

# 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 79/20

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

13<sup>o</sup> período de sesiones

Roma, 3-14 diciembre 1979

S

INFORME DEL 14<sup>o</sup> PERIODO DE SESIONES

DEL

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Washington, D.C.

25-29 septiembre 1978

W/L9117

INDICE

	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
Introducción .....	1	1
Cuestiones relativas a la labor del Comité dimanantes de las reuniones de la Comisión y de los Comités del Codex celebradas desde el 13 <sup>o</sup> período de sesiones del Comité .....	1	3-11
Disposición general sobre formas de presentación .....	2	12-14
Revisión de Normas en el Trámite 9 .....	2	15-16
Contaminantes .....	3	17-22
Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados .....	4	23-27
Proyecto de enmiendas a la Norma internacional recomendada para los melocotones (duraznos) en conserva .....	5	28-35
Proyecto de Norma propuesto para los pepinos encurtidos .....	5	36-62
Proyecto de Norma para zanahorias en conserva .....	9	63-80
Examen del Proyecto de Norma propuesto para los albaricoques secos en el Trámite 7 .....	11	81-111
Examen del Proyecto de Norma propuesto para los dátiles en el Trámite 4 .....	15	112-127
Examen del Proyecto de Norma propuesto para pistachos con cáscara en el Trámite 4 .....	17	128-147
Proyecto de Norma propuesto para los albaricoques en conserva ....	18	148-164
Examen del Proyecto de Norma para el palmito en conserva en el Trámite 2 .....	20	165-169
Enmiendas propuestas a la Norma internacional recomendada para las peras en conserva .....	21	170-172
Examen del documento justificativo para las castañas en conserva	21	173
Examen del Proyecto de Norma para los mangos enlatados en el Trámite 2 .....	21	174-176
Examen del Proyecto de Norma para la salsa picante de mango en el Trámite 2 .....	21	177-180
Examen de la necesidad de una Norma internacional para encurtidos en aceite o vinagre .....	22	181
Examen de la necesidad de una Norma internacional para las nueces de anacardo .....	22	182-183
Programa de trabajos futuros .....	22	184-186
Otros asuntos .....	23	187-192
Fecha y lugar del próximo período de sesiones .....	24	193
APENDICE I - Lista de participantes .....	25	
APENDICE II - Proyecto de enmiendas a la Norma internacional recomendada para los melocotones (duraznos) en conserva .....	30	
APENDICE III - Proyecto de Norma propuesto para pepinos encurtidos .....	31	
ANEXO I al APENDICE III .....	38	
APENDICE IV - Proyecto de Norma propuesto para zanahorias en conserva .....	41	
APENDICE V - Proyecto de Norma propuesto para los albaricoques secos .....	47	
APENDICE VI - Proyecto de Norma propuesto para los dátiles	51	
APENDICE VII - Proyecto de Norma propuesto para pistachos con cáscara .....	55	
ANEXO I al APENDICE VII .....	58	
APENDICE VIII - Proyecto de Norma propuesto para los albaricoques en conserva .....	59	

	<u>Página</u>
APENDICE IX - Proyecto de Norma propuesto para el palmito en conserva .....	66
APENDICE X - Proyecto de Norma propuesto para los mangos enlatados .....	74
APENDICE XI - Proyecto de Norma propuesto para la salsa picante de mango .....	85
APENDICE XII - Enmienda a la Norma recomendada para las peras en conserva .....	87
APENDICE XIII - Información facilitada por la delegación de los Estados Unidos sobre fumigantes en frutas secas .....	87

INFORME DEL 14<sup>o</sup> PERIODO DE SESIONES  
DEL  
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS  
Wáshington, D.C.  
25-29 septiembre, 1978

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas celebró su 14<sup>o</sup> período de sesiones en Wáshington, D.C., del 25 al 29 de septiembre de 1978, por invitación del Gobierno de los Estados Unidos de América. Por ausencia del Dr. Floyd F. Hedlund, ocupó la presidencia el Sr. Eddie F. Kimbrell (EE.UU.). Asistieron delegaciones gubernamentales u observadores de 22 países y observadores de una organización internacional. En el Apéndice I de este informe figura una lista de participantes, incluidos los funcionarios de la Secretaría.

APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL

2. El Comité aprobó el programa provisional sin introducir modificaciones en la disposición de los temas.

CUESTIONES RELATIVAS A LA LABOR DEL COMITE DIMANANTES DE LAS REUNIONES DE LA COMISION Y DE LOS COMITES DEL CODEX CELEBRADAS DESDE EL 13<sup>o</sup> PERIODO DE SESIONES DEL COMITE

3. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 78/15, en que figura un informe resumido sobre las cuestiones abajo mencionadas.

Comisión del Codex Alimentarius (12<sup>o</sup> período de sesiones)

4. El Comité tomó nota de las medidas adoptadas por la Comisión en su 12<sup>o</sup> período de sesiones respecto de los proyectos de normas para Ensalada de frutas tropicales, Pepinos encurtidos en conserva, Zanahorias en conserva y Albaricoques secos. Observó asimismo que la Comisión había decidido no omitir el Trámite 9 de la norma para Melocotones en conserva.

5. Por lo que toca a su labor en lo futuro, el Comité se dió por enterado de las decisiones del 12<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión y convino en que examinaría esa cuestión dentro de un tema ulterior del programa (véase párrs. 134-136).

6. El Comité tomó nota de los documentos presentados al 12<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión, entre los cuales figura un informe provisional sobre la aceptación de normas recomendadas del Codex. También tomó nota de las enmiendas adoptadas por la Comisión al Procedimiento para la elaboración de normas mundiales del Codex, accediendo a los deseos de los países en desarrollo, para lo cual preveía comentarios en los Trámites 3, 5 y 6 sobre las posibles consecuencias de los proyectos de normas para los intereses económicos de los países.

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

7. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había examinado la cuestión de estos aditivos en las compotas y jaleas y había aprobado la aplicación de la mayoría de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que se habían propuesto. En 1977 se había publicado esta norma en su Trámite 9.

Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas

8. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas había decidido prestar atención a los residuos de fumigantes en varios alimentos como tema general de discusión. Por lo que se refería a la cuestión de los residuos de fumigantes en los dátiles, el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas había pedido al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que le ayudara a conseguir información pertinente sobre cuya base poder examinar la cuestión de fijar límites máximos de residuos para estos productos. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas solicitó de la Secretaría que recabase información de los gobiernos

sobre los plaguicidas que se empleaban para fumigar las frutas secas y otros alimentos (por ej., dátiles) estudiados por el Comité. Debería pedirse asimismo a los gobiernos que aportasen los datos necesarios sobre residuos para que el Comité sobre Residuos de Plaguicidas pudiera, basándose en ellos, establecer límites máximos recomendados de residuos.

9. Se decidió también que, en la medida de lo posible, el Comité individuase durante el período de sesiones los fumigantes que se emplean corrientemente y los alimentos en que se utilizan (véase párr. 187 y Apéndice XIII).

#### Comités Coordinadores para Africa y Asia

10. El Comité tomó nota de que los citados Comités Coordinadores habían manifestado interés por la elaboración de una norma mundial para nueces de anacardo y que la Comisión, en su 12<sup>o</sup> período de sesiones, había acordado que tal producto se incluyera en la labor futura del Comité (véase párr. 183).

#### Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

11. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había aprobado las disposiciones sobre etiquetado que figuran en la norma para Ensalada de frutas tropicales y en el proyecto de enmiendas a la Norma recomendada para los melocotones en conserva. Se dió per enterado asimismo de que la Comisión, en su 12<sup>o</sup> período de sesiones, había aprobado la "Directriz sobre marcado de la fecha en los alimentos preenvasados". El Comité convino en examinar esas orientaciones al debatir la sección sobre etiquetado en las distintas normas. A este respecto, el Comité decidió ocuparse primero de los proyectos de normas en los Trámites anteriores al 9, para luego, a la luz de la experiencia, examinar el marcado de la fecha en las normas que se hallan ya en el Trámite 9.

12. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 78/11, en que figuran las observaciones de los gobiernos sobre la cuestión de proveer a una disposición general sobre formas de presentación en las normas que se someten a la aceptación de los gobiernos. El punto que hay que resolver es decidir las normas en el Trámite 9 donde, para dar una cierta flexibilidad, convendría incluir una disposición general sobre formas de presentación, extremo no abarcado por las normas (véanse párrs. 185-191, ALINORM 74/44 y párrs. 274-276, ALINORM 76/44).

13. Durante los debates se puso de relieve que la incorporación de una disposición general sobre formas de presentación originaría ciertas dificultades. Se deberían éstas a que algunas disposiciones de las normas del Codex se hallaban vinculadas a determinadas formas de presentación que figuraban en esas normas y a que algunas otras formas de presentación, no expuestas con detalle en la norma, no estarían sujetas a esas disposiciones (por ej., tolerancias de defectos, peso escurrido, etc.). 1/

14. El Comité tomó nota de las conclusiones de la delegación de los EE.UU. que figuran en el documento CX/PFV 78/11 por lo que respecta a las normas donde esa misma delegación estimaba viable la incorporación de la disposición general sobre formas de presentación, pero decidió no adoptar medida alguna por el momento. Se pidió a la Comisión del Codex Alimentarius que impartiese orientaciones sobre el modo cómo se podrían salvar los problemas creados por la inclusión de la disposición general sobre formas de presentación en las normas del Codex.

#### REVISION DE NORMAS EN EL TRAMITE 9

15. El Comité había pedido a los gobiernos, en su 13<sup>o</sup> período de sesiones, que señalaran las normas que, a su juicio, aparte de la cuestión de la disposición general sobre formas de presentación, debían ser objeto de revisión. Tuvo a la vista el documento CX/PFV 78/12, en que se resumen las observaciones recibidas de los gobiernos.

1/ Véanse otras decisiones del Comité sobre la inclusión de la disposición general sobre formas de presentación en el párr. 199.

16. Con arreglo a las respuestas recibidas, el Comité concluyó que no hacía falta, por ahora, llevar a cabo un examen de las normas que se encuentran en el Trámite 9.

#### CONTAMINANTES

17. El Comité observó que en la circular CL 1977/31, de octubre de 1977, se había pedido a los gobiernos que presentasen datos y observaciones sobre los niveles de contaminantes en frutas y hortalizas elaboradas, para que sobre esa base el Comité pudiera proponer límites máximos de residuos de contaminantes como estaño y otros en esos productos. El Comité tuvo a la vista algunos datos enviados por los gobiernos en respuesta a dicha solicitud (documento CX/PFV 78/14). La delegación de Polonia señaló a la atención algunos errores mecanográficos en las cifras analíticas referentes a su país, de lo cual tomó nota la Secretaría.

18. Se informó al Comité de que la Comisión, en uno de sus últimos períodos de sesiones, había recomendado expresamente que las normas para frutas y hortalizas elaboradas comprendiesen una sección sobre contaminantes, en que figurasen junto al estaño otros contaminantes. El Comité atribuyó especial importancia a la cuestión de llegar a unos límites internacionales en materia de contaminantes, sobre todo de estaño, pero también de otros como plomo y cadmio, lo que redundaría en beneficio de la protección del consumidor y facilitación del comercio internacional.

19. Con objeto de llegar a unos límites internacionales razonables, era menester que los gobiernos se esforzasen más en proporcionar al Comité los datos necesarios sobre los límites requeridos en sus países, para que así el Comité estuviese en condiciones de proponer al examen del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios límites máximos basados en un examen de datos reales. Al propio tiempo era menester que los gobiernos facilitasen los datos toxicológicos pertinentes al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.

20. El problema principal consistía en que los gobiernos no habían proporcionado hasta ahora muchos datos, por lo que el Comité deseaba señalar esta cuestión a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius. El Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios quería también hacer saber a la Comisión su preocupación por la importancia de este problema de contaminantes así como sobre la necesidad de hacer mayores avances en esta materia, especialmente por lo que respecta a los niveles de estaño. Habían de dar prioridad a esta cuestión tanto los gobiernos facilitando datos como el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.

