

# comision del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 5797 Cables Foodagri

ALINORM 76/20

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
Undécimo período de sesiones, 1976

S

INFORME DEL UNDECIMO PERIODO DE SESIONES DEL  
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Washington, D.C. (EE.UU.)  
3-7 de junio de 1974

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
INFORME DEL UNDECIMO PERIODO DE SESIONES DEL  
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS  
WASHINGTON, D.C. (EE.UU.)  
3-7 DE JUNIO DE 1974

	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
Introducción .....	1	1
Aprobación del Programa .....	1	2
Cuestiones dimanantes de anteriores reuniones del Codex	1	3
Cóctel de Frutas en Conserva .....	1	4
Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva .....	2	14
Compotas y Jaleas (Conservas de Frutas) .....	5	36
Mermelada de Agrios .....	8	58
Zanahorias en Conserva .....	10	72
Pepinos Encurtidos (Encurtidos de Pepinos) .....	13	95
Programa de trabajos futuros .....	14	105
Fecha y lugar del próximo período de sesiones .....	15	110

Apéndices

- I Lista de participantes
- II Proyecto de Norma para el Cóctel de Frutas en Conserva
- III Proyecto de Norma que se propone para la Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva
- IV Informe del Grupo de Trabajo sobre Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas
- V Proyecto de Norma General para las Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas
- VI Proyecto de Norma para la Mermelada de Agrios
- VII Proyecto de Norma que se propone para las Zanahorias en Conserva
- VIII Otros Productos de Compota no comprendidos en el presente Proyecto de Norma

- - - - -

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
INFORME DEL UNDECIMO PERIODO DE SESIONES DEL  
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS  
WASHINGTON, D.C. (EE.UU.)  
3-7 DE JUNIO DE 1974

Introducción

1. El undécimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se celebró en el State Department Building, bajo la presidencia del Dr. Floyd F. Hedlung (Estados Unidos). Asistieron representantes y observadores de 23 países y observadores de 4 organizaciones internacionales. En el Apéndice I de este Informe figura la lista de participantes. Dieron la bienvenida a los participantes el Presidente, Dr. Hedlung, y el Sr. Ervin L. Peterson, Administrador del Servicio de Mercadeo Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y Coordinador del Codex para los Estados Unidos.

Aprobación del Programa

2. El Comité aprobó el programa provisional, con las siguientes modificaciones. El tema 5(b) - Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva - pasó a ser el 4(b), después del 4(a) - Cóctel de Frutas en Conserva. La delegación del Reino Unido expuso al Comité que había examinado las cifras del comercio de Frijoles en Conserva en Salsa de Tomate, y que había observado que, si bien había un considerable consumo de este producto, se trataba en gran medida de un consumo nacional y su comercio internacional era muy reducido. Por ello, la elaboración de una norma para dicho producto no satisfacía los criterios para la fijación de las prioridades enunciados en el Manual de Procedimiento (páginas 51 y 52 de la tercera edición). En consecuencia, el Comité decidió suprimir del programa este tema 6.

Cuestiones dimanantes de informes de reuniones del Codex celebradas desde el décimo período de sesiones del Comité que se relacionan con su labor

3. Lo mismo que en reuniones anteriores, el Comité convino en que lo más conveniente sería considerar las observaciones que figuran en los informes del noveno período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, el décimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, el octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y el octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, relativas a las normas que tuvo ante sí para estudio, cuando llegara el momento de discutir las normas por separado.

Reconsideración del Proyecto de Norma para Cóctel de Frutas en Conserva en el Trámite 7

4. El Comité tuvo ante sí la norma arriba mencionada para reconsideración en el Trámite 7, según figura en ALINORM 72/20A, Apéndice IV, y observaciones gubernamentales según figuran en CX/PFV 74/2 y Addendum I y II, en respuesta a lo solicitado en la circular CL 1974/3 a propósito de datos relativos a la producción y el consumo internos, las exportaciones y las importaciones de mezclas de frutas en conserva, y de información sobre la composición y las designaciones de tales mezclas.

5. Se señalaron a la atención del Comité las decisiones tomadas en el noveno período de sesiones de la Comisión (ALINORM 72/35, párrs. 138-141). La Comisión había observado que se planteaba un problema en relación con las mezclas de frutas y su nomenclatura, y había convenido en que la Secretaría solicitaría información sobre las mezclas de frutas que se envasan en forma de conserva y las designaciones que reciben las diversas mezclas. La información debía comprender asimismo datos sobre el consumo interno y las importaciones y exportaciones de las diversas mezclas. La delegación de los Estados Unidos, que había desempeñado funciones de relator para la compilación de los datos, informó al Comité que el 96% de los productos comercializados con el nombre de Cóctel de Frutas en Conserva se ajustaban al actual proyecto de norma. Muchos países importaban, además, cóctel de frutas en conserva cuya composición correspondía a la del proyecto de norma. Se había señalado asimismo la existencia de otras mezclas, con diferentes composiciones de frutas, comercializadas con otros nombres.

6. Varias delegaciones propusieron que se permitiera el empleo de otras frutas como sucedáneos de algunas de las cinco frutas básicas de la norma. Entre las mencionadas como posibles sucedáneos figuraban los albaricoques, las manzanas y las ciruelas amarillas.

7. Ciertas delegaciones indicaron que, si bien podían permitir la distribución en su país de un producto que se ajustara a la norma, también podían permitir la fabricación, para el consumo interno exclusivamente, de un producto llamado cóctel de frutas en conserva que contuviera, no obstante, cualquiera de las frutas antes citadas como sucedáneos de algunas de las frutas especificadas en la norma. El Comité estimó, sin embargo, que como la encuesta había puesto de manifiesto que la mayor parte del comercio internacional de cóctel de frutas en conserva se ajustaba a la norma actual, no podía convenir en que se permitiera la utilización de otras frutas como sucedáneos. La delegación de Francia se mostró de acuerdo sobre este particular, con la salvedad del consumo interno en aquellos países cuya legislación nacional lo autorizara. No obstante, el Comité decidió no permitir otras mezclas de frutas en una norma internacional del Codex para Cóctel de Frutas en Conserva.

8. La delegación de la Argentina señaló a la atención del Comité varios errores de traducción en el texto español del proyecto de norma, a saber: en el título, la palabra "Ensalada" debía traducirse por "Cóctel", y la nomenclatura correspondiente a las palabras inglesas peaches, pineapple y syrup debía ser: melocotones (duraznos), piña (ananá) y jarabe (almíbar).

#### Aditivos alimentarios

9. La delegación de Italia propuso que se permitiera en la norma el empleo de ácido cítrico y ácido L-tartárico como acidificantes. Varias delegaciones desearon conocer la necesidad tecnológica de esas sustancias. Aunque se señaló que eran empleadas con el fin de estabilizar el producto, se estimó que no se disponía de información suficiente para justificar su empleo en la norma.

10. Se señaló que, a diferencia del proyecto de norma propuesto para Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva, no se estipulaba nada con respecto al nivel máximo de estaño. El Comité convino en incluir una sección sobre contaminantes en el proyecto de norma y en permitir un nivel máximo, para el estaño, de 250 mg/kg, a reserva de la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

11. La delegación de Polonia propuso la cifra de 150 mg/kg.

#### Higiene

12. En consonancia con la decisión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su décimo período de sesiones (mayo de 1973), se modificó ligeramente el texto del párrafo 5.3(b).

#### Status de la Norma

13. El Comité convino en adelantar el proyecto de norma para Cóctel de Frutas en Conserva al Trámite 8 del Procedimiento. La norma revisada figura en el Apéndice II del presente Informe.

#### Reconsideración del Proyecto de Norma Propuesto para Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva en el Trámite 4

14. El Comité tuvo ante sí la norma arriba mencionada según figura en ALINORM 74/20, Apéndice IX, para reconsideración en el Trámite 4, y observaciones gubernamentales, según figuran en CX/PFV 74/6 y Addenda I, II y III. De la consideración por el Comité de la norma citada surgieron los siguientes puntos principales.

#### Definición del producto

15. Varias delegaciones manifestaron que esta sección requería ulteriores precisiones, ya que no resultaba claro que entre las frutas básicas pudieran figurar la papaya o el mango, solos o en combinación. Después de un cierto debate, se decidió que procedía volver a redactar la definición para tener en cuenta este problema. Se preparó una

nueva definición, que se presentó tras ello al Comité para su examen, y que éste aceptó. La versión revisada figura en el Apéndice III del presente Informe.

16. La delegación de Francia declaró que era inexacto aplicar a este producto el nombre de "Macédoine", que causaría confusión entre sus consumidores, ya que se reservaba a otro tipo de mezcla de frutas en conserva. Se sugirió como alternativa la palabra "Mélange". El Comité no pudo aceptar esta modificación, ya que entrañaría que en inglés el nombre pasaría a ser "Mixture".

#### Frutas básicas

17. Se señaló que "paw paw" (en inglés) se emplea para más de una fruta, y que "paw paw" (Asimina triloba) y papaya (Carica papaya) son especies distintas. Como la papaya es la fruta que se utiliza ampliamente en la Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva, se decidió suprimir "paw paw" de las frutas básicas.

#### Frutas facultativas

18. Se señaló que en ciertos países de la América Latina la guayava (en inglés) se llama "guayaba", modificándose en ese sentido la descripción. Se examinaron diversas adiciones a la lista de frutas facultativas. Algunas delegaciones sugirieron que se añadieran los higos, los membrillos y los pomelos. En el caso de los higos y los membrillos, esta propuesta no fue apoyada, por estimarse que no cabía describirlos adecuadamente como frutas tropicales. Se aceptó el pomelo, ya que no parecía haber motivo alguno para excluirlo de una lista de frutas facultativas que contenía ya otros tipos de agrios. La lista fue complementada con una descripción más completa de las formas de presentación de las frutas y, en el caso del "jack fruit", el melón y el rambután, también con la adición de sus nombres específicos.

#### Proporción de frutas básicas y facultativas

19. Se señaló que, si bien se incluía el banano entre las frutas básicas, la proporción máxima autorizada era inferior a la de algunas de las frutas facultativas. Se decidió, por ello, aumentar a un 20% el máximo correspondiente al banano y, entre las frutas facultativas, el de la guayaba a un 20%. En ambos casos, se estimó, sin embargo, que el sabor característico de estas frutas limitaría por sí solo la cantidad que cabía añadir a la Ensalada de Frutas Tropicales, en detrimento del de otras frutas.

20. En el caso de las guindas marascas y de la granadilla, se consideró que las proporciones actuales eran demasiado bajas. Por ello, se modificó la proporción de las primeras de un 1%, como mínimo, a un 4% como máximo y la de la granadilla de un 1 a un 5%. Se fijaron las proporciones del pomelo, que pasaba a figurar en la lista de frutas facultativas, en los mismos niveles que las naranjas.

#### Medios de cobertura

21. Se introdujo una corrección en la concentración del jarabe muy concentrado: en vez de "no más de ...." se dice ahora "no menos de ....".

#### Tamaños y formas de las frutas

22. Se consideró que esta sección resultaba superflua y quedaba adecuadamente comprendida en 1.1.2, en donde se describían 11 tipos y formas de presentación de las frutas, y por ello quedó suprimida.

#### Color

23. Hubo un cierto debate sobre el empleo de la palabra "normal" al describir el color de las mezclas de frutas en conserva. Se estimó que ni "normal" ni "natural" constituían una descripción exacta, dado que las guindas marascas, que son un ingrediente facultativo, tienen una coloración artificial y pueden dar cierto color al producto. Se modificó, por ello, la redacción, en el sentido de que el producto deberá tener el color característico de la combinación de todos los ingredientes elaborados, y de permitir una ligera decoloración de las guindas marascas, cuando formen parte de la mezcla.

### Defectos y tolerancias

24. La delegación de los EE.UU. señaló que procedía enumerar los defectos según los planes de toma de muestras especificados en 8.1.1 del proyecto de norma propuesto, y el Comité convino en añadir una frase en ese sentido. Se decidió asimismo modificar el límite máximo de defectos de la piel a  $6,5 \text{ cm}^2/500\text{g}$  del contenido total, y en eximir la granadilla de los límites impuestos con respecto a las semillas y el material de semillas, ya que las semillas de esta fruta se suelen comer.

25. La delegación del Canadá propuso que, en el caso de la eritrosina, debería haber una dosis máxima en el producto final de  $300 \text{ mg/kg}$  de cerezas, en vez de la actual fórmula de "Sin limitación". A juicio de varias delegaciones, ese límite resultaba demasiado alto, y la delegación de Australia estimó que ello plantearía un problema de análisis, ya que la cantidad de eritrosina absorbida por las cerezas puede variar. El Comité convino en sustituir las palabras "Sin limitación" por "Limitada por las prácticas de fabricación correctas" y en suprimir las siguientes palabras de la motivación referente a la eritrosina: "únicamente cuando se empleen cerezas artificialmente coloradas".

### Aromas

26. Se convino en suprimir la palabra "natural" del título y en amoldar esta sección a las correspondientes de la norma para Cóctel de Frutas en Conserva.

### Antioxidantes

27. Varias delegaciones declararon que se oponían al empleo de ácido eritórbito ya que, a su juicio, no estaba técnicamente justificada esta sustancia en la Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva. El Comité convino en suprimir la referencia al ácido eritórbito. Algunas delegaciones desearon que se aclarara si la dosis máxima permitida en el producto final de  $700 \text{ mg/kg}$  de ácido L-ascórbico no era demasiado alta. La delegación de Australia señaló que, dado el gran aumento del número de frutas facultativas que se autorizaban ahora en la norma, muchas de ellas de gran contenido de ácido ascórbico, resultaba muy difícil evaluar cuánto ácido ascórbico habría en el producto final, por lo que estaba justificada la dosis de  $700 \text{ mg/kg}$ . El Comité convino en mantener esta disposición en el proyecto de norma propuesto.

### Contaminantes

28. Varias delegaciones estimaron que la dosis máxima permitida de estaño ( $250 \text{ mg/kg}$ ) era demasiado alta, y propusieron que se rebajara a  $150 \text{ mg/kg}$ . La delegación de Australia declaró que se trataba de un producto que, debido a la amplia variedad posible de frutas, requeriría una dosis mayor, y que  $250 \text{ mg/kg}$  era una dosis idónea. A juicio de muchas delegaciones, aunque la dosis actual resultaba más bien alta, sería preferible mantener el límite de  $250 \text{ mg/kg}$ , en espera de ulteriores datos toxicológicos procedentes de otros Comités del Codex que estaban estudiando el problema.

29. La delegación del Reino Unido propuso que se incluyera una disposición relativa a una dosis máxima de  $2 \text{ mg/kg}$  de plomo. Aún estando de acuerdo con la idea de añadir tal disposición, la delegación de Suiza estimó que deberían incluirse también otros metales pesados, en consonancia con la recomendación de la Comisión de que todas las normas relativas a frutas y hortalizas en conserva deberían tener una sección dedicada a los contaminantes. Algunas delegaciones estimaron que era innecesario incluir una referencia al plomo, al paso que otras consideraron que la cifra podría ser la misma que la de las normas para zumos de frutas. No disponiendo de datos suficientes, el Comité decidió no incluir una disposición relativa al plomo, en la fase actual, y esperar hasta que se pudiera contar con nuevos datos. A este respecto, se mencionó que el Grupo de Expertos en Zumos (Jugos) de Frutas estaba examinando este problema.

### Peso escurrido mínimo

30. La República Federal de Alemania declaró, en sus observaciones por escrito, que no podía estar de acuerdo en que se considerara el peso escurrido mínimo del 50% como peso medio. La delegación de Australia explicó que la razón por la cual su producto era casi un puré consistía en que el banano y la papaya tienden a perder su consistencia, y estimó por ello que la cifra debía ser de 50%. El Comité convino en mantener en el proyecto de norma el peso escurrido mínimo en el 50%.

### Lista de ingredientes

31. El Comité convino en suprimir del párrafo 7.2.1 las palabras "con la excepción de que no es preciso declarar el agua ni el zumo de fruta", por señalarse que, aunque tanto el agua como el nombre de los zumos de fruta podían declararse con el nombre del producto, también debían declararse en la lista de ingredientes. Se convino en modificar del mismo modo el párrafo correspondiente del proyecto de norma para Cóctel de Frutas en Conserva.

32. Como se había decidido que sólo podían utilizarse guindas marascas en el proyecto de norma, se convino en volver a redactar el párrafo 7.2.2 en consonancia con tal decisión. La versión revisada figura en el Apéndice III del presente Informe. El Comité decidió asimismo suprimir del párrafo 7.2.3 las palabras "o en otras partes en la etiqueta", con objeto de limitar la declaración del ácido L-ascórbico como antioxidante a la lista de ingredientes exclusivamente. Se convino además en armonizar con esta norma el párrafo correspondiente del Proyecto de Norma para Cóctel de Frutas en Conserva, teniendo en cuenta la decisión de la Comisión en su noveno período de sesiones, ALINORM 72/35 (párr. 140).

### Contenido neto

33. La delegación de la República Federal de Alemania, en sus observaciones por escrito, y las de Francia y Noruega declararon que, a su juicio, procedía declarar el peso escurrido del producto en la etiqueta, con objeto de proporcionar a los consumidores una información completa. La delegación del Canadá señaló a la atención del Comité la Sección 3.3(b) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados en la que se dice: "Los alimentos envasados en un medio líquido que normalmente se elimina antes del consumo deberán llevar una declaración del peso escurrido del alimento". La delegación de Australia señaló que, como se consume todo el contenido del recipiente, no era necesario exigir una declaración del peso escurrido. El Comité convino en mantener el texto tal como figuraba en el proyecto de norma.

### Identificación de los lotes

34. La delegación de Suiza propuso que se incluyera en la norma una disposición relativa a la identificación de los lotes, que fuera similar a la adoptada en otras normas, con el siguiente texto: "Todo recipiente deberá llevar en relieve, o en cualquier otra forma que sea permanente, una marca de identificación, explícita o en clave, de la fábrica productora y del lote". Aunque varias delegaciones manifestaron que podían estar de acuerdo con el deseo de la delegación de Suiza de incluir una disposición de esa índole, estimaron que se trataba de un problema general, y que no se relacionaba únicamente con esta norma, por lo que era más adecuado tratar de ella en una tribuna más amplia. El Comité decidió solicitar del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos que intentara preparar un texto adecuado sobre identificación de los lotes, que fuera aplicable a los alimentos preenvasados.

### Status de la Norma

35. El Comité convino en adelantar el Proyecto de Norma Propuesto para Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva al Trámite 5 del Procedimiento. La versión revisada de la norma figura en el Apéndice III del presente Informe.

### Reconsideración del Proyecto de Norma General para Compotas y Jaleas (Conservas de Frutas) en el Trámite 7

36. El Comité tuvo ante sí la norma arriba mencionada para reconsideración en el Trámite 7 según figura en ALINORM 74/20, Apéndice II, el Informe del Grupo de Trabajo no Oficial, contenido en CX/PFV 74/3, y el Informe del Coordinador (Reino Unido), contenido en CX/PFV 74/3-(1).

