

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 10(a) del programa

CX/FA 09/41/13

Noviembre de 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

41ª reunión

Shanghai (China), 16-20 de marzo de 2009

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DE UNA SELECCIÓN DE CATEGORÍAS DE ALIMENTOS DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA)

(Preparado por los Estados Unidos de América, con la asistencia de Australia, Brasil, la Comunidad Europea, Japón, Malasia, Nueva Zelanda, Serbia, Sudáfrica, Suiza, ICA, IDF, IFAC, ISA y NATCOL)

INTRODUCCIÓN

1. La 40ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, que trabajaría en inglés, para preparar un documento de debate con propuestas para resolver dudas identificadas en las siguientes categorías de alimentos en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA): 01.2.1.1 (Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación), 05.1 (Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate), 08.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza), y 16.0 (Alimentos compuestos, que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15).¹

INFORMACIÓN GENERAL

2. El sistema de clasificación de alimentos (SCA) de la NGAA forma parte del Anexo B de la norma (CODEX STAN 192-1995). Su intención es servir de instrumento para simplificar la información sobre los usos de los aditivos alimentarios para preparar y elaborar la NGAA. El SCA se basa en los principios siguientes: (1) la similitud de los modelos de consumo de alimentos (p. ej., alimentos que se consumen de forma similar o en cantidades similares); (2) la similitud en la elaboración de los alimentos (p. ej., tratamiento térmico, enlatado, congelado, secado); y (3) las necesidades tecnológicas de los alimentos. El fin de los títulos y descriptores de las categorías de alimentos no es el etiquetado.²

3. El SCA comprende el título de la categoría de alimentos y un breve descriptor para cada categoría de alimentos. El descriptor define el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos y ofrece ejemplos de los alimentos que forman parte de la categoría.

4. El Comité ha identificado varias cuestiones con respecto al ámbito de aplicación de las categorías de alimentos 01.2.1.1, 05.1, 08.1 y 16.0 (véase “Ámbito de aplicación de las categorías de alimentos”, a continuación). En el presente documento se describe la cuestión relacionada con cada categoría y se recomienda una acción al Comité para abordar dicha cuestión. Los títulos y descriptores de las categorías de alimentos en consideración figuran en el Anexo a este documento.

¹ ALINORM 08/31/12, párr. 73.

² Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), Sección 5 – Sistema de clasificación de alimentos.

5. Si el Comité ratifica las recomendaciones propuestas, los cambios a los descriptores del SCA no darán lugar a cambios consecuenciales para las disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas o los proyectos (trámites 6 ó 7) y anteproyectos (trámites 3 ó 4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

CUESTIÓN I – EL USO DE “NATURAL” EN EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

6. La palabra “natural” [*en inglés: plain*] no se utiliza consecuentemente en el descriptor o el título de varias subcategorías de la categoría de alimentos 01.0 (Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0), y en las categorías de alimentos 15.1 (Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)) y 15.2 (Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p.ej., con frutas secas)). Desde el punto de vista de los usos de los aditivos alimentarios, el significado de la palabra “natural” en el SCA es diferente. Dependiendo de las circunstancias, la palabra “natural” se utiliza para indicar la ausencia de aditivos a fines edulcorantes, la ausencia de adición de aromatizantes, la ausencia de adición de colorantes o se contrasta con “salado”.

01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación

7. El descriptor de la categoría de alimentos 01.0 (Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0) dice: “En esta categoría, un producto “natural” es un producto que no está aromatizado, no contiene frutas, hortalizas u otros ingredientes que no sean lácteos, ni está mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo autoricen.”

8. La única norma para productos elaborada por el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) que tiene la palabra “natural” es la Norma del Codex para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003). Esta norma contrasta la palabra “simple” [*en inglés: plain*] con la palabra “aromatizado” e identifica clases de aditivos alimentarios cuyo uso está justificado técnicamente dentro del ámbito de las categorías de la leche fermentada natural y la leche fermentada aromatizada.

9. La Norma del Codex para Leches Fermentadas describe las leches fermentadas como “. . . un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, que puede haber sido elaborado a partir de productos obtenidos de la leche con o sin modificadores en la composición según las limitaciones de lo dispuesto en la Sección 3.3, por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación (precipitación isoeléctrica). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de duración mínima. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, no se aplica el requisito de microorganismos viables.” Estos productos son, por definición, productos naturales.

10. La Norma del Codex para Leches Fermentadas describe también las leches fermentadas aromatizadas como “. . . productos lácteos compuestos, tal como se define en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999) que contienen un máximo del 50% (w/w) de ingredientes no lácteos (tales como carbohidratos nutricionales y no nutricionales, frutas y verduras así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o sabores. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o luego de la fermentación.”

11. El CCMMP está ampliando también la Norma para Leches Fermentadas a fin de que incluya las bebidas a base de leches fermentadas.³ Estas bebidas basadas en leches fermentadas incluyen también los productos naturales y aromatizados, similares a los ya descritos en la Norma para Leches Fermentadas.

12. Las leches fermentadas naturales tratadas térmicamente recaen bajo el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 01.2.1.2 (Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación), mientras que los productos naturales no tratados térmicamente recaen bajo el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 01.2.1.1 (Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación), y los productos aromatizados (tanto tratados térmicamente como no tratados térmicamente) están incluidos en la categoría de alimentos 01.7 (Productos lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta).