21. Por lo que toca a los límites de estaño en las normas para frutas y hortalizas elaboradas, se observó que la Comisión, en espera de los resultados de estudios toxicológicos, había aceptado una cifra provisional de 250 mg/kg. Aunque varias delegaciones estimaron que la cifra actual de 250 mg/kg para el estaño era demasiado alta en varias normas e incluso en la mayoría de ellas, sin embargo la opinión mayoritaria del Comité fue que, como principio general práctico, no sería conveniente modificar dicha cifra por ahora y que sería preferible esperar por los resultados de los estudios toxicológicos. No obstante, esto no impediría que el Comité recomendase las cifras que creyese oportunas en cuanto a los límites máximos para el estaño en las normas que se examinan en este período de sesiones. La delegación de México señaló a la atención la necesidad de tener en cuenta los patrones dietéticos vigentes en cada país.

22. Como medida práctica para resolver este problema, el Comité decidió establecer un Grupo de Trabajo de entre sus miembros. Se convino en que el Grupo de Trabajo, cuya composición se decidiría al término del período de sesiones, presentase recomendaciones al Comité sobre límites de contaminantes en las normas para frutas y hortalizas elaboradas. Para ayudar al Grupo de Trabajo en esta tarea, la Secretaría cursaría una circular a los gobiernos pidiéndoles datos sobre contaminantes en los productos tratados por el Comité. Para redactar la circular que se envíe a los gobiernos, la Secretaría debe ponerse en contacto con el Presidente del Grupo de Trabajo. Se preveía

que el Grupo de Trabajo se reuniría probablemente un día inmediatamente antes del próximo período de sesiones del Comité. Entretanto, los componentes del Grupo de Trabajo podrían comunicarse entre sí sobre este asunto.

#### PLANES DE MUESTREO PARA ALIMENTOS PREENVASADOS

23. El Comité tuvo ante sí el documento CX/PFV 78/13 sobre la cuestión de los Planes de muestreo para alimentos preenvasados, preparado por la delegación de los EE.UU. Se advirtió que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su 10<sup>o</sup> período de sesiones, había examinado también dicho documento pero no había llegado a conclusiones definitivas al respecto. Sin embargo, el Grupo Especial de Trabajo sobre Toma de Muestras del referido Comité había formulado sus comentarios sobre dicho documento, que se encuentran en los párrafos 11 y 12 del Apéndice III de ALINORM 78/23.

24. La delegación de los EE.UU., al presentar el documento, señaló los diversos puntos tratados en el documento y el Comité llegó a las conclusiones siguientes:

##### a) Curvas características de operaciones

Observando que la curva característica de operaciones incluida en la publicación CAC/RM 42-1969 del Codex incurría en error, el Comité decidió que la curva característica corregida presentada en el documento CX/PFV 78/13 substituyese a aquélla en los Planes de muestreo (CAC/RM 42-1969) en el momento oportuno.

##### b) Aclaración del empleo de los Niveles I y II de Muestreo

El Comité tomó nota de la aclaración de que la idea no era que los Niveles de Muestreo I y II tuviesen carácter agregativo (es decir, que no se pretendía que el Muestreo a Nivel II se efectuase a raíz del muestreo a Nivel I cuando surgiese una controversia tras la inspección inicial). Más bien, los usuarios debieran decidir de antemano cuál Nivel de Muestreo habría de emplearse. El Comité decidió que se señalase esta interpretación a la atención de los gobiernos con miras a obtener sus comentarios.

##### c) Tamaño del muestreo

El Comité estudió una propuesta de la delegación estadounidense sobre planes que empleen tamaños reducidos de muestras, atendiendo a que se trataba de un muestreo destructivo, pero manteniendo al propio tiempo un NAC de 6,5 y niveles suficientes de confianza. El Comité acordó que se presentasen a los gobiernos, recabando sus observaciones, los dos nuevos cuadros propuestos (planes de muestreo). Debía pedirse a los gobiernos que indicasen también si estimaban que los nuevos cuadros elaborados por los EE.UU. habían de considerarse como planes de muestreo suplementarios de los que figuran ya en los Planes de Muestreo del Codex (CAC/RM 42-1969) o si convendría que substituyeran a éstos.

