

comisión 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 78/20

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
12º período de sesiones, 1978
INFORME DEL 13º PERIODO DE SESIONES
DEL COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
Washington, D.C., 9-13 mayo 1977

INTRODUCCION

1. El 13º período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se celebró en Washington, D.C., del 9 al 13 de mayo de 1977, por invitación del Gobierno de los Estados Unidos de América, bajo la presidencia del Dr. Floyd F. Hedlund (EE.UU.). Asistieron delegaciones gubernamentales de 22 países y observadores de 2 organizaciones internacionales. En el Apéndice I de este informe figura la lista de participantes, incluso los funcionarios de la FAO.

APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL

2. El programa provisional fue aprobado sin ninguna modificación en el orden de los temas.

CUESTIONES DIMANANTES DE LAS REUNIONES DEL CODEX CELEBRADAS DESPUES DEL 12º PERIODO DE SESIONES DEL COMITE

DISPOSICION GENERAL SOBRE FORMAS DE PRESENTACION

3. El Comité, en su 11º período de sesiones, tuvo ocasión de examinar una propuesta presentada por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y el Grupo Mixto CEPE/CODEX de Expertos en Alimentos Congelados Rápidamente, con respecto a una disposición general sobre formas de presentación. Esta disposición permitía que las nuevas formas de presentación no identificadas concretamente en las distintas normas pudieran comercializarse con el nombre del producto respectivo. La Comisión convino en que los Comités que se ocupaban de los diversos productos podían incluir, en las normas correspondientes, la referida disposición general, pero que la inclusión se decidiría teniendo en cuenta la situación de cada producto en particular (véase el párrafo 275, ALINORM 76/44).

4. El Comité tomó nota de las conclusiones de la Comisión y decidió que se debía pedir a los distintos gobiernos que considerasen la disposición general propuesta para las formas de presentación, al tratarse de las diversas normas para las frutas y hortalizas elaboradas, en el Trámite 9 del Procedimiento del Codex. Se convino en que esta cuestión se examinase de nuevo en el siguiente período de sesiones, a la luz de los comentarios formulados por los gobiernos. Se pidió a la Secretaría que, de ser necesario, incluyese tal información en una nota circular a fin de que los gobiernos pudiesen tomar en consideración la disposición general sobre formas de presentación y cualesquiera cambios consiguientes en las disposiciones sobre etiquetado, en las normas que se encuentren en el Trámite 9.

Contaminantes

5. El Comité advirtió que la Comisión y el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios habían indicado la necesidad de que se examinase con mayor detención la cuestión de los contaminantes de los alimentos (párrafos 251-253, ALINORM 76/44). Pidió a los distintos gobiernos que enviasen datos sobre las concentraciones de estaño y de otros contaminantes en las frutas y hortalizas elaboradas, basándose en las distintas disposiciones que, en relación con tales contaminantes, podían formularse y luego someterse a la consideración del expresado Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para que éste las apruebe.

w/k7738

Mezclas de frutas en conserva

6. El Comité tomó nota de que la cuestión relativa al establecimiento de una norma para el cóctel de frutas de tipo europeo se había suscitado en el 11º período de sesiones de la Comisión y de que el Comité Coordinador para Europa examinaría tal cuestión en su próximo período de sesiones, en junio de 1977 (párrafo 234, ALINORM 76/44). Convino en que los gobiernos que desearan proponer normas para las distintas mezclas de frutas que se ofrecen en el mercado mundial, distintas del cóctel de frutas en conserva, debían indicarlo concretamente, en relación con la labor futura.

Aditivos en las normas en el Trámite 9

7. El Comité tomó nota de que algunas disposiciones relativas a aditivos alimentarios en las normas en el Trámite 8, que habían sido presentadas a la consideración de la Comisión en su último período de sesiones, no habían sido examinadas todavía por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, y de que, por esta razón, la comunicación de dichas normas a los gobiernos para su aceptación, se había aplazado hasta que se llevase a cabo el 11º período de sesiones del referido Comité (párrafos 239, 241, 245 y 248, ALINORM 76/44).

8. La delegación de los Estados Unidos señaló a la atención del Comité un error existente en la Sección 4 de la Norma Internacional Recomendada para el Maíz Dulce en Conserva (CAC/RS 18-1969, Nota 2 sobre espesantes en las Secciones 4.3, 4.4 y 4.5). En opinión de dicha delegación se había cometido un error al restringir el uso de espesantes a la presentación en grano entero con una cantidad de mantequilla como ingrediente, debiendo permitirse tal uso, como en el caso del almidón nativo modificado físicamente y del almidón tratado con enzimas, también en el caso del maíz presentado en forma de crema (véase la Sección 3.1.5 de la Norma). El Comité estimó que la Nota 2 era errónea y que había que emitirse el corrigendum respectivo. Se aprobó el siguiente texto para dicha Nota: "Puede usarse en el caso del maíz presentado en forma de crema o el maíz en grano entero, cuando se ha empleado mantequilla como ingrediente".

Cuestiones dimanantes del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

9. El Comité tomó nota de que las secciones relativas al etiquetado, en lo que concierne a las normas sometidas a la consideración de la Comisión, en el Trámite 8, durante el último período de sesiones, habían sido aceptadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

ENMIENDA PROPUESTA A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA LOS MELOCOTONES (DURAZNOS) EN CONSERVA EN EL TRAMITE 4

10. El Comité tuvo ante sí las enmiendas que habían propuesto los Estados Unidos de América a la norma indicada más arriba y los comentarios formulados al respecto por algunos gobiernos (CX/PFV 77/2 y Add. 1). Advirtió que la intención de dichas enmiendas era lograr que la norma establecida para los melocotones (duraznos) en conserva coincidiera con otras normas para las frutas y hortalizas elaboradas, en el Trámite 9 del Procedimiento del Codex.

11. Se suscitó la cuestión de si podía permitirse que se agregaran el zumo (jugo) de frutas concentrado, el zumo (jugo) de frutas reconstituido y los néctares (pulposos y claros) de frutas. Después del correspondiente debate, el Comité convino en que el término "zumo (jugo) de frutas" comprendía el zumo (jugo) de frutas reconstituido a partir del producto concentrado y que, por ello, se permitía la adición de zumos (jugos) concentrados y el uso de concentrados. En lo que respecta a los néctares claros, se advirtió que las disposiciones referentes a la adición de azúcares, agua y zumos de frutas, hacían posible la inclusión de esos néctares, aun cuando la norma no lo especificaba concretamente. No ocurría lo mismo al tratarse del uso de néctares pulposos o de pulpa de frutas y, al respecto, el Comité estimó que la adición de estos ingredientes era una cuestión general que afectaba a muchas de las normas para frutas elaboradas.

12. Las delegaciones del Canadá, Australia y México consideraron que la Sección 6.1.4.1 de las enmiendas propuestas daría a los consumidores una información errónea respecto a la verdadera naturaleza del medio de cobertura, ya que esta sección estipulaba que un material constituido por una mezcla de zumo de fruta y agua (en la cual predominaba esta última) se declararía como "agua" sin hacer ninguna referencia al zumo de fruta. Las mencionadas delegaciones propusieron, por tanto, un cambio en dicha Sección 6.1.4.1, eliminando la referencia a zumo (jugo) de fruta o zumo (jugo) de melocotón. Otras delegaciones señalaron que el criterio original del Comité era desalentar la adición de muy pequeñas cantidades de zumos de frutas al agua para que, entonces, se pudiera afirmar que el producto contenía dichos zumos, ya que tal afirmación haría que el consumidor tuviese una idea equivocada. El Comité tomó nota de que la Sección 6.1.4.1, tal

está redactada, era común a varias normas, en el Trámite 9, y que esta cuestión se examinaría en el futuro como un tema general. La delegación del Japón propuso que en la sección de etiquetado se incluyera una disposición referente a la fecha de producción y a la identificación del lote.

13. El Comité aprobó, sin ningún cambio, las enmiendas propuestas por los Estados Unidos y decidió someterlas a la consideración de la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento del Codex. Como la finalidad de tales enmiendas era sólo la de uniformar la norma establecida para los melocotones (duraznos) en conserva con otras normas en el Trámite 9, el Comité decidió pedir a la Comisión que omitiera los Trámites 6 y 7 del Procedimiento del Codex. Se convino en volver a examinar las cuestiones generales indicadas más arriba en el siguiente período de sesiones, a la luz de los comentarios formulados por los gobiernos.

PROYECTO DE NORMA PARA ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES

14. El Comité tuvo ante sí el proyecto de norma indicado más arriba y contenido en el Apéndice III, ALINORM 76/20, y los comentarios formulados por los gobiernos en el documento CX/PFV 77/3. En los párrafos siguientes se resumen los debates sobre las diversas cuestiones que se plantearon al examinar esta norma. Las enmiendas aprobadas con respecto al Proyecto de Norma para Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva se han incorporado a la norma que figura en el Apéndice III del presente informe.

Sección 1.2

15. El Comité tomó nota de que la pulpa de anacardo, el puré de guayaba y la pulpa de granadilla deberían pasar por el tamiz durante la determinación del peso escurrido. Por esta razón, no sería posible aplicar los requisitos respecto a la proporción mínima y máxima de las respectivas cantidades de frutas. El Comité examinó algunas de las soluciones posibles como, por ejemplo, la omisión de los porcentajes mínimos y máximos para esos ingredientes, o bien la aplicación de los porcentajes en términos de la cantidad de fruta utilizada. La delegación de Suiza, apoyada por otras delegaciones, indicó que no era apropiado incluir en las normas del Codex disposiciones que habían de aplicarse en la fábrica o cuya verificación no podía efectuarse a base del producto acabado. El Comité estuvo de acuerdo en que los tres ingredientes de fruta mencionados más arriba debían enumerarse en una sección separada y que los porcentajes que se declarasen para la proporción de fruta debían tener un carácter indicativo pero no obligatorio, hasta que se dispusiera de un método de análisis.

16. A propuesta de Australia, el Comité convino en que se incluyeran los melocotones (fragmentos, cubos o rodajas) en la lista de frutas facultativas.

Secciones 2.3 y 3

17. Como los edulcorantes nutritivos quedaban comprendidos en la Sección 2.2 de la norma y los aromatizantes estaban incluidos en la definición de sabor "natural" o de "idéntica naturaleza" y considerados como aditivos alimentarios dentro del Codex, el Comité decidió eliminar esta sección. Se formuló la correspondiente enmienda para la sección sobre los referidos aditivos alimentarios. La delegación de Polonia expresó el deseo de que se hiciera constar su reserva acerca del uso de colorantes artificiales en la preparación del producto.

Sección 4

18. En lo que concierne a la disposición sobre el estaño, la delegación de Polonia opinó que sería suficiente una concentración de 150 mg/kg. El Comité advirtió que el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios no había podido todavía efectuar una evaluación segura en relación con el estaño, debido a la falta de una adecuada información de carácter toxicológico. Como no se disponía de una información más definida respecto a las concentraciones de estaño en relación con el movimiento de este producto en el ámbito comercial, el Comité confirmó que la máxima concentración de 250 mg/kg era la mejor que había podido establecerse por ahora con respecto al límite de la concentración de estaño en la ensalada de frutas tropicales en conserva.

Sección 7

19. En cuanto a la Sección 7.1.2, que se refiere al nombre del producto con un medio de cobertura constituido principalmente por agua y zumo de frutas, se hicieron observaciones análogas a las formuladas en el caso de los melocotones en conserva (véase el párrafo 12). Se objetó la expresión "artificialmente coloreadas de rojo y artificialmente aromatizadas" que aparece en la Sección 7.2.2, porque tal expresión daba la idea de que se habían agregado colores y sabores artificiales. Se indicó, además, que las guindas marascas, vendidas como tales, no requerían ninguna declaración respecto a

sabor y color. El Comité estimó que esta sección daba la idea de que las cerezas habían sido tratadas con sustancias colorantes o aromatizantes para darles un color y un sabor que no eran los originales. Se decidió no hacer ningún cambio en esta sección.

20. La delegación del Japón expresó la opinión de que debía existir una disposición en la que se requiriese la declaración del peso escurrido, en tanto que las delegaciones del Canadá y de México estimaron que el contenido neto debía declararse por volumen y no por peso. Atendiendo a una sugerencia de la delegación de Suiza, el Comité decidió incluir una disposición referente a la identificación del lote. Examinó, además, la conveniencia de suprimir la Sección 7.5(b), pero advirtió que era posible elaborar este producto en un segundo país reenvasándolo y recombinándolo con otros ingredientes facultativos en lo que concierne a frutas. Por esta razón, se consideró que dicha Sección 7.5(b) era aplicable.

21. El Comité examinó la cuestión referente a la indicación de la fecha. Tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos estaba formulando directrices sobre este asunto para los diversos Comités del Codex que se ocupan de los distintos productos. Aunque no se encontraba en condiciones de pronunciarse en forma definitiva sobre esta cuestión, estimo que, probablemente, no había necesidad de incluir una disposición referente a la fecha con respecto a este producto. Por lo demás, se hizo notar que la necesidad de declarar la fecha dependía de la forma de envase. La delegación de Nigeria indicó, asimismo, que sería difícil declarar una fecha de durabilidad mínima al tratarse de un producto con muchos componentes, como en el caso de la ensalada de frutas tropicales en conserva. Hubo diferencias de opinión en las distintas delegaciones acerca de la necesidad de indicar la fecha, en una forma u otra. La delegación de Nigeria hizo hincapié en la importancia de la declaración de la fecha para impedir la venta de alimentos que, debido a un almacenamiento excesivo, se habían convertido en alimentos de calidad inferior. El Comité convino en que la cuestión de la declaración de la fecha debía examinarse como tema general en un futuro período de sesiones.

Estado de la Norma

22. El Comité acordó adelantar el proyecto de norma para ensalada de frutas tropicales, en su forma enmendada (véase el Apéndice III), al Trámite 8 del Procedimiento del Codex, para someterlo a la consideración de la Comisión.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTA PARA LOS PEPINOS ENCURTIDOS EN CONSERVA

23. El Comité tuvo a la vista el indicado proyecto de norma que figura en el Apéndice V de ALINORM 76/20A y además, los correspondientes comentarios de los gobiernos. La delegación de Polonia, que actuó como Relator de la Norma, presentó algunos de los comentarios formulados por los gobiernos. En los siguientes párrafos se hace un resumen de los debates del Comité sobre las diversas secciones de la norma. La norma, tal como quedó enmendada, figura en el Apéndice IV de este informe.

Sección 1. AMBITO DE APLICACION

24. Algunas delegaciones estimaron que esta sección era demasiado detallada y que contenía datos que podían incluirse, con más propiedad, en la sección que trata de la descripción. El Comité hizo varios cambios de redacción en la referida sección y convino, además, en que se incluyesen los pepinos fermentados en condiciones controladas.

Sección 2. DESCRIPCION

25. El Comité introdujo algunas enmiendas a esta sección, como consecuencia de los cambios hechos en el ámbito de aplicación, y varias enmiendas propuestas por los gobiernos. En lo que respecta a la Sección 2.1(b), se indicó que el curado y la fermentación tenían no sólo la finalidad de conservar el producto sino la de crear el sabor característico de los pepinos en conserva. Por esta razón, era necesario hacer ciertos cambios de redacción en la sección.

Sección 2.2 Sub-tipos

26. En opinión de la delegación de los Países Bajos, era necesario mencionar los pepinos encurtidos preparados con especias y con hierbas distintas del eneldo. Propuso, por tanto, que se volvieran a redactar las Secciones 2.2.3(a) y (b), a fin de que quedasen incluidos los productos preparados con el eneldo como sabor característico y también los preparados con otras hierbas y especias. El Comité expresó la opinión de que el producto preparado con eneldo tenía en el comercio importancia suficiente como para figurar en una sección separada. Se convino en reunir en una sola sección el eneldo envasado en fresco y el eneldo natural y agregar otra sección para los pepinos encurtidos preparados con otras hierbas. También se acordó combinar las secciones 2.2.3 y 2.2.4, presentando los sub-tipos en forma de cuadro.