37. El delegado del Reino Unido, como Coordinador del Grupo de Trabajo no Oficial sobre Compotas y Jaleas (Conservas de Frutas), presentó el documento CX/PFV 74/3-(1) y un Informe de la reunión del Grupo de Trabajo, que se celebró los días 30 y 31 de mayo (CX/PFV 74/3). Se expuso que el Grupo de Trabajo había señalado la necesidad de una solución basada en una de las opciones presentadas en CX/PFV 74/3-(1) para poder progresar en la consideración de este proyecto de norma, y que el Grupo de Trabajo había

decidido por unanimidad que un sistema de dos categorías ofrecería el margen más amplio para la aceptación por todos los países del proyecto de norma, en su totalidad o en parte. Al mismo tiempo, semejante solución incorporaría, a su juicio, los principios y criterios del Codex, y no estaría en contradicción con la declaración formulada por el Asesor Jurídico de la FAO en el noveno período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

38. El Grupo de Trabajo había recomendado ciertos criterios de composición para su examen por el Comité. Al formular sus recomendaciones, había tenido presente la existencia de puntos de vista diferentes sobre las cifras que habrían de corresponder al contenido de fruta de las dos categorías. Las cifras recomendadas eran las que el Grupo de Trabajo estimó que mantendrían una distinción suficiente entre las dos categorías, permitirían la fabricación de un producto aceptable en la inferior, y proporcionarían asimismo una base razonable para su examen por el Comité.

39. El delegado del Reino Unido expuso asimismo que se habían indicado al Grupo de Trabajo diversos productos, que se producían en el plano nacional, y que tenían dosis de sólidos solubles inferiores al 65% recomendado por el Grupo de Trabajo. Se había examinado si esos productos deberían ser incluidos en el Proyecto de Norma para Compotas y Jaleas (Conservas de Frutas), figurar en una nueva norma o no quedar comprendidos en una norma, por lo menos en la fase actual. Como el Grupo de Trabajo no pudo ponerse de acuerdo sobre unas definiciones y unos criterios de composición que diferenciaran satisfactoriamente a este grupo de productos de los comprendidos en el proyecto de norma, y como se estimó en general que los Criterios para la fijación de las prioridades del Codex no se cumplían todavía, el Grupo de Trabajo había convenido en que no podía recomendar, en la fase actual, la inclusión de productos de bajo nivel de sólidos solubles ni en el actual proyecto de norma ni en otra distinta.

40. El Comité tomó nota de que se habían examinado otras varias combinaciones de compotas, pero decidió limitar su examen, en la fase actual, a las llamadas Compotas Tradicionales. Se convino en que las Compotas Tradicionales, tal como estaban definidas en el Informe del Grupo de Trabajo, serían consideradas tomando como base el sistema de dos categorías.

#### Contenido de fruta

41. Se convino en examinar el contenido de fruta de las dos categorías por separado. El Comité decidió revisar las cifras mínimas correspondientes al contenido de fruta como sigue: 45 partes, en peso, de ingredientes de fruta por cada 100 partes de producto terminado, en la categoría superior, y 33 partes, en peso, de ingredientes de fruta por cada 100 partes del producto terminado, en la inferior. La delegación del Canadá, apoyada por las de Dinamarca y México, propuso que la cifra mínima correspondiente al contenido de fruta de la categoría inferior se redujera a 30 partes, en peso, de ingredientes de fruta por cada 100 partes de producto terminado. En el caso de la categoría superior, se convino asimismo en que las de frambuesa, grosella roja, cereza amarga, uva espina y piña (ananá) debían tener 45 partes, en peso, de ingredientes de fruta por cada 100 de producto terminado y no debían seguir figurando, pues, como excepciones, y que las de grosella negra, escaramujo y membrillo debían tener 35 partes, las de nuez de anacardo 23 y las de granadilla 8 partes.

42. La delegación del Reino Unido señaló que, como en el proyecto de norma se aplica ahora el sistema de dos categorías, y dado que el jengibre se utiliza en muchas especialidades en su país, procedía modificar la definición de jengibre en lo tocante a las jaleas, conservas y mermeladas y elevar la cifra mínima a 30 partes. Si un país deseara menos de 30 partes, podría proceder de ese modo en la categoría inferior. La delegación de los Países Bajos discrepó de ese punto de vista y expresó su preferencia por 25 partes. El Comité modificó la definición de jengibre en el sentido de significar la raíz limpiada y escurrida comestible del jengibre conservada en jarabe, y convino en elevar el nivel mínimo del contenido de fruta de jengibre a 30 partes.

43. Con respecto a la categoría inferior, se fijaron en 33 partes las de frambuesa, grosella roja, cereza amarga, uva espina y piña (ananá), en 25 las de grosella negra, membrillo y escaramujo, en 16 las de nuez de anacardo, en 6 las de granadilla y en 20 las de jengibre. La delegación de los Países Bajos mostró su preferencia por una cifra de 15 partes de jengibre. Ciertas delegaciones indicaron que el jengibre en polvo se utilizaba como ingrediente de jengibre en algunas compotas, y que las proporciones

mínimas de 30 y 20 partes resultaban inadecuadas en tales casos. El Comité reconoció que esta cuestión merecía ser objeto de un examen ulterior.

#### Acidificantes y reguladores del pH

44. La delegación de Dinamarca propuso la supresión del ácido fumárico ya que se estaba procediendo a su evaluación toxicológica. Otras varias delegaciones se manifestaron de acuerdo a ese respecto. La delegación de los Estados Unidos señaló que este ácido figuraba como componente natural de muchos frutos y no se utilizaba necesariamente como aditivo. Se indicó asimismo que el ácido fumárico había recibido ya la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El Comité convino en mantener el ácido fumárico en el proyecto de norma.

#### Espesantes

45. El Comité convino en incluir una disposición estipulando un nivel máximo de un 0,5%, en peso, con respecto a la pectina amidada.

#### Colorantes

46. Varias delegaciones pusieron en duda la necesidad de una lista tan extensa de colorantes. La delegación del Canadá declaró que, como la necesidad técnica del empleo de colorantes en las compotas no se había dilucidado todavía, su empleo debería limitarse a las de la categoría inferior. Manifestó asimismo que la lista de colorantes de la norma actual era demasiado larga, y sugirió que fuera modificada en el sentido de permitir únicamente el amaranto, la tartrazina y el Amarillo Ocaso FCF en las compotas. La delegación de Polonia expuso su oposición al empleo de colorantes artificiales en las compotas. El Comité decidió dejar la lista de colorantes tal como figuraba en el texto. Se convino en que, además de su distribución normal, se debería enviar también a los participantes en este período de sesiones la Circular del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

#### Sustancias conservadoras

47. El Comité convino en incluir las palabras "Basada en el producto final", entre paréntesis, después del nivel máximo de 100 mg/kg, en relación con el dióxido de azufre. Varias delegaciones manifestaron su oposición al empleo de sustancias conservadoras, por estimar que no son necesarias técnicamente. La delegación de Ghana señaló que, al ser muy grande la humedad en su país, era preciso utilizarlas. Por ello, el Comité convino en mantener el texto actual según había quedado modificado.

#### Aromas naturales

48. El Comité convino en suprimir del título la palabra "naturales".

#### Endurecedores

49. El Comité tomó nota de la versión revisada de esta sección, tal como la había sancionado el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (párr. 38 de ALINORM 74/12) y convino en incluirla en el proyecto de norma.

#### Antioxidantes

50. Teniendo en cuenta las observaciones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (párr. 39 de ALINORM 74/12), el Comité decidió suprimir la disposición relativa al ácido eritórbito.

#### Otros tipos de productos de compota

51. La delegación de Suiza propuso que, a efectos del Codex, se estableciera una tercera categoría, que contuviera más de un 50%, en peso, de frutas y no menos de un 50% de sólidos solubles totales en el producto final. Se explicó que, debido al gran contenido inicial de fruta, no era posible alcanzar el alto contenido de sólidos solubles de las llamadas compotas tradicionales sin reducir en una proporción excesiva el contenido de fruta.

52. La delegación de los Países Bajos declaró que en su país se comercializaba otro tipo de compota, que tenía un contenido mínimo de fruta de un 50% y un bajo contenido

de azúcar. Lo mismo cabía decir de un tipo de compota comercializado en Dinamarca, con un contenido de fruta del 30%. Varias delegaciones objetaron que podían estar intentando establecer una norma para unos productos que no eran todavía objeto de comercio internacional, y estimaron que debería pensarse en el modo más adecuado de tratarlos. Se señaló la existencia de un mercado nacional en expansión para esas "compotas semiazúcares", y se sugirió, por ello, que esos diferentes tipos de productos se agruparan de modo tal que se pudiera establecer un sistema de dos categorías para los productos de compota.

53. El Comité convino en que sería preferible decidir primero el modo de examinar los diversos tipos de productos de compota, antes de intentar tomar una decisión sobre la nomenclatura de las Compotas Tradicionales y convino, por ello, en nombrar un pequeño grupo especial, integrado por Dinamarca, los Países Bajos, Suiza y el Reino Unido, encargado de procurar resolver el problema de cómo clasificar esos diversos tipos de productos de compota en relación con las Compotas Tradicionales. Este grupo de trabajo había de presentar sus conclusiones al Comité por la mañana.

54. El grupo especial expuso al Comité que no había podido llegar a un acuerdo (véanse los párrs. 51 a 53). Se había sugerido que se distribuyeran, para que los gobiernos pudieran formular sus observaciones, la propuesta suiza de incorporar su producto a la norma y las propuestas relativas a los demás tipos de productos de compota. El Comité aceptó esta sugerencia y solicitó que se añadieran, como Apéndice VIII del presente Informe, los diversos tipos de productos de compota.

#### Ambito de aplicación

55. Después de haber tratado de los tipos de productos de compota, se estimó asimismo adecuado incorporar la sección relativa al ámbito de aplicación, ligeramente modificada, que había sido revisada por el Grupo de Trabajo no Oficial. El texto revisado figura en el Apéndice V del presente Informe.

#### Etiquetado

56. Se decidió que procedía pedir a los gobiernos que formularan observaciones sobre los diversos nombres propuestos para las Compotas Tradicionales, a saber: Compota Extra, Compota y Compota Superior de Fruta, para la categoría superior; y Compota, Compota Ligera, Compota Inferior de Fruta, y Fruta para Untar, en el caso de la inferior.

#### Status de la Norma

57. Teniendo en cuenta las modificaciones de fondo introducidas, el Comité convino en devolver el proyecto de norma al Trámite 6, para una nueva serie de observaciones gubernamentales. Se pediría asimismo a los gobiernos que presentarían comentarios sobre los demás tipos de productos de compota. Se solicitarían también cifras relativas a la producción y el comercio de esos productos. Se decidió además que esas observaciones debían enviarse al Presidente del Grupo de Trabajo no Oficial, en el que figuraría ahora Dinamarca también, y que el Grupo se reuniría para examinarlas antes de fines de año, a ser posible. La versión revisada del proyecto de norma se reproduce en el Apéndice V del presente Informe.

#### Reconsideración del Proyecto de Norma para Mermelada de Agrios, en el Trámite 7

58. El Comité tuvo ante sí la norma arriba mencionada, para su reconsideración en el Trámite 7, según figura en ALINORM 74/20 (Apéndice III).

59. El Comité recordó la decisión tomada en su último período de sesiones de retener la norma en el Trámite 7, dadas las semejanzas con el Proyecto de Norma General para Compotas y Jaleas (Conservas de Frutas), si bien se había estimado en general que el proyecto de norma reunía las debidas condiciones para adelantarle al Trámite 8. El Presidente del Grupo de Trabajo no Oficial sobre Compotas y Jaleas (Conservas de Frutas) declaró que, aunque la decisión del Grupo de Trabajo tomada en su reciente reunión, con respecto a las compotas, no afectaría a este proyecto de norma, sería preferible retenerlo en el Trámite 7, teniendo en cuenta que el Proyecto de Norma para Compotas y Jaleas (Conservas de Frutas) iba a ser devuelto para una nueva serie de observaciones gubernamentales, y podía haber modificaciones de importancia. El Comité convino en celebrar un breve debate sobre el proyecto de norma.

### Ambito de aplicación

60. Tras una sugerencia de la delegación de Dinamarca, el Comité convino en modificar el texto del "Ambito de aplicación" del mismo modo que se había hecho ya en el caso de la norma para compotas.

### Definición del producto

61. La delegación del Reino Unido propuso la siguiente nueva redacción de esta sección: "Se entiende por "mermelada" el producto obtenido por elaboración de frutos agrios preparados (según se definen en 2.2.1) en forma de fruta entera, pulpa de fruta, o puré de fruta, con un edulcorante carbohidratado (según se define en 3.1.1(2)), con o sin zumo de agrios, la extracción de la piel, la separación de la piel o de parte de la misma, la adición de agua, pectina, ácidos comestibles y otros ingredientes de menor importancia, en el que la mezcla se trata hasta que adquiriera una consistencia conveniente." La frase siguiente no quedaría modificada. El Comité aceptó esta nueva redacción.

### Criterios esenciales de Composición y Calidad

62. El Comité decidió asimismo añadir la palabra "cítricas" después de "frutas" en esta sección y en la 2.2.1 - "Otras definiciones" -, para especificar que no se trata meramente de los frutos sino, de modo particular, de los "frutos cítricos".

### Aditivos alimentarios

63. La delegación de la Argentina declaró que se oponía al empleo de aditivos alimentarios que no fueran absolutamente esenciales o no hubieran sido aprobados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

### Acidificantes, reguladores del pH y espesantes

64. Se acordó adoptar el mismo formato que en el caso de las compotas, para los acidificantes y los reguladores del pH. Se decidió también incluir una disposición relativa a la pectina amidada y no amidada similar a la incluida en la norma para compotas. Se señaló asimismo que la pectina amidada se empleaba para modificar la textura.

### Colorantes

65. Se señaló a la atención del Comité la solicitud formulada por el Comité sobre Aditivos Alimentarios en su último período de sesiones, en el sentido de que se propusiera un nivel máximo para el caramelo colorante elaborado según el procedimiento del amoníaco (ALINORM 74/12, párr. 42). Se señaló que se habían especificado IDAs para dos tipos de caramelo: caramelo, y caramelo elaborado según el procedimiento del amoníaco. Se convino en incluir ambos tipos en la norma, y se modificó el texto del siguiente modo:

#### Colorantes

Caramelo

Limitada por las prácticas de fabricación correctas (aprobada)

Caramelo (elaborado según el procedimiento del amoníaco)

1500 mg/kg  
(pendiente de sanción)

### Sustancias conservadoras

66. Varias delegaciones manifestaron su oposición al empleo de sustancias conservadoras en este producto. La delegación de Ghana señaló una vez más la necesidad de tales aditivos en países de clima muy húmedo. Se convino en modificar la disposición relativa al dióxido de azufre, añadiendo, entre paréntesis, después de ese nombre, "arrastrado de las materias primas", y en añadir después del nivel máximo de 100 mg/kg, entre paréntesis, "Basada en el producto final".

### Aromas naturales

67. El Comité convino en suprimir la palabra "naturales" en el título y en calificar las esencias naturales de frutas con la palabra "cítricas".

### Antioxidantes

68. El Comité acordó suprimir la referencia al ácido eritórbito.

### Nombre del alimento

69. La delegación del Canadá propuso la inclusión de un nuevo párrafo - 7.1.6 -, similar al de la norma para compotas, con la siguiente redacción: "La adición de colorante artificial deberá declararse junto con el nombre del producto (p.ej. ....X.... con color añadido)". La delegación del Canadá expuso que una disposición de este tipo contribuiría a proteger al consumidor contra la posibilidad de fraude y que la propuesta estaría en consonancia con la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, en su sección 3.1(a): "El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento". A juicio de la delegación de los Estados Unidos, los colorantes naturales y los sintéticos deberían tratarse del mismo modo, ya que un producto puede ser objeto de una coloración artificial empleando colores naturales. Aunque no se oponía a que se declararan los colorantes en la lista de ingredientes, preferiría una declaración que estuviera muy cerca del nombre. Varias delegaciones estimaron que no se necesitaba una declaración selectiva en la etiqueta. La delegación de Francia estimó que toda declaración contenida en la etiqueta debería ser a la vez informativa y objetiva, por lo que al consumidor se refiere. El Comité decidió no incluir la propuesta de la delegación del Canadá en el proyecto de norma, pero convino en solicitar orientación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos con respecto a la procedencia de declarar en la etiqueta, aparte de en la lista de ingredientes, los aromas, los colorantes y las sustancias conservadoras.

### Lista de ingredientes

70. Se observó que no había ninguna referencia a una declaración del "Acido L-ascórbico como antioxidante", como se había hecho en el Proyecto de Norma para el Cóctel de Frutas en Conserva. El Comité acordó incluir una cláusula similar en esta norma, al igual que en el Proyecto de Norma General para Compotas y Jaleas (Conservas de Frutas).

### Status de la norma

71. El Comité convino en retener el Proyecto de Norma en el Trámite 7 del Procedimiento.

### Reconsideración del Proyecto de Norma Propuesto para Zanahorias en Conserva, en el Trámite 4

72. El Comité tuvo ante sí para reconsideración en el Trámite 4 la norma arriba mencionada tal como figura en ALINORM 74/20, Apéndice VIII, y las observaciones de los gobiernos al respecto, tal como figuran en CX/PFV 74/5 y Addenda I, II y III. De la reconsideración por el Comité de la norma antes citada surgieron los siguientes puntos principales.

### Formas de presentación

73. Tras una sugerencia de la delegación de los Estados Unidos, se modificó la descripción de las zanahorias "enteras" en el sentido de aplicar la medida ya permitida al diámetro mayor de las zanahorias. La delegación de Australia señaló que su industria operaba con una relación de tamaño de 5:1, y que preferiría que figurara en el texto, en vez de la actual relación de 3:1. Propuso asimismo que se incluyera otra forma de presentación llamada "Zanahorias pequeñas enteras" ( baby whole carrots). Reconociendo que había una demanda creciente de zanahorias pequeñas enteras, el Comité convino en añadir un nuevo párrafo relativo a esta forma de presentación 1.3(b), y en que la relación para ella fuera de 5:1, con la siguiente redacción: "cuando las zanahorias tengan un diámetro no superior a 20 mm y una longitud no superior a 100 mm, se las podrá describir como "zanahorias pequeñas enteras".

74. Las delegaciones de Dinamarca y de los Países Bajos dijeron que había otra forma de presentación de las zanahorias enteras - "Redondas" o "Zanahorias de París", y desearon que se aclarara si, debido a su forma casi esférica, quedaban de hecho incluidas en las actuales disposiciones relativas al tamaño de las zanahorias enteras. El Comité convino en que las "Zanahorias de París" quedaban comprendidas en la definición de las zanahorias enteras, y que no hacía falta establecer para ellas una definición distinta de forma de presentación.

