

DIRECTRICES PARA EL USO DE AROMATIZANTES

CAC/GL 66-2008

1.0 ALCANCE

Estas directrices presentan los principios para el uso inocuo de los componentes de los aromatizantes evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y de los cuales se ha determinado que no son motivo de preocupación por razones de inocuidad en los niveles estimados de ingestión, o para los cuales el JECFA ha establecido ingestiones diarias admisibles (IDA), y el Codex ha establecido y adoptado las correspondientes especificaciones de identidad y pureza.¹ Además, las directrices proporcionan principios para el establecimiento de prácticas que no confundan al consumidor.

2.0 DEFINICIONES

2.1 Aroma es la suma de las características de cualquier material que se toma en la boca, percibidas principalmente por los sentidos del gusto y el olfato, y también por los receptores generales del dolor y el tacto de la boca, según los recibe e interpreta el cerebro. La percepción del sabor es una propiedad de los aromas.

2.2 Aromatizantes son los productos que se añaden a los alimentos para impartirles, modificar o acentuar el aroma de los alimentos (con excepción de los acentuadores del aroma considerados aditivos alimentarios bajo los nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios del Codex - CAC/GL 36-1989). Los aromatizantes no incluyen las sustancias que tienen un sabor exclusivamente dulce, amargo o salado (por ejemplo, el azúcar, el vinagre y la sal de mesa). Los aromatizantes pueden ser sustancias aromatizantes, compuestos aromatizantes naturales, aromatizantes de proceso térmico, o aromatizantes para dar sabor ahumado y mezclas de los mismos, y pueden contener ingredientes de alimentos no aromatizantes (Sección 2.3) dentro de las condiciones a que se hace referencia en 3.5. No están destinados a que se consuman como tales.

2.2.1 Sustancias aromatizantes, son sustancias definidas químicamente, formadas por síntesis química u obtenidas de materiales de origen vegetal o animal.

2.2.1.1 Sustancias aromatizantes naturales, son sustancias aromatizantes obtenidas por procedimientos físicos que pueden producir cambios inevitables pero no intencionales en la estructura química de los componentes del aromatizante (por ejemplo, destilación y extracción con solventes), o por procesos enzimáticos o microbiológicos, de material de origen vegetal o animal. Ese material puede no haber sido elaborado o estar elaborado para el consumo humano a través de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos (por ejemplo secado, torrefacción [tostado] y fermentación). Esto significa sustancias que han sido identificadas/detectadas en un material natural de origen animal o vegetal.

2.2.1.2 Sustancias aromatizantes sintéticas son las sustancias aromatizantes obtenidas por síntesis química.

2.2.2 Compuestos aromatizantes naturales son los preparados que contienen sustancias aromatizantes obtenidas por procedimientos físicos que pueden producir cambios inevitables pero no intencionales en la estructura química de los aromatizantes (por ejemplo, destilación y extracción con solventes), o por procesos enzimáticos o microbiológicos, de material de origen vegetal o animal. Ese material puede no haber sido elaborado o estar elaborado para consumo humano a través de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos (por ejemplo secado, torrefacción [tostado] y fermentación). Los compuestos aromatizantes naturales incluyen los aceites esenciales, esencias, o extractivos, proteínas hidrolizadas, destilados, o cualquier producto del tostado, aplicación de calor o enzimolisis.

¹ Estas directrices no suponen que los usos de componentes aromatizantes que todavía no han sido evaluados por el JECFA no sean inocuos o que su utilización en los alimentos sea inaceptable por otro motivo.

2.2.3 Aromatizantes que dan sabor ahumado son compuestos complejos de componentes del humo obtenidos sometiendo a pirolisis madera sin tratar en una cantidad limitada y controlada de aire, destilación en seco y vapor a muy elevada temperatura, y a continuación sometiendo el humo de la madera a un sistema de extracción acuosa o destilación, condensación y separación para la recogida de la fase acuosa. Los principales principios aromatizantes son ácidos carboxílicos, compuestos con grupos carbonilos y compuestos fenólicos.²

2.3 Ingredientes de alimentos no aromatizantes son ingredientes de alimentos, como los aditivos alimentarios o productos alimentarios que se pueden añadir a los aromatizantes y son necesarios para disolverlos, dispersarlos o diluirlos, o para la producción, almacenamiento, manipulación y utilización de aromatizantes.

3.0 PRINCIPIOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DE AROMATIZANTES

3.1 El uso de aromatizantes en los alimentos no debe conducir a niveles de ingestión que no sean inocuos.

3.2 Los aromatizantes deberían tener la pureza idónea para la utilización en alimentos. Las impurezas inevitables no deberían estar presentes en el alimento final a niveles que representen un riesgo inaceptable para la salud.

3.3 El uso de aromatizantes sólo está justificado cuando imparten o modifican sabor al alimento, siempre que ese uso no confunda al consumidor sobre la índole o calidad del alimento.