27. El Comité estuvo de acuerdo en que se incluyesen dos sub-tipos más de pepinos encurtidos, a saber, "salados-ácidos o salados" y "desabridos". La delegación de Polonia opinó que ciertos productos salados como, por ejemplo, los pepinillos salados tenían que desalinizarse antes de consumirse y que, por tanto, no debían incluirse en la norma. El Comité advirtió que los pepinos encurtidos de los tipos "agri-salados y salados" se vendían para el consumo directo en muchos países. La delegación de los Países Bajos consideró que la disposición referente a un mínimo de 0,7% para la acidez total no resultaba suficiente para caracterizar al sub-tipo "ácido" del producto y propuso que la cifra se elevase al 1% para el producto curado y a 1,5% para el producto fresco. Después de algún debate sobre este punto, el Comité decidió no cambiar el mínimo de 0,7% para los dos sub-tipos. La delegación de los Países Bajos reservó su posición con respecto a esta cuestión.

Sección 2.3 Formas de presentación

28. Se tomó nota de que los pepinos encurtidos se clasificaban de acuerdo con el diámetro pero no con la longitud y, por esta razón, el Comité convino en eliminar la referencia al requisito relativo a longitud máxima. La delegación de Polonia se opuso a esta supresión. La delegación de los Estados Unidos indicó que existía una relación constante de 1:2,5 entre la anchura y la longitud de los pepinos, aunque el Comité fue informado de que los resultados de estudios hechos en Noruega indicaban que, en ese país, la relación era de 1:3. La delegación de Noruega se declaró en favor de que, en el caso de los pepinillos, se retuviese el diámetro máximo de 30 mm.

29. El Comité tomó nota de que en algunos países se utilizaban envases grandes, cuya capacidad era de un galón, que equivalía aproximadamente a cuatro litros, para la venta de pepinos. Para incluir estos envases convino en que la capacidad de los recipientes se aumentase de tres kilogramos a cuatro litros en la Sección 2.3(a). La delegación de Polonia se opuso a esta modificación.

30. A propuesta de la delegación de Suiza, el Comité accedió a que se incluyera una disposición general respecto a las formas de presentación y a que se incluyera, además, la enmienda correspondiente en la sección de etiquetado. Se tomó nota de que la presentación del producto en forma de pepinos encurtidos "cortados", propuesta por la delegación de los Estados Unidos quedaría incluida en esta disposición general.

Sección 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

31. El Comité accedió a redactar de nuevo la Sección 3.1 a fin de que quedasen excluidas las sustancias consideradas como aditivos alimentarios. Convino, además, en que en la nueva redacción no se hiciese ninguna distinción entre ingredientes básicos e ingredientes facultativos. También accedió a que en el caso de los encurtidos en mostaza, la cantidad de ingredientes de frutas y hortalizas podía llegar a un máximo de 30% del peso total del producto. Se suscitó la cuestión de si las patatas quedaban incluidas en el término de "vegetales" en lo que respecta a la finalidad de esta norma.

Sección 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sección (a) - Solubilizantes y dispersantes

32. Al examinar la necesidad de utilizar, desde el punto de vista tecnológico, el Polisorbato 80, el Comité fue informado de que, aunque esta sustancia solubilizante venía arrastrada por las sustancias aromatizantes, ejercía una función propia en el producto final al dispersar ciertos ingredientes como, por ejemplo, los aceites esenciales. A propuesta de los Estados Unidos, el Comité decidió incluir en esta sección, como dispersantes, algunas gomas vegetales, los alginatos y el carrageno.

Sección (b) Endurecedores

33. El Comité convino en que se incluyeran tres nuevos endurecedores en esta sección. Se tomó nota de que estas sustancias se agregaban al medio de cobertura y de que el aluminio y el calcio reaccionaban en la presencia de los componentes de los pepinos.

Sección (c) Sustancias conservadoras

34. La delegación de Suiza estimó que el dióxido de azufre debía suprimirse en esta sección, ya que aquél venía arrastrado por los ingredientes vegetales y, por tanto, quedaba incluido en el principio de transferencia del Codex para el uso de aditivos alimentarios. El Comité decidió no omitir esta disposición. A propuesta de los Estados Unidos, el Comité convino en que se incluyera en esta sección el ácido ascórbico y sus sales. La delegación del Japón juzgó innecesario el uso del ácido benzoico. La de los Países Bajos opinó que el uso de sustancias conservadoras sólo se justificaba en el caso de que se emplearan envases grandes.

Sección (d) Colorantes

35. Atendiendo a una propuesta de la delegación de los Estados Unidos el Comité aceptó la inclusión de otros colorantes. Las delegaciones de Polonia y de los Países Bajos expresaron sus reservas acerca del uso de colorantes en este producto.

Sección (e) Espesantes

36. En atención a una sugerencia de la delegación de los Estados Unidos, el Comité convino en que se incluyeran otros espesantes en esta sección.

Sección (f) Acidificantes

37. El Comité estuvo de acuerdo en que se incluyeran algunos ácidos orgánicos utilizados como acidificantes y enumerados previamente en la Sección de Ingredientes Facultativos. La delegación del Canadá se opuso al uso del ácido acético.

Sección (g) Aromas

38. El Comité decidió que se incluyeran los aromas naturales y los de idéntica naturaleza para tomar en cuenta a los que antes se habían incluido en la sección de Ingredientes Facultativos.

Consideraciones generales

39. El Comité se mostró de acuerdo en que la justificación del uso de los aditivos incluidos en la Sección 4 de la norma, al igual que la cuestión de los niveles máximos, debían examinarse de nuevo en el siguiente período de sesiones. Se pidió a los distintos gobiernos que enviaran datos sobre estos aditivos. La delegación de Polonia expresó su reserva general respecto al empleo de aditivos alimentarios en los casos de que este procedimiento no fuese absolutamente necesario, desde el punto de vista tecnológico.

Sección 5. CONTAMINANTES

40. La delegación de Polonia declaró que el nivel máximo de 150 mg/kg de estaño era insuficiente. A falta de una información más concreta, el Comité decidió no cambiar el nivel máximo a que se refería la propuesta de dicho país.

Sección 7.1.2 Llenado de volumen mínimo para forma de presentación entera

41. La delegación de Polonia, con el apoyo de la delegación de los Países Bajos, fue de la opinión de que la proporción fijada en 55 por ciento se reduzca a 50 por ciento. La delegación de Suiza propuso que, en el requisito de llenado mínimo, se hiciera una distinción entre los productos preparados con pepinos frescos y los preparados con pepinos curados, por ejemplo, 45 y 55, respectivamente. La delegación de los EE.UU. propuso que el llenado mínimo se expresase en la declaración del volumen del envase, con objeto de que se tenga en cuenta el espacio libre superior. El Comité estuvo de acuerdo en hacer una distinción entre los productos preparados con pepinos frescos y los preparados con pepinos curados, pero decidió colocar entre corchetes la cifra referente al primer tipo.

Sección 7.1.3 Peso escurrido mínimo para otras formas de presentación

42. A propuesta de la delegación de los EE.UU., el Comité convino en que, en lugar de la disposición referente al peso escurrido, se estableciera una disposición referente al llenado de volumen mínimo, tal como en el párrafo 41. Se pidió a dicha delegación que indicase un método de determinación de tal llenado. La Secretaría hizo una sugerencia en el sentido de que el contenido en pepinos, en términos de volumen, podía definirse como la diferencia entre la capacidad del recipiente y el volumen del líquido obtenido en la operación de escurrido, y que estos dos parámetros se podían determinar aplicando los métodos corrientes indicados en el Codex.

Sección 8.1.2

43. El Comité aceptó que, en la sección de etiquetado, se hiciera una enmienda como consecuencia de la inclusión de la disposición general sobre formas de presentación. También convino en modificar la Sección 8.1.2(b) para incluir a los pepinos preparados con ingredientes aromáticos distintos del eneldo. A pedido de la delegación del Canadá, el Comité accedió a que se permitiera la designación de "eneldo genuino" o "eneldo natural" preparado a partir de pepinos fermentados de un modo natural.

Sección 8.1.3

44. Esta sección fue suprimida por considerarse que no era apropiado especificar colores respecto a los aditivos en una declaración que era importante.

Sección 8.3 Contenido neto

45. Varias delegaciones estimaron que, además del contenido neto, era conveniente declarar el peso escurrido. La delegación de Suiza hizo hincapié en que éste era un principio general de la Comisión, en los casos en que se descartaba la mención del medio de cobertura. Este particular se ha enunciado concretamente en el párrafo 3.3(b) de la Norma Internacional para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969). La delegación del Canadá manifestó que el peso neto debía declararse tan sólo en términos de volumen. El Comité resolvió no hacer ningún cambio en la Sección 8.3.

Sección 8.4 Nombre y dirección

46. El Comité no aceptó una propuesta formulada por la delegación del Japón en el sentido de que el nombre y la dirección del fabricante se declarasen en clave, ya que se pensó que esta información era importante para el consumidor.

Sección sobre indicación de la fecha

47. En relación con la indicación de la fecha hubo un debate análogo al descrito en el párrafo 21, al tratarse de la ensalada de frutas tropicales, habiéndose llegado a las mismas conclusiones. En este contexto, se indicó, asimismo, que como algunos pepinos encurtidos requerían refrigeración, debía incluirse esta información en la etiqueta, junto con las correspondientes instrucciones para el consumidor.

Sección 9. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

48. El Comité decidió suprimir la disposición referente al método para determinar el peso escurrido, porque esta información había dejado de ser necesaria. Se convino en que debía formularse un método para la determinación del llenado de volumen mínimo e incluirse en esta sección (véase el párrafo 42).

Estado de la norma

49. El Comité convino en adelantar al Trámite 5 del Procedimiento del Codex el proyecto de norma propuesto para pepinos encurtidos, en su forma enmendada (véase el Apéndice IV), para someterlo a la consideración de la Comisión.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA ZANAHORIAS EN CONSERVA

50. El Comité tuvo ante sí el mencionado proyecto de norma, que aparece en el Apéndice VII de ALINORM 76/20, y los correspondientes comentarios de los gobiernos, que figuran en los documentos CX/PFV 75/7 y Addenda I y II y CX/PFV 77/6 y Addendum I. En los siguientes párrafos se resumen los debates sobre las diversas cuestiones planteadas durante el examen de esta norma. Las enmiendas aprobadas para este proyecto de norma se han incorporado a la norma presentada en el Apéndice V de este informe.

Sección 1.1 Definición del producto

51. El Comité hizo una ligera enmienda en la definición del producto, tal como se indica en la versión enmendada de la norma, con objeto de emplear el término "edulcorantes nutritivos" en lugar del término "azúcares".

Sección 1.2 Tipos varietales

52. El Comité accedió a que se incluyera en esta sección una referencia específica a la zanahoria del tipo París, junto con la definición de la misma, como lo había propuesto la delegación de Suiza en las observaciones que había presentado por escrito.

Sección 1.3 Formas de presentación

53. En lo que respecta a la sub-sección 1.3(a), se propuso la inclusión de zanahorias pequeñas enteras, con un diámetro de 20 a 30 mm. La mayoría de los miembros del Comité se declararon en favor de una cifra de 23 mm para el diámetro.

54. En cuanto a las especificaciones indicadas en la sub-sección 1.3(a), (f) y (h), a saber, "cortadas longitudinalmente", "rodajas o anillos" y "Julienne, French Style o Shoestring", el Comité aceptó que se incluyeran las zanahorias que habían sido cortadas longitudinalmente, en forma recta o acanalada. En la sub-sección 1.3(k), el Comité cambió la designación de "cortadas" a fin de que, en su lugar, se leyera "dedos" y modificó, a este respecto, la definición, tal como aparece en la versión revisada de la norma. El Comité consideró que, en el caso de este producto, era conveniente incluir una disposición que se refiriese a "otras formas de presentación", según se indica en la mencionada versión revisada.

Sección 1.3.1 Tolerancias para las formas de presentación

55. Después de un prolongado debate, el Comité decidió que no había necesidad de conservar esta sección en el proyecto de norma.

Sección 2.1.1 Ingredientes facultativos

56. En lo que se refiere a la sub-sección 2.1.1(c), varias delegaciones estimaron que la cifra del 15 por ciento fijada como máximo del total del ingrediente vegetal escurrido era demasiado elevada. Se convino en que dicha proporción se redujera al 10 por ciento y en que se colocara esta cifra entre corchetes.

57. La delegación de Australia propuso que se añadiera la salsa de queso como otro ingrediente facultativo. El texto pertinente figura en la versión revisada de la norma, junto con la correspondiente adición en la sección de etiquetado.

Sección 2.2.1 Color

58. El Comité decidió que se enmendase esta sección para que quedara claro, más allá de toda duda, que los criterios respecto al color se aplicaban tanto al medio de cobertura como a las propias zanahorias. Juzgó que era innecesario que se conservara la segunda frase de esta sección, especialmente debido a que lo que se indica en su última parte parece que no se relaciona con el encabezado de la sección.

Sección 2.2.4.2 Otros defectos

59. El Comité convino en que la forma de presentación "Pequeñas enteras" debía ir acompañada de la expresión "mitades, cuartos, ----- dedos". Convino asimismo en que, en interés de la claridad, debía quedar bien entendido que, en la sub-sección (3), el tamaño unitario de la muestra era de 400 gramos, peso escurrido. Con respecto al Cuadro I, sub-sección (f), se decidió que, al tratarse del defecto "verdes" en las unidades con ápices verdes, este defecto figurase como poco importante en el caso de la "forma de presentación entera". También se decidió que, en cuanto a "Tolerancias para los defectos (número máximo permitido)", se incluyese la forma "pequeña entera" en el renglón en que figuran las formas "mitades, cuartos, ----- dedos", cuando se prescribe el empleo de una muestra de 80 unidades.

Sección 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

60. El Comité examinó una propuesta presentada por el Comité Técnico Internacional sobre Glutamatos, en el sentido de que se prescribiera un contenido máximo total de 0,25 por ciento de glutamato monosódico en este producto. Consideró, al respecto, que esa cifra era demasiado elevada. En cuanto al número de países que usaban el referido glutamato en la zanahoria, el Comité tomó nota de que, prescindiendo de los EE.UU., que usaban una cierta cantidad de glutamato monosódico en dicho producto, ninguna de las demás delegaciones presentes manifestó que se usara tal sustancia en las zanahorias. En vista de esta circunstancia y de que el país autor del proyecto de norma no estaba representado en este período de sesiones, el Comité decidió que, en vez de suprimir esta sección, se la conservara, más bien, entre corchetes.

61. Se suscitó la cuestión de la justificación tecnológica para el uso de endurecedores, conforme a las disposiciones de la norma. Como ninguna de las delegaciones presentes hizo comentarios sobre este asunto y como, además el país autor del proyecto de norma estaba ausente, se decidió que esta disposición apareciera entre corchetes. El Comité accedió a que se redactara de otro modo el texto referente al límite máximo fijado para los almidones modificados. La delegación del Japón propuso que se eliminaran de la lista algunos almidones modificados y algunos alginatos, basándose en que, desde el punto de vista tecnológico, no se consideraban necesarios en ese país. Se tomó nota, sin embargo, de que en diferentes países se empleaban diferentes almidones modificados y alginatos y, por ello, el Comité no hizo ningún cambio en la norma, a este respecto.

Sección 5. HIGIENE

62. La delegación de Noruega se refirió al Código de Prácticas, que se estaba elaborando en relación con los alimentos en conserva poco ácidos. El Comité juzgó que, en una etapa ulterior, cuando el código estuviera más avanzado en cuanto al procedimiento de los Trámites, quizás sería conveniente hacer una referencia al mismo en la sección relativa a higiene en la norma.

Sección 6.2.1 Peso escurrido mínimo

63. El Comité hizo algunas enmiendas de redacción en esta sección, tanto en relación con la claridad como con determinados puntos de sustancia. La sección revisada figura en la versión enmendada de la norma (véase también el párrafo 66, más abajo).

Sección 7. ETIQUETADO

64. El Comité enmendó la sub-sección 7.1.2, con objeto de que se incluyera una referencia al "corte ondulado" y una disposición respecto a "otras formas de presentación".

También se enmendó la sub-sección 7.1.3 para que en ella se hiciera referencia al "corte ondulado". Como habían ciertas dudas acerca de si el término "condimento", en la sub-sección 7.1.4, abarcaba las diversas hortalizas que figuran en la norma como ingredientes facultativos, se decidió hacer una referencia concreta a las hortalizas en esta sub-sección.

65. El Comité estimó que, al tratarse de este producto, el agua debía declararse como ingrediente. Como consecuencia de ello, se hizo la correspondiente enmienda en la sub-sección 7.2.

