nos gustaría mantener el único ejemplo de “**almidón natural**”, ya que los dos ejemplos dados, “**almidón hidrolizado**” y “**polvos de hornear**” son muy específicos y por consiguiente no son representativos de los productos generales de la industria del almidón.

### **Página 38 (en inglés), categoría 11.0 Edulcorantes, incluida la miel**

Creemos que la definición de jarabe de glucosa no es exhaustiva y debería estar en línea con su definición que se encuentra en la Norma del Codex para Azúcares 212-1999. Por consiguiente, sugerimos que su definición se modifique de acuerdo con la oración siguiente: “***El jarabe de glucosa es una solución acuosa concentrada purificada de sacáridos nutritivos obtenidos del almidón y/o inulina***”.

Estaríamos muy agradecidos si pudiera tener en cuenta estas observaciones y quedamos a su disposición para facilitarle cualquier información adicional.