³ ALINORM 08/31/11, Apéndice IV adoptado en el Trámite 5 por el 31º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 08/31/REP párr. 49 y Apéndice VIII).

13. El descriptor de la categoría de alimentos 01.2.1 (Leches fermentadas (naturales)) dice: “El yogur natural, sin aromas ni colores, puede figurar en una de las subcategorías de la sección 01.2.1 según esté tratado o no térmicamente después de la fermentación”.

14. El descriptor de la categoría de alimentos 01.2.1.1 incluye el ejemplo “yogur edulcorado”. La 40ª reunión del CCFA solicitó que se aclarase la incorporación de este producto a esta categoría. El yogur edulcorado no recae dentro del ámbito de aplicación de las leches fermentadas naturales no tratadas térmicamente de CODEX STAN 243-2003, puesto que esta norma no permite el uso de edulcorantes en los productos naturales. Adicionalmente, por la definición de “natural”, los edulcorantes no deberían ser aceptables en los alimentos incluidos en la categoría de alimentos 01.2.1.1.

15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) y 15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)

15. El descriptor de la categoría de alimentos 15.1 no explica el significado de “natural”. Por el contrario contrasta “natural” con “aromatizado.” Igualmente, la categoría de alimentos 15.2 contrasta “natural” con “salado”.

Recomendaciones

16. Suprimir “yogur edulcorado” del descriptor de la categoría de alimentos 01.2.1.1 y revisar la nota asociada con este descriptor del modo siguiente:

01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación

Comprende los productos naturales líquidos y los que no son líquidos, como el yogur ~~y el yogur edulcorado.~~^(a)

^(a) **La utilización de otros aditivos alimentarios que no sean estabilizantes y espesantes para reconstitución y recombinación, si la legislación nacional del país de venta lo autoriza, en las leches fermentadas no es aceptable con arreglo a la definición de la Norma del Codex para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003).** ~~Con arreglo a la definición de yogur que figura en esta norma no se permite la utilización de colores ni aromas como ingredientes opcionales.~~

17. Revisar el descriptor de la categoría de alimentos 15.1 del modo siguiente:

15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)

Comprende todos los aperitivos ~~naturales y aromatizados,~~ **con o sin adición de aromatizantes,** pero excluye las galletas “cracker” ~~naturales~~ **no edulcoradas** (categoría 07.1.2). Ejemplos: patatas (papas) fritas, palomitas de maíz, galletas saladas (pretzels), galletas “cracker” de arroz (*senbei*), galletas “cracker” aromatizadas (p. ej., las galletas “cracker” con sabor a queso), *bhujía* (*namkeen*); aperitivo elaborado a base de una mezcla de harinas, maíz, patatas, sal, frutos secos, piñones, especias, colores, aromas y antioxidantes) y *papads* (elaboradas a base de harina de arroz con agua, o de harina de frijoles urd o de caupí, con la adición de sal y especias, y preparadas en forma de bola o torta plana).

18. Revisar el descriptor de la categoría de alimentos 15.2 del modo siguiente:

15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)

Comprende todos los tipos de nueces enteras elaboradas; p. ej., con cáscara o sin ella, saladas o ~~naturales~~ **sin salar**, así como las nueces elaboradas tostadas en seco, tostadas marinadas, saladas o hervidas. Se clasifican aquí los aperitivos de nueces recubiertas de yogur, cereales y miel, y los aperitivos secos de frutas, nueces y cereales (p. ej., los “trail mix”). Las nueces recubiertas de chocolate se clasifican en la categoría 05.1.4.

CUESTIÓN II – DUDAS RELACIONADAS CON LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 05.0 – CONFITERÍA

05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate

19. Con respecto a los descriptores de la categoría de alimentos 05.1 y sus subcategorías hay dos cuestiones (véase el Anexo):

- En primer lugar, aclaración de las categorías de alimentos apropiadas para determinados dulces que contienen cacao y chocolate, como caramelos duros y blandos que contienen cacao, productos de “chocolate compuesto” y “recubrimiento de chocolate compuesto”, y recubrimientos (a base de azúcar o de chocolate) para confitería.
- En segundo lugar, aclaración de la categoría de alimentos apropiada para los productos que contienen chocolate y otros ingredientes (p. ej., cremas recubiertas de chocolate, caramelos, interiores a base de gelatina, chocolate cubierto de una “cáscara” a base de azúcar, productos de chocolate con decoraciones coloreadas, y nueces y fruta que contienen chocolate como ingredientes integrantes) que actualmente están comprendidos en la categoría de alimentos 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate).

Cuestión 1

20. Los descriptores actuales de la categoría de alimentos 05.1 y sus subcategorías no son claros con respecto a determinados dulces que contienen cacao y chocolate. En especial, los caramelos duros y blandos que contienen cacao, productos de “chocolate compuesto” y “recubrimiento de chocolate compuesto”, y recubrimientos (a base de azúcar o de chocolate) para confitería.