Sección 7.3 Contenido neto

66. La delegación del Japón propuso que se declare el peso escurrido. Aunque algunas delegaciones apoyaron esta propuesta, otras se opusieron a ella. Se hizo referencia a la disposición relativa a este particular en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Los partidarios de que se declarara el peso escurrido hicieron hincapié en que la declaración era conveniente desde el punto de vista de la protección del consumidor. Los que se oponían a ello insistían en el costo que representaba para la industria lograr que la declaración que se hiciera fuera exacta. En lo que respecta a la declaración del peso de entrada, se observó que, aunque esta medida solo podía ser aplicada en escala nacional, resultaría impracticable en el caso de una norma internacional, ya que el peso de entrada sólo podía comprobarse en el país de manufactura.

67. La delegación del Canadá propuso que el contenido neto de este producto se declare en términos de volumen, como se hacía en ese país. Se hizo referencia a la correspondiente sección de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, en relación con este asunto.

68. En lo que concierne a los párrafos 66 y 67 anteriores, se decidió que la actual disposición de la norma respecto a contenido neto debía ampliarse para que incluya una referencia al peso escurrido, tal como en la norma para setas en conserva en el Trámite 9, y que toda la sección quedara encerrada entre corchetes.

Identificación del lote

69. La delegación del Japón propuso que se incluyera en esta norma una sección referente a la identificación del lote. Se convino en que el texto que había sido aprobado en el caso del proyecto de norma para Ensalada de Frutas Tropicales se incluya en esta norma.

Indicación de la fecha

70. La delegación del Japón propuso, asimismo, que se incluya en la norma una disposición sobre indicación de la fecha. El Comité decidió no incluir tal disposición en la norma, advirtiendo que, en todo caso, aún no estaban terminadas las directrices que está elaborando el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para transmitir las a los Comités del Codex que se ocupan de los distintos productos.

Sección 8. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

71. El Comité convino en que los métodos descritos sólo debían incluirse como referencia.

Estado de la norma

72. El Comité convino en adelantar al Trámite 5 del Procedimiento del Codex el proyecto de norma propuesto para zanahorias en conserva, en su forma enmendada, para someterlo a la consideración de la Comisión.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS ALBARICOQUES SECOS

73. El Comité tuvo ante sí el indicado proyecto de norma, que aparece en el documento CX/PFV 77/7 y los respectivos comentarios de los gobiernos, incluidos en el documento CX/PFV 77/8. También tuvo a la vista el proyecto de norma elaborado por la Comisión Económica para Europa (CEE). El Comité examinó esta norma en el curso de los debates. A continuación, se ofrece un resumen de todos los debates sostenidos en torno a los diversos temas. Las enmiendas aprobadas durante el período de sesiones se han incorporado en la norma que aparece en el Apéndice VI de este informe.

74. El Comité tomó nota de la declaración de la delegación de Polonia en el sentido de que las normas europeas habían sido ya aprobadas y se estaban ensayando como recomendaciones formuladas para los albaricoques secos, dátiles, nueces de pistacho y otras frutas secas. Dicha delegación hizo hincapié en la importancia que, para el comercio internacional, tenía el hecho de que no existieran diferencias de significación entre las normas de la UNECE y las del Codex y sugirió la conveniencia de que se estableciera un Grupo UNECE/Codex de Expertos en la Normalización de las Frutas Secas.

Sección 2.3 Formas de presentación

75. Se debatió un poco la cuestión relacionada con las formas de presentación que se habían incluido en esta sección, las cuales, según la delegación de Francia, representaban productos que no correspondían a la norma. Se señaló el hecho de que existía un comercio internacional para todas las formas de presentación incluidas en la norma y que era conveniente establecer regulaciones para estos productos.

Sección 2.4 Clasificación por tamaños

76. Se observó que la norma de la CEE para albaricoques secos contenía una clasificación por tamaños a base del diámetro y a base de la relación número/500 g para los albaricoques secos, enteros y mitades, sin hueso, mientras que la norma del Codex contenía una clasificación por tamaños, a base de la relación número/kg para el producto entero y en mitades, con hueso. También se observó que existían diferencias importantes sólo en la clasificación por tamaños, al tratarse de las mitades, y, al respecto, el Comité estuvo de acuerdo en que debía hacerse un esfuerzo para reducir tales diferencias. A este fin, estableció un pequeño grupo especial de trabajo para que examinara la sección 2.4 de la norma, debiendo actuar como relator del grupo la delegación del Irán. Al presentar su informe al Comité, el grupo indicó que había podido establecer un nuevo sistema de clasificación por tamaños, en el cual las diferencias entre las normas de la CEE y las del Codex se habían reducido mucho. El Comité aprobó las recomendaciones presentadas por el grupo de trabajo.

Sección 3.2 Ingredientes facultativos

77. El Comité redactó de nuevo esta sección haciendo algunos cambios de términos e indicando que los ingredientes facultativos se referían al producto relleno (véase 2.3(c)).

Sección 3.3.1 Contenido de humedad

78. Varias delegaciones estimaron que el contenido de humedad del 15 por ciento era más bien bajo, al tratarse de los albaricoques sin sulfurar, y que tales productos eran demasiado secos para el consumo directo. Se indicó que, normalmente, estos productos se cocían antes de consumirlos y que el contenido de humedad aseguraba la estabilidad de los productos secos.

Sección 3.3.2 Requisitos generales

79. Después de los debates en torno a esta sección y de los que se relacionaban con las definiciones de los defectos y de las tolerancias respectivas, el Comité estableció un grupo especial de trabajo (véase el párrafo 76) para que redactase de nuevo estas secciones. Como resultado de las recomendaciones del grupo de trabajo y de los nuevos debates sobre las mismas, el Comité convino en que la definición de materias extrañas (3.3.3) se trasladase a la sección 3.3.2, que abarca los requisitos generales. Se acordó que las "materias extrañas" se dividieran en dos partes, la primera para que incluyera las impurezas minerales como, por ejemplo, la arena, y la otra para que abarcara ciertos elementos como, por ejemplo, las materias extrañas de origen vegetal y los desechos de insectos. Tal como en el caso de la norma para las uvas, el Comité juzgó que no era necesario establecer un límite máximo para este tipo de "materias extrañas".

Sección 3.3.3 Definición de los defectos

80. El Comité hizo algunos cambios de redacción (por ejemplo, en lugar de hongos puso moho) y, además, decidió adoptar el criterio que se aplica en la norma de la CEE, en la que se indica, por separado, un límite para el producto con moho, fermentado y dañado por los insectos. La designación de "materias extrañas" (véase el párrafo 79) se trasladó a la sección 3.3.2.

Sección 3.3.4 Tolerancias aplicables a los defectos

81. Se suscitó un debate sobre la necesidad de fijar un porcentaje total para los defectos y de determinar si la fruta sin madurar debía incluirse en dicho porcentaje. El Comité estuvo de acuerdo en que se estableciese un límite total para los defectos pero llegó a la conclusión de que no era necesario incluir en él a la fruta sin madurar.

Sección 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

82. El Comité tomó nota de que en algunos países se consideraba que el glicerol era necesario para impedir la deshidratación del producto. Varias delegaciones indicaron que el ácido sórbico no se utilizaba en sus respectivos países. Se señaló, sin embargo, que en los albaricoques importados por Europa se habían encontrado dosis hasta

de 500 mg/kg de dicho ácido. El Comité convino en que tanto el glicerol como el ácido sórbico debían seguir figurando en la norma. Atendiendo a una petición del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, el Comité propuso que se establecieran dosis máximas en el producto final. La dosis máxima de glicerol se puso entre corchetes.

83. La delegación de los Estados Unidos propuso una dosis máxima de 2 500 mg/kg de SO₂ en el producto final. Se tomó nota de que el SO₂ se utilizaba para impedir la decoloración, y, además, como sustancia conservadora. Algunas delegaciones estimaron que la dosis máxima de 2 500 mg/kg era demasiado elevada. Se advirtió, sin embargo, que el SO₂ tendía a desaparecer del producto durante el almacenamiento y, en mayores proporciones, durante la cocción. La expresada dosis máxima de 2 500 mg/kg era necesaria para quedasen incluidos los productos analizados poco tiempo después de que aparecían en el comercio. El Comité aprobó una dosis máxima de 2 000 mg/kg en el producto final.

Sección 5. HIGIENE

84. La delegación de Francia expresó sus dudas con respecto a si las disposiciones referentes a higiene no debían ser diferentes a las que figuran en las normas para frutas y hortalizas sometidas a tratamiento térmico. El Comité advirtió que había ciertas diferencias ya que, en el caso de las frutas secas, la sección relativa a la higiene se refería a una determinada Práctica del Código de Higiene para esas frutas.

Sección 7.1 Nombre del producto

85. El Comité cruzó ideas sobre si los términos "sulfurados" y "sin sulfurar" debían ser los únicos permitidos para la declaración del SO₂ y sobre si, en realidad, era necesario declarar el SO₂ como una parte del nombre del producto. Se convino en que era suficiente que el SO₂ se declarase en la lista de ingredientes, como lo requería la sección 7.2 de la norma. Por consiguiente, se suprimió la sección 7.1.3. La delegación de Noruega manifestó que el referido SO₂ debía declararse más bien como nombre específico antes que como nombre de clase, tal como lo permitía la sección 7.2.

Sección 8. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

86. El Comité estuvo de acuerdo en que se suprimiera el método 8.2.4, porque ya no era necesario. También convino en que se enmendara la sección 8.2.1 referente a la determinación de la humedad, introduciendo el método FAO/OMS de conductancia eléctrica (CAC/RM 50-1974), como método sustitutivo.

87. El Comité convino en que sería necesario idear un método de muestreo para las frutas secas.

Estado de la norma

88. El Comité acordó adelantar el proyecto de norma propuesto para los albaricoques secos, en su forma enmendada (véase el Apéndice VI de este informe) al Trámite 5 del Procedimiento del Codex, para someterlo a la consideración de la Comisión.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS DATILES

89. El Comité tuvo a la vista el indicado proyecto de norma que figura en el Apéndice VI de ALINORM 76/20A, y, además, los correspondientes comentarios de los gobiernos. La delegación del Irán (país autor del proyecto) advirtió que había redactado el mencionado proyecto en colaboración con los Estados Unidos y señaló a la atención del Comité los comentarios recibidos de Australia, Francia, el Iraq, el Reino Unido y, también, los Estados Unidos. Las observaciones hechas por la delegación de Polonia y que aparecen en el párrafo 74 también se aplican a este proyecto de norma. En los párrafos siguientes se resumen los debates sostenidos en torno a las diversas cuestiones planteadas durante el examen de esta norma.

Sección 1. AMBITO DE APLICACION

90. La sección relativa al ámbito de aplicación tuvo que redactarse de nuevo para aclarar (i) que la norma se aplicaba a los dátiles enteros destinados al consumo humano, sea en envases de tamaño apropiado para el consumo personal, o bien en recipientes grandes (a granel), de los cuales podían extraerse los dátiles para ofrecerlos en venta al consumidor o para reenvasarlos en recipientes pequeños, para el consumo personal, o bien para someter dichos productos a una nueva elaboración, dentro de los límites de la norma, por ejemplo, dátiles sin hueso; y (ii) que la norma no se aplicaba a los dátiles destinados a fines industriales (industria de la fermentación, bebidas alcohólicas, etc.). La delegación del Iraq sostuvo que la norma debía aplicarse sólo a los dátiles secos.

Sección 2.1 Definición del producto

91. Se hicieron unas cuantas enmiendas a esta sección. Se modificaron las sub-secciones 2.1(a) y (e) y, a propuesta de la delegación de Australia, la sub-sección 2.1(f), que se refiere a la fumigación, se dejó entre corchetes, ya que las disposiciones sobre fumigación no figuran en las normas del Codex para los distintos productos, sino, más bien, en forma separada, en ciertas publicaciones del Codex que indican límites máximos internacionales para residuos de plaguicidas.

92. A propósito de esto, la delegación de los Estados Unidos expresó el punto de vista de que los fumigantes que se aplican después de la cosecha debían ser considerados como aditivos alimentarios. Se señaló a la atención del Comité el hecho de que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas había fijado límites internacionales máximos para el bromuro inorgánico, procedente del uso de fumigantes a base de bromuros orgánicos, concretamente al tratarse de los dátiles y otras frutas secas.

93. El Comité estuvo de acuerdo en que se pidiera al indicado Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas que examinase los actuales procedimientos de fumigación de los dátiles y recomendase las respectivas tolerancias en el p año internacional. En relación con esta gestión, se pidió a los países interesados que transmitieran los datos correspondientes al expresado Comité.

Sección 2.4 Sub-formas

94. A solicitud de la delegación de Francia, el Comité convino en que se incluyera en la norma el término "Racimos" como otra forma de presentación.

Sección 2.5 Clasificación por tamaños

95. En el entendimiento de que el proyecto de norma se enviaría de nuevo al Trámite 3 para examinar los comentarios ulteriores que formulen los gobiernos, el Comité accedió a que se insertaran las cifras revisadas con respecto a los tamaños para (a) los dátiles enteros con hueso y (b) los dátiles enteros sin hueso. Tomó, además, nota de la declaración del Irán en el sentido de que las cifras revisadas que había proporcionado la delegación del Iraq abarcaban todas las variedades que figuraban en el comercio internacional. La delegación de Francia señaló a la atención del Comité las cifras que, en lo referente a los tamaños, habían sido extrapoladas de las que contenía la Norma Europea para este producto.

Sección 3.1.1 Requisitos generales

96. Con el objeto de lograr una mayor precisión y claridad, se enmendó un poco la parte introductoria de esta disposición. Teniendo en cuenta que la norma regresaría al Trámite 3, el Comité estuvo de acuerdo en que se incluyeran en ella las cifras revisadas con respecto al contenido de humedad y al tamaño mínimo, ya que era necesario que estas cifras se examinaran cuidadosamente, a la luz de las prácticas corrientes. Convino, asimismo, en incluir un requisito adicional - Cápsulas, y aumentar la tolerancia establecida para huesos.

97. La delegación del Irán estimó que, como ya se ha establecido una escala de tamaños, de grande a pequeño, no habría, al parecer, ninguna necesidad de una disposición referente a un tamaño mínimo. La delegación de Suiza indicó que aceptaría la supresión de la disposición referente a tamaño mínimo sólo si la declaración de tamaños era obligatoria.

98. En cuanto a la petición de la delegación de los Estados Unidos en el sentido de que se aumente del 19% al 30% el contenido de humedad de las variedades de azúcar invertido, se hizo notar que cuando el producto tenía un contenido tan elevado de humedad se movilizaba en el comercio internacional sólo en condiciones de almacenamiento refrigerado, en cadena. Una de las delegaciones mencionó la posibilidad de utilizar sustancias químicas para conservar este producto. Las delegaciones de los Países Bajos y de Suiza indicaron que aceptarían la elevada cifra del 30% para el contenido de humedad, tan sólo en el caso de que la norma no permitiera el empleo de sustancias conservadoras.

Sección 3.1.2.1 Definición de defectos

99. En el caso de las definiciones de los defectos de "Quemados por el sol" y de "Macas", las enmiendas referentes a las cifras dadas se incluyeron en la norma. Se aceptó también que se incluyera la definición de "infestación" propuesta por el Reino Unido.

100. Se convino, además, en que se combinaran los defectos de "Acidez", "Moho" y "Podredumbre". La delegación de Francia se opuso a que se combinara con los demás el defecto de "Podredumbre", en cuya definición estaban comprendidos los dátiles descompuestos, con las correspondientes tolerancias con respecto a los otros dos defectos mencionados.

Sección 3.1.2.2 Tolerancias para defectos

101. El Comité advirtió que la cifra del 20 por ciento para los defectos definidos constituía un límite global del cual los demás límites enumerados formaban como parte. Se modificó la sección 3.1.2.2 y se decidió que figurase entre corchetes.

Sección 7. PESOS Y MEDIDAS

102. El Comité tomó nota de las observaciones formuladas por la delegación de Francia en el sentido de que la traducción de esta sección al francés no estaba del todo clara.

Estado de la norma

103. El Comité convino en que la delegación del Irán y el Relator (Sr. G. Parlet, EE.UU.) debían ponerse de acuerdo respecto a la versión revisada de la norma, a la luz de las enmiendas aceptadas en el período de sesiones y de los comentarios que se habían recibido. La norma revisada se sometería entonces a la Secretaría para que fuera enviada a los distintos gobiernos con objeto de que éstos presenten sus observaciones, en el Trámite 3.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LAS NUECES DE PISTACHO EN SU CASCARA

104. El Comité tuvo ante sí el indicado proyecto de norma que figura en el Documento CX/PFV 77/10, preparado por el Irán. Se mencionó la cuestión de si la formulación de normas para las nueces quedaba comprendida en la jurisdicción del Comité. La delegación de los Países Bajos indicó que en ellos las nueces se clasificaban en el grupo de las frutas y hortalizas elaboradas.