75. Con respecto al requisito de que el diámetro máximo no deberá exceder 50 mm en el caso de las zanahorias enteras, el Comité tomó nota de que la delegación de Francia preferiría un sistema de clasificación en el que las "zanahorias nuevas" tuvieran un diámetro máximo de 20 mm y que el máximo diámetro permitido para cualquier forma de presentación debería ser de 40 mm.

76. Refiriéndose a la forma de presentación "Cortadas longitudinalmente o dedos", la delegación de los Estados Unidos sugirió que se suprimiera "dedos", por ser esta expresión poco utilizada en general, y no empleada en absoluto en los Estados Unidos. Así quedó acordado, modificándose en ese sentido la redacción de esa forma de presentación.

77. La delegación de Francia señaló que en la versión francesa de "Rodajas o anillos" se traducía "anillos" por "rouelles" y que debía traducirse por "rondelles". Con respecto a la forma de presentación "julienne", dijo que se empleaba para un producto compuesto por una mezcla de hortalizas, y no de zanahorias exclusivamente, por lo que en francés la palabra "julienne" era inadecuada.

78. La delegación de los Países Bajos sugirió que se añadiera la forma de presentación "Secciones", que describiría las "secciones de zanahorias enteras de una longitud no superior a 40 mm y un diámetro inferior o igual a 23 mm". El Comité convino en ello y en la adición de otras dos formas de presentación propuestas y descritas por la delegación del Reino Unido como "Mitades" y "Cuartos". Se modificó en ese sentido la lista de formas de presentación; la versión revisada figura en el Apéndice VII del presente Informe.

79. El Comité convino asimismo en la propuesta de la delegación de los Países Bajos, en el sentido de añadir una nueva sección titulada "Tolerancias para las formas de presentación", que estaba en armonía con la Norma para Espárragos en Conserva, por cuanto establecía unas tolerancias para las "Secciones". Se acordó asimismo añadir una frase para establecer una tolerancia del 10% con respecto al número de unidades que pueden exceder de la dimensión máxima para todas las formas de presentación mencionadas.

80. Después de un debate sobre la terminología de las diversas formas en que pueden presentarse las zanahorias, la delegación de Francia sugirió que un modo claro de informar al consumidor y de evitar posibles confusiones consistiría en que en la etiqueta figurara una ilustración adecuada de la forma de presentación de que se trate.

#### Otros ingredientes permitidos

81. Con respecto al encabezamiento de esta sección se convino en armonizarlo con el de otras normas y modificarlo como sigue: "Ingredientes facultativos". Se convino asimismo en desglosar la sal de la lista de 2.1.1(a), que estaba compuesta principalmente por azúcares. Se suprimió de 2.1.1(b) la referencia a la esencia de menta, que tenía su origen en la Norma para Guisantes (Arvejas) Verdes en Conserva, ya que no se utiliza como ingrediente en las zanahorias en conserva. La delegación de Francia propuso que se redujera a un 10% el máximo del 15% del ingrediente vegetal escurrido en 2.1.1(b).

82. Varias delegaciones mencionaron el creciente comercio de zanahorias envasadas en salsas como las de queso o mantequilla. Con respecto a la cantidad mínima de mantequilla (3%) que figuraba en 2.1.1(c), la delegación de Suiza estimó que era demasiado baja si se expresaba como un porcentaje del contenido total y propuso un nivel del 5%, lo cual estaba en consonancia con las observaciones presentadas por escrito de la República Federal de Alemania, que había propuesto un 4% de grasas de leche. La delegación de Francia subrayó que, de figurar la palabra mantequilla en la etiqueta de hortalizas en conserva, solamente podría utilizarse grasa de mantequilla en el producto.

83. La delegación de los EE.UU. destacó que había una cierta producción de zanahorias en su salsa, que contenían o mantequilla o margarina, y propuso que se incluyera en 2.1.1(c) la referencia al empleo de margarina. El Comité convino en ello, y se modificó el texto en ese sentido. Se mantuvo en el 3% la cifra correspondiente a la mantequilla o la margarina. La delegación de Suiza reservó su posición sobre su preferencia por un nivel mínimo del 5%.

#### Defectos y tolerancias

84. Varias delegaciones estimaron que, tal como figuraba en la norma, esta sección no resultaba exacta, y las delegaciones de los EE.UU. y de los Países Bajos emprendieron

la revisión del texto. A consecuencia de ello, se presentó al Comité un nuevo esquema de defectos y tolerancias, que abarcaba las formas de presentación Enteras y Pequeñas enteras, Mitades, Cuartos, Cortadas longitudinalmente, Trozos y Secciones (Cuadro I), y Cubos, Dobles cubos, Julienne y Rodajas o Anillos (Cuadro II). Las delegaciones convinieron en que el nuevo esquema ofrecía una clasificación muy mejorada con respecto al texto existente y, después de un cierto debate y unas modificaciones de poca monta, el Comité convino en incorporar los dos cuadros en el nuevo texto de "Defectos y tolerancias", tras de lo cual los gobiernos podrían examinar esta sección y formular las observaciones que estimen necesarias.

85. Además de esa decisión, se convino asimismo en que se requería más información sobre la identidad y la distribución de la llamada "Zanahoria de París" ("Paris type"), ya que del debate se desprendía claramente que esta variedad no se consume en muchos países y que, allí donde es conocida, recibe muy diversos nombres.

86. Se decidió que las delegaciones de Suiza y de Dinamarca colaborarían para proporcionar al Comité una definición de esa forma de presentación, así como información sobre los países que la producen.

#### Contaminantes

87. La delegación de Polonia señaló que las zanahorias eran un producto poco ácido y estimó que el nivel máximo de estaño (250 mg/kg) no debía ser el mismo que en el caso de los productos de frutas en conserva de gran acidez. La delegación del Reino Unido observó que el contenido de estaño no está solamente en función de la acidez, sino también de la antigüedad y de la temperatura de almacenamiento del recipiente. El Comité convino en que, en espera de ulterior información sobre los factores que influyen en el contenido de estaño, procedía mantener el actual nivel en el caso de las zanahorias en conserva.

#### Aditivos alimentarios

88. Después de un intercambio de puntos de vista entre las delegaciones sobre el nivel permitido de glutamato monosódico en sus países respectivos, se convino en modificar el nivel máximo de "Sin limitación" a "500 mg/kg", en consonancia con la recomendación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El Comité convino asimismo en suprimir la declaración que figuraba entre paréntesis sobre la limitación del glutamato monosódico a la mantequilla u otros aceites o grasas vegetales, con objeto de permitir su empleo en todos los tipos de preparación.

89. Por razones que se han indicado antes en este Informe (véase el párr. 81), se suprimieron de la Lista de Aditivos Alimentarios el "Aroma de menta (esencia de menta)" y el "Aroma natural de menta". Con esta excepción, el resto de la lista revisada de aditivos quedó incorporada al texto.

90. Se sometieron a la consideración del Comité los requisitos revisados correspondientes al peso escurrido mínimo.

#### Peso escurrido mínimo

91. Tras el examen de la propuesta de aumentar el valor del peso escurrido mínimo en las diversas formas de presentación, formulada por los EE.UU. en sus observaciones por escrito, un subgrupo integrado por las delegaciones de los EE.UU. y del Reino Unido revisó los requisitos correspondientes a las diversas formas de presentación de las zanahorias. El Comité convino en incluir las cifras recomendadas en el texto sin modificarlas; la versión revisada figura en el Apéndice VII del presente Informe.

#### Nombre del alimento

92. Con respecto al contenido de mantequilla o margarina, se convino en que se podía adoptar la declaración de ALINORM 72/20A (7.1.2.3), relativa a los Espárragos en Conserva, e incluirla como párrafo 7.1.4, estipulándose que cuando se utilice mantequilla o margarina deberá tratarse de la una o de la otra, exclusivamente.

#### Contenido neto

93. Las delegaciones del Japón y de Suiza manifestaron que, a su juicio, debía declararse en la etiqueta el peso escurrido mínimo, especialmente en el caso de los productos envasados con agua.

#### Status de la norma

94. Teniendo presentes las considerables modificaciones introducidas en el Proyecto de Norma propuesto, el Comité convino en remitir el texto revisado a los gobiernos, para que formulen ulteriores observaciones en el Trámite 3.

#### Consideración del Proyecto de Norma Propuesto para Pepinos Encurtidos (Encurtidos de Pepinos) en el Trámite 4

95. El Comité tuvo ante sí la norma arriba mencionada según figura en ALINORM 74/20, Apéndice XI, para consideración en el Trámite 4, y las observaciones gubernamentales sobre la misma, según figuran en CX/PFV 74/7 y Addenda I, II y III.

#### Título

96. El Comité examinó si procedía mantener o no ambos nombres. Se convino en conservar los dos nombres en el Título y en el "Ambito de Aplicación" pero en referirse únicamente a los pepinos encurtidos en todo el texto de la norma salvo en la sección sobre Etiquetado.

#### Ambito de aplicación

97. Se convino en modificar como sigue la primera parte de la primera frase: "Esta norma abarca el producto conocido con el nombre de pepinos encurtidos (encurtidos de pepinos) y que se prepara con....". Tras una sugerencia de la delegación del Reino Unido, se dio esta nueva redacción a la tercera frase: "Aunque el producto puede conservarse por fermentación natural o por los ácidos añadidos, puede conservarse adicionalmente por pasterización por el calor, por otros medios físicos o por agentes conservadores químicos".

98. La delegación de Francia declaró que los nombres de pepinos encurtidos o encurtidos de pepinos no se conocían en su país y que esos productos contenían unos frutos que se designaban en general con el nombre de "cornichons" y que podían tener hasta una longitud máxima de 150 mm. El Comité convino en suprimir las palabras "generalmente de menos de 70 mm de longitud". Se convino asimismo en suprimir las siguientes palabras de la última frase: "bajo el nombre de Pepinos encurtidos o Encurtidos de pepinos".

#### Definición del producto

99. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de los Estados Unidos de revisar como sigue la primera parte de este párrafo: "Pepinos encurtidos es el producto preparado con pepinos limpios y sanos de cultivares conformes con las características de Cucumis sativus L., y los que (a) pueden estar o no pelados, (b) pueden contener sal ...".

#### Tipo curado

100. La delegación del Reino Unido estimó que la actual redacción no era clara y propuso que fuera modificada en el siguiente sentido: "preparados con pepinos curados, fermentados o salados". La delegación de Francia sugirió que, después de las propuestas por el Reino Unido, se añadieran estas palabras: "y sometidos luego a elaboración después de haber sido privados de sal."

#### Status de la norma

101. El Comité decidió que, por falta de tiempo, no podía seguir examinando en este período de sesiones el proyecto de norma propuesto, y por ello convino en que el Relator (Polonia), en colaboración con los EE.UU., volviera a redactar la norma teniendo presentes las observaciones por escrito que no habían sido examinadas. Convino asimismo en que la norma revisada fuera devuelta al Trámite 3 y enviada a los gobiernos como documento separado del Informe para que presentaran ulteriores observaciones. El Comité decidió asimismo examinar el proyecto de norma propuesto en una fase inicial, en el programa de su próximo período de sesiones.

#### Observaciones generales

102. La delegación de la Argentina formuló las siguientes reservas, reiterando su posición sobre los siguientes aspectos:

- a) la inclusión del país de origen, en el caso de todos los productos, debería ser obligatoria;
- b) su oposición al empleo, en las compotas y jaleas y en las mermeladas de agrios, de aditivos que no hayan sido plenamente aprobados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios;
- c) su oposición al empleo de los siguientes colorantes en las compotas y jaleas: Verde sólido FCF (42053) y Azo-rubina (Carmoisina) (14720).

#### Otros asuntos

103. Se señaló a la atención del Comité el párrafo 122 de ALINORM 74/20, en el que se había pedido a la Comisión que examinara el Procedimiento para la revisión y enmienda de las normas del Codex recomendadas, con miras a su simplificación. Se indicó que, para poder atender cabalmente esa solicitud, se precisarían ciertas sugerencias sobre el modo de simplificar el procedimiento.

104. La delegación de los Países Bajos declaró que su intención había sido meramente la de señalar a la atención del Comité la posibilidad de mejorar el procedimiento, y que esta cuestión estaba siendo solventada de modo satisfactorio en correspondencia con la Secretaría.

#### Programa de trabajos futuros

105. La delegación del Irán propuso que se elaboraran normas para los albaricoques secos, los dátiles y las nueces de pistacho en su cáscara. La delegación declaró que había preparado ya proyectos de normas propuestos para:

- los dátiles, en colaboración con los EE.UU.
- los albaricoques secos, en colaboración con Australia
- las nueces de pistacho en su cáscara, en colaboración con Turquía.

106. Se señalaron a la atención del Comité los trabajos en curso de la Comisión Económica para Europa sobre las frutas secas y desecadas. Se estaban aplicando ya unas recomendaciones, durante un período de prueba de dos años, relativas a los dátiles y las nueces de pistacho en su cáscara, y se estaba preparando una norma para los albaricoques secos. El Comité convino en que, como los dátiles y los albaricoques secos se producen principalmente fuera de Europa y son objeto de un comercio mundial, sería adecuado elaborar normas del Codex para ellos. Se decidió, pues, que la delegación del Irán presentaría esos proyectos de normas propuestos para los dátiles y los albaricoques secos en el próximo período de sesiones del Comité, junto con una justificación basada en los criterios para la fijación de las prioridades que figuran en las páginas 51 y 52 del Manual de Procedimiento, para su consideración en el Trámite 2.

107. En cuanto a las nueces de pistacho en su cáscara, ciertas delegaciones desearon saber si esos productos eran objeto de elaboración y si las nueces quedaban comprendidas en el mandato del Comité. El Comité convino en que el Irán debería proporcionar información sobre la elaboración de este producto y la situación en materia de comercio internacional.

108. La delegación de los EE.UU. propuso que se tomara en consideración una norma relativa a las patatas deshidratadas para su posible elaboración futura, y aceptó proporcionar, en una fecha futura, una justificación basada en los criterios para la fijación de las prioridades que figuran en las páginas 51 y 52 del Manual de Procedimiento.

109. El Comité acordó que, en el programa de su próximo período de sesiones, figuraría la consideración de normas relativas a los siguientes productos en los Trámites indicados:

Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas*	- Trámite 7
Mermelada de agrios	- Trámite 7
Pepinos encurtidos (encurtidos de pepinós)	- Trámite 4
Zanahorias en conserva	- Trámite 4
Albaricoques secos	- Trámite 2
Dátiles	- Trámite 2

\* Conjuntamente con el Informe del Grupo de Trabajo no Oficial

Fecha y lugar del próximo período de sesiones

110. El Comité señaló que el 12º período de sesiones se celebraría en Washington, D.C., en 1975. Tomó asimismo nota de que los Comités del Codex sobre Higiene, Etiquetado y Frutas y Hortalizas Elaboradas habían de reunirse todos ellos en mayo de 1975. Se informó al Comité que se había fijado provisionalmente en la última semana de mayo la fecha del 10º período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, que habría de celebrarse en Ottawa.

Status de las Normas

<u>111. Norma</u>	<u>Documento No.</u>	<u>Status (Trámite)</u>
Tomates en conserva	CAC/RS 13-1969	}
Melocotones (duraznos) en conserva	" 14-1969	
Pomelos en conserva	" 15-1969	
Frijoles verdes y Frijolillos en conserva	" 16-1969	
Compota de manzana en conserva	" 17-1969	
Maíz dulce en conserva	" 18-1969	
Piña en conserva	" 42-1970	
Setas en conserva	" 55-1972	
Espárragos en conserva	" 56-1972	
Concentrados de tomate elaborados	" 57-1972	
Guisantes (arvejas) verdes en conserva	" 58-1972	
Ciruelas en conserva	" 59-1972	
Frambuesas en conserva	" 60-1972	
Peras en conserva	" 61-1972	
Fresas en conserva	" 62-1972	
Piña en conserva - Enmienda	ALINORM 72/20A, Apéndice XI	9
Mandarinas en conserva	" 74/20, Apéndice VII	}
Uvas pasas	" 74/20, Apéndice VI	
Aceitunas de mesa	" 74/21, Codex/COI	
Melocotones en conserva - Enmienda	" 74/20, Apéndice IV	
Tomates en conserva - Enmienda	" 74/20, Apéndice V	
Cóctel de frutas en conserva	" 76/20, Apéndice II	8
Compotas (conservas de frutas) y jaleas	" 76/20, Apéndice V	6
Mermelada de agrios	" 76/20, Apéndice VI	7
Guisantes elaborados maduros en conserva	" 74/20, Apéndice X	6**
Zanahorias en conserva	" 76/20, Apéndice VII	3
Ensalada de frutas tropicales en conserva	" 76/20, Apéndice III	5
Pepinos encurtidos (encurtidos de pepinos)	" 76/20, párr. 101	3
Dátiles	" 76/20, párrs. 105-107 y 109)	}
Higos secos	" 69/20, párrs. 33 y 35	
Albaricoques secos	" 76/20, párrs. 105-107 y 109)	
Pistachos	" 76/20, párrs. 105-107	
Pásas de Corinto	" 68/20, párr. 69	
Ensalada de frutas en conserva (aparte de las tropicales)	" 70/20, párr. 38(c)	Para futura consideración en el Trámite 2
Ensalada de dos frutas en conserva	" 70/20, párr. 38(c)	
Patatas deshidratadas	" 76/20, párr. 108	

\* Adelantadas al Trámite 9 por la Comisión del Codex Alimentarius en su Décimo período de sesiones.

\*\* Adelantada al Trámite 6 por la Comisión del Codex Alimentarius en su Décimo período de sesiones.