21. El cacao puede utilizarse como ingrediente en dulces como caramelos duros (p. ej., tabletas que contienen cacao) o caramelos blandos (p. ej., *toffee* o caramelo que contiene cacao). Sin embargo, los descriptores de las categorías 05.2.1 (Caramelos duros) y 05.2.2 (Caramelos blandos) no justifican explícitamente estos dulces que contienen cacao.

22. El “chocolate compuesto” y los “recubrimientos de chocolate compuesto” pueden contener licor de chocolate, cacao y más del 5% de grasa vegetal (distinta a la manteca de cacao), y se utilizan y se consumen de modo similar al chocolate. Estos productos no se encuentran dentro del ámbito de aplicación del chocolate según la definición en la Norma del Codex para el Chocolate y los Productos del Chocolate.⁴ Por tanto, pueden considerarse como tipos de dulces que tienen chocolate. Sin embargo, el descriptor de la categoría de alimentos 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate) no justifica explícitamente estos productos.

Recomendación

23. Para aclarar las cuestiones identificadas en los párrafos precedentes, los descriptores de las siguientes categorías de alimentos deberían revisarse a fin de aclarar que:

- 05.1.5 comprende el chocolate compuesto y los recubrimientos de chocolate compuesto; y
- 05.2.1 y 05.2.2 comprenden, respectivamente, caramelos duros y caramelos blandos, que contienen cacao.

Los descriptores deberían revisarse del modo siguiente.

05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate:

Comprende los productos similares al chocolate **que pueden o pueden no ser** elaborados a base de cacao (pero que tienen propiedades organolépticas parecidas **al chocolate**), **tales como**. ~~Entre ellos se incluyen, p. ej.,~~ las pepitas de algarroba **y productos a base de cacao que contienen más del 5% de grasa vegetal (distinta de la manteca de cacao) que están excluidos del ámbito de aplicación de la Norma del Codex para el Chocolate y los Productos del Chocolate (CODEX STAN 87-1981). Estos productos parecidos al chocolate pueden contener ingredientes adicionales opcionales y pueden incluir dulces rellenos. Entre los ejemplos se encuentran el chocolate compuesto, chocolate compuesto coloreado y aromatizado, recubrimientos de chocolate compuesto, nueces y**

⁴ La sección 2 de la norma CODEX STAN 87-1981 dice que para que un producto se considere chocolate, “la adición de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao no deberá exceder del 5% del producto terminado”.

fruta recubiertas de chocolate de imitación (p. ej., pasas), y chocolate de imitación que contiene nueces y fruta como ingredientes integrantes. Esta categoría comprende cualquier dulce dentro del ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 05.2 que está cubierto de un chocolate compuesto o un recubrimiento de chocolate de imitación.

05.2.1 Caramelos duros:

Productos elaborados con agua y azúcar (jarabe simple), colorantes y aromatizantes, que pueden tener o no un relleno, **y pueden tener o no cacao**. Incluyen pastillas y tabletas (caramelos a base de azúcar laminados, con formas y rellenos).^(a)

^(a)*Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 634 a 636.

05.2.2 Caramelos blandos:

Esta categoría comprende productos blandos masticables a base de azúcar, como caramelos que contienen jarabe de azúcar, grasas, colorantes y aromatizantes; caramelos a base de gelatina (p. ej., gominolas en forma de judía, pasta de fruta gelatinizada recubierta de azúcar, fabricada con azúcar, gelatina, pectina, colorantes y aromatizantes); **pueden contener o no dulces de cacao, por ejemplo toffees y caramelos**; y regaliz.^(a) También incluye especialidades orientales como la gelatina de frijoles dulce (*yokan*) y la gelatina de agar para el *mitsumame*.

^(a)*Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 634 a 636.

Cuestión 2

24. La intención del ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) era que comprendiera el chocolate según la definición en la Norma del Codex para el Chocolate y los Productos del Chocolate (CODEX STAN 87-1981), así como los productos del chocolate no normalizados comparables, y los productos que utilizan chocolate normalizado pero que pueden contener también otros ingredientes. Esta categoría de alimentos no hace distinción entre productos a base de chocolate normalizados y no normalizados porque se consumen de forma similar. Productos como el chocolate relleno (chocolate con un interior de textura diferente y recubrimiento externo), chocolate compuesto (chocolate con ingredientes comestibles incorporados, como nueces), y nueces y fruta recubiertas de chocolate se han incluido específicamente en el descriptor. Otros productos a base de chocolate que utilizan chocolate como componente o como agente de recubrimiento para un dulce (p. ej., cremas recubiertas de chocolate, caramelos e interiores a base de gelatina,⁵ chocolate cubierto de una “cáscara” a base de azúcar, productos de chocolate con decoraciones coloreadas) estaban destinados a esta categoría 05.1.4, pero no se mencionaron específicamente en el descriptor.

25. En el debate de la 40^a reunión del CCFA se prestó atención especial a la utilización de colorantes en determinados productos de chocolate no normalizados comprendidos en la categoría de alimentos 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate).⁶ Algunos productos de chocolate, tales como el chocolate cubierto de una “cáscara” a base de azúcar, cremas recubiertas de chocolate, caramelos e interiores a base de gelatina y productos de chocolate con decoraciones coloreadas pueden utilizar chocolate que cumple la norma CODEX STAN 87-1981 pero pueden contener también otros ingredientes. La 40^a reunión del CCFA decidió incluir una nota asociada a todas las disposiciones sobre aditivos colorantes en la categoría de alimentos 05.1.4 que limita el uso de colorantes a productos a base de chocolate y cacao no estandarizados únicamente.⁷ No obstante, el descriptor de la categoría de alimentos 05.1.4 puede ser todavía no claro con respecto a los productos a que la nota estaba destinada.