105. El Comité manifestó que deseaba seguir adelante con el establecimiento de normas internacionales para este producto y, posiblemente, para otros productos similares, y tomó nota, además, de la necesidad de que se formularan más normas internacionales que fueran de interés para los países en vías de desarrollo. También estuvo de acuerdo en que se enviase esta norma a los gobiernos para conocer los comentarios de éstos en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex. (Véase el Apéndice VII).

PALMITO EN CONSERVA, EN SALMUERA

106. El Comité tuvo a la vista un documento preparado por el Brasil en el cual se proporcionaba información para justificar la elaboración de una norma para el palmito en conserva, en salmuera (CX/PFV 77/11). Al presentar el documento, la delegación de dicho país indicó que existía ya un apreciable comercio internacional en este producto, de alto valor, y que el establecimiento de una norma del Codex para el palmito en conserva, en salmuera revestía un gran interés para los países en desarrollo que producían este alimento. Se indicó, también, que la legislación nacional sobre el referido producto era escasa y que una norma del Codex llenaría este vacío y lograría armonizar la legislación correspondiente.

107. El Comité se mostró de acuerdo en que el establecimiento de una norma estaba suficientemente justificado y pidió a la delegación del Brasil que, con la ayuda de la delegación de Francia, preparase un proyecto de norma para que sea examinado en su próximo período de sesiones. Se pidió, asimismo, a los miembros del Comité que enviaran sus observaciones sobre la indicada norma para el palmito en conserva, en salmuera, las cuales serían distribuidas por la Secretaría oportunamente.

ALBARICOQUES EN CONSERVA

108. El Comité tuvo a la vista un documento preparado por Australia (CX/PFV 77/12) en el que se justificaba el establecimiento de una norma para los albaricoques en conserva. Dicho documento contenía también el proyecto de norma propuesto para el mencionado producto. Al presentar el documento, la delegación de Australia indicó que el cuestionario en que se solicitó información sobre los albaricoques en conserva había obtenido una buena respuesta. Los datos recibidos demostraban que existía un considerable comercio en este producto, que era uno de los pocos productos en conserva que aún no se habían normalizado.

109. El Comité convino en que el establecimiento de una norma del Codex para los albaricoques en conserva estaba suficientemente justificado y decidió que el proyecto de norma preparado por Australia se enviase a los gobiernos en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex. (Véase Apéndice VIII).

OTROS ASUNTOS

Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (CAC/RM 42-1969)

110. El Comité examinó una nota enviada a su Presidente por el Gobierno de Nueva Zelandia con respecto a ciertas dificultades relacionadas con el gran tamaño de las muestras requeridas por los mencionados Planes. También se indicaban en dicha nota otras cuestiones que necesitaban aclararse.

111. Se expresó el punto de vista de que toda esta cuestión del procedimiento de muestreo debía ser examinada en el seno del Codex, con objeto de determinar los tipos de extracción de muestras (por atributo, por secuencia, por combinación de atributo-secuencia, etc.) que debían adoptarse. Por otra parte, se señaló que, con pequeñas modificaciones, los actuales Planes de Toma de Muestras podían mejorarse para que fueran más aceptables. La Secretaría estimó que habían varias cuestiones en juego al tomar en consideración los planes de muestreo, no todas las cuales representaban problemas de orden estadístico, sino que debían ser examinadas en relación con el producto correspondiente y con las disposiciones existentes en las normas a las cuales tenían que aplicarse los referidos planes, y en relación con los aspectos económicos. Por esta razón, debían intervenir en este asunto los Comités que se ocupan de los distintos productos y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

112. El Comité estuvo de acuerdo en que se comunicase a la Comisión que los planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados tenían que examinarse, especialmente en lo referente al tamaño de la muestra, a los procedimientos para la aplicación de los dos grupos de muestras indicados en los referidos planes y a otras cuestiones de redacción y de otra índole, que debían ser aclaradas. La delegación de los Estados Unidos convino en encargarse de la elaboración de un documento de trabajo en el que se expusieran las cuestiones planteadas por la delegación de Nueva Zelandia y por otras delegaciones durante los debates y se señalaran los cambios que había que hacer en los planes de muestreo. En el mencionado documento, se indicarían otros procedimientos que podrían aplicarse para la extracción de muestras. Por conducto de la Secretaría, el documento se transmitiría al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, para obtener su asesoramiento y a todos los Comités del Codex que se ocupan de los diversos productos y que han hecho referencia a la toma de muestras en las normas correspondientes.

Programa de Trabajos Futuros

113. Se tomó nota de que las siguientes normas serían examinadas por el Comité en su próximo período de sesiones:

Pepinos encurtidos en conserva	(Trámite 7, si en el 12 ^o período de sesiones de la Comisión, la norma se ha adelantado a este Trámite)
Zanahorias en conserva	(Trámite 7, si en el 12 ^o período de sesiones de la Comisión, la norma se ha adelantado a este Trámite)
Albaricoques secos	(Trámite 7, si en el 12 ^o período de sesiones de la Comisión, la norma se ha adelantado a este Trámite)
Dátiles	(Trámite 4)
Nueces de pistacho en su cáscara	(Trámite 4)
Albaricoques en conserva	(Trámite 4)
Palmito en conserva, en salmuera	(Trámite 2)

114. La delegación del Japón expresó su deseo de que el Comité establezca una norma para las castañas en conserva. El Comité convino en que dicha delegación preparase un documento justificativo para que sea examinado en su próximo período de sesiones, ateniéndose a los criterios establecidos para la elaboración de normas en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

115. La delegación de México expresó su deseo de que el Comité establezca una norma para los mangos en conserva. Tal como en el caso del Japón, mencionado más arriba, se pidió a la delegación de México que preparase un documento justificativo para que sea examinado en el próximo período de sesiones del Comité.

116. Habiendo adoptado una disposición referente a "otras formas de presentación" en relación con algunas de las normas que le fueron sometidas en el actual período de sesiones, el Comité juzgó que sería conveniente examinar la necesidad de introducir tal disposición en las normas que se encontraban en el Trámite 9, las cuales habían sido transmitidas a los gobiernos para su aceptación. Con objeto de que le sirviera de ayuda en sus deliberaciones, el Comité pidió a la Secretaría que se dirigiera a los gobiernos y les pidiese que indicaran en cuáles de las normas que están en el referido Trámite 9 debía incluirse la disposición mencionada (véanse los párrafos 3 y 4).

117. La delegación de Australia preguntó cuál era la situación de una lista de normas de reserva que figuraba en el informe anterior del Comité. Se hizo notar que las propuestas respectivas habían sido abandonadas o que no se había insistido en ellas.

118. Varias delegaciones señalaron a la atención del Comité la necesidad de poner al día algunas de las antiguas normas que se encontraban en el Trámite 9. Se citó, como ejemplo, el caso de los frijoles verdes y frijolillos en conserva. Se convino, al respecto, en que los países que estimaban que algunas de las normas necesitaban enmiendas debían presentar las respectivas propuestas al Comité.

Fecha y lugar del próximo período de sesiones

119. El Comité hizo notar que la fecha y el lugar del próximo período de sesiones se fijaría durante el 12º período de sesiones de la Comisión, después de consultar con las autoridades de los Estados Unidos. Advirtió, además, que, de conformidad con las actuales propuestas de la Secretaría, esperaba que su próximo período de sesiones se celebraría en septiembre de 1977, en Washington, D.C.

Estado de las normas para frutas y hortalizas elaboradas

<u>Norma</u>	<u>Documento No.</u>	<u>Estado (Trámite)</u>
Tomates en conserva	CAC/RS 13-1969, Rev.1	9
Melocotones (duraznos) en conserva	CAC/RS 14-1969, Rev.1	9
Pomelos en conserva	CAC/RS 15-1969	9
Frijoles verdes y frijolillos en conserva	CAC/RS 16-1969	9
Compota de manzana en conserva	CAC/RS 17-1969	9
Maíz dulce en conserva	CAC/RS 18-1969	9
Piña en conserva	CAC/RS 42-1970, Rev.1	9
Setas en conserva	CAC/RS 55-1972	9
Espárragos en conserva	CAC/RS 56-1972	9
Concentrados de tomate elaborados	CAC/RS 57-1972	9
Guisantes (arvejas) verdes en conserva	CAC/RS 58-1972	9
Ciruelas en conserva	CAC/RS 59-1972	9
Frambuesas en conserva	CAC/RS 60-1972	9
Peras en conserva	CAC/RS 61-1972	9
Fresas en conserva	CAC/RS 62-1972	9
Aceitunas de mesa	CAC/RS 66-1974	9
Uvas pasas	CAC/RS 67-1974	9
Mandarinas en conserva	CAC/RS 68-1974	9
Cóctel de frutas en conserva	CAC/RS 78-1976	9
Compotas (conservas de frutas) y jaleas	CAC/RS 79-1976	9
Mermelada de agrios	CAC/RS 80-1976	9
Guisantes elaborados maduros en conserva	CAC/RS 81-1976	9
Melocotones (duraznos) en conserva - Enmienda	ALINORM 78/20, Ap. II	5
Ensalada de frutas tropicales en conserva	ALINORM 78/20, Ap. III	8
Zanahorias en conserva	ALINORM 78/20, Ap. V	5
Pepinos encurtidos (encurtidos de pepino)	ALINORM 78/20, Ap. IV	5
Dátiles	1/	Retenido en el 3

1/ Será distribuida a su debido tiempo.

<u>Norma</u>	<u>Documento No.</u>	<u>Estado (Trámite)</u>
Albaricoques secos	ALINORM 78/20, Ap. VI	5
Pistachos	ALINORM 78/20, Ap. VII	3
Albaricoques en conserva	ALINORM 78/20, Ap. VIII	3
Palmito en conserva (cogollos)	ALINORM 78/20, Párr. 106 y 107	2
Castañas en conserva	ALINORM 78/20, Párr. 114) Para futura conside- ración en el Trámite 2
Mangos en conserva	ALINORM 78/20, Párr. 115	

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. Dept. of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Relator

Gerald R. Parlet
Marketing Specialist
Standardization of Processed Fruits
and Vegetables
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Dept. of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Representantes de la FAO

Dr. L.G. Lodomery
Food Standards Officer
Joint FAO Food Standards Programme
FAO, 00100 Rome

H.J. McNally
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, 00100 Rome

Representante de la OMS

Dr. D.G. Chapman
Scientist
Food Additives Unit
1211 Geneva 27

PAISES MIEMBROS

AUSTRALIA

Jefe de Delegación

D.R. Barnes
Acting Assistant Secretary
Food Services Branch
Department of Primary
Trade Group Offices
Canberra A.C.T. 2600

Delegado

Paul Szarski
Department Head
H.J. Heinz Company
Princess Highway,
Dandenong, Victoria
Australia

BRASIL

Delegado

Agide Gorgatti-Netto
Director
Institute of Food Technology (ITAL)
P.O. Box 139
Campinas-SP
Brazil

CANADA

Jefe de Delegación

C.P. Erridge
Assistant
Processed Products Section
Fruit and Vegetable Division
Agriculture Canada
Ottawa
Canada

Delegado

Carl Ross
Manager
Canadian Cannery Ltd.
Research Department
1101 Walkers Line
Burlington, Ontario
Canada

CHILE

Delegado

Lucia Avetikian
First Secretary
Embassy of Chile
1732 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036

DINAMARCA

Delegado

B. Sod-Mogensen
Agricultural Counsellor
Embassy of Denmark
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

ECUADOR

Delegado

Hernan Orellana
Minister Counsellor
Embassy of Ecuador
2535 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

FRANCIA

Delegado

Marc Giret
Inspecteur de la Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture
42 bis rue de Bourgogne
75007 Paris
France

HUNGRIA

Delegado

Joseph Namath
First Secretary
Embassy of the Hungarian People's Republic
2347 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

IRAN

Jefe de Delegación

Abbas Khalessy
Deputy General Director
Institute of Standard and Industrial
Research of Iran
P.O. Box 2937, Tehran
Iran

Delegado

Dr. Ali Akbar Agah
Deputy Director
Plant Pests and Diseases Research Institute
P.O. Box 3178, Tehran
Iran

IRAQ

Jefe de Delegación

Dr. Samir H. Alshakir
Ambassador
Permanent Representative of Iraq to FAO
Via della Fonte di Fauno
5 Rome, Italy

Delegados

Khalil Yasmin Masoud
Director, Technical Department
Iraqi Dates Administration
Baghdad
Iraq

Farid J. Sukkar
Head, Specifications Division
Iraqi Organization for Standards
P.O. Box 11185, Baghdad
Iraq

ISRAEL

Delegado

Abraham Ben-Moshe
Director of Food Division
Ministry of Trade and Industry
Jerusalem
Israel

JAPON

Jefe de Delegación

Ginji Nakamura
Deputy Director
Fruits and Flowers Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture & Forestry
Box 100, Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo, Japan

Delegados

Kenichi Nagano
Technical Official
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Tokyo, Japan

Kenichi Unno
Counsellor
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

JAPON (Cont.)

Kazuo Nonaka
First Secretary (Agriculture)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Hiroshi Sawamura
First Secretary (Health, Welfare and
Environment)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Asesor

Mitsukuni Mori
Head, Chemistry Division
Research Laboratory
Canners Association of Japan
No. 567, Marunouchi Building
Chiyoda-Ku, Tokyo
Japan

KUWAIT

Delegado

Nizar Ahmad Al-Nusif
Chemist
Head of Chemical Food Laboratory
Ministry of Public Health
P.O. Box No. 5, Kuwait, Arabian Gulf

MEXICO

Jefe de Delegación

Heriberto Barrera-Benitez
Head of the Quality Control Normalization
and Inspection Department
Comisión Nacional de Fruticultura
Paseo del Rocio No. 81
Colonia Lomas de Vista, Hermosa
Mexico (10) D.F.

Delegado

Enrique Perez Gonzalez
Agricultural Attaché
Embassy of Mexico
2828 16th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

PAISES BAJOS

Jefe de Delegación

W.G. Aldershoff
Public Health Officer
Ministry of Public Health and
Environmental Hygiene
Dokter Reijersstraat 10
Leidschendam
The Netherlands

Delegados

G.W.J. Pieters
Agricultural Counsellor
Embassy of the Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Hendrikus T. Clevering
Assistant Agricultural Attaché
Embassy of the Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

NIGERIA

Jefe de Delegación

Dr. O.O. Ojehomon
Director
National Horticultural Research
Institute
PMB 5432, Ibadan
Nigeria

Delegado

Dr. A. Oyejola
Secretary Codex Committee
Nigerian Standards Organization
Federal Ministry of Industries
4 Latunde Labinjo Avenue
Palm Grove, Lagos
Nigeria

Asesor

Kenneth McLean
FAO/UN Processing Adviser
National Horticultural Research
Institute
PMB 5432, Ibadan
Nigeria

NORUEGA

Jefe de Delegación

John Race
National Nutrition Council
Norwegian Codex Alimentarius Committee
Box 8139, Oslo-Dep., Oslo 1
Norway

Delegado

Dr. P.A. Rosness
Deputy Director
Government Quality Control
(Processed Fruits and Vegetables)
Gladengvn. 3 B
Oslo 6
Norway

FILIPINAS

Delegado

Adelaida C. Cahanap
Research Chemist
Bureau of Plant Industry
Dept. of Agriculture
San Andres, Malate
Manila
Philippines

POLONIA

Delegado

Waclaw Orłowski
Chief of Fruit and Vegetable Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade and Shipping
Stepinska Str. 9
00-957 Warsaw
Poland

SUIZA

Jefe de Delegación

H.U. Pfister
Head of Codex Section
Swiss Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern
Switzerland

Delegados

G. Huschke
Chemist
Hoffmann-La Roche & Co. AG
CH-4000 Basel
Switzerland

SUIZA

Dr. G.F. Schubiger
Assistant Manager
Nestec
Case Postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz
Switzerland

TAILANDIA

Jefe de Delegación

Prof. Amara Bhumiratana
Director
Institute of Food Research and
Product Development
Kasetsart University
P.O. Box 4-170
Bangkok 4
Thailand

Delegados

Pora Tamprateep
Deputy Secretary-General
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok
Thailand

Sermssii Gongsakdi
Secretary
National Codex Alimentarius Committee
Department of Science
Ministry of Industry
Bangkok 4
Thailand

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Jefe de Delegación

David A. Patton
Deputy Director
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
Dept. of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Delegados

Dale C. Dunham
Head, Standardization Section
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
Dept. of Agriculture
Washington, D.C. 20250

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA (Cont.)