ALINORM 76/20  
APENDICE I

LISTA DE PARTICIPANTES

MESA DE LA REUNION

Presidente

Dr. Floyd F. Hedlund  
Chairman, Codex Committee on  
Processed Fruits and Vegetables  
Fruit and Vegetable Division  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

Relator

Mr. Gerald R. Parlet  
Marketing Specialist  
Standardization Section  
Processed Products Standardization  
and Inspection Branch  
Fruit and Vegetable Division  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

Representantes de la FAO

Mr. Lawrie W. Jacobson  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of  
the United Nations  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Mr. James Hutchinson  
Food Control Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of  
the United Nations  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

PAISES MIEMBROS

ARGENTINA

Delegado

Mr. Marcelo Eduardo Huergo  
Second Secretary  
Embassy of the Argentine Republic  
1600 New Hampshire Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20009

AUSTRALIA

Jefe de Delegación

Mr. W. C. K. Hammer  
Assistant Secretary  
Department of Primary Industry  
Canberra, Australia

Delegado

Mr. W. J. Bettenay  
Chief Fruit Officer  
Department of Primary Industry  
10-16 Queen Street  
Melbourne, Australia

BRASIL

Jefe de Delegación

Mr. Agid e Gorgatti-Netto  
General Director  
Institute of Food Technology  
Caixa Postal, 139  
Campinas, SP, Brazil

Delegado

Dr. Luis Ivan Dias Campos  
Director of Special Division  
Patronization and Specification  
Ministry of Agriculture  
Esplanada dos Ministeries  
Bloco 8 - 6° Andar  
Brazilia, Brazil

CANADA

Jefe de Delegación

Mr. K. H. Dean  
Chief, Processed Products Section  
Fruit and Vegetable Division  
Canada Department of Agriculture  
479 Sir John Carling Building  
Ottawa, Ontario

Delegados

Mr. B. Smith  
Office of International Standards  
Health and Welfare Canada  
Ottawa, Canada

Mr. Carl J. Ross  
Manager, Scientific Research  
Canadian Cannery, Ltd.  
Box 5032  
1101 Walker's Line  
Burlington, Ontario

DINAMARCA

Delegados

Mr. Poul Anton Hansen  
Agricultural Attache  
Embassy of Denmark  
3200 Whitehaven Street, N.W.  
Washington, D.C. 20008

Mr. P. Vendelbo  
Advisor  
Embassy of Denmark  
3200 Whitehaven Street, N.W.  
Washington, D.C. 20008

FRANCIA

Delegado

Mr. Jean Laguionie  
Inspecteur au Service Central  
de la Repression des Fraudes et  
du Controle de la Qualite  
Ministre de Agriculture  
Paris, France

ALEMANIA, Rep. Fed. de

Delegado

Dr. Otto Bammel  
Agricultural Counselor  
Embassy of the Federal Republic  
of Germany  
4645 Reservoir Road, N.W.  
Washington, D.C. 20007

GHANA

Delegado

Mr. F. J. Tekyi  
General Manager, Cannery Division  
Ghana Industrial Holding Corporation Delegados  
P. O. Box 115  
Nsawan, Ghana

IRAN

Jefe de Delegación

Dr. Abass Khaledi  
Director for the Division of  
Agricultural Industries  
ISIRI  
P. O. Box 2937  
Tehran, Iran

Delegado

Mr. Mohammed Razi  
Director General of the Division  
for Supervision on Food Stuff  
and Cosmetics  
Ministry of Health  
Tehran, Iran

ITALIA

Jefe de Delegación

Prof. Angelo Stacchini  
Istituto Superiore Sanita  
Viale Regina Elena 299  
Roma, Italy

Delegado

Mr. Luigi Binetti  
Chemist  
Ministry of Health  
Rome, Italy

JAPON

Jefe de Delegación

Mr. Shinsuke Narisawa  
Technical Official  
Consumer Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture and Forestry  
2-2-1 Kasumigaseki Ghyoda - ku  
Tokyo, Japan

Mr. Susumu Matsuoka  
First Secretary  
Embassy of Japan  
2520 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008

Mr. Takashi Ichikawa  
First Secretary (Welfare)  
Embassy of Japan  
2530 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008

LIBIA, Rep. Arabe de

Jefe de Delegación

Mr. Ali Fathi Shahawy  
Chief, Nutrition and Food Control Section  
Secretary General, National Food and  
Nutrition Council  
Ministry of Health  
P. O. Box 1583  
Tripoli, Libya

LIBIA (cont.)

Delegados

Mr. Ramadan Musa Tayeb  
Chief, Health Education Section  
Ministry of Health, P.O. Box 8369  
Tripoli, Libya

Mr. Fauzi Bashir Bedri  
Nutritionist  
Nutrition and Food Control Section  
Ministry of Health  
Tripoli, Libya

MEXICO

Jefe de Delegación

Dr. Heriberto Barrera  
Technical Assessor  
Comision Nacional de Fruticultura  
Apartado Postal #41-740  
Mexico (18), D.F.

Delegado

Mr. Armando Bejarano Almada  
Department of International  
Standards  
Codex Contact Point  
Bureau of Standards  
Department of Industry and  
Commerce  
Mexico, D.F., Mexico

PAISES BAJOS

Jefe de Delegación

Dr. W. G. Aldershoff  
Public Health Officer  
Department of Public Health and  
Environment  
Leidschendam, The Netherlands

PAISES BAJOS (cont.)

Delegados

Mr. L. Gersons  
Adviser, Sprenger Institute  
Ministry of Agriculture  
6 Haagsteeg  
Wageningen, The Netherlands

Mr. Gustaaf W. J. Pieters  
Agricultural Counselor  
Embassy of the Netherlands  
4200 Linnean Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008

NORUEGA

Delegado

Mr. O. Tvete  
Director, Food Inspection  
Ministry of Agriculture  
Gladengvein 3B  
Oslo 6, Norway

FILIPINAS

Delegado

Mr. Leonides T. Caday  
Counselor and Second Secretary  
Embassy of the Philippines  
1617 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20036

POLONIA

Delegado

Mr. Wacław Orłowski  
Chief, Fruits and Vegetables Section  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Stepinska 9 str.  
Warsaw, Poland

SUIZA

Jefe de Delegación

Mr. Hans U. Pfister  
Head of Codex Section  
Swiss Federal Health Service  
Haslerstrasse 16  
CH-3008 Bern, Switzerland

Delegado

Dr. G. F. Schubiger  
Sous-Directeur  
Nestec  
CH-1814 La Tour-de-Peilz,  
Switzerland

TAILANDIA

Jefe de Delegación

Mr. Amara Bhumiratana  
Director  
Institute of Food Research and  
Product Development  
P.O. Box 4-170  
Bangkok 4, Thailand

Delegado

Mrs. Rabieb Bhumiratana  
Deputy Director  
Department of Science  
Bangkok, Thailand

REINO UNIDO

Jefe de Delegación

Mr. J. Harvey  
Senior Executive Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1, England

REINO UNIDO (cont.)

Delegados

Mr. J. B. Hiron  
Principal Scientific Officer  
Ministry of Agriculture,  
Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1, England

Mr. R. Sawyer  
Superintendent of Fruit and  
Nutrition  
Laboratory of the Government  
Chemist  
Cornwall House, Stamford Street  
London SE1, England

Mr. H. R. Hinton  
Director of Research  
Campden Food Preservation Research  
Association  
Chipping Campden  
Gloucestershire, England

Mr. F. M. Gilliatt  
Director, Industry and Government  
Relations  
Del Monte Foods Ltd.  
West Lynn  
King's Lynn  
Norfolk, England

Dr. Z. Hybs  
Hybs Foods International Ltd.  
55 Park Street  
Bristol BS1 5NT, England

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Jefe de Delegación

Mr. Fred Dunn  
Deputy Director  
Fruit and Vegetable Division  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

EE.UU. (cont.)

Delegados

\*Mr. Lowrie M. Beacham  
Assistant to the Director  
Bureau of Foods, for International  
Standards  
Bureau of Foods, HFF-40  
Food and Drug Administration, HEW  
Washington, D.C. 20204

Mr. David A. Patton  
Assistant Chief, PPS&I Branch  
Fruit and Vegetable Division  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

Mr. Dale C. Dunham  
Head, Standardization Section  
PPS&I Branch  
Fruit and Vegetable Division  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

Mr. Ronald J. Tolley  
Assistant to Executive Vice  
President  
National Cannery Association  
1133 20th Street, N.W.  
Washington, D.C. 20036

Mr. Arthur W. Hansen  
Director, Consumer and Environmental  
Protection  
Del Monte Corporation  
215 Fremont Street, Box 3575  
San Francisco, California 94119

EE.UU. (cont.)

Mr. Frederick D. Johnson  
Director of Research  
Bama Food Products  
Borden Foods Division, Borden, Inc.  
Box 15068  
Houston, Texas 77020

Dr. Lorne A. Campbell  
Food Regulations Administrator  
Sunkist Growers, Inc.  
P. O. Box 7888, Valley Annex  
Van Nuys, California 91409

Mr. M. F. Markel  
Markel, Hill and Byerley  
1625 K Street, N.W.  
Washington, D.C. 20006

Mr. James Rogers  
Director Quality Control  
California Cannery and Growers  
P. O. Box 67  
Sunnyvale, California 94068

VENEZUELA

Delegado

Ms. Violeta Matos  
Second Secretary  
Embassy of Venezuela  
2445 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008

\* Véase Organizaciones Internacionales

PAIS OBSERVADOR

SUDAFRICA

Mr. P.J.A. Swart  
Agricultural Attache (Economic)  
Embassy of South Africa  
3051 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL  
CHEMISTS (AOAC)

\*Mr. Lowrie M. Beacham  
Association of Official Analytical  
Chemists  
Box 540, Benjamin Franklin Station  
Washington, D.C. 20260

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Mr. Georges Castille  
Administrateur Principal  
Commission of the European  
Communities  
200, rue de la Loi  
1040 Bruxelles, Belgium

Mr. Georges Adelbrecht  
Administrateur au Secretariat  
General  
du Conseil des Communautés  
Europeennes  
170, rue de la Loi  
1040 Bruxelles, Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE  
MANUFACTURERS (IFG)

Mr. Charles Feldberg  
Manager, International Food  
Regulations  
CPC International, Inc.  
International Plaza  
Englewood Cliffs, New Jersey 07632

Mr. Carl Snyder  
International Food Regulations  
CPC International, Inc.  
International Plaza  
Englewood Cliffs, New Jersey 07632

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS  
ASSOCIATION (IPPA)

Mr. Raldon R. Wiles  
Chemist  
Lemon Products Division  
Sunkist Growers  
P.O. Box 640  
Corona, California 91720

\* Véase delegación de los EE.UU.

PROYECTO DE NORMA PARA COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA

Adelantado al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

1.1.1 Cóctel de frutas en conserva es el producto (a) preparado a partir de una mezcla de pequeñas frutas y pequeños trozos de fruta (tal como se definen más adelante en esta norma) y se prepara a partir de frutas frescas, congeladas o en conserva; (b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido adecuado, y puede estar envasado con aderezos o aromatizantes apropiados para el producto; y (c) elaborado por el calor de un modo apropiado antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente para evitar su alteración.

1.1.2 Las frutas deberán ser de los siguientes tipos y formas de presentación:

- Melocotones (duraznos) - Cualquier variedad amarilla de la especie Prunus persica L., excluidas las variedades de nectarina; sin piel; deshuesada; cortada en cubitos, incluidos los tipos de hueso libre y de pulpa pegada al hueso.
- Peras - Cualquier variedad de la especie Pyrus communis L. o Pyrus sinensis L.; sin piel; sin corazón; cortada en cubitos.
- Piña (ananá) - Cualquier variedad de la especie Ananas Comosus L.; sin piel; sin corazón; cortada en cubos o en sectores.
- Uva - Cualquier variedad sin semillas de la especie Vitis vinifera L. o Vitis labrusca L.; entera.
- Cerezas - Cualquier variedad de la especie Prunus cerasus L.; en mitades o enteras; con o sin hueso y que puede ser:
  - a) de cualquier variedad dulce y clara; o
  - b) de color rojo artificial; o
  - c) de color rojo artificial y con aroma, natural o artificial.

1.2 Designación del producto

1.2.1 Cóctel de frutas - 5 frutas

Mezcla de las cinco frutas de los tipos y formas de presentación descritos en esta norma.

1.2.2 Cóctel de frutas - 4 frutas

Mezcla de los mismos tipos y formas de presentación descritos en esta norma, con la salvedad de que: a) se puede prescindir de las cerezas, o b) se puede prescindir de las uvas.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Proporción de frutas (ingredientes básicos)

Las frutas deberán estar en las proporciones que se indican a continuación, basadas en los pesos individuales de frutas escurridos en relación con los pesos escurridos de todas las frutas:

	<u>Cóctel de Frutas 5 frutas</u>	<u>Cóctel de Frutas 4 frutas</u>
Melocotones (duraznos)	30% a 50%	30% a 50%
Peras	25% a 45%	25% a 45%
Piña (ananá)	6% a 16%	6% a 25%
Uva	6% a 20%	- y, o bien - 6% a 20%
Cerezas	2% a 6%	- o bien - 2% a 15%

2.1.1 Se considerará que un lote cumple los requisitos para Proporciones de fruta cuando:

- (1) el promedio de las proporciones de frutas individuales de todos los recipientes en la muestra está dentro de los límites requeridos para las frutas individuales; y
- (2) el número de recipientes individuales que no están comprendidos dentro de los límites para una cualquiera o más de las frutas no excede del número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados.

## 2.2 Medios de cobertura

El cóctel de frutas en conserva puede envasarse en uno cualquiera de los siguientes medios:

- (a) Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura;
- (b) Agua y zumo de fruta - en cuyo caso el agua y el zumo(s) de fruta derivado de las frutas especificadas, son el único medio de cobertura líquido;
- (c) Zumo de fruta - en cuyo caso uno o más zumos de fruta de las frutas especificadas, que pueden colarse o filtrarse, es el único medio de cobertura líquido;
- (d) Con azúcar(es) - cualquiera de los medios de cobertura anteriores (a) a (c) pueden estar adicionados con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, fructosa y jarabe de fructosa.

### 2.2.1 Clasificación de los medios de cobertura cuando se adicionan con azúcares

(a) Cuando se adicionan azúcares al zumo(s) de fruta, los medios de cobertura deberán tener no menos de 14°Brix, y se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado - no menos de 14°Brix  
Zumo de (nombre de la fruta) muy edulcorado - no menos de 18°Brix

(b) Cuando se adicionan azúcares al agua o al agua y uno o más zumos de frutas, los medios de cobertura se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

#### Concentraciones básicas de jarabe

Jarabe (almíbar) diluido - no menos de 14°Brix  
Jarabe (almíbar) concentrado - no menos de 18°Brix

#### Medios de cobertura facultativos

Cuando no está prohibido en el país de venta, pueden emplearse los siguientes medios de cobertura:

Agua ligeramente edulcorada )  
Agua edulcorada ligeramente ) No menos de 10° Brix pero menos de 14° Brix  
Jarabe (almíbar) muy diluido )  
Jarabe (almíbar) muy concentrado No menos de 22° Brix

### 2.2.2 Observancia de la clasificación de los medios de cobertura

La concentración del jarabe (almíbar) se determinará como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice de Brix menor que el del mínimo de la categoría inmediatamente inferior, si lo hubiere.

## 2.3 Otros ingredientes

Especias y menta.

## 2.4 Tamaños y formas de las frutas

2.4.1 Melocotones (duraznos), peras o piña (ananá) en cubos - El 75% o más de todas esas frutas escurridas tendrán una forma aproximada de un cubo que:

- a) no tenga más de 20 mm en su arista mayor; y
- b) no pueda pasar por una malla cuadrada de 8 mm.

2.4.2 Sectores de piña - El 80% o más de toda la piña escurrida tendrán aproximadamente forma de cuna, de las siguientes dimensiones:

- a) arco exterior - 10 a 25 mm;
- b) espesor - 10 a 15 mm;
- c) radio (desde el arco interior al exterior) - 20 a 40 mm.

2.4.3 Cerezas o uvas enteras - El 90% o más del número (basado en el promedio de la muestra) de uvas enteras o de cerezas enteras, tendrán una forma aproximadamente normal salvo en lo que se refiere a su preparación adecuada (como, por ejemplo, eliminación de los pedúnculos o huesos) y:

- a) no estarán partidas en dos o más partes;
- b) no estarán gravemente magulladas, mutiladas o desgarradas.

2.4.4 Mitades de cereza - El 80% o más del número (basado en el promedio de la muestra) de las cerezas serán mitades aproximadas, que no estén partidas en dos o más partes.

## 2.5 Criterios de calidad

### 2.5.1 Color

El cóctel de frutas en conserva deberá tener un color normal, con la salvedad de que será aceptable una ligera decoloración de las cerezas coloradas.

2.5.2 Sabor - El cóctel de frutas en conserva deberá tener el sabor normal, característico de cada fruta y de toda la mezcla. El cóctel de frutas en conserva con ingredientes especiales deberá tener el sabor característico de las frutas del producto y de las demás sustancias utilizadas.

### 2.5.3 Textura

Los ingredientes de fruta no deberán ser ni demasiado firmes ni demasiado blandos, según lo apropiado para la fruta respectiva.

### 2.5.4 Defectos y tolerancias

El cóctel de frutas en conserva deberá estar prácticamente exento de defectos dentro de los límites prescritos que se indican a continuación:

	<u>Límites máximos</u> (basados en el peso de la fruta escurrida)
a) <u>Piezas de frutas con macas</u> (consistentes en piezas de fruta con manchas superficiales oscuras, manchas que penetran en la fruta y otras anormalidades)	20% m/m Total de todas las unidades de fruta afectadas
b) <u>Piel - (basados en el promedio)</u> (considerado como defecto únicamente cuando se presenta en, o procedente de, frutas peladas)	25 cm <sup>2</sup> de la superficie total por kg
c) <u>Material de huesos - (basados en el promedio)</u> (consistente en trozos de hueso de fruta y en puntas duras y agudas de hueso; no se tienen en cuenta los fragmentos muy pequeños de hueso de menos de 5 mm en su mayor dimensión que no tienen bordes o puntas agudas)	1 pieza, de cualquier tamaño, por cada 2 kg
d) <u>Pedúnculos pequeños - (basados en el promedio)</u> (como, por ejemplo, los de las uvas)	5 por kg
e) <u>Pedúnculos grandes - (basados en el promedio)</u> (como los de los melocotones, peras o cerezas)	1 pedúnculo grande, o un trozo del mismo, por kg

### 2.5.5 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente deberá considerarse "defectuoso" cuando no satisfaga uno o más de:

- (1) los requisitos aplicables en 2.4.1 a 2.4.4 (con la salvedad de las formas y las modalidades de presentación de las uvas y las cerezas, que se basan en los promedios); y
- (2) los requisitos aplicables en 2.5.1 a 2.5.4 (con la salvedad de que la piel, el material de hueso y los pedúnculos se basan en los promedios).

### 2.5.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicable y otros que se especifican en el párrafo 2.4.5 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios - el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.5.5 no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, y
- (b) se cumplen los requisitos que se basan en la muestra promedio.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima en el producto final

Colorante

Eritrosina  
(para colorear cerezas únicamente cuando se empleen cerezas artificialmente coloreadas)

Limitada por las prácticas de fabricación correctas (Aprobada temporalmente)

Aromas

Esencia natural de fruta

Limitada por las prácticas de fabricación correctas (Aprobada)

Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos

Limitada por las prácticas de fabricación correctas (Aprobada temporalmente)

Aceite de lauroceraso } para dar aroma  
y/o } únicamente a las  
Aceite de almendra } cerezas artifi-  
amarga } cialmente coloradas

- 10 mg/kg en el producto total (Aprobada)  
- 40 mg/kg en el producto total (Aprobada)

Antioxidante

Ácido L-ascórbico

500 mg/kg (Aprobada temporalmente)

4. CONTAMINANTES

La siguiente disposición relativa a contaminantes está pendiente de sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Estaño, dosis máxima - 250 mg/kg, calculados como Sn

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).

5.2 En la medida compatible con unas prácticas de fabricación correctas, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:

- (a) estará exento de los microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- (b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de fruta y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está totalmente lleno.

6.1.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 6.1.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de

muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, CAC/RM 42-1969.