⁵ Cremas recubiertas de chocolate, caramelos e interiores a base de gelatina son tipos de chocolates rellenos que cumplen la descripción de la Sección 2.2.2 de la norma CODEX STAN 87-1981 que se consideran productos normalizados.

⁶ CX/FA 08/40/05, Add. 1 – observación de los Estados Unidos de América.

⁷ La nota “Los productos que corresponden a la Norma para el Chocolate y los Productos del Chocolate (CODEX STAN 87-1981) sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie” debía asociarse a todas las disposiciones para la categoría de alimentos 05.1.4 para los colorantes en la NGAA (ALINORM 08/31/12, párr. 65). Esto se ha designado en la Nota 183 en la NGAA.

Recomendación

26. Revisar el descriptor de la categoría de alimentos 05.1.4 para que ofrezca ejemplos más específicos de productos del chocolate del modo siguiente:

05.1.4 Productos de cacao y chocolate

El chocolate se produce a partir de la almendra de cacao descortezada, cacao en pasta, tortas prensadas de cacao, cacao en polvo o licor de cacao con o sin azúcar añadido, manteca de cacao, ~~sustancias~~ aromatizantes o saborizantes e ingredientes optativos (p. ej., nueces).^(a) **Esta categoría comprende el chocolate de acuerdo con la definición en la Norma del Codex para el Chocolate y los Productos del Chocolate (CODEX STAN 87-1981) así como la confitería que puede utilizar chocolate que cumple la norma pero que contiene otros ingredientes además de chocolate.** Comprende nueces y frutas recubiertas de chocolate (p. ej., pasas), y **chocolate que contiene nueces y fruta como ingredientes integrantes**, pero no incluye las nueces recubiertas de yogur, cereales o miel (categoría 15.2). **Esta categoría comprende cualquier dulce dentro del ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 05.2 que está cubierto de chocolate.** Entre estos productos se incluyen los siguientes: bombones, dulces de manteca de cacao (a base de manteca de cacao, sólidos secos de leche y azúcar), chocolate blanco, pepitas de chocolate (p. ej., para hornear), chocolate con leche, chocolate cremoso, chocolate dulce, chocolate amargo, **chocolate cubierto de una “cáscara” a base de azúcar, cremas recubiertas de chocolate, caramelos e interiores a base de gelatina, productos de chocolate con decoraciones coloreadas**, chocolate relleno (chocolate con una textura distinta en el interior y un recubrimiento externo, excluidos las tortas, galletas y pasteles, y los productos de panadería fina de las categorías 07.2.1 y 07.2.2), y el chocolate compuesto (chocolate con ~~sustancias~~ **ingredientes** comestibles añadidos). ~~excluidos el almidón de harina y la grasa, a no ser que estén expresamente permitidos.~~^(b)

^(a) *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 708 a 711.

^(b) ~~Codex Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981).~~

27. A fin de reconocer que hay aditivos que no son colorantes, que pueden utilizarse en los productos de chocolate no normalizados, puede ser necesario revisar la nota 183, asociada a las disposiciones sobre aditivos colorantes en la categoría de alimentos 05.1.4⁷ ó elaborar una nueva nota que incorpore los efectos funcionales de los aditivos que no son colorantes que se utilizan en los productos del chocolate que no están dentro del ámbito de aplicación de la norma CODEX STAN 87-1981. El Comité debería considerar si es más conveniente la nota 183 revisada o la nueva nota (que sustituiría a la nota 183) que se propone a continuación:

Nota 183 revisada: En los productos acabados o en ingredientes de los mismos que no se ajustan a la Norma del Codex para el Chocolate y los Productos del Chocolate (CODEX STAN 87-1981) pueden utilizarse aditivos alimentarios, a excepción de los colorantes que pueden utilizarse para la decoración de la superficie del chocolate.

Nueva nota: En los componentes del producto acabado pueden utilizarse aditivos que no se ajustan a la Norma del Codex para el Chocolate y los Productos del Chocolate (CODEX STAN 87-1981).

CUESTIÓN III – COLORANTES Y DETERMINADOS PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS**08.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza**

28. La 40ª reunión del CCFA acordó añadir la Nota 4 (Para decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto) y la Nota 16 (Para uso en el glaseado, recubrimiento o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados) a la categoría de alimentos 08.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza) y sus subcategorías.⁸ Sin embargo, algunas delegaciones señalaron que algunos colorantes se añaden a ciertos productos cárnicos frescos (p.ej. la adición de extractos de annato a la carne de vacuno picada) para fines distintos a las aplicaciones en la superficie.

⁸ ALINORM 08/31/12, párr. 66.