3.4 Los aromatizantes deberían utilizarse en condiciones de buenas prácticas de fabricación, lo que incluye limitar la cantidad utilizada en el alimento al nivel más bajo necesario para producir el efecto aromatizante pretendido.

3.5 Los aromatizantes pueden contener ingredientes de alimentos que no son aromatizantes, incluidos aditivos alimentarios y productos alimenticios, necesarios para producirlos, almacenarlos manipularlos y utilizarlos. Esos ingredientes también pueden utilizarse para facilitar la dilución, disolución o dispersión de los aromatizantes en los alimentos. Los ingredientes de alimentos que no son aromatizantes deberían:

- a) Limitarse al nivel más bajo necesario para garantizar la inocuidad y la calidad de los aromatizantes, y facilitar su almacenamiento y utilización;
- b) Reducirse al nivel más bajo que sea razonablemente posible cuando no tengan como fin cumplir una función tecnológica en el alimento mismo; y
- c) Utilizarse respetando las disposiciones establecidas en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA; CODEX STAN 192-1995), siempre que tengan como propósito proporcionar una función tecnología en el alimento terminado.

4.0 SUSTANCIAS AROMATIZANTES Y COMPONENTES DE LOS COMPUESTOS AROMATIZANTES NATURALES QUE PUEDEN REQUERIR ALGUNAS MEDIDAS DE GESTIÓN DE RIESGOS

4.1 Algunas sustancias aromatizantes y sustancias que pueden ser componentes de complejos aromatizantes naturales o de ingredientes de alimentos con propiedades aromatizantes (como las hierbas y las especias) pueden ser identificadas por miembros del Codex como de posible preocupación para la salud. En base a las evaluaciones del JECFA, el Codex Alimentarius puede examinar propuestas para medidas específicas de gestión de riesgos para ciertas sustancias aromatizantes o componentes de compuestos aromatizantes naturales para garantizar la protección de los consumidores.

4.2. En determinados casos puede ser conveniente que los miembros establezcan medidas de gestión de riesgos para minimizar los riesgos específicos. A fin de evitar posibles conflictos en las decisiones de gestión de riesgos entre el Codex y sus miembros, cualquier medida de gestión de riesgos seleccionada por los miembros debería complementar la orientación de gestión de riesgos existente del Codex y tener en cuenta las evaluaciones del JECFA pertinentes.

² Monografías 1 FAO JECFA (Volumen 3) 2005 FAO Roma.

4.3 Al establecer medidas de gestión de riesgos para reducir el riesgo para la salud humana de tales sustancias aromatizantes, tanto si son añadidas como si son componentes de compuestos aromatizantes naturales como de compuestos naturales de alimentos, deberían tomarse en consideración los criterios siguientes:

- a) Se ha realizado una evaluación de riesgos apropiada de la sustancia aromatizante, compuesto o complejo aromatizante natural o componente natural de alimentos;
- b) La evaluación de riesgos indica un riesgo específico para la salud humana asociado a la presencia de la sustancia en los alimentos a consecuencia de su uso como sustancia aromatizante o de su presencia en un componente de un compuesto aromatizante natural, o componente natural de alimentos;
- c) Se han establecido niveles máximos aceptables para las sustancias de preocupación en determinados alimentos basados en una evaluación de la exposición alimentaria utilizando un método conveniente, a fin de garantizar que la ingestión de la sustancia en todos sus usos no suponga una preocupación en cuanto a la inocuidad.
- d) Debería existir una referencia a un método analítico convalidado para determinar la presencia de la sustancia en los alimentos. Los métodos de análisis deben cumplir con los Principios para el establecimiento de métodos de análisis del Codex (CAC, Manual de Procedimiento).

5.0 HIGIENE

5.1 Se recomienda que los aromatizantes regulados por las disposiciones de estas directrices sean preparados y tratados de acuerdo con las secciones correspondientes del Código de Prácticas Internacional Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y otros textos pertinentes del Codex como los Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas.

5.2 Los aromatizantes cumplirán cualquier criterio microbiológico establecido de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL, 21-1997).

6.0 ETIQUETADO

El etiquetado de aromatizantes debería realizarse de conformidad con los requisitos establecidos en la *Norma General del Codex para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios*, cuando se venden como tales (CODEX STAN 107-1981). El etiquetado de alimentos que contienen aromatizantes añadidos debería realizarse de acuerdo con los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

7.0 EVALUACIONES DEL JECFA DE LOS AROMATIZANTES Y SUS ESPECIFICACIONES

Los aromatizantes cuya inocuidad está evaluada por el JECFA figuran en el sitio Web del JECFA en la OMS (<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/index.html>), a través del enlace *Base de datos de resúmenes de evaluaciones*, o solicitándolos a la Secretaría del JECFA en la OMS. Las especificaciones de las sustancias aromatizantes evaluadas por el JECFA figuran en una base de datos online en la que se pueden hacer búsquedas, en el sitio Web del JECFA en la FAO (http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp), o solicitándolas a la Secretaría del JECFA en la FAO.