#### 6.1.4 Peso escurrido mínimo

6.1.4.1 El peso del producto escurrido no será inferior al 60% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno.

6.1.4.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido promedio de todos los recipientes examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

### 7. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas.

#### 7.1 Nombre del alimento

7.1.1 La designación del producto deberá ser "Cóctel de frutas".

7.1.2 Se incluirá, cuando proceda, como parte del nombre o cerca de él, a no ser que en el país en el que se venda el producto baste, según la legislación nacional, con una representación pictórica fidedigna del producto acompañada de una lista completa de las frutas en la declaración de los ingredientes, lo siguiente:

"5 frutas" o "Con cinco frutas"  
"4 frutas" o "Con cuatro frutas".

7.1.3 Cuando el medio de cobertura está constituido por agua, o agua y uno o más zumos de frutas en los que predomina el agua, deberá declararse el medio de cobertura como parte del nombre o en la proximidad del mismo como:

"En agua" o "Envasado en agua".

7.1.4 Cuando el medio de cobertura está constituido únicamente de zumo de fruta, deberá declararse el medio de cobertura como parte del nombre o en la proximidad del mismo como:

"En zumo de (nombre de la fruta)"

7.1.5 Cuando el medio de cobertura está constituido por dos o más zumos de frutas, deberá declararse como parte del nombre o en la proximidad del mismo:

"En zumo de (nombre de las frutas)", o  
"En zumo de frutas", o  
"En zumos de fruta mixtos".

7.1.6 Cuando se añaden azúcares a uno o más zumos de frutas, deberá declararse el medio de cobertura según sea apropiado en cada caso:

"Zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado", o  
"Zumo(s) de (nombre de las frutas) muy edulcorado(s)", o  
"Zumos de frutas ligeramente edulcorados", o  
"Zumo(s) de frutas mixtas muy edulcorado(s)".

7.1.7 Cuando se añaden azúcares al agua, o al agua y uno o más zumos de frutas, deberá declararse el medio de cobertura según sea apropiado en cada caso:

"Jarabe (almíbar) diluido" o "Jarabe (almíbar) concentrado", o  
"Agua ligeramente edulcorada" o "Agua edulcorada ligeramente", o  
"Jarabe (almíbar) muy diluido" o "Jarabe (almíbar) muy concentrado".

7.1.8 Cuando el medio de cobertura contiene agua y uno o más zumos(s) de fruta, en los que el zumo de fruta constituye 50% o más, en volumen, del medio de cobertura, el medio de envasado deberá indicar la preponderancia de dicho zumo de fruta, tal como, por ejemplo:

"Zumo(s) de (nombre de la fruta) y agua".

#### 7.2 Lista de ingredientes

7.2.1 Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, excepto según se estipula en 7.2.2 y 7.2.

7.2.2 Cuando las cerezas están artificialmente coloreadas y/o artificialmente aromatzadas, se permiten las siguientes declaraciones en la lista de ingredientes o en otras partes, en lugar de indicar los aditivos:

"Cerezas artificialmente coloreadas de rojo", o  
"Cerezas artificialmente coloreadas de rojo y artificialmente aromatzadas".

7.2.3 Si se añade ácido ascórbico para preservar el color, deberá declararse su presencia en la lista de ingredientes de esta manera:

"Acido L-ascórbico añadido como antioxidante".

### 7.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en peso en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según se exija por el país en que se venda el producto.

### 7.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

### 7.5 País de origen

(a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.

(b) Cuando el producto se somete a elaboración en un segundo país que cambia su naturaleza, el país en que se realiza la elaboración debe considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

## 8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude a continuación son métodos internacionales de arbitraje y han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

### 8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS, CAC/RM 42-1969.

#### 8.1.1 Tamaño de la unidad de muestra

8.1.1.1 Para evaluar las proporciones de fruta y el llenado del recipiente (incluido el peso escurrido), la unidad de muestra deberá ser el recipiente entero.

8.1.1.2 Para aclarar si se cumplen los requisitos relativos a porcentajes para Tamaños y Formas de frutas y Defectos, la unidad de muestra deberá ser:

- (1) el recipiente entero cuando contiene 1 litro o menos; o
- (2) 500 g de fruta escurrida (o una mezcla representativa) cuando el recipiente contiene más de 1 litro.

### 8.2 Evaluación de las proporciones de frutas

#### 8.2.1 Procedimiento

8.2.1.1 Determinar el peso escurrido y mantener separados el líquido y la fruta;

8.2.1.2 Separar las distintas frutas, retirando las que están en menor cantidad (tal como cerezas, piña (ananá), uvas);

8.2.1.3 Pesar las frutas individuales al gramo más próximo;

8.2.1.4 Registrar el peso de cada fruta y sumar todos estos pesos.

#### 8.2.2 Cálculo y expresión de los resultados

Calcular el porcentaje de las proporciones de frutas:

$$\frac{\text{peso de cada fruta}}{\text{*suma de todos los pesos de las frutas}} \times 100 = \% \text{ del peso de fruta}$$

\* No emplear el peso escurrido original del producto antes de separar las frutas.

### 8.3 Determinación del peso escurrido

De acuerdo con el método del Codex Alimentarius FAO/OMS (Métodos FAO/OMS del Codex Alimentarius para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas, CAC/RM 36-1970, Determinación de peso escurrido - Método I). Los resultados se expresan como % m/m calculado sobre la base de la masa de agua destilada, a 20°C, que contendrá el recipiente herméticamente cerrado cuando esté completamente lleno.

8.4 Determinación de la concentración del jarabe (Método refractométrico)

La concentración del jarabe se mide por el método refractométrico, y los resultados se expresan como porcentaje en peso (m/m) de sacarosa ("grados Brix"). Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11<sup>a</sup> edición, 1970, Sección 31.011, con la salvedad de que no se efectúa corrección alguna con respecto al azúcar invertido.

8.5 Determinación de la capacidad de agua de los recipientes

8.5.1 Recipientes metálicos

8.5.1.1 Procedimiento

- (1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- (2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin remover o alterar la altura de la doble costura.
- (3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior del recipiente, y pesar el recipiente llenado de este modo.
- (4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

8.5.2 Recipientes de vidrio

8.5.2.1 Procedimiento

- (1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- (2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.
- (3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- (4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO  
PARA  
ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA

Adelantado al Trámite 5

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

1.1.1 Ensalada de frutas tropicales en conserva es el producto (a) preparado a partir una mezcla de frutas básicas según se especifica en el párrafo 1.2(a) a las cuales puede anadirse una o más frutas facultativas según se especifica en el párrafo 1.2(b); (b) esas frutas pueden ser frescas, congeladas o en conserva; (c) la mezcla de frutas se envasa con agua u otro medio de cobertura líquido adecuado, y puede estar envasada con edulcorantes nutritivos y elaborada por el calor de un modo apropiado antes o después de cerrada herméticamente en un recipiente para evitar la alteración.

1.1.2 Clases y formas de presentación de las frutas. El ingrediente de fruta consistirá en cada uno de los tres grupos de frutas enumerados en Frutas básicas, a los que podrá anadirse una o más de las enumeradas en Frutas facultativas. La fruta deberá estar sin piel, sin corazón, recortada, sin semillas o sin hueso, según lo aplicable a la fruta respectiva en una preparación culinaria normal.

(a) Frutas básicas:

1. Piña - (Ananas comosus) bocaditos, fragmentos, cubos, chips o trozos rizados.
2. Papaya - (Carica papaya) o mango (Mangifera indica) - solos o en combinación - rodajas, cubos o secciones.
3. Banano - (Especies cultivadas comestibles de Musa) - rodajas o cubos.

(b) Frutas facultativas:

- Litchi - (Litchi chinensis) segmentos enteros o rotos.
- Anacardo - (Anacardium occidentale) como pulpa.
- Guayaba - (Psidium guajava) - cuartos, rodajas, cubos o puré.
- Longan - (Euphoria longana) segmentos enteros o rotos.

- Naranjas  
(incluidas mandarinas) - (Citrus sinensis, y Citrus reticulata); segmentos enteros.
- Uvas - (Especies cultivadas comestibles de Vitis) uvas enteras de cualquier variedad sin semillas.
- Guinda marasca - (Preparada a partir de fruta conforme con las características de Prunus avium) enteras o mitades (y deshuesada).
- Granadilla - (Especies cultivadas comestibles de Passiflora) pulpa con o sin semillas.
- Jack fruit - (Artocarpus integrifolia); rodajas.
- Melón - (Cucumis melo); rodajas, cubos o bolas.
- Rambután - (Nephelium lappaceum); segmentos enteros o rotos.

2. Factores esenciales de composición y calidad

2.1 Proporción de frutas (ingredientes básicos)

Las frutas deberán estar en las proporciones que se indican a continuación, basadas en los pesos individuales de fruta escurridos en relación con los pesos escurridos de todas las frutas:

<u>Frutas básicas</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Máximo</u>
Piña	45%	65%
Papaya o Mango (solos o en combinación)	25%	50%
Banano	5%	20%
<u>Frutas facultativas</u>		
Litchi	5%	20%
Melón	5%	20%
Longan	5%	20%
Guayaba	5%	20%
Anacardo	2%	5%
Jack fruit	5%	20%
Uva	3%	15%
Rambután	5%	20%
Naranjas (incluidas mandarinas)	3%	15%
Guinda marasca	1%	4%
Granadilla	1%	5%
Pomelo	3%	15%

2.1.1 Se considerará que un lote cumple los requisitos para Proporciones de fruta cuando:

(1) El promedio de las proporciones de frutas individuales de todos los recipientes en la muestra está dentro de los límites requeridos para las frutas individuales; y

(2) El número de recipientes individuales que no están comprendidos dentro de los límites para una cualquiera o más de las frutas no excede del índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados. (CAC/RM 42-1969).

2.2 Medios de cobertura

La ensalada de frutas tropicales en conserva puede envasarse en uno cualquiera de los siguientes medios:

- (a) Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura.
- (b) Agua y zumo de fruta - en cuyo caso el agua y el zumo(s) de fruta derivado de las frutas especificadas, es el único medio de cobertura líquido.
- (c) Zumo de fruta - en cuyo caso uno o más zumo(s) de fruta de las frutas especificadas, que pueden colarse o filtrarse, es el único medio de cobertura líquido.

- (d) Con azúcar(es) - cualquiera de los medios de cobertura anteriores (a) a (c) pueden estar adicionados con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa, fructosa, y jarabe de fructosa.

2.2.1 Clasificación de los medios de cobertura cuando se adicionan con azúcares

(a) Cuando se adicionan azúcares al zumo(s) de fruta, los medios de cobertura deberán tener no menos de 14° Brix, y se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado - no menos de 14° Brix  
Zumo de (nombre de la fruta) muy edulcorado - no menos de 18° Brix

(b) Cuando se adicionan azúcares al agua o al agua y uno o más zumos de frutas, los medios de cobertura se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Concentraciones básicas de jarabe

Jarabe diluido - no menos de 14° Brix  
Jarabe concentrado - no menos de 18° Brix

Medios de cobertura facultativos

Cuando no está prohibido en el país de venta, pueden emplearse los siguientes medios de cobertura:

Agua ligeramente edulcorada }  
Agua edulcorada ligeramente } No menos de 10° Brix pero menos de 14° Brix  
Jarabe muy diluido }  
Jarabe muy concentrado No menos de 22° Brix.

2.2.2 Observancia de la clasificación de los medios de cobertura

La concentración del jarabe se determinará como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice de Brix menor que el del mínimo de la categoría inmediatamente inferior, si lo hubiere.

2.3 Otros ingredientes

Edulcorantes nutritivos, aromatizantes aparte de los aromatizantes artificiales, y esencias naturales de frutas.

2.4 Criterios de calidad

2.4.1 Color

La ensalada de frutas tropicales en conserva deberá tener el color característico de las frutas mixtas elaboradas, con la salvedad de que será aceptable una ligera decoloración de las cerezas coloradas.

2.4.2 Sabor

La ensalada de frutas tropicales en conserva deberá tener el sabor y color normales característicos para la mezcla particular de frutas.

2.4.3 Textura

La textura del ingrediente fruta deberá ser apropiada para la fruta respectiva.

2.4.4 Defectos y tolerancias

La ensalada de frutas tropicales en conserva deberá estar prácticamente exenta de defectos dentro de los límites prescritos, examinados en consonancia con el plan de toma de muestras especificado en 8.1.1.:

<u>Defectos</u>	<u>Límites máximos</u>
(a) <u>Piezas de fruta con macas</u> (piezas de fruta con zonas superficiales oscuras, manchas que penetran en la fruta y otras anomalías)	- 2 piezas/100 g de fruta escurrida
(b) <u>Piel</u> (basado en promedio) (considerado como defecto únicamente cuando se presenta en, o procedente de, frutas peladas)	- 6,5 cm <sup>2</sup> /500 g del contenido total
(c) <u>Semillas</u> , (salvo en la granadilla), <u>material de semillas y Materia vegetal extraña</u>	- 2 g/500 g del contenido total

2.4.5 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente deberá considerarse "defectuoso" cuando no satisfaga uno o más de:  
- los requisitos aplicables en 2.4.1 a 2.4.4.

2.4.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables y otros que se especifican en el párrafo 2.4.5 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios - el número de "defectuosos", tal como se definen en párrafo 2.5.5 no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969), y
- (b) se cumplen los requisitos que se basan en la muestra promedio.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la sección ... del Codex Alimentarius están sujetas a sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

<u>Aditivos</u>	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
<u>Colorante</u>	
Eritrosina (para colorear cerezas)	Limitada por las prácticas de fabricación correctas (Aprobada temporalmente)
<u>Aromas</u>	
Esencia natural de fruta	Limitada por las prácticas de fabricación adecuadas (Aprobada)
Aroma naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos	Limitada por las prácticas de fabricación adecuadas (Aprobada temporalmente)
Aceite de lauroceraso y/o	10 mg/kg en el producto total (Aprobada)
Aceite de almendra amarga	
	para dar aroma únicamente a las cerezas artificialmente coloradas 40 mg/kg en el producto total (Aprobada)
<u>Antioxidante</u>	
Acido L-ascórbico	700 mg/kg (Sanción aplazada)
<u>Acidificante</u>	
Acido cítrico	Limitada por las prácticas de fabricación correctas (Aprobada)
<u>Endurecedores</u>	
Cloruro cálcico Lactato cálcico Gluconato cálcico	350 mg/kg como Ca (Aprobada)

4. CONTAMINANTES

La siguiente disposición relativa a contaminantes está pendiente de sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Estaño, dosis máxima — 250 mg/kg, calculados como Sn

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:
- (a) estará exento de los microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
  - (b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que pueden representar un riesgo para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de fruta y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está totalmente lleno.

6.1.1.1 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo del párrafo 6.1.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados. (CAC/RM 42-1969).

6.1.2 Peso escurrido mínimo

- 6.1.2.1 El peso del producto escurrido no será inferior al 50% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno.
- 6.1.2.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido promedio de todos los recipientes examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

7. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas.

7.1 Nombre del alimento

- 7.1.1 La designación del producto deberá ser "Ensalada de frutas tropicales".

- 7.1.2 Cuando el medio de cobertura está constituido por agua, o agua y uno o más zumos de frutas en los que predomina el agua, deberá declararse el medio de cobertura como parte del nombre o en la proximidad del mismo como:  
"En agua" o "Envasado en agua".
- 7.1.3 Cuando el medio de cobertura está constituido únicamente de zumo de fruta, deberá declararse el medio de cobertura como parte del nombre o en la proximidad del mismo como:  
"En zumo de (nombre de la fruta)".
- 7.1.4 Cuando el medio de cobertura está constituido por dos o más zumos de frutas, deberá declararse como parte del nombre o en la proximidad del mismo:  
"En zumo de (nombre de las frutas)", o  
"En zumo de frutas", o  
"En zumos de fruta mixtos".
- 7.1.5 Cuando se añaden azúcares a uno o más zumos de frutas, deberá declararse el medio de cobertura según sea apropiado en cada caso:  
"Zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado", o  
"Zumo(s) de (nombre de las frutas) muy edulcorado", o  
"Zumos de frutas ligeramente edulcorados", o  
"Zumo(s) de frutas mixtas muy edulcorados".
- 7.1.6 Cuando se añaden azúcares al agua, o al agua y uno o más zumos de frutas, deberá declararse el medio de cobertura según sea apropiado en cada caso:  
"Jarabe diluido" o "Jarabe concentrado", o  
"Agua ligeramente edulcorada" o "Agua edulcorada ligeramente", o  
"Jarabe muy diluido" o "Jarabe muy concentrado".
- 7.1.7 Cuando el medio de cobertura contiene agua y uno o más zumo(s) de fruta, en los que el zumo de fruta constituye 50% o más, en volumen, del medio de cobertura, el medio de envasado deberá indicar la preponderancia de dicho zumo de fruta, tal como, por ejemplo:  
"Zumo(s) de (nombre de la fruta) y agua".
- 7.2 Lista de ingredientes
- 7.2.1 Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, y excepto según se estipula en 7.2.2 y 7.2.
- 7.2.2 La declaración correspondiente a las guindas marascas deberá ser la siguiente:  
"Cerezas artificialmente coloreadas de rojo y artificialmente aromatizadas".
- 7.2.3 Se se añade ácido ascórbico para preservar el color, deberá declararse su presencia en la lista de ingredientes o en otras partes en la etiqueta de esta manera:  
"Acido L-ascórbico añadido como antioxidante".
- 7.3 Contenido neto  
El contenido neto deberá declararse en peso en unidades del sistema métrico (unidades del Système International) o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según se exija por el país en que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

- (a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.
- (b) Cuando el producto se somete a elaboración en un segundo país que cambia su naturaleza, el país en que se realiza la elaboración debe considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS, TOMA DE MUESTRAS Y EXAMEN

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude, a continuación son métodos internacionales de arbitraje y han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS, CAC-RM 42-1969.

8.1.1 Tamaño de la unidad de muestra

8.1.1.1 Para evaluar las proporciones de fruta y el llenado del recipiente (incluido el peso escurrido), la unidad de muestra deberá ser el recipiente entero.

8.1.1.2 Para aclarar si se cumplen los requisitos relativos a porcentajes para Tamaños y Formas de frutas y Defectos, la unidad de muestra deberá ser:

- (1) el recipiente entero cuando contiene 1 litro o menos; o
- (2) 500 g de fruta escurrida (o una mezcla representativa) cuando el recipiente contiene más de 1 litro.

8.2 Evaluación de las proporciones de frutas

8.2.1 Procedimiento

- 8.2.1.1 Determinar peso escurrido y mantener separados el líquido y la fruta;
- 8.2.1.2 Separar las distintas frutas, retirando las que están en menor cantidad (tal como cerezas, uvas);
- 8.2.1.3 Pesar las frutas individuales al gramo más próximo;
- 8.2.1.4 Registrar el peso de cada fruta y sumar todos estos pesos.

