

Pautas sobre el significado de “sustancias prohibidas” en las medidas del FSIS sobre el uso de ingredientes en productos de carnes y de aves de corral

Propósito de la guía de cumplimiento

Este documento tiene como objetivo brindar pautas sobre “sustancias prohibidas” a las partes interesadas que deseen usar nuevos ingredientes de alimentos (en adelante denominados “sustancias”) en la fabricación de productos de carnes y de aves de corral.

Sustancias prohibidas

El Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales (CFR, por sus siglas en inglés), Sección 424.23, específicamente prohíbe el uso de cualquier sustancia en cualquier producto de carnes o de aves de corral, o sobre estos, si dicha sustancia esconde daño o inferioridad, o hace que el producto aparente ser mejor de lo que es o tener un valor superior al que tiene. Un ejemplo de esto sería el agregado de pprika a la carne de res molida o cortes de carne. Si bien el uso de pprika en algunos productos de carnes y de aves de corral es aceptable y esperado (p. ej., el uso de pprika en chorizo, salchicha italiana o pollo asado), se prohíbe el agregado de pprika a la carne de res molida o cortes de carne porque esto dara un color permanente a la carne. El agregado de pprika de esta manera representaría de manera incorrecta la condición magra de la carne (p. ej., haciendo que esta aparente tener menos grasa que un paquete similar de carne de res molida o corte de carne de res sin pprika). Por este motivo, el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales 424.23, específicamente prohíbe el uso de pprika u oleorresina de pprika en carne fresca, o sobre esta, como bistecs; en carne fresca triturada, como bistecs o pastelitos cortados en trozos o formados; o en cualquier otra carne fresca (con o sin condimentos).

La reglamentación del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) sobre “sustancias prohibidas” abarca cualquier posible uso de una sustancia que podría utilizarse para esconder daño o engañar a los consumidores. El FSIS tiene en cuenta el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales 424.23 cada vez que evalúa la adecuación de una nueva sustancia, o un nuevo uso de una sustancia previamente aprobada, conforme al proceso de aprobación conjunta de ingredientes de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) y el FSIS. La adecuación se relaciona con la efectividad de la sustancia para lograr el objetivo técnico de uso previsto, al nivel más bajo necesario, y la garantía de que las condiciones de uso no engañarán a los consumidores. Por ejemplo, se prohíbe el uso de conservantes (p. ej., ácido sórbico) en la carne fresca porque su uso podría disimular indicadores de deterioro (es decir, hacer que la carne deteriorada aparente ser fresca). Por lo tanto, el FSIS exige la presentación de datos sobre las propiedades organolépticas (p. ej., olor, sabor, color y sensación al tacto) de la carne tratada cuando se le solicita al organismo evaluar un nuevo uso de una sustancia. Si bien es posible que el uso nuevo o ampliado de una sustancia no requiera la creación de reglamentaciones conforme al proceso de aprobación conjunta de la FDA y del FSIS, la creación de reglamentaciones puede ser necesaria en los casos en que una norma de identidad u otra reglamentación federal prohíbe o limita el uso de una sustancia. Actualmente, por ejemplo, se puede agregar sorbato de potasio solo a las salchichas secas para retrasar la proliferación de hongos. Si se pretende agregar sorbato de potasio a la carne de res molida, podría ser necesario crear reglamentaciones para incluir dicho uso.

Antecedentes de la aprobación de ingredientes

El 23 de diciembre de 1999, el FSIS publicó en el Registro Federal (Título 64 del FR [por sus siglas en inglés] 72167) una normativa final denominada “Ingredientes de los alimentos y fuentes de radiación listados o aprobados para uso en la producción de productos de carnes y de aves de corral”. La normativa final explica de qué manera la FDA y el FSIS trabajarán en conjunto en relación con futuras solicitudes de aprobaciones de sustancias que se utilizarán en productos de carnes y de aves de corral o sobre estos. La normativa final simplifica el proceso de aprobación del uso de sustancias en productos de carnes y de aves de corral posibilitando la revisión simultánea por parte de la FDA y el FSIS de las solicitudes y peticiones. En enero de 2000 se implementó un Memorando de entendimiento (MOU, por sus siglas en inglés) que describe los procedimientos para dichas revisiones. Se puede acceder a la normativa final y al MOU a través del sitio web del FSIS en http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&_Policies/ingredients_guidance/index.asp.

La División de gestión de riesgo (RMD, por sus siglas en inglés) y la División de etiquetado y aplicación del programa (LPDD, por sus siglas en inglés) de la Oficina de Desarrollo de Políticas y Programas (OPPD, por sus siglas en inglés) actúan como oficinas clave del FSIS con respecto al uso y etiquetado de sustancias y la implementación del MOU con la FDA sobre la revisión y aprobación conjuntas de sustancias. La Oficina de Seguridad de Aditivos Alimentarios (OFAS, por sus siglas en inglés) del Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada (CFSAN, por sus siglas en inglés) de la FDA es responsable de encabezar dicha reglamentación del organismo sobre ingredientes y aditivos, así como también de trabajar conjuntamente con el FSIS en la implementación del MOU.

Otras pautas

Puede conocer otras pautas sobre sustancias prohibidas a través de la División de etiquetado y aplicación del programa llamando al (202) 205-0623.