25. Se observó que la cuestión de los métodos de "arbitraje" del Codex para análisis era objeto de examen por la Comisión del Codex Alimentarius y por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y que también se estudiaría con toda probabilidad el significado de los métodos de "arbitraje" para la toma de muestras. Se advirtió asimismo que los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados estaban pensados con miras a análisis de calidad (véase la Introducción al documento CAC/RM 42-1969) y que, por consiguiente, no eran apropiados para toma de muestras, por ej., para exámenes microbiológicos. Al ajustar los Planes de Toma de Muestras a las normas del Codex, habrá de prestarse la debida atención al objeto perseguido con los Planes.

26. El Comité convino en que se diera prioridad a la cuestión de los planes de toma de muestras y decidió volver a estudiar la cuestión en su próximo período de sesiones a la luz de las observaciones recibidas de los gobiernos.

27. También se acordó que los Planes de Toma de Muestras, con las enmiendas que se introduzcan en el próximo período de sesiones, se presenten al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, para su examen y aprobación.

PROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA LOS MELOCOTONES (DURAZNOS) EN CONSERVA (CAC/RS 14-1969)

28. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 78/16 y su Add.1, en que figuran las observaciones de los gobiernos, en el Trámite 6, sobre las citadas enmiendas propuestas y que se contienen en el Apéndice II de ALINORM 78/20.
29. Al presentar las enmiendas (véase también párr. 4), la delegación de los EE.UU. señaló que la finalidad de las mismas era poner la norma para los melocotones en conserva en consonancia con otras normas en el Trámite 9 para frutas en conserva por lo que respectaba a medios de cobertura, concentración del jarabe y disposiciones sobre etiquetado en relación con esos aspectos.
30. Por lo que respecta a la enmienda propuesta a la Sección 6.1.4.1 de la expresada norma, algunas delegaciones eran de la opinión de que, como el medio de cobertura podía consistir en proporciones variantes de agua y de zumo de melocotón u otras frutas, las declaraciones de la etiqueta que digan "en agua" o "envasado en agua" llamarían a engaño.
31. Se suscitó también la cuestión si no debería preverse el empleo del término "no edulcorado" en relación con un producto al cual no se había añadido azúcar, al objeto de informar al consumidor interesado por ese producto (por ej., diabéticos).
32. La delegación de Australia planteó la cuestión de disponer el empleo de néctar de melocotón y de otras frutas, para las cuales se habían elaborado normas, y la utilización de pulpa de fruta de melocotón y demás frutas compatibles, en el medio de cobertura.
33. El Comité observó que las cuestiones planteadas en los párrafos 30 a 32 interesaban a una serie de productos de frutas en conserva que se hallaban en el Trámite 9 del Procedimiento del Codex, y decidió que en un futuro período de sesiones se estudiaran con miras a enmendar posiblemente las correspondientes normas del Codex en el Trámite 9.
34. La delegación de Polonia propuso que en la Sección 6.1.4.3 se hacía necesario especificar sólo una de las tres posibles designaciones, es decir, "En zumos de frutas mezclados", indicando las frutas por su nombre. El Comité no aceptó esta propuesta.
35. El Comité decidió presentar a la Comisión las enmiendas propuestas en el Trámite 8 del Procedimiento del Codex (véase Apéndice II).

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS PEPINOS ENCURTIDOS

36. El Comité tuvo a la vista la citada norma contenida en el Apéndice IV de ALINORM 78/20 y los comentarios recibidos de los gobiernos y que figuran resumidos en los documentos CX/PFV 78/2 y Add. 1 y 2. En los párrafos que siguen se resume el debate habido respecto de la norma. En el Apéndice IV del presente informe aparece la norma con las enmiendas introducidas por el Comité.