Dr. R.W. Weik
Acting Assistant to the Director
Bureau of Foods, HFF-4
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204

Asesores

Lowrie M. Beacham
National Canners Association
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036

Arthur W. Hansen
Director, Consumer and
Environmental Protection
Del Monte Corporation
One Market Plaza, Box 3575
San Francisco, Cal., 94119

Andre Nowacki
Quality Control Director
Pickle Packers International
Pickledilly Station
Louisville, Kentucky 40213

PAIS OBSERVADOR

SUDAFRICA

Arnold Mentz
Second Secretary (Economics)
Embassy of South Africa
2555 M Street, N.W.
Washington, D.C. 20037

P.J. Wessels
Deputy Director of the Division of
Inspection Services
South African Dept. of Agricultural
Economics and Marketing
Pretoria
Republic of South Africa

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)

Dr. R.W. Weik
Acting Assistant to the Director
Bureau of Foods, HFF-4
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES (IFG)

Charles Feldberg
Director
Health and Safety Affairs
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs
New Jersey 07632

PROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA
PARA LOS MELOCOTONES (DURAZNOS) EN CONSERVA
 (CAC/RS 14-1969, Rev.1)
 Adelantado al Trámite 5

El siguiente texto reemplazaría a las secciones 2.1.1.1 a 2.1.2 en la presente norma:

- 2.1.1.1 Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura;
- 2.1.1.2 Zumo (jugo) de fruta - en cuyo caso el zumo (jugo) de melocotón (durazno) o el zumo de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura;
- 2.1.1.3 Agua y zumo(s) (jugo(s)) de fruta - en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de melocotón (durazno), o el agua y el zumo de otra fruta, o el agua y el zumo de dos o más frutas se combinan para formar el medio de cobertura;
- 2.1.1.4 Mezclas de zumos (jugos) de frutas - en cuyo caso los zumos (jugos) de dos o más frutas se combinan para formar el medio de cobertura;
- 2.1.1.5 Con azúcar(es) - cualquiera de los medios de cobertura anteriores (del 2.1.1.1 al 2.1.1.4) pueden estar adicionados con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco y jarabe de glucosa.

2.1.2 Clasificación de los medios de cobertura cuando se adicionan con azúcares:

2.1.2.1 Cuando se adicionan azúcares al zumo (jugo) de melocotón (durazno) o a los zumos de otras frutas, los medios de cobertura líquidos deberán tener no menos de 14° Brix, y se clasificarán con arreglo o 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

2.1.2.2 Cuando se adicionan azúcares al agua o al agua y zumo (jugo) de melocotón (durazno) o al agua y zumos de otras frutas, los medios de cobertura líquidos se clasificarán 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

2.1.3 Medios de cobertura facultativos

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

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

2.1.4 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 la hubiere.

El siguiente texto deberá agregarse después de 6.1.3 para reemplazar al 6.1.2(b), que se suprimirá:

6.1.4 El medio de cobertura deberá declararse como parte del nombre del producto o en la proximidad del mismo.

6.1.4.1 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, o agua y zumo de melocotón, o agua y uno o más zumos de frutas, en los que predomine el agua, deberá declararse como: "En agua" o "Envasado en agua".

6.1.4.2 Cuando el medio de cobertura esté constituido únicamente por zumo (jugo) de melocotón (durazno) o por zumo de otra fruta, deberá declararse como: "En zumo (jugo) de melocotón (durazno)" o "En zumo de (nombre de la fruta)".

6.1.4.3 Cuando el medio de cobertura esté constituido por dos o más zumos de frutas, uno de los cuales puede ser el zumo de melocotón, deberá declararse como:

"En zumo de (nombre de las frutas)", o
"En zumo de frutas", o
"En zumo de frutas mezclados"

6.1.4.4 Cuando se añaden azúcares al zumo de melocotón o al zumo de otras frutas, el medio de cobertura se declarará como:

"Zumo (jugo) de melocotón (durazno) ligeramente edulcorado", o
"Zumo(s) de (nombres de las frutas) muy edulcorado(s)" o
"Zumos de frutas ligeramente edulcorados", o
"Zumos de frutas mezclados muy edulcorados",

según sea apropiado en cada caso.

6.1.4.5 Cuando se añaden azúcares al agua, o al agua y un zumo de fruta (incluido el zumo de melocotón), o al agua y dos o más zumos de frutas, el medio de cobertura se declarará como:

"Jarabe diluido" o "Jarabe concentrado", o
"Agua liberamente edulcorada" o "Agua edulcorada ligeramente", o
"Jarabe muy diluido" o "Jarabe muy concentrado",

según sea apropiado en cada caso.

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

"Zumo (jugo) de melocotón (durazno) y agua", o
"Zumo(s) de (nombre de la fruta) y agua".

APENDICE III

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA Adelantado al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Ensalada de frutas tropicales en conserva es el producto (a) preparado a partir de una mezcla de frutas básicas según se especifica en el párrafo 1.2(a) a las cuales puede añadirse 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.

1.2 Clases y formas de presentación de las frutas

El ingrediente de fruta consistirá en cada uno de los tres grupos enumerados en Frutas básicas, a los que podrá añadirse 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

Piña (Ananas comosus) - bocaditos, fragmentos, cubos, chips o trozos rizados.

Papaya (Carica papaya) o Mango (Mangifera Indica) - solos o en combinación - rodajas, cubos o secciones.

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 guajaba) - cuartos, rodajas, cubos o puré.

Longan (Euphoria longana) - segmentos enteros o rotos.

Naranjas (Citrus Sinesis) y (Citrus Reticulata) (incluidas Mandarinas) - segmentos enteros.

Pomelo (Citrus Paradisi) - segmentos enteros o en mitades.

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.

Melocotón (Prunus Persica L.) - segmentos enteros o rotos.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Proporción de frutas (ingredientes básicos)

2.1.1 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 (excepto puré) como se especifica en 2.1.2	5%	20%

2.1.2 Las siguientes frutas facultativas no se han tomado en consideración en la determinación de las proporciones de fruta, debido a que su consistencia, después de la elaboración, impide determinar el peso escurrido. Se recomienda, sin embargo, que en cuanto a la cantidad de ingredientes de fruta correspondientes, se observen los siguientes porcentajes:

	<u>Mínimo</u>	<u>Máximo</u>
Puré de guayaba (véase 2.1.1)	5%	20%
Anacardo	2%	5%
Granadilla	1%	5%
Jack Fruit	5%	20%
Uvas	3%	15%
Rambután	5%	20%
Naranjas (incluidas Mandarinas)	3%	15%
Guindas marascas	1%	4%
Melocotón	5%	20%
Pomelo	3%	15%

2.1.3 Aceptación

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

- el promedio de las proporciones individuales de todos los recipientes en la muestra está dentro de los límites requeridos para las frutas individuales; y
- 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

2.2.1 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, fructosa, y jarabe de fructosa.

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

2.2.3 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 Criterios de calidad

2.3.1 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.

2.3.2 Sabor

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

2.3.3 Textura

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

2.3.4 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 8.1.2:

Defectos

Límites máximos

- (a) Piezas de fruta con macas
(piezas de fruta con zonas superficiales oscuras, manchas que penetran en la fruta y otras anomalías)
- (b) Piel (basado en promedio)
(Considerado como defecto únicamente cuando se presenta en, o procedente de, frutas peladas)
- (c) Semillas (salvo en la granadilla), material de semillas y materia vegetal extraña

2 piezas/100 g de fruta escurrida

6,5 cm²/500 g del contenido total

2 g/500 g del contenido total

2.3.5 Clasificación de defectuosos

Un recipiente deberá considerarse "defectuoso" cuando no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables en 2.3.1 a 2.3.4.

2.3.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables y otros que se especifican en el párrafo 2.3.5, cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios - el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.3.5, 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

A menos que se indique de otra manera, las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Aditivos

Dosis máxima en el producto acabado

Colorante

Eritrosina 45430
(para colorear cerezas)

Limitada por las prácticas de fabricación correctas

Aromas

Aceite de laurocerezo }
 Aceite de almendras }
 amargas }

para dar aroma 10 mg/kg en el producto total
 únicamente a
 las cerezas
 artificialmente 40 mg/kg en el producto total
 coloradas

Sabores naturales y sabores de idéntica naturaleza, como se definen en el Codex Alimentarius, Lista de Aditivos, CAC/FAL 1973 1/

Antioxidante

Acido L-ascórbico

700 mg/kg

Acidificante

Acido cítrico

Limitada por las prácticas de fabricación correctas

Endurecedores

Cloruro cálcico }
 Lactato cálcico }
 Gluconato cálcico }

350 mg/kg como Ca

1/ Aprobada temporalmente.

4. CONTAMINANTES

La siguiente disposición relativa a contaminantes ha sido aprobada temporalmente 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 (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 las 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.

6.1.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo 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" (véase 6.1.2) 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).

6.2 Peso escurrido mínimo

6.2.1 El peso del producto escurrido no será inferior al 50% del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno.

6.2.2 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 como:

"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(s), 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, excepto según lo que se estipula en 7.2.2 y 7.2.3.

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 Si se añade ácido ascórbico para preservar el color, deberá declararse su presencia en la lista de ingredientes o en otras partes de 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.

7.6 Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar en relieve, o en cualquier otra forma, una marca de identificación, explícita o en clave, de la fábrica productora y del lote.

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

8.1.1 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.

8.1.2 Tamaño de la unidad de muestra

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

- (a) Determinar el peso escurrido y mantener separados el líquido y la fruta;
- (b) Separar las distintas frutas, retirando las que están en menor cantidad (tales como cerezas, uvas);
- (c) Pesar las frutas individuales al gramo más próximo;
- (d) 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:

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

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

8.3 Determinación del peso escurrido

De acuerdo con el método 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.

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, 12ª edición y sección 22.024, corregida únicamente en función de la temperatura.

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

De acuerdo con los métodos para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, CAC/RM 46-1972.

APENDICE IV

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDOS DE PEPINO)

Adelantado al Trámite 5

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los pepinos encurtidos (en algunos países, encurtidos de pepinos) para consumo humano, y que

- a) se preparan con pepinos como ingrediente principal;
- b) se preparan con pepinos curados, privados de sal, fermentados naturalmente o mediante fermentación controlada, a partir de pepinos frescos acidulados;
- c) se preservan por fermentación natural o controlada por ácidos diluidos y también por pasterización por el calor, por otros medios físicos o por preservación química.

En algunos países, la palabra "pepinos" va asociada con el tamaño grande, mientras que la palabra "pepinillos" (en francés "cornichons") se refiere a frutas pequeñas. Independientemente de las prácticas seguidas en el comercio nacional, estos productos se incluyen en esta norma.

Esta norma no abarca los productos picados, llamados "relish".

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Pepinos encurtidos es el producto:

- a) preparado con pepinos limpios, sanos, de cultivares conformes con las características de Cucumis sativus L;
- b) que puede estar o no pelado y puede o no estar limpio de semillas;
- c) envasado con o sin un líquido apropiado como medio de cobertura y con condimentos apropiados al producto;
- d) preservado de modo apropiado antes o después de cerrar el recipiente - tal preservación incluye la acidificación hasta un pH de 4,6 o menor, bien sea por fermentación natural o controlada, o por adición de vinagre o de un ácido comestible, y puede también incluir pasterización por el calor, refrigeración o una sustancia conservadora química.

2.2 Tipos y clases de envasado

2.2.1 Tipo de envasado fresco

Preparado con pepinos frescos, sin curar ni fermentar.

2.2.2 Tipo curado

Preparado con pepinos curados en salmuera o en otra solución apropiada para curar, con o sin fermentación natural o controlada. La concentración salada puede haber sido privada de sal suficientemente durante la preparación para la elaboración.

2.2.3 Sub-tipos

Las características analíticas del sub-tipo se determinan a base del medio de cobertura después de la igualación.

Sub-tipo	Sabor determinante	Preparado a base de	Acidez total (como ácido acético)	Sal (NaCl)	Sólidos solubles sin sal
a) Eneldo	Hierba y/o aceite de eneldo	Tipo envasado fresco o curado	0,4% a 2,0%	1,0% a 4,5%	-
b) "-----" (Nombre de la hierba)	Hierba y aceites distintos de la hierba y/o aceite de eneldo	Tipo envasado fresco o curado	0,4% a 2,0%	1,0% a 4,5%	-
c) Acidos	Marcado sabor ácido	Tipo envasado fresco o curado	0,7% a 3,5%	1,0% a 5,0%	-
d) Agridulce	Moderadamente agridulce	Tipo envasado fresco o curado	0,5% a 2,0%	0,5% a 3,0%	1,5% a menos de 14%
e) Dulce	Dulce pronunciado	Tipo envasado fresco o curado	0,5% a 2,5%	0,5% a 3,0%	14,0% mínimo
f) Mostaza	Salsa, semillas y/o aceite de mostaza	Tipo envasado fresco o curado	0,5% a 3,0%	1,0% a 3,0%	-
g) Salado ácido	Marcado sabor salado ácido	Tipo envasado fresco o curado	0,5% a 3,5%	5,0% a 10,0%	-
h) Desabrido	Ni dulce ni salado	Tipo envasado fresco o curado	0,4% a 0,7%	1,0% a 3,5%	-

2.3 Formas de presentación

El producto se presentará en una de las siguientes formas:

- a) Enteros - Pepinos con un diámetro máximo de 54 mm. En recipientes de más de 4 libras, los pepinos pueden tener un diámetro máximo de 65 mm. Los pepinos enteros de este tipo pueden denominarse pepinillos cuando su diámetro no rebasa los [27] mm.
- b) Curvados enteros - Pepinos enteros con un diámetro máximo de 54 mm y curvados, al menos, 35° pero sin que rebasen los 60°.
- c) Mitades - Pepinos divididos a lo largo en mitades.
- d) Dedos, cortados longitudinalmente o lanzas - Pepinos cortados longitudinalmente en secciones de tamaño aproximadamente igual.
- e) Anillos o trozos gruesos - Pepinos cortados en ángulos rectos con respecto al eje longitudinal con un espesor de 10 a 40 mm y un diámetro máximo de 54 mm.
- f) Rodajas o cortes transversales o chips - Pepinos cortados en ángulos rectos con respecto al eje longitudinal con un espesor no superior a 10 mm y un diámetro máximo de 54 mm.
- g) Tiras ("Asier") - Pepinos grandes, pelados, divididos a lo largo. Las mitades preparadas están cortadas en ángulo recto respecto a la dirección longitudinal en tiras de unos 10 mm de ancho.
- h) Otras - Se permitirá cualquier otra forma de presentación de este producto siempre que:
 - 1) se distinga en grado suficiente de otras formas enumeradas en esta norma;
 - 2) cumpla con todos los demás requisitos de esta norma;
 - 3) esté descrita, en forma adecuada, en la etiqueta para evitar confusiones al consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Ingredientes permitidos

Pepinos, tal como se especifican en las Secciones 1 y 2.

Agua

Vinagre

Sal

Aceites vegetales

Edulcorantes nutritivos carbohidratos

Hierbas

Especias

Condimentos

Hortalizas } sin que excedan del 5% del peso total del producto, con excepción del sub-tipo "mostaza", en cuyo caso el contenido no excederá del 30%.

Frutas }

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 Los pepinos deberán tener las características de color normales típicas de la variedad, tipo de envasado y forma de presentación.

3.2.2 Textura

Los pepinos deberán ser razonablemente firmes, rizados y prácticamente exentos de unidades arrugadas, blandas y lacias y razonablemente libres de semillas muy grandes.

3.2.3 Sabor

Los pepinos deberán tener un buen sabor típico de la clase de envasado y de acuerdo con los aromatizantes o ingredientes especiales empleados.

3.2.4 Uniformidad de tamaño

a) Forma de presentación entera; lanzas o rodajas transversales

80% o más, contados, de los pepinos deberán satisfacer los siguientes requisitos:

Longitud - La unidad más larga no deberá rebasar la longitud de la más corta más del 50%

Diámetro - el diámetro de la unidad más ancha no deberá rebasar la de la unidad más pequeña más del 50%.

Estos requisitos no se aplican a los pepinos envasados en recipientes de más de 4 litros.

b) Anillos; rodajas; Cortes transversales

80% o más, en peso, satisfacen los siguientes requisitos para recipientes individuales o unidades de muestra:

Diámetro - el diámetro de la unidad más ancha no deberá exceder el de la más pequeña en más del 50%.