Recomendación

29. El CCFA debería solicitar información sobre el uso de colorantes que se añaden a los alimentos que recaen bajo el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 08.1 y sus subcategorías para fines diferentes a las aplicaciones en la superficie. La información solicitada debería incluir:

- El alimento específico al que se añade el colorante.
- La categoría de alimentos (08.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza), 08.1.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes), ó 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza) a que pertenece el alimento.
- La dosis máxima de uso del colorante en el alimento (incluida la base de información (p. ej., como bixina), según proceda).
- La justificación tecnológica y la necesidad para la utilización descrita, consecuente con los principios para la justificación de la utilización de los aditivos alimentarios descritos en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA.

30. La NGAA debería ser revisada en consonancia con ello para incorporar la información solicitada.

CUESTIÓN IV - 16.0 ALIMENTOS COMPUESTOS (QUE NO PUEDEN CLASIFICARSE EN LAS CATEGORÍAS 01 A 15)

31. Algunas delegaciones manifestaron su preocupación con respecto al ámbito de aplicación de los alimentos que comprende esta categoría de alimentos. Alegaron que las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA para esta categoría de alimentos son innecesarias debido al principio de transferencia. La Sección 4 del Preámbulo de la NGAA debate las condiciones de aplicación a la transferencia de aditivos alimentarios. Otras delegaciones manifestaron la preocupación de que la ausencia de una lista completa de disposiciones sobre aditivos en esta categoría de alimentos se ha utilizado para restringir el comercio internacional de alimentos compuestos.

32. Esta categoría de alimentos comprende alimentos que se venden a los consumidores y que se preparan a base de múltiples ingredientes, tanto listos para el consumo como para reconstituir (p. ej., añadiendo agua a una mezcla seca) antes de su consumo. Por tanto, es posible que en el alimento final haya algunos aditivos debido a la transferencia. Sin embargo, la intención del listado de usos de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos es cumplir los fines tecnológicos que se requieren en el alimento compuesto y no pueden cumplirse como consecuencia de la transferencia.

Recomendaciones

33. Revisar el título y el descriptor de la categoría de alimentos 16.0 como sigue:

16.0 Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)

Comprende los **platos alimentos (de componentes múltiples)** preparados o combinados **que pueden ser listos para el consumo, congelados, deshidratados o procesados térmicamente. Estos alimentos no están comprendidos en otras categorías de alimentos. en los que se añaden aditivos directamente al alimento compuesto. También pueden contener aditivos por transparencia de sus ingredientes. P. ej., un aditivo que se utiliza como ingrediente en un pastel de carne, aunque ninguno de sus componentes (p. ej., en la corteza) se clasifique en esta categoría. Ejemplos de platos alimentos combinados: productos culinarios deshidratados que pueden contener hortalizas o ingredientes de origen animal elaborados y especias, y que deben reconstituirse con agua antes de la cocción; cenas listas para el consumo (p. ej., primeros platos congelados), guisos, **pizza**, carne picada y salsas para aperitivos (p. ej., salsa de cebollas). Pueden contener aditivos por transferencia de sus ingredientes^(a) o adición directa al alimento combinado. Las dosis máximas de uso aceptables para aditivos alimentarios en esta categoría reflejan su uso en el alimento combinado y no debido a la transferencia de sus ingredientes.**

^(a) Los principios relativos a la transferencia de aditivos alimentarios al alimento se describen en la Sección 4 del Preámbulo.

34. Revisar la Sección 5.0, párrafo (c) del Preámbulo de la NGAA para reflejar mejor el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 16.0 del modo siguiente:

El sistema de clasificación de alimentos toma en consideración el principio de transferencia. ~~En consecuencia no es necesario mencionar específicamente en el sistema de clasificación los alimentos compuestos (por ejemplo las comidas preparadas, como la pizza, porque pueden contener, proporcionalmente, todos los aditivos cuyo uso esté autorizado en sus componentes), a menos que el alimento compuesto necesite un aditivo cuyo uso no esté autorizado en ninguno de sus componentes.~~ **La disposición para la utilización de un aditivo en un alimento combinado (p. ej., comidas preparadas) no necesita incorporarse a esta Norma a no ser que el aditivo proporcione una función tecnológica que es específicamente necesaria en el alimento combinado o si el aditivo se utiliza en el alimento combinado a una dosis diferente a la utilizada en el componente del alimento combinado.**

RECOMENDACIONES

35. El Comité debería:

- Considerar la revisión de los descriptores de las categorías de alimentos 01.2.1.1 (Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación), 15.1 (Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas), y 15.2 (Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas) (párrs. 16 - 18).
- Considerar la revisión de los descriptores de las categorías de alimentos 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate), 05.2.1 (Caramelos duros) y 05.2.2 (Caramelos blandos) (párr. 23).
- Considerar la revisión del descriptor de la categoría de alimentos 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate) y si se debe aplicar a esta categoría de alimentos la nota 183 revisada o la nueva nota (párrs. 26 y 27).
- Recopilar información sobre la utilización de colorantes en los alimentos que recaen bajo el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 08.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza) y sus subcategorías 08.1.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes) y 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza) para fines diferentes a las aplicaciones en la superficie, y revisar la NGAA en consonancia con ello (párrs. 29 y 30).
- Considerar la revisión del título y el descriptor de la categoría de alimentos 16.0 y la revisión de la Sección 5.0, párrafo (c) del Preámbulo de la NGAA (párrs. 33 y 34).