1. Ambito de aplicación

37. Se observó que se daba una cierta superposición de textos entre la sección sobre el ámbito de aplicación y la relativa a descripción. El Comité decidió no modificar el texto de estas dos secciones. La delegación de los Países Bajos señaló que no había necesidad de emplear sustancias químicas conservadoras en pequeños envases de consumo si el producto se ha tratado debidamente con calor.
38. Otras delegaciones opinaron que era necesario emplear sustancias conservadoras para proteger el producto una vez abierto el envase. El Comité decidió no suprimir la referencia a la utilización de sustancias químicas conservadoras. La delegación de los Países Bajos expresó su reserva en punto a esta decisión.

2.2.3 Sub-tipos

39. El Comité observó que la subsección 2.2.3 c) en el texto francés debe decir "au vinaigre". El Comité decidió incluir otro subtipo denominado "picante" con un

sabor determinante de "picante pronunciado" (véase 2.2.3 i) del Apéndice IV). El Comité acordó que las cifras correspondientes al contenido total de acidez y sal eran apropiadas y decidió suprimir los corchetes en la subsección 2.2.3 g). Algunas delegaciones opinaron que el límite inferior de acidez total para el tipo ácido (2.2.3 c)) debía elevarse de 0,7% a 1,5% para establecer así una distinción más clara entre los sub-tipos "ácido" y "agridulce". El Comité no aceptó esta propuesta.

### 2.3 Formas de presentación

40. Se formuló la propuesta de reducir el diámetro máximo de los productos denominados "pepinillos" a 22 mm. El Comité, advirtiendo que el límite de 27 constituía un buen compromiso que se había alcanzado previamente, decidió afirmarse en esa cifra eliminando los corchetes.

41. Tras un debate, el Comité convino en que una curvatura de más de 60° en el caso de la forma de presentación "curvados enteros" no debe tenerse por defecto y decidió suprimir las palabras "pero sin que rebasen los 60°" que aparecen en la sección 2.3 b) y efectuar las consiguientes enmiendas necesarias en la definición de "pepinos curvados" y "pepinos deformados" (véanse secciones 3.2.5 a) y b) y Anexo I del Apéndice IV).

42. La delegación de los Países Bajos, apoyada por la delegación de la República Federal de Alemania, formuló la propuesta de cambiar el método actualmente empleado para medir la curvatura en otro más sencillo que suponga la expresión de la curvatura como razón entre la altura de la curvatura y la longitud del pepino. Algunas delegaciones manifestaron que preferían el método más antiguo al que figura actualmente incluido en la norma. Se planteó la cuestión de si cabría incluir ambos métodos en la norma. Al no estar el Comité en condiciones de determinar si ambos métodos darían resultados equivalentes, se acordó que sólo se adoptase un método, es decir, el incluido en la norma. Las delegaciones de los Países Bajos y de la República Federal de Alemania se reservaron su posición.

### 3.2.6 Tolerancias para defectos

43. Observando que, como consecuencia de la recolección mecánica, no se podían evitar algunos daños mecánicos y que la tolerancia de la sección 3.2.6 d) era demasiado rígida, el Comité decidió aumentar la tolerancia a 2 para los pepinos "enteros curvados" y los "enteros".

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

### 4.1 Solubilizantes y dispersantes

44. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y de Francia se reservaron su posición por lo que respecta al empleo de solubilizantes y dispersantes. Se señaló que tales aditivos se empleaban para dispersar aceites esenciales e ingredientes análogos permitidos en la norma. El Comité decidió que los alginatos incluyeran las sales de Ca, NH<sub>4</sub>, K y Na, así como el alginato de propilenglicol. La delegación del Japón se pronunció contra el empleo de polisorbato 80.

### 4.2 Endurecedores

45. La delegación de la República Federal de Alemania se reservó su posición sobre el empleo de sales de aluminio como endurecedores, mientras las delegaciones de Francia y de Polonia hicieron lo propio respecto de la utilización de todos los endurecedores. Se hizo observar que éstos eran necesarios sólo ocasionalmente cuando el cultivo no tenía una calidad suficientemente buena en su textura. Con objeto de tener en cuenta la práctica técnica corriente, el Comité decidió incluir el gluconato de calcio y el lactato de calcio como otras sales de calcio permitidas. Se convino también en que el límite de 250 mg/kg se refiriese a las sustancias solas o en combinación.