3.2.5 Definición de defectos

- a) Pepinos curvados - significa pepinos enteros que están curvados en un ángulo de 35° a 60° cuando se miden conforme al Anexo I.
- b) Pepinos deformados - significa pepinos enteros que están curvados más de 60°, mal desarrollados, y otros pepinos deformados, conforme al Anexo I.
- c) Pepinos con macas - significa pepinos afectados en un grado tal que perjudica su apariencia y su calidad de comestible, debido a la alteración del color, arañazos, cicatrices, roturas de la piel u otras imperfecciones similares.
- d) Daño mecánico - significa unidades magulladas o rotas, rodajas con centros que faltan.
- e) Tallo - significa cualquier pedúnculo de longitud mayor de 10 mm.
- f) Textura deficiente - excesivamente arrugados, muy blandos o lacios, con semillas muy grandes.
- g) Color desvaído - unidades que varían marcadamente del color típico de la variedad y tipo de forma de presentación.
- h) Centros huecos - pepinos enteros cuya cavidad interna es grande o Anillos y Rodajas donde falta una porción sustancial del centro.
- i) Cascajo, arena o limo - significa cualquier impureza mineral, sea en el medio de cobertura líquido o embebida en la piel o en la pulpa de los pepinos que afecta a la comestibilidad.

3.2.6 Tolerancias para defectos

Enteros; mitades; Dedos o lanzas

Unidad de muestra estándar - 20 pepinos enteros; o 40 mitades o lanzas.

<u>Defecto</u>	<u>Límite máximo</u> (No. de unidades)	
	<u>Enteros curvados</u> <u>Enteros</u>	<u>Mitades</u> <u>Dedos o lanzas</u>
a) Curvados (excepto la forma curvada)	3	2
b) Deformados	2	1
c) Con macas	3	3
d) Daño mecánico	1	3
e) Tallo	3	2
f) Textura deficiente	1	3
g) Color desvaído	1	2
h) Centros huecos	1	-
Total tolerancia máxima (a) a (h)	7	11

Anillos; Rodajas; Tiras

<u>Defecto</u>	<u>Límite máximo en g</u>
a) Con macas	15 g
b) Daño mecánico	30 g
c) Textura deficiente	10 g
d) Color desvaído	10 g
e) Centros huecos	15 g
f) Tallos	2 cada uno
Total tolerancia máxima (a) a (e)	<u>75 g</u>

3.2.7 Impurezas minerales

Todas las formas de presentación y tipo, salvo para los pepinos pelados, 0,08% m/m.

3.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de calidad aplicables que figuran en la sección 3.2 se considerarán "defectuosos".

3.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de los Criterios de Calidad cuando el número de "defectuosos", con arreglo a la sección 3.3 no excede del índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) de los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

A menos que se indique de otra manera, las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

	<u>Dosis máxima en el producto acabado</u>
4.1 <u>Solubilizantes y dispersantes</u>	
Polisorbato 80 (monooleato de polioxi-etileno/20 sorbitano)	500 mg/kg, solos o en combinación
Goma xanthan	
Goma tragacanto 1/	
Goma arábiga	
Alginatos 2/ Carragenano	
4.2 <u>Endurecedores</u>	
Alumbre (sulfato aluminico potásico) 1/	250 mg/kg 3/
Sulfato aluminico 1/	
Sulfato aluminico sódico 1/	
Cloruro cálcico	
4.3 <u>Sustancias conservadoras</u>	
Dióxido de azufre (arrastrado de la materia prima)	50 mg/kg
Acido benzoico o sus sales de potasio y sodio	1000 mg/kg, solos o en combinación
Sorbato potásico	
4.4 <u>Colorantes</u>	
Verde sólido FCF	300 mg/kg, solos o en combinación
Clorofilas	
Tartrazina 19140	

- 1/ Aprobación aplazada, en espera de la evaluación toxicológica.
 2/ Nota de la Secretaría: Las sales de Ca, NH₄, Na, K, y el éster de glicol propileno de los ácidos alginicos han sido declarados idóneos en la evaluación toxicológica.
 3/ Nota de la Secretaría: la dosis máxima deberá expresarse en términos del total de Al y Ca.

Dosis máxima en el
producto acabado

4.4 Colorantes

- Annatto 1/
- Oleoresina de cúrcuma 2/
- Cúrcuma 2/
- Amarillo Sunset FCF 15985
- Beta-caroteno
- Paprika
- Oleoresina de paprika
- Azul Brillante FCF 42090
- Caramelo 3/

300 mg/kg, solos o en combinación

4.5 Espesantes

(en tipo de mostaza solamente)

- Almidones modificados 4/
- Goma xanthan 4/
- Carragenano 4/
- Alginatos 4/
- Pectinas 4/
- Goma tragacanto 2/
- Goma Guar
- Goma arábica
- Carboximetilcelulosa 4/
- Goma de algarroba 1/

de acuerdo con las prácticas de fabricación correctas

4.6 Acidificantes

- Acido acético
- Acido láctico
- Acido málico
- Acido cítrico
- Acido tartárico 5/

de acuerdo con las prácticas de fabricación correctas

4.7 Aromas

- Sabores naturales y sabores de idéntica naturaleza, como se definen en el Codex Alimentarius 1/

de acuerdo con las prácticas de fabricación correctas

5. CONTAMINANTES

- Estaño

Máximo de 250 ppm como Sn 1/

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).

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

6.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras, el producto:

- a) estará exento de 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.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado de los recipientes

7.1.1 Llenado mínimo (Encurtidos más medio de cobertura)

Los recipientes deberán llenarse bien de pepinos y el producto (incluido el

- 1/ Aprobado temporalmente.
- 2/ Aprobación aplazada, en espera de la evaluación toxicológica.
- 3/ Aprobación aplazada, en espera de la indicación del caramelo usado.
- 4/ Aprobación aplazada en espera de la aclaración respecto a los almidones modificados y pectinas utilizados, y de la información sobre las dosis de espesantes con una IDA en el producto acabado.
- 5/ Aprobación aplazada, en espera de que se examine de nuevo la necesidad de utilizar este acidificante.

medio de cobertura) 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 cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

7.1.2 Llenado de volumen mínimo para forma de presentación entera

En ingrediente pepino deberá ocupar no menos del 50%, en el caso del tipo curado, y no menos del $\left[\frac{45}{7} \right]$, en el caso del tipo envasado fresco, en relación con la capacidad total (volumen) del recipiente,

7.1.3 Llenado de volumen mínimo para otras formas de presentación distintas de la entera

El ingrediente hortalizas y frutas en otras formas de presentación distintas de la entera deberá ocupar:

- a) no menos del 55% en el caso de envasado fresco, y
- b) no menos del 57% en el caso de curado, de la capacidad total (volumen) del recipiente.

7.2 Aceptación

Se considerará que se cumplen los requisitos de llenado del recipiente (como se ha especificado en la sección 7.1) cuando el promedio de todos los recipientes no es inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

8. ETIQUETADO

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

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto es: "Pepinos Encurtidos", "Encurtidos de Pepinos" o "Pepinillos".

8.1.2 El nombre del producto deberá incluir también:

- a) el tipo de envasado, vg., "Envasado fresco", cuando los pepinos no son del tipo Curado;
- b) la presentación del envase y el sub-tipo, incluido el nombre de la hierba, al tratarse del sub-tipo 2.2.3(b);
- c) el sub-tipo "eneldo", que puede declararse como "eneldo natural" o "eneldo verdadero", cuando los pepinos se fermentan naturalmente en salmuera de concentración baja;
- d) en la forma de presentación enteros, el número aproximado, en los recipientes de más de 4 litros;
- e) si el producto se ha elaborado de acuerdo con la sub-sección 2.3(h), la etiqueta deberá contener, lo más cerca del nombre del producto, los términos o frases adicionales que eviten una mala interpretación o una confusión al consumidor.

8.2 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.

8.3 Contenido neto

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

8.4 Nombre y dirección

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

8.5 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.

8.6 Identificación del lote

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.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

9.1 Toma de muestras

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

9.2 Procedimientos de ensayo

9.2.1 Sólidos solubles

Los sólidos solubles deberán determinarse por el método refractométrico. Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, Section 31.011, con ninguna corrección para el azúcar invertido.

9.2.2 Sal (NaCl)

La sal (NaCl) deberá determinarse por volumetría con una solución estándar AgNO_3 . Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, Sections 3.069 y 3.070, utilizando una muestra de ensayo (medio de cobertura) de 10,00 gramos y expresando los resultados como porcentaje en peso (m/m) de sal (NaCl). Cada ml de N/10 AgNO_3 equivale a 0,005845 g NaCl.

9.2.3 Acidez total

La acidez total deberá determinarse por volumetría con una solución estándar de NaOH, empleando fenolftaleína como indicador. Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, Section 22.058. Exprésese el resultado como porcentaje en peso o m/m.

9.2.4 Impurezas minerales

Las impurezas minerales deberán determinarse de acuerdo con el método para Fresas en Conserva, Apéndice XIV, noveno período de sesiones, ALINORM 72/20A, salvo que se omiten las operaciones 13, 14 y 15, relativas al tratamiento con HCl.

9.2.5 Método para determinar la capacidad de agua de los recipientes

De acuerdo con los métodos para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, CAC/RM 46-1972.

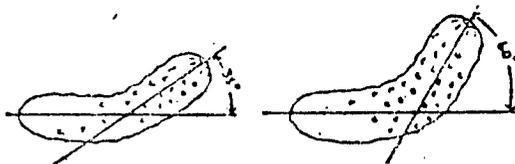
9.2.6 Método para determinar el llenado de volumen

Se establecerá posteriormente.

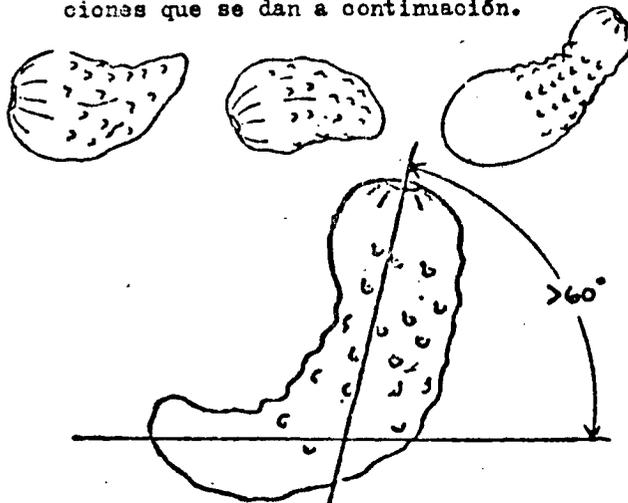
ENCURTIDOS DE PEPINOS

AYUDA VISUAL ILUSTRATIVA DE LOS PEPINOS CURVADOS Y DEFORMADOS

Pepinos curvados. Pepino curvado es el que está curvado en un ángulo de 35 a 60°, cuando se mide como se ilustra.



Pepinos deformados. Entre los pepinos deformados se incluyen los curvados, mal desarrollados y con otras deformaciones. Pepino mal desarrollado es el que no tiene forma cilíndrica, es corto y grueso, o no está bien desarrollado. Los pepinos mal desarrollados y con otras deformaciones son semejantes a las ilustraciones que se dan a continuación.



APENDICE V

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA ZANAHORIAS EN CONSERVA

Adelantado al Trámite 5

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Zanahorias en conserva es el producto (a) preparado a partir de raíces limpias, sanas, de variedades de zanahorias (cultivares) conformes con las características de la especie Daucus carota L. de las que se han quitado las hojas, ápices verdes y piel; (b) envasado con agua u otro medio líquido apropiado, que puede contener edulcorantes, 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). El cultivar "Zanahoria París" comprende zanahorias en completo estado de madurez, de forma casi redonda y en las cuales el diámetro, en cualquier dirección, no excede de 45 mm.

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 3:1.
- (b) Pequeñas enteras: cuando unas zanahorias enteras tengan un diámetro no superior a 23 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 ángulos rectos 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 medidos en la anchura máxima.
- (f) Rodajas o anillos: constituidas por zanahoria 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, sea en forma lisa u ondulada, en tiras. La sección transversal no debe exceder de 5 mm (medida en el lado más largo de esa sección).
- (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 que pueden ser de forma y tamaño irregulares y que son más anchas que el anillo o el cubo doble..
- (k) Dedos: secciones de zanahorias enteras de una longitud no superior a 40 mm y un diámetro inferior o igual a 23 mm.
- (l) Otras: se permitirá cualquier otra forma de presentación de este producto siempre que:
 - (1) se distinga en grado suficiente de otras formas enumeradas en esta norma;
 - (2) cumpla con todos los demás requisitos de esta norma;.
 - (3) esté descrita, en forma adecuada, en la etiqueta para evitar confusiones al consumidor.

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 del 20 por ciento del peso neto total del producto y el recipiente se cierra bajo condiciones que crean un elevado vacío en el mismo.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Zanahorias y medios de cobertura líquidos apropiados para el producto.

2.2 Ingredientes facultativos

- (a) Sal
- (b) Sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco 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 $\frac{10\%}{\text{del total del ingrediente vegetal escurrido}}$
- (d) Mantequilla, margarina, u otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles. Si se añade mantequilla o margarina, esa mantequilla o margarina no debe ser menor de 3% del producto final (contenido total).
- (e) Salsa de queso - que contenga queso en cantidades que den a la salsa el sabor característico del queso empleado.
- (f) Almidones - naturales (nativos), física o enzimáticamente modificados - únicamente cuando la mantequilla o los otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles son ingredientes (véase la sección 4.3.1).

2.3 Criterios de calidad

2.3.1 Color

El color del producto, incluido el medio de cobertura, deberá ser normal.

2.3.2 Sabor

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

2.3.3 Textura

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

2.3.4 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.

- (a) 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).

- (b) 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 - 40 unidades
- (2) Pequeñas enteras, mitades, cuartos, cortadas longitudinalmente, trozos, dedos - 80 unidades
- (3) Cubos, dobles cubos, julienne, rodajas o anillos - 400 gramos, peso escurrido

Cuadro I

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

DEFECTO	CATEGORIA		
	<u>Poco importante</u>	<u>importante</u>	<u>grave</u>
(a) Macas - partes de color anormal o con manchas			
- hasta 30 mm ²	x		
- de 30 a 200 mm ²		x	
- 200 mm ² , o cualquier parte muy oscura o negra de más de 30 mm ²			x
(b) Daños mecánicos - producidos por roce o magullamiento durante el envasado			
- ligeramente rozadas	x		
- magulladas o rotas o agrietadas		x	
(c) Deformaciones - deformaciones 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	
"Forma entera"			
- materialmente defectuosas	x		

Tolerancias para los defectos (número máximo permitido)

Pequeñas enteras, Mitades, Cuartos, Cortadas longitudinalmente, Trozos, Dedos

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

Enteras

Muestra de 40 unidades - Total para 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.

Cuadro II

Cubos, Dobles cubos, Julienne y Rodajas o Anillos

Definición de los defectos

- (a) Unidad desintegrada es la que está deformada o desintegrada, hasta el punto de que la forma original ha desaparecido o no se puede reconocer.
- (b) Unidad con macas es la que tiene manchas verdes o negras o trozos de piel, hasta el punto de que queda gravemente afectado su aspecto exterior o su calidad comestible
- (c) Unidad fibrosa es la que tiene una textura fibrosa, hasta el punto de que la calidad comestible queda gravemente afectada.

Tolerancia para los defectos

Total para todos los defectos - 50 gramos por cada unidad de muestra de 400 gramos, a condición de que ningún defecto ((a), (b) o (c) supra) rebase por sí solo 25 gramos por unidad de muestra.

2.3.5 Clasificación de defectuosos

Una unidad de muestra que exceda del número total de las tolerancias aplicables a los cuadros I y II (2.2.4) u otros criterios de calidad (2.3.1 - 2.3.3) deberá considerarse "defectuosa".

2.3.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en la sub-sección 2.3 cuando el número de "defectuosos", tal como se definen en la sub-sección 2.3.5, 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, CAC/RM 42-1969 y no excede de las tolerancias establecidas para los materiales extraños inoocuos que se basan en el promedio de la muestra (2.3.4 (a)).