36. Si el Comité ratifica estas recomendaciones, en estos momentos los cambios a los descriptores del SCA no darán lugar a cambios en las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

Anexo: Títulos y descriptores de ciertas categorías de alimentos

Los títulos y descriptores de las categorías de alimentos incluidos en este documento de debate se ofrecen a continuación.

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0:

Comprende todos los tipos de productos lácteos que se obtienen de la leche de los animales de ordeño (p. ej., la vaca, oveja, cabra, búfala). En esta categoría, un producto “natural” es un producto que no está aromatizado, no contiene frutas, hortalizas u otros ingredientes que no sean lácteos, ni está mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo autoricen. Los productos análogos son aquellos en los que la grasa de la leche se ha sustituido parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.

01.1.2 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p.ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero):

Comprende todas las bebidas líquidas a base de leche aromatizadas y con sabores listas para el consumo y sus mezclas, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar de la categoría 05.1.1), como chocolate caliente, bebidas malteadas con chocolate, bebidas a base de yogur con sabor a fresa, bebidas obtenidas por las bacterias formadoras del ácido láctico y del *lassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético).

01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 bebidas lácteas:

Comprende todos los productos naturales a base de leche desnatada, parcialmente desnatada, con poca grasa y entera. Los productos aromatizados se incluyen en las categorías 01.1.2 (bebidas) y 01.7 (postres).

01.2.1 Leches fermentadas (naturales):

Comprende todos los productos naturales, incluida la leche fermentada líquida, la leche acidificada y la leche cultivada. El yogur natural, sin aromas ni colores, puede figurar en una de las subcategorías de la sección 01.2.1 según esté tratado o no térmicamente después de la fermentación.

01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación:

Comprende los productos naturales líquidos y los que no son líquidos, como el yogur y el yogur edulcorado.⁹

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

Productos análogos a los de la subcategoría 01.2.1.1, pero que se han tratado térmicamente (a saber, mediante la esterilización o pasterización), después de la fermentación.

01.2.2 Cuajada (natural):

Leche cuajada natural que se obtiene por la acción de enzimas que provocan la coagulación. Comprende la leche cuajada. Los productos a base de cuajada aromatizada figuran en la categoría 01.7.

01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta):

Comprende los postres lácteos listos para el consumo y mezclas para postres, aromatizados. Incluye dulces y golosinas lácteas congeladas y rellenos a base de leche, así como el yogur aromatizado (producto lácteo obtenido por la fermentación de leche y productos lácteos a los que se han añadido aromatizantes e ingredientes (p. ej., fruta, cacao, café)) que puede someterse o no a un tratamiento térmico después de la fermentación.¹⁰ Otros ejemplos son los siguientes: helado (postre congelado que puede estar elaborado con leche entera, leche desnatada (descremada), nata (crema) o mantequilla, azúcar, aceite vegetal, productos a base de huevo y fruta, cacao o café), leche helada (producto análogo al helado con menor contenido de leche entera o desnatada o elaborado con leche desnatada), leche gelificada, yogur aromatizado congelado, leche cuajada (postre dulce similar a la crema elaborado a base de leche aromatizada con cuajo), dulce de leche (leche cocida con azúcar y con adición de otros ingredientes como coco o chocolate), pudín “butterscotch” y

⁹ Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003). Con arreglo a la definición de yogur que figura en esta norma no se permite la utilización de colores ni aromas como ingredientes opcionales.

¹⁰ Norma del Codex para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003).

“mousse” de chocolate. Comprende dulces a base de leche tradicionales preparados con leche parcialmente concentrada, *khoa* (leche de vaca o búfala concentrada mediante cocción), o *chhena* (leche de vaca o de búfala coagulada mediante calor con ayuda de ácidos como ácido cítrico, ácido láctico, ácido málico, etc.), azúcar o edulcorantes artificiales y otros ingredientes (p. ej., *maida* (harina de trigo refinada), aromatizantes y colorantes (p. ej., *peda*, *burfee*, torta de leche, *gulab jamun*, *rasgulla*, *rasmalai*, *basundi*). Estos productos son diferentes de los de la categoría de alimentos 03.0 (Helados comestibles, incluidos los sorbetes), ya que los alimentos de la categoría 01.7 se elaboran a base de leche, mientras que los de la categoría 03.0 se elaboran a base de agua y no contienen ingredientes lácteos.

05.0 Confitería:

Comprende todos los productos de cacao y chocolate (05.1), otros productos de confitería (05.2), goma de mascar (05.3), y decoraciones y glaseados (05.4).

05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate:

Esta categoría se ha subdividido para dar cabida a la variedad de productos a base de cacao y chocolate normalizados y no normalizados.