8.2.2 Cálculo y expresión de los resultados

Calcular el porcentaje de las proporciones de frutas:

$$* \frac{\text{peso de cada fruta}}{\text{suma de los pesos de todas la frutas}} \times 100 = \% \text{ del peso de fruta}$$

8.3 Determinación del peso escurrido

De acuerdo con el método FAO/OMS Codex Alimentarius (Método FAO/OMS del Codex Alimentarius para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas, CAC/RM 36-1970, Determinación de peso escurrido - Método I).  
Los resultados se expresan como % m/m calculado sobre la base de la masa de agua destilada, a 20°C, que contendrá el recipiente herméticamente cerrado cuando esté completamente lleno.

---

\* No emplear el peso escurrido original del producto antes de separar las frutas.

8.4 Determinación de la concentración del jarabe (Método refractométrico)

La concentración del jarabe se mide por el método refractométrico, y los resultados se expresan como porcentaje en peso (m/m) de sacarosa ("grados Brix"). Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11ª edición, 1970, Sección 31.011, con la salvedad de que no se efectúa corrección alguna con respecto al azúcar invertido.

8.5 Determinación de la capacidad de agua de los recipientes

8.5.1 Recipientes metálicos

8.5.1.1 Procedimiento

- (1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- (2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin remover o alterar la altura de la doble costura.
- (3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior del recipiente, y pesar el recipiente llenado de este modo.
- (4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

8.5.2 Recipientes de vidrio

8.5.2.1 Procedimiento

- (1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- (2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.
- (3) Llenar el recipiente con agua destilada a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- (4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO NO OFICIAL SOBRE EL  
PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA COMPOTAS (CONSERVAS DE FRUTAS) Y JALEAS

1. El Grupo de Trabajo se reunió en el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, en Washington, D.C., los días 30 y 31 de mayo de 1974, bajo la presidencia del Sr. John Harvey (Reino Unido). Asistieron representantes de Australia, Países Bajos, Reino Unido (Coordinador) y Suiza.
2. El Grupo de Trabajo convino en la necesidad de establecer una distinción entre dos conceptos distintos de compota: la "Compota tradicional" y la "Compota moderna". La "Compota tradicional" es la que tiene un alto nivel de sólidos solubles, gracias al cual el producto puede conservarse en las temperaturas ambientes durante mucho tiempo después de abrirse el recipiente. La "Compota moderna" es la que consiste en una mezcla de frutas y azúcares que pueden no haber sido cocidos, con un bajo contenido de sólidos solubles, con o sin sustancias conservadoras y con o sin instrucciones especiales de conservación para después de abrir el recipiente.
3. El Grupo de Trabajo convino en que, antes de tratar del contenido de frutas, era preciso examinar si el proyecto de norma debía comprender solamente un solo contenido mínimo de fruta o, como se hace en ciertos países, dos niveles de frutas, y en qué deberían consistir esos niveles. La delegación de Suiza sugirió que podría tomarse en consideración un tercer nivel que tuviera un contenido de fruta mayor aún (60%) que los dos antes citados y que, por consiguiente, no alcanzaría el alto nivel de sólidos solubles de la "Compota tradicional" sin una considerable reducción por cocción del líquido del contenido inicial de fruta. Estos productos habrían de ser pasterizados pero no contendrán sustancias conservadoras y tendrían que consumirse, una vez abiertos, en un plazo de tres o cuatro días, o conservarse en un refrigerador para impedir su alteración.
4. Después de un debate general, el Grupo de Trabajo decidió tratar primero de la "Compota tradicional", y a continuación de la "Compota moderna", en la que quedaba comprendida la propuesta por Suiza. Se convino en que un sistema de dos categorías sería la solución óptima a efectos del Codex. Teniendo presente la necesidad de establecer una distinción suficiente, con objeto de que los consumidores puedan distinguir entre las dos categorías, el Grupo de Trabajo convino en que el contenido mínimo de frutas de la categoría superior debía ser de un 45% y la de la inferior de un 33%.

Sólidos solubles

5. En lo tocante al nivel total de sólidos solubles, varias delegaciones manifestaron que, en ciertas legislaciones nacionales, los niveles oscilaban entre 61 y 68%. El Grupo de Trabajo estimó que, para que el producto no se deteriore en las condiciones ambientes normales, después de abrirse el recipiente, se requería un nivel mínimo de un 65%.

Sustancias conservadoras

6. El Grupo de Trabajo no pudo llegar a una conclusión sobre el empleo de sustancias conservadoras, ya que ciertas delegaciones estimaron que las compotas deberían autoconservarse, al paso que otras consideraron que en ciertas condiciones climáticas (por ejemplo, de gran humedad) y tratándose de ciertos tipos de recipientes, el empleo de tales sustancias constituía una necesidad tecnológica. El Grupo de Trabajo recomendó al Comité, para su examen, estas dos soluciones posibles:
  - a) no permitir las sustancias conservadoras, salvo en los países que pueden demostrar la necesidad tecnológica de su utilización, o
  - b) permitir las sustancias conservadoras, pudiendo aceptar la norma con una salvedad especificada los países que no estén dispuestos a admitir su utilización.

Requisitos de etiquetado

7. Tras un amplio debate, el Grupo de Trabajo no pudo llegar a una conclusión sobre los nombres de las categorías, si bien una mayoría convino en que ambas podrían llevar el nombre de compota. El Grupo de Trabajo no pudo ponerse de acuerdo sobre los calificativos específicos que podrían acompañar a esa palabra en cada uno de los dos tipos. Entre los nombres examinados cabe citar los siguientes: Compota Extra, Compota y

Compota Superior de Fruta, para la categoría superior; y Compota, Compota Ligera, Compota Inferior de Fruta y Fruta para Untar, para la inferior.

8. Se examinó asimismo la posibilidad de distinguir entre las dos categorías por medio de una declaración del contenido mínimo de fruta. Sin embargo, se estimó en general que esto no bastaría por sí solo, si no se establecía una distinción clara en el nombre. Se estimó también que, debido a la variación del contenido mínimo de fruta en cada una de las categorías de compotas elaboradas con frutos diferentes, los consumidores podrían llamarse a engaño si comparaban la cantidad de fruta declarada en esas compotas.

#### Compotas modernas

9. El Grupo de Trabajo examinó si procedía o no incluir las Compotas Modernas en las Normas del Codex. La opinión general fue que esto sólo sería posible si se podía definir por separado el grupo de los productos de bajo contenido de azúcar, con objeto de diferenciarlos de la Compota Tradicional. El Grupo de Trabajo consideró que, en tal caso, los productos de bajo contenido de azúcar podrían incluirse o bien en una Norma del Codex distinta o bien en el actual proyecto de norma para compotas (conservas de frutas) y jaleas. No obstante, el debate sobre los criterios de composición que habrían de aplicarse al grupo de productos de bajo contenido de azúcar puso de manifiesto que no existía un acuerdo ni sobre el contenido mínimo de fruta o de azúcar que se aplicaría, ni sobre el empleo de sustancias conservadoras artificiales y, por consiguiente, esos productos no podían quedar incluidos en el actual proyecto de norma. Por lo demás, dada la amplia gama de esos productos, todos ellos de bajo contenido de azúcar, y la inexistencia de pruebas de que haya un comercio internacional de importancia que justifique la elaboración de una norma para esos productos en la fase actual, se consideró en general que no se cumplían los criterios para la fijación de prioridades de los trabajos del Codex y, por ello, el Grupo de Trabajo decidió que no podía recomendar la elaboración de una norma para tales productos en el momento presente. La delegación de Suiza mantuvo, sin embargo, que su producto no era básicamente un producto de bajo contenido de azúcar sino esencialmente un producto de gran contenido de fruta, por lo que la inclusión del producto en el proyecto de norma constituía una extensión lógica del sistema de dos categorías.

Con objeto de mostrar que esos productos no quedaban comprendidos en el actual proyecto de norma, se decidió además ampliar la sección referente al ámbito de aplicación en el sentido de excluir las "frutas para untar" con bajo contenido de azúcar, que no se ajustan a los requisitos mínimos de esta norma y que, en ciertos países, se califican comúnmente de compotas.

#### Aditivos alimentarios

10. El Grupo de Trabajo examinó los párrafos 32-40 y el Apéndice II de ALINORM 74/12.

##### Acidificantes y reguladores del pH

El Grupo de Trabajo aceptó el proyecto propuesto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 74/12, Apéndice II, punto 1).

##### Pectina

El Grupo de Trabajo convino en que la pectina no amidada se empleaba normalmente en la fabricación de compotas, y que resultaba aceptable la propuesta del Comité sobre Aditivos Alimentarios de no exigir una limitación. Sin embargo, con respecto al empleo de pectina amidada se informó al Grupo de Trabajo de que su empleo era tecnológicamente necesario para mejorar la consistencia de los productos, y el Grupo de Trabajo convino en recomendar un nivel máximo de utilización, en peso, del 0,5%.

##### Colorantes

Al no disponer el Grupo de Trabajo de un número apreciable de observaciones por escrito, consideró que en la fase actual no cabía un examen constructivo de este tema, por lo que habría de ser el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas quien se ocupara de él.

##### Sustancias conservadoras

El Grupo de Trabajo estimó que no se podía formular una recomendación en firme, en la fase actual, en espera del debate sobre el principio de si el Comité consideraba que procedía utilizar o no sustancias conservadoras.

### Endurecedores

El Grupo de Trabajo consideró que no había incompatibilidad entre la disposición en virtud de la cual se permitía el empleo de bisulfito cálcico y la referente a un nivel residual de dióxido de azufre de 100 ppm. Cuando se emplea el bisulfito cálcico hasta el nivel de las 200 ppm, se utiliza a la vez como endurecedor de la fruta y como sustancia conservadora. El nivel de 100 ppm de dióxido de azufre en el producto terminado no quedaría rebasado por el empleo de bisulfito cálcico en el fruto. No obstante, el Grupo de Trabajo estimó que procedía aclarar que los endurecedores se utilizaban en el fruto, y no en el producto final.

### Antioxidantes

El Grupo de Trabajo consideró que el debate sobre el empleo de ácido eritórbito (ácido ascórbico) debería incumbir al Comité, con objeto de poder tomar en consideración todos los puntos de vista.

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA COMPOTAS Y JALEAS (CONSERVAS DE FRUTAS)  
(Devuelto al Trámite 6)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma abarca las disposiciones generales que son aplicables a una clase de frutas para untar conocidas corrientemente con el nombre de compotas y jaleas. Las características diferenciales de esta clase de productos son, que se necesita una cantidad sustancial de fruto en la formulación, y que el producto final tiene un contenido de sólidos solubles relativamente elevado. Las denominaciones de "conservas" y "compotas" suelen intercambiarse frecuentemente. Las "jaleas" se diferencian de las compotas en que el ingrediente fruta está constituido por el zumo que se ha extraído de frutos enteros y se ha clarificado por filtración o por algún otro medio. La norma propuesta abarca productos preparados, no solamente con frutos simples, sino con dos o más frutas.

Esta norma no abarca productos preparados con edulcorantes no carbohidratos y que están claramente destinados o etiquetados para uso dietético o para diabéticos o a los productos de bajo contenido de azúcar, que no se ajustan al requisito mínimo de esta norma y que en ciertos países se califican comúnmente de "jalea", tampoco se aplica a los productos fabricados a partir de frutos agrios, a los que suele denominarse mermelada, productos que están abarcados por la "Norma del Codex para Mermelada de Agrios". Análogamente, esta norma no abarca tampoco productos claramente destinados y registrados para su empleo en fabricación.

2. DESCRIPCION

2.1 Definiciones del producto

2.1.1 "Compotas" o "Conservas" son los productos que:

(a) se preparan con fruta adecuada (según se define en 2.2.2.1) que puede estar entera o constituida por trozos de fruta, pulpa o puré de fruta; con o sin zumo de fruta o zumo de fruta concentrado como ingrediente(s) adicional(es); y

(b) dicha fruta así preparada, se mezcla con un edulcorante carbohidrato, con o sin agua, y puede adicionarse con pectina, ácidos comestibles, y cantidades pequeñas de otros ingredientes y aditivos aprobados; y

(c) la mezcla así preparada se somete a la acción del calor hasta que adquiera una consistencia adecuada.

El producto deberá envasarse en recipientes limpios de modo que se evite la contaminación y la alteración microbiológica.

2.1.2 "Jalea" es el producto que:

(a) se prepara con fruta adecuada (según se define en 2.2.2.2) y está prácticamente exento de partículas de fruta en suspensión; y

(b) dicha fruta así preparada se mezcla con un edulcorante carbohidrato, puede ajustarse con agua, puede adicionarse con pectinas y ácidos comestibles, y puede contener cantidades pequeñas de otros ingredientes y aditivos aprobados; y

(c) en el cual la mezcla así preparada se elabora hasta que adquiera una consistencia semi-sólida.

El producto deberá envasarse en recipientes limpios de modo que se evite la contaminación y la alteración microbiológica.

2.2 Otras definiciones

2.2.1 Se entiende por "fruta" todas las frutas y hortalizas reconocidas y empleadas corrientemente en la fabricación de compotas, incluyendo pero sin limitación a ellas, castañas, jengibre, melón, ruibarbo y tomate.

2.2.2 Se entiende por "Ingrediente de fruta":

2.2.2.1 En el caso de compotas o conservas

(a) preparado a partir de fruta que puede ser fresca, helada, conservada, concentrada, o que ha sido elaborada o conservada por algún otro método;

(b) preparado con fruta prácticamente sana, íntegra, limpia, de madurez adecuada, no privada de ninguno de sus componentes principales, con excepción de que está recortada, clasificada, o tratada por algún otro método para eliminar defectos tales como magullamientos, pedúnculos, partes superiores, restos, corazones, huesos (pepitas) y pudiendo estar pelada o sin pelar. En el caso del jengibre, ruibarbo y melón, significa, respectivamente, raíz limpiada comestible escurrida de jengibre (*Zingiber officinale*) conservada en jarabe, ruibarbo privado de pedúnculo y recortado, y melones de los que se han eliminado las semillas, el pedúnculo y la corteza;

(c) la fruta preparada deberá contener todos los sólidos solubles naturales (extractivos), excepto aquellos que se pierden durante la preparación de acuerdo con las prácticas de fabricación correctas.

2.2.2.2. En el caso de jalea

(a) el zumo o extracto acuoso obtenido con fruta fresca, helada, en conserva, concentrada o que ha sido elaborada o conservada por algún otro método;

(b) preparado a partir de fruta limpia, prácticamente sana e íntegra, que está recortada, clasificada o tratada de algún otro modo para eliminar las materias inconvenientes;

(c) dicho zumo se prepara, además, eliminando la totalidad, o prácticamente la totalidad, de los sólidos insolubles y puede concentrarse por eliminación de agua.

2.2.3 "Pulpa de fruta" significa las porciones comestibles de fruta, majada, o cortada en pedazos, pero no reducida a puré.

2.2.4 "Puré de fruta" significa ingrediente fruta finamente dividido por tamizado, o por algún otro medio mecánico.

2.2.5 "Sólidos solubles" significa el porcentaje de peso de sólidos solubles, tal como se determina por el Método refractométrico corregido a 20°C utilizando la "International Sucrose Scale", pero sin introducir ninguna corrección para sólidos insolubles o ácidos.

3. CRITERIOS ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

1) Ingrediente fruta según se define en 2.2.2

2) Uno o más de los edulcorantes carbohidratos o azúcares tal como se definen por el Comité del Codex sobre Azúcares, incluida sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de azúcar invertido, fructosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.

3.1.2 Ingredientes facultativos

1) Zumo de agrios

2) Hierbas, especias y vinagre.

3) Aceites esenciales

4) Licores

5) Mantequilla, margarina, otros aceites animales o vegetales comestibles (empleados como antiespumantes)

6) Miel

7) Zumo de fruta o concentrados de zumo de fruta en el caso de las compotas. Pueden constituir una parte del contenido de fruta requerido únicamente en el caso de zumo de uva y concentrado de zumo de uva empleados en compota de uva.

3.2 Formulación

3.2.1 Contenido de fruta

3.2.1.1 Categoría superior

El producto deberá fabricarse con no menos de 45 partes, en peso, del ingrediente de fruta original, con exclusión de cualquier azúcar añadido u otros ingredientes facultativos utilizados en la preparación del ingrediente de fruta, por cada 100 partes, en peso, del producto terminado, con la excepción de los siguientes:

membrillo, grosella negra, escaramujo	35 partes
nuez de anacardo	23 partes
granadilla	8 partes
jengibre	30 partes

Cuando se utiliza fruta diluida o concentrada, la formulación se basa en el equivalente de frutas de concentración simple, tal como se determina por la relación entre los sólidos solubles del concentrado y los sólidos solubles de la fruta natural (concentración simple).

3.2.1.2 Categoría inferior

El producto deberá fabricarse con no menos de 33 partes, en peso, del ingrediente de fruta original, con exclusión de cualquier azúcar añadido u otros ingredientes facultativos utilizados en la preparación del ingrediente de fruta, por cada 100 partes, en peso, del producto terminado, con la excepción de los siguientes:

grosella negra, membrillo, escaramujo	25 partes
nuez de anacardo	16 partes
granadilla	6 partes
jengibre	20 partes

3.2.2 Mezclas de frutas

3.2.2.1 Dos frutas

Cuando una compota o jalea contiene una mezcla de dos frutas, la fruta indicada en primer lugar deberá contribuir con no menos del 50 por ciento, y no más del 75 por ciento, del contenido total de fruta, excepto cuando una de las dos frutas es melón, granadilla, limón, papaya o jengibre. Cuando uno de los constituyentes es melón o papaya, puede estar presente hasta una cantidad de 95 por ciento, y, cuando hay presentes piña, granadilla, limón y jengibre, deben estar en una dosis de no menos de 5 por ciento, permitiéndose el ingrediente principal a una dosis mayor de 75 por ciento.

3.2.2.2 Tres frutas

Cuando una compota o jalea contiene una mezcla de tres frutas, la fruta mencionada en primer lugar debe contribuir con no menos de 33-1/3 por ciento, sin exceder de 75 por ciento, del contenido de fruta total.

3.2.2.3 Cuatro o más frutas

Cuando una compota o jalea contienen una mezcla de cuatro o más frutas, la fruta mencionada en primer lugar debe contribuir con no menos de 25 por ciento, sin exceder de 75 por ciento, del contenido de fruta total.

3.3 Sólidos solubles (producto terminado)

La cifra para sólidos solubles del producto terminado no deberá ser menor de 65 por ciento.

3.4 Criterios de calidad

3.4.1 Requisitos generales

El producto final deberá ser viscoso o semisólido, tener un color y sabor normales para el tipo o clase de fruta que entra en la composición, teniendo en cuenta todo sabor comunicado por ingredientes facultativos, y deberá estar razonablemente exento de materiales defectuosos que normalmente

acompañana las frutas. En el caso de jaleas, el producto deberá ser razonablemente claro o transparente y no deberá contener defectos visibles.

Las semillas, en el caso de las bayas y granadilla, son un componente natural de las frutas, y no se consideran como defectos, a menos que el producto se presente como "sin semillas".