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

A menos que se indique de otra manera, las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

	<u>Dosis máxima</u>
√3.1 Glutamato monosódico	500 mg/kg 1/
√3.2 <u>Endurecedores</u>	
Cloruro cálcico)	350 mg/kg en total
Lactato cálcico)	calculados como Ca en
Gluconato cálcico)	el producto final 1/
3.3 <u>Espesantes</u>	
Utilizables <u>únicamente</u> cuando se empleen mantequilla u otros aceites o grasas vegetales o animales comestibles como ingredientes en un "envasado con salsa".	
3.3.1 <u>Almidones modificados</u>	
Almidones tratados por ácidos)	10 g/kg, solos o en
Almidones tratados por álcalis)	combinación
Almidones blanqueados)	
Dialmidón fosfato 2/)	

1/ Aprobación aplazada en espera de que los Comités que se ocupan de los productos examinen de nuevo esta disposición.

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

Dosis máxima

- Dialmidón fosfato, fosfatado)
- Monoalmidón fosfato)
- Acetato de almidón)
- Hidroxipropialmidón)
- Dialmidón, adipato, acetilado)
- Dialmidón glicerol, hidroxipropilo)
- Sodio succinato de almidón 1/)
- Dialmidón fosfato, acetilado)
- Dialmidón glicerol, acetilado)
- Dialmidón glicerol)
- Almidones oxidados)
- Dialmidón fosfato, hidroxipropilo)

10 g/kg, solos o en combinación

3.3.2 Gomas vegetales

- Goma arábica)
- Carragenano)
- Furcellarano)
- Goma guar)
- Goma tragacanto 1/)
- Goma de Garrofin (algarrobo))

10 g/kg, solos o en combinación

3.3.3 Alginatos

- Alginato amoníaco)
- Alginato cálcico)
- Alginato potásico)
- Alginato sódico)
- Alginato de propilenglicol)

10 g/kg, solos o en combinación

3.3.4 Pectinas (amidadas y no amidadas)

4. CONTAMINANTES

Estaño, dosis máxima 250 mg/kg, calculados como Sn 2/

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

1/ Aprobación aplazada en espera de la evaluación toxicológica por el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios.

2/ Aprobado temporalmente.

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.

6.1.2 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 considera 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 (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.

6.2 Peso escurrido mínimo

6.2.1 El peso escurrido mínimo, como porcentaje del peso del agua contenida en el recipiente, 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 (Paris type)	50	55
Enteras	53	57
Mitades, Pequeñas enteras	55	57
Cortadas longitudinalmente	58	57
Cubos, Dobles cubos	58	57
Julienne o Shoestring	53	57
Cuartos, Trozos, Rodajas	58	60
Dedos	62	65

6.2.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo indicados en 6.2.1 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". Si el producto se prepara de acuerdo con la sub-sección 1.3(1), se agregarán los términos o frases adicionales que eviten una mala interpretación o una confusión al consumidor.

7.1.3 El nombre del producto puede incluir la variedad o tipo de las zanahorias empleadas o la frase "Corte ondulado" para describir el trozo o rodaja.

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. Si se utiliza la salsa de queso, la declaración deberá ser "En salsa de queso" cuando el nombre de la variedad del queso pueda acompañar a la palabra "queso".

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.

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, salvo en el caso de las zanahorias envasadas en medios distintos de salsa, que deberán declarar el peso escurrido, además del peso neto del alimento/.

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.

7.6 Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar en relieve, o en cualquier otra forma, una marca de identificación, explícita o en clave, de la fábrica productora y del lote.

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 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 del 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

De acuerdo con los Métodos para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas, establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, CAC/RM 46-1972.

APENDICE VI

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS ALBARICOQUES SECOS

Adelantado al trámite 5

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a las frutas secas de Prunus armeniaca, convenientemente tratadas y elaboradas, que se ofrecen para el consumo directo. Se aplica también a los albaricoques secos envasados en recipientes, a granel, y que se destinan a ser envasados de nuevo para el consumo en recipientes menores.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por albaricoques secos el producto: (a) preparado con frutas sanas de variedades de Prunus armeniaca; y (b) tratado, para evitar su deterioro, por secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación - que pueden ir precedidos por sulfuración - a fin de obtener un producto seco comercializable.

2.2 Tipos varietales

Podrá emplearse cualquier variedad (cultivar) adecuada de albaricoque.

2.3 Formas de presentación

El producto se presentará en una de las formas siguientes:

- (a) Enteros, con hueso
- (b) Enteros, sin hueso
- (c) Enteros, sin hueso y rellenos con materias comestibles
- (d) Mitades
- (e) Trozos - partes de albaricoques sanos y maduros de color característico, de forma, tamaño y espesor irregular y excluidas las frutas enteras
- (f) Kamaradin - pulpa o pasta seca de albaricoque preparada en forma de hoja u hojuelas.

2.4 Clasificación por tamaños (facultativa)

Los albaricoques secos podrán designarse según el tamaño con arreglo al cuadro siguiente:

<u>Designación</u>	<u>No. de enteros con hueso por kg.</u>	<u>No. de enteros sin hueso por kg.</u>	<u>No. de mitades por kg.</u>
Muy pequeños	Más de 205	Más de 205	Más de 480
Pequeños	150 - 205	166 - 240	334 - 480
Medianos	115 - 149	131 - 165	261 - 330
Grandes	95 - 114	100 - 130	200 - 260
Extra grandes	Menos de 95	Menos de 100	Menos de 200

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Ingredientes básicos

Albaricoques limpios y sanos, de calidad apta para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

Otras materias comestibles que sean apropiadas para el relleno del producto, incluidos los edulcorantes nutritivos carbohidratos en la forma aprobada por el Codex (véanse 2.3(c) y 7.1.2 (c)).

3.3 Criterios de calidad

3.3.1 Contenido de humedad

- (a) Albaricoques secos sin sulfurar - 15% m/m como máximo
- (b) Albaricoques secos sulfurados - 25% m/m como máximo

3.3.2 Factores de calidad - Requisitos generales

- (a) Color característico de la variedad y del tipo de tratamiento;
- (b) Sabor y olor característicos del producto;
- (c) Exentos de daños, roturas, moho y frutas no maduras para las formas de presentación 2.3(a) a (d), según se describe en la sub-sección 3.3.3 y sujetos a las tolerancias establecidas en la sub-sección 3.3.4;
- (d) de tamaño generalmente uniforme dentro de la categoría declarada;
- (e) Exentos de insectos o gorgojos vivos;

- (f) Impurezas minerales - el producto no debe contener impurezas minerales en forma que afecten a su calidad de comestible o a su utilización;
- (g) Materias extrañas - debe estar prácticamente exento de materias vegetales extrañas, desechos de insectos y otras materias inaceptables.

3.3.3 Definición de defectos

- (a) Frutas con daños - frutas afectadas por cualquier daño o manchas en la superficie debido a factores tales como granizo, insectos o moho, etc., que afecten a más de 5 mm² de la superficie de la fruta.
- (b) Frutas con roturas - frutas afectadas por cualquier daño causado por cortes mal hechos en mitades o por otras acciones mecánicas.
- (c) Frutas sin madurar - frutas a las que generalmente falta azúcar y pueden tener un sabor ácido.
- (d) Frutas con moho o infestadas por insectos - frutas que han sido afectadas por el moho en grado visible, fermentadas, con insectos muertos, gorgojos y otras plagas, con excepción de las afectadas por podredumbre.

3.3.4 Tolerancias aplicables a los defectos

Las siguientes tolerancias para defectos se aplican a todas las formas de presentación, con excepción de las formas "trozos" y "Kamaradin":

Defecto	Máximo tolerado
Frutas con daños	10% (m/m)
Frutas con roturas (véase 8.2.3)	10% (m/m)
Frutas con moho o infestadas por insectos	1% (m/m)
Total	15%
Frutas sin madurar	10% (m/m)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

A menos que se indique de otra manera, las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
4.1 Glicerol	500 mg/kg 1/7
4.2 Acido sórbico y sus sales de sodio y de potasio	500 mg/kg, solos o mezclados, expresados en ácido sórbico
4.3 Dióxido de azufre	2000 mg/kg

5. HIGIENE

Las siguientes disposiciones relacionadas con la higiene están sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas Secas (CAC/RCP 3-1969).

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

1/ Aprobación aplazada en espera de que los Comités de productos examinen de nuevo esta disposición.

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

- (a) Estará exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- (b) Estará exento de toda sustancia originada de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar tan llenos como sea posible sin perjuicio de la calidad y se ajustarán a la declaración correspondiente del contenido de producto.

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 aplicarán las siguientes disposiciones específicas, sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto que aparezca en la etiqueta será "albaricoques secos".

7.1.2 Además, deberá aparecer en la etiqueta, formando parte del nombre o muy cerca del mismo, la forma de presentación indicada como sigue:

- (a) Enteros, con hueso
- (b) Enteros, sin hueso
- (c) Enteros, sin hueso, rellenos con, según sea el caso
- (d) Mitades
- (e) Trozos
- (f) Kamaradin

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenido neto

El contenido neto se declarará en peso, en unidades del sistema métrico ("Systeme International") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, 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

7.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño o error al consumidor.

7.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se realice esta elaboración se considerará país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

7.7 Declaraciones facultativas

7.7.1 Podrá aparecer en la etiqueta una clasificación del tamaño de los albaricoques secos enteros o en mitades, si el envase se ajusta a los requisitos correspondientes establecidos en la sub-sección 2.4.

7.7.2 Podrá declararse en la etiqueta la variedad o el tipo de los albaricoques secos.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos de arbitraje que requieren la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

(Planes de toma de muestras por preparar)

8.2 Procedimientos de ensayo

8.2.1 Humedad

Según el método AOAC (1975) (Official methods of analysis of the AOAC, 1975, 22.013: Moisture in dried fruits (7) - Official Final Action (y 22.008(c)) o de acuerdo con el método FAO/OMS Codex Alimentarius CAC/RM 50-1974. (Métodos FAO/OMS Codex Alimentarius para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas, 3a. Serie, CAC/RM 50/53-1974, Determinación de la Humedad - Método de Conductancia Eléctrica).

8.2.2 Dióxido de azufre

Según el método AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 20.104: Calorimetric method (31) - Official Final Action (aplicable a las frutas secas).

8.2.3 Roturas, daños y frutas sin madurar

Examinar las frutas visualmente y pesar las piezas defectuosas.

APENDICE VII

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PISTACHOS CON CASCARA

Adelantado al Trámite 3

1. AMBITO DE APLICACION

Se aplicará esta norma a los pistachos con cáscara de variedades de Pistacia vera, en condiciones naturales o elaborados, que se ofrecen para el consumo directo. Se aplicará también a los pistachos con cáscara envasados en recipientes a granel, que se destinan a un nuevo envasado para el consumo en recipientes menores.

2. DESCRIPCION

2.1 Descripción del producto

Se entiende por pistachos el producto preparado con semillas maduras del fruto de Pistacia vera, secadas al sol artificialmente y abiertas natural y mecánicamente. El producto podrá estar tostado, coloreado y/o tratado con zumo de lima.

2.2 Tipo varietal

Los tipos varietales se clasificarán en:

- (a) Pistacho alargado
- (b) Pistacho redondo

2.3 Formas de presentación

Se presentará el producto en una de las formas siguientes:

- (a) Pistacho crudo
- (b) Pistacho tostado

2.4 Subdivisión de las formas de presentación

El producto podrá presentarse en una o más de las siguientes formas:

- (a) Salado
- (b) Coloreado
- (c) Tratado con zumo de lima

2.5 Clasificación por tamaños (facultativa)

Los pistachos podrán designarse según su tamaño con arreglo al cuadro siguiente:

Designación	No. de pistachos por 100 gramos
Pequeños	más de 106
Medianos	92 a 106
Grandes	81 a 91
Muy grandes	hasta 81

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Pistachos limpios, sanos y frescos de calidad apta para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

- (a) Sal
- (b) Zumo de lima (por definir)

3.3 Producto final

3.3.1 Composición - Contenido de humedad

Contenido máximo de humedad: 7%

3.3.2 Factores de calidad - Requisitos generales

- (a) Exentos de moho y de sabor a moho o rancio
- (b) Exentos de gorgojos e insectos vivos

3.3.3 Definición de defectos

- (a) materias extrañas - cualquier materia que no sea pistacho (almendra y cáscara);
- (b) sin abrir - pistachos cuyas cáscaras no se han abierto;
- (c) vacíos - pistachos en que no se ha desarrollado la almendra;
- (d) sin madurar - pistachos en que la almendra no se ha desarrollado suficientemente;
- (e) daños producidos por plagas y enfermedades - signos y síntomas causados por actividades de plagas (insectos, gorgojos, roedores, etc.) y enfermedades (moho, añublo, podredumbre, etc.), visibles a simple vista.

3.3.4 Tolerancias aplicables a los defectos

Las tolerancias máximas para los "defectos definidos" serán las siguientes:

- Categoría (b) - 5%
- Categoría (c) - 5%
- Categoría (d) - 8%
- Categoría (e) - 4%

3.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de los criterios de calidad de la norma cuando:

- (a) no hay pruebas de infestación viva; y
- (b) las sub-muestras, tomadas según se indica en 8.1.2, satisfacen los requisitos generales establecidos en las sub-secciones 3.3.1 y 3.3.2 y no exceden de las tolerancias para los defectos correspondientes fijadas en la sub-sección 3.3.4.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Colorante (por especificar)

5. HIGIENE

Se aplicarán las siguientes disposiciones de higiene sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas Desecadas (CAC/RCP 3-1969).

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

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

- (a) estar exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- (b) estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar tan llenos como sea posible sin perjuicio de la calidad, y se ajustarán a la declaración correspondiente del contenido de producto.

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 aplicarán las siguientes disposiciones específicas, sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto declarado en la etiqueta será: "Pistachos con cáscara".

7.1.2 Además, deberá aparecer en la etiqueta, formando parte del nombre o muy cerca del nombre la forma de presentación, según se indica a continuación:

- (a) crudos
- (b) tostados

7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal "Alargados" o "Redondos", las subdivisiones de la forma de presentación tales como "salados", "coloreados" o "tratados con zumo de lima", y la designación del tamaño, como "pequeños", "medianos", "grandes" o "muy grandes".

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones, de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

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 en el país en que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

7.5.1 Podrá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño o error al consumidor.

7.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se realice esta elaboración deberá considerarse país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

7.7 Clasificación por tamaños

Podrá declararse en la etiqueta una clasificación según el tamaño de los pistachos con cáscara, si el envase se ajusta a los requisitos correspondientes a la sub-sección 2.5.

8. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS, ANALISIS Y EXAMEN

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen o a que se hace referencia a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser aprobados por el Comité del Códex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

8.1.1 Muestra a granel

De cada porción de 5 000 kg o fracción de esta cifra, escoger al azar 10 envases; de cada envase seleccionado tomar una muestra de 150 g. El total de la muestra a granel deberá ser de unos 1 500 g. Durante la toma y preparación de las muestras, comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y pistachos con moho y la limpieza general del producto.

8.1.2 Submuestras para examen y ensayo

Mezclar bien la muestra a granel y tomar al azar pequeñas cantidades de muchos lugares diferentes, como sigue:

- (a) Para ensayo de humedad - 50 gramos
- (b) Para requisitos generales - 500 gramos
- (c) Para defectos específicos - 600 gramos

8.2 Procedimientos de ensayo

8.2.1 Humedad

De acuerdo con el método AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 22.013: Moisture in Dried Fruits (7) - Official Final Action (y 22.003 (c) δ 27.005 (Secretaría del Codex)).

8.2.2 Factores patógenos

Entre los factores patógenos que pueden encontrarse en el pistacho, el más importante es Escherichia coli. Se preparará más adelante el procedimiento de ensayo para la determinación de E. coli.

8.2.3 Determinación de defectos específicos
Véase Anexo I

- (a) Determinación de materias extrañas - Véase Anexo I
- (b) Determinación de pistachos sin abrir - Véase Anexo I
- (c) Determinación de vacíos y sin madurar - Véase Anexo I
- (d) Determinación de daños por plagas y enfermedades - Véase Anexo I

8.2.4 Clasificación por tamaños

- (a) Pesar 500 g de pistachos tras haber quitado de ellos toda materia extraña.
- (b) Contar el número de pistachos.
- (c) Dividir el número de pistachos encontrado por 5 y comparar el resultado con las cifras indicadas en el Cuadro I para la clasificación por tamaños.

ANEXO I

DETERMINACION DE DEFECTOS ESPECIFICOS

1. Determinación de materias extrañas

- (a) Pesar 600 g de una muestra de pistachos.
- (b) Quitar todas las materias extrañas y pesar la muestra.
- (c) Dividir el peso de las materias extrañas por 6 y calcular el porcentaje de materias extrañas.