05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao:

Comprende una variedad de productos que se utilizan en la elaboración de otros productos de chocolate o en la preparación de bebidas a base de cacao. La mayoría de los productos de cacao tienen su origen en la almendra de cacao descortezada, que se obtiene de los granos de cacao limpios y descascarillados. El cacao en pasta se obtiene mediante la desintegración mecánica de la almendra de cacao descortezada. Según el producto acabado de chocolate que se desee obtener, la almendra de cacao descortezada o el cacao en pasta pueden someterse a un proceso de alcalinización que suavice el sabor. El polvo de cacao es el cacao descascarillado que se obtiene durante el aventamiento y la eliminación de gérmenes. El cacao en polvo se obtiene reduciendo el contenido de grasa del cacao en pasta o licor de cacao mediante el prensado (incluido el prensado con expulsor) y el moldeado en una torta prensada de cacao. La torta prensada de cacao se desmenuza y se muele hasta conseguir cacao en polvo. El licor de cacao es una pasta fluida homogénea producida a partir de la almendra de cacao descortezada, tostada, desecada, desmenuzada y molida. Las mezclas de cacao y azúcar contienen solamente cacao en polvo y azúcar. El chocolate en polvo para bebidas se elabora a base de licor de cacao o cacao en polvo y azúcar, y se le pueden añadir aromas (p. ej., vainillina).^{11, 12} Entre estos productos se incluyen los siguientes: chocolate en polvo para bebidas; cacao para el desayuno; polvo de cacao (fino), almendras de cacao descortezadas, pasta y torta de cacao; licor de chocolate; mezclas de cacao (en polvo para preparar la bebida caliente); mezcla de cacao y azúcar y mezclas secas para dulces a base de cacao y azúcar. Las bebidas de cacao y la leche con chocolate acabadas se incluyen en la categoría 01.1.2; la mayoría de los productos de chocolate acabados se incluyen en la categoría 05.1.4.

05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes):

Productos que pueden producirse añadiendo amilasa bacteriana al licor de cacao. La enzima evita que el jarabe se espese o se deposite, mediante la solubilización y dextrinización del almidón del cacao. Comprende productos como el jarabe de chocolate utilizado para preparar leche chocolatada o chocolate caliente.¹² El jarabe de chocolate es diferente de la salsa de chocolate (p. ej. para los helados “sundae”) que figura en la categoría 05.4.

05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao:

Productos en los que el cacao se mezcla con otros ingredientes (generalmente a base de grasas) a fin de preparar una pasta para untar que se utiliza para extender en el pan o como relleno de productos de pastelería fina. Entre estos productos se incluyen, p. ej., la manteca de cacao,¹³ los rellenos para bombones y chokolatinas, el relleno para tartas de chocolate y las pastas para untar pan a base de chocolate con nueces (producto del tipo Nutella).

¹¹ Norma del Codex para Cacao en Polvo (Cacaos) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcares (CODEX STAN 105-1981); Norma del Codex para el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao (CODEX STAN 141-1981).

¹² *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 708 a 711.

¹³ Norma del Codex para la Manteca de Cacao (CODEX STAN 086-1981).

05.1.4 Productos de cacao y chocolate:

El chocolate se produce a partir de la almendra de cacao descortezada, cacao en pasta, tortas prensadas de cacao, cacao en polvo o licor de cacao con o sin azúcar añadido, manteca de cacao, sustancias aromatizantes o saborizantes e ingredientes optativos (p. ej., nueces).¹² Comprende nueces y frutas recubiertas de chocolate (p. ej., pasas), pero no incluye las nueces recubiertas de yogur, cereales o miel (categoría 15.2). Entre estos productos se incluyen los siguientes: bombones, dulces de manteca de cacao (a base de manteca de cacao, sólidos secos de leche y azúcar), chocolate blanco, pepitas de chocolate (p. ej., para hornear), chocolate con leche, chocolate cremoso, chocolate dulce, chocolate amargo, chocolate relleno (chocolate con una textura distinta en el interior y un recubrimiento externo, excluidos las tortas, galletas y pasteles y los productos de panadería fina de las categorías 07.2.1 y 07.2.2), y el chocolate compuesto (chocolate con sustancias comestibles añadidas, excluidos el almidón de harina y la grasa, a no ser que estén expresamente permitidos).¹⁴

05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate:

Comprende los productos similares al chocolate no elaborados a base de cacao pero que tienen propiedades organolépticas parecidas. Entre ellos se incluyen, p. ej., las pepitas de algarroba.

05.2 Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4:

Comprende todos los tipos de productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos fabricados con edulcorantes nutritivos o no nutritivos. Incluye los caramelos duros (05.2.1), los caramelos blandos (05.2.2) y los turrónes y productos de mazapán (05.2.3).

05.2.1 Caramelos duros:

Productos elaborados con agua y azúcar (jarabe simple), colorantes y aromatizantes, que pueden tener o no un relleno. Incluyen pastillas y tabletas (caramelos a base de azúcar laminados, con formas y rellenos).¹⁵

05.2.2 Caramelos blandos:

Esta categoría comprende productos blandos masticables a base de azúcar como caramelos que contienen jarabe de azúcar, grasas, colorantes y aromatizantes, caramelos a base de gelatina (por ej. gominolas en forma de judía, pasta de fruta gelatinizada recubierta de azúcar, fabricada con azúcar, gelatina, pectina, colorantes y aromatizantes); y regaliz.¹⁵ También incluye especialidades orientales como la gelatina de frijoles dulce (*yokan*) y la gelatina de agar para el *mitsumame*.