3.4.2 Defectos y tolerancias-Compotas (conservas)

Tomando como base una unidad de muestra de 500 gramos, el producto debe tener no más de lo siguiente:

	<u>Tolerancia</u>
a) <u>Materias vegetales extrañas inocuas</u> ..... 2 piezas (sustancias vegetales comunes a un fruto determinado incluyendo hojas, periantios, pedúnculos de longitud mayor de 10 mm y brácteas de sépalos con un área total de 5 mm <sup>2</sup> o mayor)	
b) <u>Hueso (pepita)</u> ..... 1 pieza (hueso o pepita en frutas tales como cerezas que normalmente se deshuesan; o una pieza de hueso de aproximadamente una mitad de hueso)	
c) <u>Fragmentos de hueso</u> ..... 2 piezas (una pieza de hueso menor del equivalente de una mitad de un hueso y que pesa por lo menos 5 miligramos)	
d) <u>Dañadas</u> ..... 5 piezas (una pieza de fruta con macas, con color anormal o con magullamientos por acciones patológicas o de otra índole hasta el punto de que resulta materialmente alterada)	
e) <u>Impurezas minerales</u>	
Compota de fresas	0,04% en peso
Otras	0,01% en peso

3.4.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 3.4.1 y 3.4.2, se considerarán "defectuosos".

3.4.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 3.4.3 cuando el número de recipientes "defectuosos" tal como se definen en el párrafo 3.4.3, no exceda del índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, CAC/RM 42-1969.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la sección ... del Codex Alimentarius han sido temporalmente aprobadas, o están pendientes de sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, como se indica a continuación:

4.1 Acidificantes y reguladores del pH

	<u>Dosis máxima</u>	
1) Acido cítrico	En cantidad suficiente para mantener el pH a 2,8 - 3,5.	}
2) Acido málico		
3) Acido láctico		
4) Acido L-tartárico		
5) Acido fumárico		
6) Sales de sodio, potasio o calcio de cualquiera de los ácidos enumerados en 1) a 5)	El ácido L-tartárico y el ácido fumárico y sus sales expresados como el ácido, 3 000 mg/kg.	}
7) Carbonato de sodio y potasio		
8) Bicarbonato de sodio y potasio		
		Aprobada
		Aprobada

4.2

Antiespumantes

Dosis máxima utilizable

Mono- y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles

) No más de la necesaria para inhibir la formación de espuma (Aprobada)

4.3

Espesantes

Pectina (no amidada) - Limitada por las prácticas de fabricación correctas (Aprobada)

Pectina (amidada) - 0,5 %, en peso - Pendiente de sanción.

4.4

Colorantes

Eritrosina 45430 (Aprobada temporalmente)  
Amaranto 16185 (Aprobado temporalmente)  
Verde sólido FCF 42053 (Aprobado temporalmente)

Ponceau 4R 16255 (Aprobada temporalmente)  
Azo-rubina  
(Carmoisina)14720 (Sin aprobar)

Tartrazina 19140 (Aprobada temporalmente)  
Verde para Lana BS

Verde "S" 44090 (Aprobado temporalmente)  
Amarillo ocaso FCF 15985 (Aprobado temporalmente)

Azul No.1 (Azul Brillante FCF) 42090  
Negro PN 28440

Indigo carmin (Indigotina) 73015

Naranja G 16230

Naranja RN 15970

Rojo 2G 18050

Caramelo

Curcumina 75300

Lactoflavina

Cochinilla 75470

Orceina

Carbo Medicinalis Vegetalis

Clorofilas 75810

Carotenoides

(a) alfa-75130, beta-40800 y gamma-

(b) bixina, norbixina (Annato)75120

(c) Capsanteína o Capsorbina

(d) Licopeno 75125

(e) beta-apo-8'-carotenal 40820

(f) éster etílico de ácido beta-apo-8'-carotenoico 40825

Xantofilas

(a) Flavoxanteína

(b) Luteína

(c) Criptoxanteína

(d) Riboxanteína

(e) Violoxanteína

(f) Rodoxanteína

(g) Cantaxanteína

Rojo remolacha o betanina

Antocianinas

200 mg/kg (solos o en combinación)  
Pendiente de sanción.

200 mg/kg (solos o en combinación)  
Sanción aplazada.

4.5

Sustancias conservadoras

Benzoato sódico  
Acido sórbico o sorbato potásico  
Esteres de ácido parahidroxibenzoico

) 1000 mg/kg (solos o en combinación)  
(Sanción aplazada)

Dióxido de azufre (arrastrado de las materias primas)

) 100 mg/kg- Basada en el producto final (Sanción aplazada)

- 4.6 Aromas naturales Dosis máxima utilizable  
Esencias naturales de la fruta (o frutas) men- ) Limitada por las prácticas de  
cionadas en el producto ..... ) fabricación correctas.  
Aroma natural de menta ..... ) (Aprobada)  
Aroma natural de canela ..... )
- 4.7 Endurecedores (Exclusivamente para su uso en la fruta)
- |                      |   |                           |                    |
|----------------------|---|---------------------------|--------------------|
| 1) Bisulfito cálcico | } | 200 mg/kg expresados como | ) Sanción aplazada |
| 2) Carbonato cálcico |   |                           |                    |
| 3) Cloruro cálcico   |   |                           |                    |
| 4) Lactato cálcico   |   |                           |                    |
| 5) Gluconato cálcico |   |                           |                    |
- Ca, solos o en combinación } Aprobada
- 4.8 Antioxidante  
Acido L-ascórbico ..... 500 mg/kg (Sanción aplazada)

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta Norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias objetables.
- 5.3 Cuando se ensaye por métodos apropiados de toma de muestras y análisis, el producto:
- a) deberá estar libre de microorganismos capaces de desarrollo bajo condiciones normales de almacenamiento; y
  - b) no deberá contener ninguna sustancia originada a partir de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

Los recipientes deberán llenarse bien con el producto. Cuando esté envasado en recipientes rígidos, el producto ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está completamente lleno.

6.1.1 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 6.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifiquen en el párrafo 6.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, CAC/RM 42-1969.

7. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

- 7.1.1 El nombre del producto deberá ser "Compota", "Conservas" o "Jaleas", según los casos.
- 7.1.2 El nombre del producto deberá ir acompañado del nombre de la fruta, o frutas, empleadas en orden de proporción, en peso.
- 7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el nombre de la variedad de fruta (p.ej. Victoria Plum Jam) o descripciones del tipo (p.ej. Yellow Plum Jam).
- 7.1.4 El nombre del producto o fruta podrá incluir un adjetivo relativo al carácter (p.ej. compota de moras sin pepitas).
- 7.1.5 La compota preparada con jengibre, o piña, o higos, con o sin la adición de frutos agrios, podrá denominarse "Mermelada de jengibre", "Mermelada de piña", o "Mermelada de higos", si dicho producto se designa así corrientemente en el país en que se vende.
- 7.1.6 La adición de colorante artificial deberá declararse junto con el nombre del producto (p.ej. ... x .... con color añadido).
- 7.2 Lista de ingredientes
- 7.2.1 Deberá declararse en la etiqueta la lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2 (c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, CAC/RS 1-1969.
- 7.2.2 Si se añade ácido ascórbico para conservar el color, deberá declararse su presencia en la lista de ingredientes de este modo:
- "Acido L-ascórbico añadido como antioxidante".
- 7.3 Contenido neto
- El contenido neto deberá declararse, en peso, en unidades del sistema métrico (Unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según se exija por el país en que se venda el producto.
- 7.4 Nombre y dirección
- Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.
- 7.5 País de origen
- a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.
- b) Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se realice la elaboración deberá considerarse como el país de origen para los fines de etiquetado.

## 8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, ANÁLISIS Y EXAMEN

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen o a los que se alude son métodos de arbitraje internacionales y han sido aprobado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (Excepto 8.5, que estar pendiente de sanción).

### 8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, del Codex Alimentarius FAO/OMS, CAC/RM 42-1969.

### 8.2 Procedimientos de ensayo

#### 8.2.1 Sólidos solubles

Los sólidos solubles deberán determinarse por el Método refractométrico, prescindiendo de todo ajuste para sólidos insolubles y ácidos, de conformidad con el Método de la AOAC.

(Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, 22.019 y 31.011).

8.3 Determinación de calcio en compotas

CAC/RM 38-1970 (Codex Alimentarius, FAO/OMS), que figura también en los Métodos de la AOAC-1970; 32.014 a 32.016.

8.4 Método para la determinación de la capacidad de agua de los recipientes

8.4.1 Recipientes metálicos

8.4.1.1 Procedimiento

- (1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- (2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin remover o alterar la altura de la doble costura.
- (3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior del recipiente, y pesar el recipiente llenado de este modo.
- (4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesario para llenar el recipiente.

8.4.2 Recipientes de vidrio

8.4.2.1 Procedimiento

- (1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- (2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.
- (3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- (4) Restar el peso hallado en (2) del peso hallado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesario para llenar el recipiente.

8.5 Determinación de impurezas minerales

8.5.1 Aparato

- (1) Mezclador o macerador (Atomix, Turmix, Waring o equivalente).
- (2) Vasos de precipitados; capacidad de 2 000 ml.
- (3) Embudos
- (4) Papel de filtro, Whatman No. 1, o equivalente
- (5) Crisoles de platino o de porcelana
- (6) Mufla (600°C)
- (7) Desecador con desecante activo
- (8) Balanza analítica.

8.5.2 Reactivos

- (1) Solución de NaCl 15%
- (2) HCl

8.5.3 Preparación de la muestra para análisis

(a) Recipientes de 500 g o menos

Emplear la totalidad del contenido. Determinar el peso del contenido restando el peso del recipiente vacío del peso del recipiente lleno. Para este fin:

Pesar el recipiente con el contenido. Pasar el contenido a un vaso de precipitados de 2 litros teniendo cuidado de incluir toda la arena que pueda haber o las partículas lavando con unos 500 ml de agua caliente. Pesar el recipiente seco vacío. Determinar el peso del contenido restando el peso del recipiente vacío del peso del recipiente lleno. Emplear la totalidad del contenido para la muestra analítica.

(b) Recipientes de más de 500 g

Emplear la submuestra de unos 500 g para la muestra analítica. Para este fin: Vaciar el contenido sobre una cápsula. Dividir en partes a lo largo de un eje vertical. Retirar unos 500 gramos de submuestra para la muestra analítica teniendo cuidado de incluir todas las capas del contenido. Pasar la muestra a un vaso de precipitado de 2 litros previamente pesado. Pesar. Determinar el peso de la muestra por la diferencia de pesos.

8.5.4 Procedimiento

- (1) Añadir unos 500 ml de agua caliente a la muestra contenida en un vaso de precipitados de 2 litros y homogeneizar bien el contenido.
- (2) Llenar casi el vaso con agua caliente y mezclar el contenido por agitación, empleando una varilla de agitación, si es necesario.
- (3) Dejar en reposo durante unos 10 minutos y decantar el material que sobrenada y el agua a un segundo vaso de 2 litros.
- (4) Llenar de nuevo el primer vaso con agua, repetir el mezclado y la operación de agitación y dejar otra vez en reposo durante 10 minutos.
- (5) Llenar el segundo vaso con agua, mezclar y agitar, y dejar en reposo durante 10 minutos.
- (6) Después de transcurridos 10 minutos, decantar el vaso No. 2 sobre el vaso No. 3. Análogamente, decantar el vaso No. 1 en el vaso No. 2.
- (7) Repetir cuidadosamente la serie de operaciones decantando el material que sobrenada desde el vaso No. 3 al sumidero, hasta que se han eliminado todos los tejidos de fruta de la muestra.
- (8) Recoger finalmente el residuo de todos los vasos de precipitados en el vaso No. 3.
- (9) Separar todas las semillas o tejido de fruta que se sedimenta por tratamiento del residuo que hay en el vaso No. 3 con solución caliente de NaCl al 15%.
- (10) Separar NaCl lavando con agua caliente. La separación puede comprobarse examinando los lavados con  $\text{AgNO}_3$ .
- (11) Finalmente, pasar el residuo que queda en la operación 10 al embudo provisto de papel de filtro sin cenizas. Emplear una pequeña porción de agua para asegurar el paso de todo el residuo. Tirar el filtrado.
- (12) Pasar el papel de filtro a un crisol tarado. Secar en estufa de aire o sobre un bunsen. Calcinar en mufla durante 1 hora, aproximadamente, a  $600^\circ\text{C}$ .
- (13) Enfriar, añadir 5 ml de HCl y calentar a ebullición. Enfriar de nuevo añadir 10 ml de  $\text{H}_2\text{O}$  y calentar a ebullición.
- (14) Filtrar, y lavar hasta ausencia de ácido.
- (15) Calcinar el filtro por un secado inicial e incineración en mufla a  $600^\circ\text{C}$ .
- (16) Enfriar en desecador, y pesar.
- (17) El peso del residuo insoluble en ácido se determina restando el peso del crisol vacío del peso del crisol más el residuo incinerado.
- (18) Expresar el residuo o impurezas minerales sobre la base de .....mg por kilogramo.

Si la muestra que se analiza es de 500 gramos, multiplicar el valor obtenido en la operación 17 por dos (2).

Si la muestra que se analiza es menor de 500 gramos, emplear la siguiente fórmula:

$$X = \frac{1000}{W} (R)$$

donde:

X = impurezas minerales.

W = peso de la muestra que se analiza (gramos)

R = residuo que queda después de incinerar (miligramos)

- - - -

## APENDICE VI

### PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA MERMELADA DE AGRIOS

(Retenido en el Trámite 7)

#### 1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma abarca las disposiciones generales y específicas para el producto preparado con frutos cítricos y que se conoce generalmente con el nombre de "mermelada".

Las mermeladas preparadas a partir de jengibre, piña o higos (adicionadas con frutos cítricos o sin ellos), que se describen habitualmente como mermeladas de tal fruta (o frutas), pero que satisfacen los requisitos para compotas, están incluidas en la Norma General del Codex para Compotas (conservas de frutas) y Jaleas.

No se aplica a los productos preparados con frutas que no sean cítricas ni tampoco a los productos preparados a base de edulcorantes no carbohidratos y denominados "para diabéticos" o "dietéticos" o a los productos de bajo contenido de azúcar que no se ajustan al requisito mínimo de esta norma y que en ciertos países se califican comúnmente de Mermelada. Tampoco se aplica al producto que se destina - o en el que este hecho viene indicado claramente - a fines de fabricación solamente.

#### 2. DESCRIPCION

##### 2.1 Definiciones del producto

2.1.1 Se entiende por "mermelada" el producto obtenido por elaboración de frutos agrios preparados (según se definen en 2.2.1) en forma de fruta entera, pulpa de fruta, o puré de fruta, con un edulcorante carbohidratado, con o sin zumo de agrios, la extracción de la piel, la separación de la piel o de parte de la misma, la adición de agua, pectina, ácidos comestibles y otros ingredientes de menor importancia, en el que la mezcla se trata hasta que adquiera una consistencia conveniente.

El producto debe envasarse en recipientes limpios, de modo que se evite la contaminación y la alteración microbiológica.

2.1.2 "Mermelada de jalea" es mermelada que corresponde a la descripción dada en 2.1.1 de la que se han eliminado la totalidad de los sólidos insolubles, o la totalidad de los sólidos insolubles con excepción de una pequeña proporción de la piel delgada.

##### 2.2 Otras definiciones

2.2.1 "Fruta cítrica preparada" o "ingrediente de fruta cítrica preparado" significa frutos cítricos fundamentalmente sanos, incluyendo pulpas, zumos concentrados, extractivos y pieles en conserva, de los que se han eliminado los pedúnculos, cálices y semillas. El zumo y la fruta deberán contener todos los sólidos solubles naturales (extractivos), excepto aquellos que inevitablemente se pierden durante la preparación,

de acuerdo con unas prácticas de fabricación adecuadas. La fruta que interviene en la preparación puede ser fruta fresca, elaborada, o conservada por cualquier otro método que no sea desecación.

### 3. CRITERIOS ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

#### 3.1 Composición

##### 3.1.1 Ingredientes básicos

- 1) Ingrediente fruta cítrica preparado.
- 2) Edulcorante(s) carbohidrato o azúcares tal como se definen por el Comité del Codex sobre Azúcares, incluidas sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de azúcar invertido, fructosa, jarabe de fructosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.

##### 3.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) Zumos de agrios
- 2) Aceites esenciales
- 3) Licores
- 4) Mantequilla, margarina, otros aceites animales o vegetales comestibles (empleados como antiespumantes).
- 5) Miel

#### 3.2 Formulación

El producto deberá contener no menos de 20 partes, en peso, de fruta cítrica preparada por cada 100 partes, en peso, de mermelada terminada. La piel en exceso de las cantidades que normalmente acompañan a las frutas, no se considera parte de la fruta para los fines de cumplimiento del contenido mínimo de frutas.

Cuando se utiliza fruta cítrica diluida o concentrada, la formulación se basa en el equivalente de frutas de concentración simple tal como se determina por la relación entre los sólidos solubles del concentrado y los sólidos solubles de la fruta natural (concentración simple o normal).

#### 3.3. Sólidos solubles (producto terminado)

La cifra para sólidos solubles del producto terminado no deberá ser menor de 65 por ciento.

#### 3.4 Criterios de calidad

##### 3.4.1 Requisitos generales

El producto final deberá ser viscoso o semi-sólido, tener un color y sabor normales para el tipo de frutos agrios empleados, teniendo en cuenta el sabor comunicado por los ingredientes facultativos. El producto deberá estar prácticamente exento de materias vegetales extrañas, semillas o partículas de semilla, y deberá estar razonablemente exento de otros defectos que normalmente acompañan a las frutas.

##### 3.4.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 3.4.1 se considerarán "defectuosos".

##### 3.4.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 3.4.2 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en 3.4.2, no excede del índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, CAC/RM 42-1969.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la sección .... del Codex Alimentarius están pendientes de sanción o han sido aprobadas, o temporalmente aprobadas, o actuadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, como se indica a continuación:

4.1 Acidificantes y reguladores del pH

Dosis máxima utilizable

- |  |  |            |
|--|--|------------|
| 1) Acido cítrico   | } En cantidad suficiente para mantener el pH entre 2,8 - 3,5                             | } Aprobada |
| 2) Acido málico  |  |            |
| 3) Acido láctico   |  |            |
| 4) Acido L-tartárico   | } Acido L-tartárico y ácido fumárico, y sus sales expresados como el ácido, 3 000 mg/kg. |            |
| 5) Acido fumárico  |  |            |
| 6) Sales de sodio, potasio o calcio de cualquiera de los ácidos enumerados en 1) a 5). |  |            |
| 7) Carbonatos de sodio y potasio   |  |            |
| 8) Bicarbonatos de sodio y potasio   |  |            |

4.2 Antiespumantes

- |  |   |
|--|---|
| Mono- y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles | } No más de la necesaria para inhibir la formación de espuma (Aprobada) |
| Dimetilpolisiloxano  |   |

4.3 Espesante

Pectina (no amidada) - Limitada por las prácticas de fabricación correctas - Aprobada  
Pectina (amidada) - 0,5% en peso - Pendiente de sanción.