2. Determinación de pistachos sin abrir

- (a) Pesar 500 g de pistachos tras haber quitado de ellos toda materia extraña (Sec. 1) y contar el número.
- (b) Quitar todos los pistachos cerrados.
- (c) Contar los pistachos cerrados.
- (d) Dividir el número de pistachos cerrados por el número de pistachos de la muestra para determinar el porcentaje de los cerrados (x 100).

3. Determinación de los vacíos y sin madurar

- (a) Mezclar los pistachos cerrados con el resto de la muestra pesada.
- (b) Abrir todos los pistachos de la muestra. Contar por separado los que están vacíos y los que están sin madurar.
- (c) Dividir el número de vacíos y sin madurar por el número de pistachos de la muestra para determinar el porcentaje de vacíos y sin madurar (x 100).

4. Determinación de daños por plagas y enfermedades

- (a) Examinar una por una todas las almendras de la muestra citada para descubrir almendras dañadas por plagas y enfermedades.
- (b) Contar las almendras dañadas.
- (c) Dividir el número de pistachos dañados por plagas y enfermedades por el número de pistachos de la muestra para determinar el porcentaje de pistachos dañados por plagas y enfermedades (x 100).

APENDICE VIII

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS ALBARICOQUES EN CONSERVA

Adelantado al Trámite 3

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por albaricoques en conserva el producto: (a) preparado con frutas sin pedúnculos, frescas o congeladas o maduras previamente enlatadas, de las variedades comerciales para conserva que responden a las características del fruto Prunus armeniaca; (b) envasado con o sin un medio de cobertura líquido adecuado, edulcorantes nutritivos, y aderezos o ingredientes aromatizantes apropiados para el producto; y (c) tratado con calor, en una norma adecuada, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente para impedir su alteración.

1.2 Formas de presentación

El producto, en estas formas de presentación, puede prepararse con el fruto pelado o sin pelar. Puede prepararse, además, en un medio de cobertura compacto empleando para ello, en el mismo medio, una mezcla de frutos pelados y sin pelar:

- (a) Enteros - albaricoques enteros, con hueso
- (b) Mitades - sin hueso y cortados en dos partes aproximadamente iguales, a lo largo de la comisura, desde el pedúnculo hasta el ápice.
- (c) En rodajas - sin hueso y cortados en sectores de forma de cuña.
- (d) Trozos - (o mezclas de trozos o trozos irregulares) sin hueso y que abarcan formas y tamaños irregulares.
- (e) Envasado compacto - frutos apretados y con una cantidad muy pequeña de líquido, por haberse preparado sin un medio de cobertura líquido. Puede utilizarse un edulcorante seco.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de envasado

Cuando se emplea un medio de envasado, éste podrá ser:

- (a) Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura;
- (b) Zumo (jugo) de fruta - en cuyo caso el zumo (jugo) de albaricoque o el zumo de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura;

- (c) Agua y zumo(s) (jugo(s)) de fruta - en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de albaricoque, o el agua y zumo de otra fruta, o el agua y el zumo de dos o más frutas se combinan para formar el medio de cobertura;
- (d) Mezclas de zumos (jugos) de frutas - en cuyo caso los zumos (jugos) de dos o más frutas se combinan para formar el medio de cobertura;
- (e) Néctar de fruta 1/ - en cuyo caso el néctar de albaricoque o de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura;
- (f) Con azúcar(es) - cualquiera de los medios de cobertura anteriores (de (a) a (e)) puede estar adicionado con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco y jarabe de glucosa;
- (g) Edulcorante seco - sin adición de líquido, pero con adición autorizada de edulcorantes secos, a saber, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco y las pequeñas cantidades de vapor de agua, agua o zumo natural, que pueden presentarse en las operaciones corrientes de enlatado del producto.

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

2.1.2.1 Cuando se adicionan azúcares al zumo (jugo) de albaricoque o a los zumos de otras frutas, o a los néctares, los medios de cobertura líquidos deberán tener no menos de 16° Brix y se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

- (a) Zumo(s) o néctar(es) de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado - no menos de 16° Brix
- (b) Zumos(s) o néctar(es) de (nombre de la fruta) muy edulcorado - no menos de 21° Brix

2.1.2.2 Cuando se adicionan azúcares al agua o al agua y zumo (jugo) de albaricoque o al agua y zumos de otras frutas, los medios de cobertura líquidos se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Concentraciones básicas de jarabe

- (a) Jarabe diluido - no menos de 16° Brix
- (b) Jarabe concentrado - no menos de 21° Brix

2.1.3 Medios de cobertura facultativos

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

- (a) Agua ligeramente edulcorada) no menos de 10° Brix pero menos de 16° Brix
- (b) Agua edulcorada ligeramente)
- (c) Jarabe muy diluido)
- (d) Jarabe muy concentrado) no menos de 25° Brix

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

2.2 Otros ingredientes

Edulcorantes nutritivos, especias, vinagre y huesos y semillas carnosas de albaricoque.

2.3 Criterios de calidad

2.3.1 Color

El color del producto deberá ser normal para la variedad de albaricoque. Los albaricoques en conserva que contengan ingredientes especiales deberán considerarse de color característico cuando no se presente ninguna decoloración anormal debida al ingrediente de que se trate.

1/ Néctar de fruta es el producto preparado a partir del total de la parte comestible de la fruta sana, madura y sin hueso, a la que se le ha extraído la carne, que se ha cocido y pasado por una criba para formar un líquido que fluya libremente.

2.3.2 Sabor

Los albaricoques en conserva deberán tener un sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños al producto, y los albaricoques en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el sabor característico que comunican los albaricoques y las otras sustancias empleadas.

2.3.3 Textura

Los albaricoques deberán ser razonablemente carnosos y podrán ser más o menos tiernos, pero no deberán ser ni excesivamente pulposos ni excesivamente duros, cuando estén envasados en medios de cobertura líquidos, y no deberán ser excesivamente duros cuando se presenten en la forma de envasado compacto.

2.3.4 Uniformidad de tamaño

2.3.4.1 Enteros, Mitades - el 90% de las unidades deberá ser razonablemente uniforme en cuanto a tamaño. El peso de la pieza más grande no deberá ser mayor que el doble del peso de la pieza más pequeña. Cuando se haya roto una pieza dentro del recipiente, las piezas rotas reunidas se consideran como una unidad.

2.3.4.2 Otras formas de presentación - (No existen requisitos en cuanto a la uniformidad del tamaño).

2.3.5 Simetría

No más del 20%, en número, de las unidades habrán sido cortadas en una dirección distinta de la comisura, como se ha indicado, y de éstas no más de la mitad pueden haber sido cortadas horizontalmente dejando al descubierto el extremo del pedúnculo.

2.3.6 Definición de defectos

- (a) Macas: significa una decoloración o manchas en la superficie debido a causas físicas, patológicas, insectos u otros factores, que dan lugar a un contraste definido con el color general y que puede penetrar en la carne del fruto. Se indican como ejemplos las magulladuras, las costras y la decoloración oscura.
- (b) Aplastados o rotos: se considera un defecto sólo en el caso de los albaricoques enlatados enteros o en mitades, en un medio de cobertura líquido; comprende las unidades que han sido aplastadas o rotas en grado tal que han perdido su forma normal (no debido a madurez) o que han sido despedazadas. Las mitades hendidas parcialmente desde el borde hasta la cavidad del hueso y los albaricoques enteros hendidos a lo largo de la comisura no se consideran rotos. Todas las porciones de fruto que, conjuntamente, igualan en tamaño al de una unidad de tamaño completo se consideran como una unidad, al aplicar la tolerancia correspondiente.
- (c) Piel: se considera como defecto, salvo en el caso de las formas "sin pelar"; se refiere a la piel que se adhiere a la carne del albaricoque o que se encuentra suelta en el recipiente.
- (d) Fragmentos de huesos: se considera un defecto en todas las formas de presentación, excepto al tratarse de los albaricoques enteros y excepto en el caso de que los huesos y las semillas carnosas de los albaricoques se usen como condimento; se refiere a los huesos enteros y fragmentos de huesos que son duros y aguzados.
- (e) Cortados no a lo largo de la comisura: se considera un defecto en la forma de presentación en mitades; se refiere a los cortes de más de 7 mm, en la parte más ancha a partir de la comisura.
- (f) Materias extrañas inocuas: significa cualquier sustancia vegetal (como, por ejemplo, pero sin que se limite a ello, una hoja o fragmento de ésta, o un pedúnculo) que es inocuo y que tiende a perjudicar la apariencia del producto.

2.3.7 Tolerancias para defectos

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias extrañas, fragmentos de huesos, pieles, piezas con macas, y piezas rotas. Algunos defectos corrientes no deberán darse en cantidades superiores a las limitaciones siguientes:

<u>Defectos</u>	<u>Envasado con medio de cobertura líquido</u>	<u>Envasado compacto</u>
Macas y recortes	30% en número	3 unidades por 500 g
Roturas (enteros, mitades)	5% en número	no aplicable
Pieles (promedio, sólo en la forma "pelados")	no más de 6 cm ² de superficie total por 500 g	no más de 12 cm ² de superficie total por 500 g
Huesos o fragmentos de huesos (promedio)	1 hueso o su equivalente por 500 g	1 hueso o su equivalente por 500 g
Materias extrañas inocuas	2 fragmentos por 500 g	3 fragmentos por 500 g

El peso del producto a que se refiere el cuadro anterior es el peso escurrido determinado con arreglo a la sección 8.2 de esta norma.

2.4 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos relativos a las características que se especifican en los párrafos 2.3.1 a 2.3.7 (excepto pieles y fragmentos de huesos que se basan en promedios) se considerarán "defectuosos".

2.5 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en la sub-sección 2.4, cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en la sub-sección 2.4, no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) (Ref. CAC/RM 42-1969); y
- (b) cuando se cumplen los requisitos basados en los promedios de las muestras.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aromas

Esencias naturales de frutas

Dosis máxima prescrita para el uso

Sin limitación 1/

Otros aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, excepto aquellos de los que se sabe que representan un peligro tóxico

Sin limitación 1/

4. CONTAMINANTES

Estaño, dosis máxima

250 mg/kg, calculado como Sn 1/

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare 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. 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 El producto estará exento de microorganismos patógenos o de cualquier otra sustancia tóxica originada por microorganismos.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien con albaricoques y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La

1/ Sujeto a aprobación.

capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

6.1.2 Clasificación de "defectuosos"

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

6.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en la sub-sección 6.1.1 cuando el número de recipientes defectuosos, tal como se definen en la sub-sección 6.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) (Ref. CAC/RM 42-1969).

6.1.4 Peso escurrido mínimo

6.1.4.1 El peso escurrido mínimo del producto no será inferior a los siguientes porcentajes, calculados a base del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno, salvo que estos requisitos no se aplican a la forma de presentación "Enteros":

- En zumo(s) o néctar(es) de fruta muy edulcorados: jarabe concentrado y muy concentrado - 54%
- En zumo(s) o néctar(es) de fruta ligeramente edulcorados: jarabe diluido y muy diluido - 56%
- En envasado compacto - 82%

6.1.4.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio 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 para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto será "Albaricoques".

7.1.2 La forma de presentación, según sea apropiado, se declarará como parte del nombre o cerca de éste, como:

"Enteros", "Mitades", "Rodajas", "Trozos" o "Trozos mezclados" o "Trozos irregulares".

7.1.3 El nombre incluirá una declaración de cualquier aderezo que caracterice el producto p. ej. "con X", según sea apropiado.

7.1.4 El medio de cobertura se declarará como parte del nombre o cerca de éste.

7.1.4.1 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, o agua y zumo de albaricoque, y agua y uno o más zumos de frutas, en los que predomine el agua, deberá declararse como:

"En agua" o "Envasado en agua".

7.1.4.2 Cuando el medio de cobertura esté constituido únicamente por zumo de albaricoque o por zumo de otra fruta, deberá declararse como:

"En zumo (jugo) de albaricoque o "En zumo (jugo) de (nombre de la fruta)".

7.1.4.3 Cuando el medio de cobertura esté constituido por dos o más zumos de frutas, uno de los cuales puede ser zumo de albaricoque, deberá declararse como:

"En zumo de (nombre de las frutas)"

o

"En zumos de frutas"

o

"En zumos de frutas mezclados".

7.1.4.4. Cuando el medio de cobertura esté constituido por néctar de albaricoque o néctar de otra fruta o una mezcla de néctares, deberá declararse como:

"En néctar de (nombre de la fruta)"

o
"En néctares de (nombres de las frutas)."

7.1.4.5. Cuando se añaden azúcares al zumo de albaricoque o a los zumos de otras frutas, el medio de cobertura deberá declararse como:

"Zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado"

o
"Zumos de (nombres de las frutas) ligeramente edulcorados"

o
"Zumos de frutas ligeramente edulcorados"

o
"Zumos de frutas mezclados ligeramente edulcorados"

como sea apropiado, o una declaración análoga en el caso de los zumos "muy edulcorados".

7.1.4.6. Cuando se añaden azúcares al néctar de albaricoque o a los néctares de otras frutas, el medio de cobertura deberá declararse como:

"Néctar de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado"

o
"Néctar de (nombres de las frutas) ligeramente edulcorado"

o
"Néctares de frutas ligeramente edulcorados"

o
"Néctares de frutas mezclados ligeramente edulcorados",

como sea apropiado, o una declaración análoga en el caso de los néctares "muy edulcorados".

7.1.4.7. Cuando se añaden azúcares al agua, o al agua y un zumo de fruta (incluido el zumo de albaricoque), o al agua y dos o más zumos de frutas, el medio de cobertura deberá declararse como:

"Agua ligeramente edulcorada"

"Agua edulcorada ligeramente"

"Jarabe muy diluido"

"Jarabe diluido"

"Jarabe concentrado"

"Jarabe muy concentrado"

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

"Zumo (jugo) de albaricoque y agua", o "Zumo(s) de (nombre de la fruta) y agua."

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones de conformidad con los párrafos 3.2(b) y (c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CAC/RS 1-1969), con la excepción de que no es necesario declarar el agua.

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

7.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto, si su omisión puede inducir a error o engaño al consumidor.

7.5.2 Cuando el producto se somete en un segundo país a una elaboración que cambia su naturaleza, el país en que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Declaraciones facultativas

Puede incluirse una declaración en la que se indique qué los albaricoques son "pelados" o "sin pelar".

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje.

8.1 Método de toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) (NAC-6,5) (Ref. CAC/RM 42-1969).

8.2 Determinación del peso escurrido

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

Los resultados se expresan en porcentaje m/m calculado con relación a la masa de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente, cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

8.3 Determinación de la concentración de jarabe (Método refractométrico)

De acuerdo con el método AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 31.011: (Sólidos) por medio del refractómetro (4) - Official Final Action (y 52.008 y 52.009)).

Los resultados se expresan en porcentaje m/m de sacarosa ("grados Brix"), con la corrección para la temperatura al equivalente a 20°C.

INDICE

	<u>Párrafo</u>
Introducción.....	1
Aprobación del programa provisional.....	2
Cuestiones dimanantes de las reuniones del Codex celebradas después del 12º período de sesiones del Comité.....	3
Enmienda propuesta a la Norma Internacional Recomendada para los Melocotones en Conserva.....	10
Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva.....	14
Pepinos Encurtidos (Encurtidos de Pepinos).....	23
Zanahorias en Conserva.....	50
Albaricoques en Conserva.....	73
Dátiles.....	89
Nueces de Pistacho en su cáscara.....	104
Palmito en salmuera, en conserva.....	106
Albaricoques en Conserva.....	108
Otros asuntos - Planes para la toma de muestras.....	110
Programa de trabajos futuros.....	113
Fecha y lugar del próximo período de sesiones.....	119
Estado de las normas.....	120

Apéndices

- I Lista de participantes
- II Proyecto de enmiendas a la Norma Internacional
Recomendada para Melocotones en Conserva
- III Proyecto de Norma propuesto para Ensalada de
Frutas Tropicales en Conserva
- IV Proyecto de Norma propuesto para Pepinos
Encurtidos (Encurtidos de Pepinos)
- V Proyecto de Norma propuesto para Zanahorias
en Conserva
- VI Proyecto de Norma propuesto para Albaricoques
secos
- VII Proyecto de Norma propuesto para los Dátiles
- VIII Proyecto de Norma propuesto para Pistachos
con cáscara
- IX Proyecto de Norma propuesto para Albaricoques
en conserva