05.2.3 Turrón y mazapán:

El turrón consiste en nueces tostadas y trituradas, azúcar, cacao; puede consumirse solo o utilizarse como relleno para productos de chocolate. El mazapán es un dulce elaborado con pasta de almendras y azúcar, que puede moldearse y colorearse para el consumo directo o bien emplearse como relleno en productos de chocolate.¹⁵

05.3 Goma de mascar:

Producto a base de goma natural o sintética que contiene saborizantes, edulcorantes (nutritivos o no nutritivos), aromatizantes y otros aditivos.¹⁵ Comprende el chicle de globos y los productos de goma para refrescar el aliento.

05.4 Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces:

Comprende glaseados y escarchados listos para el consumo, para pasteles, galletas, tartas y pan y repostería a base de harina, así como combinaciones de estos productos. Incluye también recubrimientos a base de azúcar y chocolate para caramelos, productos de confitería y productos al horno, como recubrimientos de chocolate para bombones, turrón de caramelo y recubrimiento de azúcar para pastillas. Las salsas dulces y los revestimientos comprenden la salsa de caramelo (“butterscotch”) que se utiliza, p. ej., en los helados “sundae”. Estas salsas dulces son diferentes de los jarabes (p. ej., el de arce, de caramelo y los jarabes

¹⁴ Norma del Codex para el Chocolate y los Productos del Chocolate (CODEX STAN 087-2003).

¹⁵ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 634 a 636.

aromatizados para los helados de pastelería fina) incluidos en la categoría 11.4. Los revestimientos a base de fruta se incluyen en la categoría 04.1.2.8. La salsa de chocolate se incluye en la categoría 05.1.2.

08.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza:

Los productos frescos no suelen contener aditivos. Sin embargo, en algunas circunstancias los aditivos son necesarios. P. ej., en los sellos de certificación que se estampan sobre la superficie de los cortes de carne fresca se utilizan colores que se indican en el SCA con la anotación “para señalar o marcar”. Además, antes de su comercialización para el consumo se pueden recubrir los productos de carne con glaseados o especias (p. ej., jamón glaseado y pollo para asar a la parrilla). En el SCA, esto se señala con la anotación “para utilizar como glaseado o recubrimiento (tratamiento de superficie)”. Se debe señalar que los recubrimientos comercializados como tales se incluyen en las categorías de alimentos 04.1.2.8 (escarchados de fruta, p. ej., para jamón) y 12.2 (aderezos con especias).

08.1.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes:

Canales y cortes de carne, cruda no tratada incluida la de aves de corral y caza. Entre estos productos se incluyen: canales de vacuno y de cerdo; sangre fresca de vacuno; pollos frescos enteros y en partes; cortes de carne de vacuno fresca (p. ej., filetes); órganos de vacuno (p. ej., corazón, riñones); tripa fresca; y costillas de cerdo.

08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza:

Carne cruda y no tratada incluida la de aves de corral y caza, picada o deshuesada mecánicamente. Ejemplos de estos productos son: carne de vacuno fresca (hamburguesas); boerewors; salchichas frescas para el desayuno; gehackt (carne picada); longaniza (salchicha fresca sin curar); albóndigas frescas; piezas de aves de corral deshuesadas mecánicamente, trituradas y moldeadas (empanadas o recubiertas, o sin empanar ni recubrir); y salchichas frescas (p. ej., de vacuno, italianas y de cerdo).

15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas):

Comprende todos los aperitivos naturales y aromatizados, pero excluye las galletas “cracker” naturales (categoría 07.1.2). Ejemplos: patatas (papas) fritas, palomitas de maíz, galletas saladas (pretzels), galletas “cracker” de arroz (*senbei*), galletas “cracker” aromatizadas (p. ej., las galletas “cracker” con sabor a queso), bhujía (*namkeen*); aperitivo elaborado a base de una mezcla de harinas, maíz, patatas, sal, frutos secos, piñones, especias, colores, aromas y antioxidantes) y *papads* (elaboradas a base de harina de arroz con agua, o de harina de frijoles urd o de caupí, con la adición de sal y especias, y preparadas en forma de bola o torta plana).

15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p.ej., con frutas secas):

Comprende todos los tipos de nueces enteras elaboradas; p. ej., con cáscara o sin ella, saladas o naturales, así como las nueces elaboradas tostadas en seco, tostadas marinadas, saladas o hervidas. Se clasifican aquí los aperitivos de nueces recubiertas de yogur, cereales y miel y los aperitivos secos de frutas, nueces y cereales (p. ej., los “trail mix”). Las nueces recubiertas de chocolate se clasifican en la categoría 05.1.4.

16.0 Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15):

Comprende los platos preparados o combinados en los que se añaden aditivos directamente al alimento compuesto. También pueden contener aditivos por transferencia de sus ingredientes. P. ej., un aditivo que se utiliza como ingrediente en un pastel de carne, aunque en ninguno de sus componentes (p. ej., en la corteza) se indica en esta categoría. Ejemplos de platos combinados: productos culinarios deshidratados que pueden contener hortalizas o ingredientes de origen animal elaborados y especias, y que deben reconstituirse con agua antes de la cocción; cenas listas para el consumo (p. ej., primeros platos congelados), guisos, carne picada y salsas para aperitivos (p. ej., salsa de cebollas).