4.4 Colorantes

- |  |  |
|--|--|
| Caramelo   | Limitada por las Prácticas de fabricación correctas (Aprobada) |
| Caramelo (elaborado según el procedimiento del amoníaco) |  |
| Amarillo Ocaso FCF                                       | 200 mg/kg (Sanción aplazada).                                  |
| <u>En mermelada de lima únicamente</u>                   |  |
| Tartrazina   | } 100 mg/kg (solos o en combinación) (Sanción aplazada).       |
| Verde para lana BS (Verde "S")                           |  |

4.5 Sustancias conservadoras

- |  |   |
|--|---|
| Acido sórbico y sorbato potásico                     | } 250 mg/kg (solos o en combinación) (Aprobada) |
| Dióxido de azufre (arrestado de las materias primas) |   |

4.6 Aromas

Esencias naturales de frutos cítricos Limitada por las prácticas de fabricación correctas (Aprobada)

4.7 Antioxidantes

Acido L-ascórbico 500 mg/kg (Aprobada)

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva, recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).

5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias objetables.

- 5.3 Cuando se ensaye por métodos apropiados de toma de muestra y examen, el producto:
- a) deberá estar libre de microorganismos capaces de desarrollo bajo condiciones normales de almacenamiento; y
  - b) no deberá contener ninguna sustancia originada a partir de microorganismos en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud.

## 6. PESOS Y MEDIDAS

### 6.1 Llenado de los recipientes

El recipiente deberá llenarse bien con el producto. Cuando el producto se envase en recipientes rígidos, no deberá ocupar menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente, cuando está completamente lleno.

#### 6.1.1 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfacen los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 6.1, se considerarán como "defectuosos".

#### 6.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1, cuando el número de "defectuosos" no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, CAC/RM 42-1969.

## 7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma Generale Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 Nombre del alimento

- 7.1.1 El nombre del producto deberá ser "Mermelada".
- 7.1.2 Cuando el producto no se haya preparado exclusivamente con naranja, la designación deberá incluir los frutos agrios que hayan servido para preparar el producto, salvo, no obstante, que esto no será necesario cuando la proporción de frutos agrios distintos de naranjas no exceda del 10% en peso del contenido de fruta.
- 7.1.3 Salvo en cuanto se dispone en 7.1.2, cuando el producto se prepare con dos o más frutos agrios, la designación deberá incluir cada uno de los frutos agrios presentes, enumerados en orden de su preponderancia.
- 7.1.4 El nombre del producto podrá incluir el nombre de la variedad de fruto agrio (p.ej. "Valencia Orange Marmelade").
- 7.1.5 El producto podrá denominarse de acuerdo con la cantidad y tipo de piel presente, según sea la costumbre en el país en que se venda.

### 7.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta la lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, CAC/RS 1-1969.

- 7.2.2 Si se añade ácido ascórbico para conservar el color, deberá declararse su presencia en la lista de ingredientes de este modo:

"Acido ascórbico añadido como antioxidante".

### 7.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en peso en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medidas, según se exija en el país en que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

- (a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.
- (b) Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se realice la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude a continuación en 8.1, 8.2 y 8.4 son métodos internacionales de arbitraje y están pendientes de sanción por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, del Codex Alimentarius FAO/OMS, CAC/RM 42-1969.

8.2 Procedimientos de ensayo

8.2.1 Sólidos solubles

Los sólidos solubles deberán determinarse por el Método refractométrico, prescindiendo de todo ajuste para sólidos insolubles y ácidos, de conformidad con el método de la AOAC.

(Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, 22.019 y 31.001)

8.3 Determinación de calcio en compotas

CAC/RM 38-1970 del Codex Alimentarius FAO/OMS, que figura también en los Métodos de la AOAC-1970-32.014 a 32.016.

8.4 Método para la determinación de la capacidad de agua de los recipientes

8.4.1 Recipientes metálicos

8.4.1.1 Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin quitar o alterar la altura de la doble costura.
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior del recipiente, y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

8.4.2 Recipientes de vidrio

8.4.2.1 Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO  
PARA  
ZANAHORIAS EN CONSERVA

Devuelto al Trámite 3

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Zanahorias en conserva es el producto (a) preparado a partir de raíces limpias, sanas, de variedades de zanahoria (cultivares) conformes con las características de la especie Daucus carota L. de las que se han quitado las hojas, ápices verdes y piel; (b) envasadas con agua u otro medio líquido apropiado, azúcares, condimentos, y otros ingredientes, apropiados para el producto; y (c) tratado por el calor de modo adecuado antes o después de haberse cerrado herméticamente en un recipiente para evitar la alteración.

1.2 Tipos varietales

Puede emplearse cualquier variedad de zanahoria adecuada (cultivar).

1.3 Formas de presentación

- (a) Enteras: constituidas por zanahorias que, después de la elaboración retienen su conformación original aproximada. El diámetro mayor de las zanahorias medido en ángulos rectos con relación al eje longitudinal no debe exceder de 50 mm y la variación entre la zanahoria de ese diámetro mayor y la de diámetro menor no debe pasar de 3:1.
- (b) Pequeñas enteras: cuando unas zanahorias enteras tengan un diámetro no superior a 20 mm y una longitud no superior a 100 mm, se las podrá describir como pequeñas enteras (Baby Whole).
- (c) Mitades: zanahorias cortadas en dos por su eje longitudinal; de modo tal que se obtengan dos mitades aproximadamente iguales.
- (d) Cuartos: zanahorias cortadas en cuatro secciones aproximadamente iguales mediante dos cortes en ángulo recto según el eje longitudinal.
- (e) Cortadas longitudinalmente: constituidas por zanahorias que se han cortado longitudinalmente en cuatro o más piezas de tamaño aproximadamente igual. No menos de 20 mm de longitud y anchura mayor de 5 mm medido en la anchura máxima.
- (f) Rodajas o anillos: constituidas por zanahorias cortada en ángulos rectos con relación al eje longitudinal en anillos que tienen un espesor máximo de 10 mm y un diámetro máximo de 50 mm.
- (g) Cubos: constituidos por zanahorias cortadas con aristas no mayores de 12,5 mm.
- (h) Julienne, French Style, o Shoestring: constituidas por zanahorias cortadas longitudinalmente en tiras. La sección transversal no debe exceder de 5 mm (medida en el lado más largo de la sección transversal).
- (i) Doble cubo: secciones de zanahorias cortadas en unidades uniformes que tienen una sección transversal cuadrada y cuya dimensión más larga es aproximadamente doble de la dimensión más corta. La dimensión más corta no debe exceder de 12,5 mm.
- (j) Trozos o piezas: zanahorias enteras cortadas transversalmente en secciones que tienen un espesor mayor de 10 mm o zanahorias enteras que están partidas en mitades y cortadas luego transversalmente en secciones o secciones de zanahorias que pueden ser de forma y tamaño irregulares y que son más anchas que el anillo o el cubo doble.
- (k) Secciones: secciones de zanahorias enteras de una longitud no superior a 40 mm y un diámetro inferior o igual a 23 mm.

1.3.1 Tolerancias para las formas de presentación

Un 25%, como máximo, del peso escurrido neto podrá apartarse 5 mm, como máximo, de la longitud prescrita, y un 10%, como máximo, del peso escurrido neto puede apartarse como máximo 10 mm de la longitud prescrita, quedando entendido que estas tolerancias se aplican a 1.3 (k).

En cuanto a todas las demás formas de presentación mencionadas en 1.3, el 10% del número de unidades podrá exceder de la dimensión máxima.

1.4 Tipos de cobertura

- (a) "Envasado líquido" cuando se emplea un medio líquido; o
- (b) "Envasado en vacío" o "Cobertura en vacío", si el medio de cobertura líquido no excede de 20 por ciento del peso neto total del producto y el recipiente se cierra bajo condiciones que crean un elevado vacío en el recipiente.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Zanahorias y medios de cobertura líquidos apropiados para el producto.

2.1.1 Ingredientes facultativos

- (a) Sal
- (b) Sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco, fructosa y jarabe de fructosa.
- (c) Hierbas aromáticas y especias; stock o zumo de hortalizas y hierbas aromáticas (lechuga, cebollas, etc.); aderezos compuestos de una o más hortalizas (lechuga, cebollas; piezas de pimientos verdes o colorados, o mezclas de ambos) hasta un máximo de 15% del total del ingrediente vegetal escurrido;
- (d) Mantequilla, margarina, u otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles. Si se anade mantequilla o margarina, esa mantequilla o margarina no debe ser menor de 3% del producto final (contenido total).
- (e) Almidones - naturales (nativos), física o enzimáticamente modificados - únicamente cuando la mantequilla o los otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles son ingredientes.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El color del producto deberá ser el normal para el tipo de color. El medio de cobertura líquido deberá estar prácticamente claro (excepto que pueda estar afectado por otros ingredientes) y únicamente podrá haber una cantidad muy pequeña de sedimento o partes de zanahorias.

2.2.2 Sabor

Las zanahorias en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto.

2.2.3 Textura

Las zanahorias deberán estar razonablemente libres de unidades que sean demasiado fibrosas o duras.

2.2.4 Defectos y tolerancias

Las zanahorias en conserva deberán estar razonablemente exentas de defectos y no deberán exceder de los límites que se indican a continuación con respecto a los distintos defectos.

2.2.4.1 Materiales vegetales extraños

(Consistentes en hojas o materiales vegetales de la planta de la zanahoria u otros materiales vegetales inocuos, no añadidos deliberadamente como ingredientes).

Tolerancia - 1 pieza por cada 1 000 gramos, basada en el contenido total de todos los recipientes de la muestra (esto es, promedio de la muestra).

2.2.4.2 Otros defectos - los defectos que no sean materiales vegetales extraños deberán ajustarse a las limitaciones que se indican en el Cuadro I y en el Cuadro II en relación con las distintas formas de presentación. Los tamaños unitarios de muestra correspondientes a "Otros defectos" son los siguientes:

- 1) Enteras y Pequeñas enteras - 40 unidades
- 2) Mitades, Cuartos, Cortadas longitudinalmente, Trozos, Secciones - 80 unidades.
- 3) Cubos, Dobles cubos, Julienne, Radajas o anillos - 400 gramos.

2.2.4.2. (Cont.)

CUADRO I

Enteras, Pequeñas enteras, Mitades, Cuartos, Cortadas longitudinalmente, Trozos, Secciones

DEFECTO	GATEGORIA		
	<u>Poco importante</u>	<u>Importante</u>	<u>Grave</u>
a) Macas - partes de color anormal o con manchas			
— hasta 30 mm <sup>2</sup>	x		
— de 30 a 200 m <sup>2</sup>		x	
— 200 mm <sup>2</sup> , o cualquier parte muy oscura o negra de más de 30 mm <sup>2</sup>			x
b) Daños mecánicos - producidos por roce o magullamiento durante el envasado			
— ligeramente rozadas	x		
— magullados o rotas o agrietadas		x	
c) Deformaciones - de formaciones anormales o grietas de crecimiento			
— ligeramente deformadas	x		
— materialmente deformadas		x	
d) Sin pelar - parcialmente sin pelar			
— ligeramente defectuosas	x		
— materialmente defectuosas		x	
e) Fibrosas - unidades que son duras o leñosas debido al desarrollo de fibras			
— ligeramente defectuosas	x		
— materialmente defectuosas		x	
— gravemente defectuosas (leñosas)			x
f) Verdes - unidades con ápices verdes, salvo el "Paris Type"			
— ligeramente defectuosas	x		
— materialmente defectuosas		x	

Tolerancias para los defectos (número máximo permitido)

Mitades, Cuartos, Cortadas longitudinalmente, Trozos, Secciones

Muestra de 80 unidades - Total de todos los defectos: 13 por unidad de muestra, a condición de que no haya más de 10 que sean importantes y graves combinados y de que no haya más de 1 grave.

Enteras y Pequeñas enteras

Muestra de 40 unidades - Total de todos los defectos: 13 por unidad de muestra, a condición de que no haya más de 5 que sean importantes y graves combinados y de que no haya más de 1 grave.



4.2 Endurecedores

Cloruro cálcico  
Lactato cálcico  
Gluconato cálcico

Dosis máxima

350 mg/kg en total  
calculados como Ca en  
el producto final

) Aprobada

4.3 Espesantes

4.3.1 Almidones modificados

Almidones tratados por ácidos  
Almidones tratados por álcalis  
Almidones blanqueados  
Dialmidón, fosfato 1/  
Dialmidón fosfato, fosfatado  
Monoalmidón fosfato  
Acetato de almidón  
Hidroxiopropialmidón  
Dialmidón, adipato, acetilado  
Dialmidón glicerol, hidroxipropilo  
Sodio succinato de almidón  
Dialmidón fosfato, acetilado  
Dialmidón glicerol, acetilado  
Dialmidón glicerol  
Almidones oxidados  
Dialmidón fosfato, hidroxipropilo

10 g/kg, solos o en  
combinación, utilizables  
únicamente cuando se  
empleen mantequilla u  
otros aceites o grasas  
vegetales o animales  
comestibles como  
ingredientes en un  
"envasado con salsa"

) Aprobada

) Aprobada temporalmente  
Sanción aplazada

4.3.2 Gomas vegetales

Goma arábiga  
Carragenano  
Furcellarano  
Goma guar  
  
Goma tragacanto  
Goma de garrofn

) Aprobada

) Sanción aplazada, en  
espera de una  
evaluación toxicoló-  
gica del CMEAA

4.3.3 Alginatos

Alginato amoníaco  
Alginato cálcico  
Alginato potásico  
Alginato sódico  
Alginato de propilenglicol

) Aprobada

4.3.4 Pectinas (amidadas y no amidadas)

) Aprobada

1/ Se han reunido los dialmidones tratados con metafosfato sódico y con oxiclóruo de fósforo en la designación "Dialmidón, fosfato".

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:
  - (a) estará exento de los microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
  - (b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.
- 5.4 El producto habrá recibido en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de Clostridium botulinum.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán estar bien llenos con zanahorias y, el producto, excepto para zanahorias "envasadas en vacío" (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

6.1.1.1 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 6.1.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los planes de toma de muestras para los alimentos preevansados, CAC/RM 42-1969.

6.2.1 Peso escurrido mínimo

6.2.1.1 El peso escurrido del producto, salvo en los envasados con salsa, no deberá ser menor de:

<u>Forma de presentación</u>	<u>Recipientes de 850 ml o menos</u>	<u>Recipientes de más de 850 ml</u>
Enteras, Pequeñas enteras y Cortadas longitudinalmente	55	60
Cubos, Dobles cubos	60	65
Julienne	53	60
Cuartos, Trozos (Piezas), Rodajas (Anillos)	58	60
Secciones	62	65

6.2.1.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido promedio de todos los recipientes examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

7. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto deberá ser "Zanahorias".

7.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá incluirse la forma de presentación según cada caso particular: "Enteras", "Cortadas longitudinalmente", "Dedos", "Anillos", "Cubos", "Julienne", "French Style", "Shoestring", "Doble cubo", "Trozos gruesos", "Piezas", "Rodajas", "Secciones", "Mitades", "Cuartos".

7.1.3 El nombre del producto puede incluir la variedad o tipo de las zanahorias empleadas.

7.1.4 Una declaración de toda salsa especial y/o condimento que caracteriza al producto, por ejemplo, "Con X" o "En X", cuando proceda. Si se emplea margarina, la declaración será "En salsa de margarina". Si la declaración es "Con (o "En") salsa de mantequilla", la grasa utilizada deberá ser únicamente de mantequilla.

7.1.5 Si las zanahorias en conserva se envasan en vacío, deberá declararse esta circunstancia en la etiqueta, indicando "envasadas en vacío", o "cobertura en vacío".

7.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2 (c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, con la excepción de que no es preciso declarar el agua.

7.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en peso en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según se exija por el país en que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

(a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.

(b) Cuando el producto se somete a elaboración en un segundo país que cambia su naturaleza, el país en que se realiza la elaboración debe considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, ANALISIS Y EXAMEN

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude, a continuación, son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos indicados en 8.1, 8.2 y 8.3 han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, del Codex Alimentarius CAC/RM 42-1969.

8.2 Determinación de peso escurrido

De acuerdo con el método FAO/OMS Codex Alimentarius (Método FAO/OMS del Codex Alimentarius para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas, CAC/RM 36-1970, Determinación de peso escurrido - Método I).

Los resultados se expresan como % m/m calculados sobre la base de la masa de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno.

8.3 Método para la determinación de la capacidad de agua de los recipientes

8.3.1 Recipientes metálicos

8.3.1.1 Procedimiento

- (1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- (2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin remover o alterar la altura de la doble costura.
- (3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- (4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

8.3.2 Recipientes de vidrio

8.3.2.1 Procedimiento

- (1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- (2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.
- (3) Llenar el recipiente con agua destilada a 20°C hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- (4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

OTROS PRODUCTOS DE COMPOTA NO COMPRENDIDOS EN EL ACTUAL PROYECTO DE NORMA

A. SUIZA

La delegación de Suiza propuso que, a efectos del Codex, se debía establecer una tercera categoría, que contuviera más de un 50% de frutas, en peso, y no menos del 50% de sólidos solubles totales en el producto final.

Debido al gran contenido de fruta, no es posible alcanzar el gran contenido de sólidos solubles de la llamada compota tradicional sino eliminar una cantidad excesiva del contenido de fruta. Con la excepción de la cifra correspondiente a los sólidos solubles del producto final, se aplican todos los demás requisitos del Proyecto de Norma General para Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas.

B. PAISES BAJOS

Composición neerlandesa "Halvajam"

1. Fruta: igual o superior al 50%
2. Azúcares: igual o inferior al 30%
3. Sustancias conservadoras: hasta un 0,03%  
esto es, ácido sórbico hasta un 0,02%  
SO<sub>2</sub> hasta un 0,005%
4. Espesantes: hasta un 2%  
(pectina, alginato, gelatina, etc.)
5. Acidos  
ácido cítrico: hasta un 0,8%  
citrato potásico: hasta un 0,35%  
fosfato cálcico: hasta un 0,07%
6. Colorantes  
en la compota de fresa sólo se autorizan los colorantes hasta un 0,05%.

En resumen:

1. fruta: 50%
2. azúcares: 30%
3. se autorizan las sustancias conservadoras
4. espesantes: 2%
5. ácidos:  
ácido cítrico: hasta un 0,8%  
fosfato cálcico: hasta un 0,07%
6. colorantes: únicamente en la compota de fresa.

C. DINAMARCA

Sugerencia danesa relativa a la "compota" danesa

Se adopta el sistema de dos categorías, incluidos los límites de frutas, tal como figura en el proyecto relativo a la compota tradicional.

El límite superior correspondiente a los sólidos solubles debería ser de 60 ó 65%. Sin límite inferior para los sólidos solubles.

En el nombre de los productos debería figurar la palabra "compota".

La categoría superior debería llevar la palabra adicional "Extra".

Debería autorizarse el empleo de sustancias conservadoras.

Los productos deberán llevar la declaración del contenido de frutas y de sólidos solubles.