### 4.2 Sustancias conservadoras

46. Algunas delegaciones opinaban que bastaría una dosis de 600 mg/kg para el benzoato y el sorbato. Observando que la acción de estas sustancias dependía del pH

y que algunos países permitían 1000 mg/kg en el producto acabado ó 1 500 mg/kg en la fase líquida, el Comité decidió no modificar la dosis máxima de 1 000 mg/kg. La delegación de los Países Bajos se reservó su posición respecto del empleo de sustancias conservadoras en pequeños envases para el consumo y la dosis máxima de 1 000 mg/kg. La delegación de Polonia era de la opinión que no era necesario emplear sustancias conservadoras.

#### 4.4 Colorantes

47. Las delegaciones de los Países Bajos, Francia y la República Federal de Alemania reservaron su posición respecto del empleo de otros colores que no fueran los naturales. La delegación de Polonia se mostró contraria al empleo de colores. El Comité decidió incluir en la lista el color natural riboflavina (lactoflavina) y aclaró también el significado de "caramelo" como caramelo natural y los colores caramelo tratados con sulfuro de amoníaco.

#### 4.5 Espesantes

48. El Comité acordó que en la Lista del Codex se incluyesen los almidones modificados previstos en esta sección. Las delegaciones de los Países Bajos y de la República Federal de Alemania se reservaron su posición respecto del empleo de algunos almidones modificados (es decir, los que comportan epiclorhidrina) hasta tanto se conozcan los resultados de las investigaciones toxicológicas. El Comité convino en que se señalase esta cuestión a la atención del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

49. El Comité acordó añadir el furcelerano, señalando que esta sustancia se había incluido en una especificación combinada con el carragenina. Acordó asimismo que entre los alginatos se incluyeran los que figuran enumerados en el párr. 44. En cuanto a las pectinas, el Comité convino en que en la sección 4.5 se incluyera la pectina natural y la amidada.

#### 4.6 Acidificantes

50. Las delegaciones de Canadá, Francia, Irán, Irak y México se opusieron al empleo de cualquier otro ácido que no fuera el ácido acético producido por fermentación. Advirtiendo la preocupación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios por el vasto empleo del ácido tartárico en vista de la IDA fijada para esta sustancia, y observando asimismo que no existía realmente interés por la utilización de semejante acidificante, el Comité decidió suprimir el ácido tartárico.

#### 4.7 Sabores naturales

51. El Comité decidió incluir una remisión al documento CAC/FAL 1-1973 (Lista de Aditivos Alimentarios del Codex) donde se da una definición de los aromas naturales y de idéntica naturaleza.

#### Consideraciones generales

52. El Comité acordó que en las normas del Codex se incluyan sólo aquellos aditivos cuyo empleo ha quedado debidamente justificado y que hayan sido aprobados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios desde el punto de vista de la seguridad del consumidor.

#### 5. Contaminantes

53. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, los Países Bajos y Polonia manifestaron sus reservas sobre la dosis máxima de 250 mg/kg de estafío, que a su juicio era excesivamente elevada. El Comité recordó su conclusión previa respecto de los contaminantes en las frutas y hortalizas elaboradas (véanse párrs. 17-22).

#### 6. Higiene

54. Se puntualizó que los pepinos encurtidos no siempre se envasaban u ofrecían para su venta en recipientes herméticamente cerrados, y que el producto no siempre se sometía a tratamiento térmico. Por consiguiente, debiera modificarse la Sección 6.3 a) para tener esto en cuenta. El Comité decidió que era apropiada la actual redacción de la sección 6.3 a).

### 7.1.2 Llenado de volumen mínimo para formas de presentación enteros

55. El Comité acordó que la sección 7.1.2 se aplicaba a las formas de presentación "enteros" y "enteros curvados" y decidió modificar el título de esta sección, en consecuencia. Por sugerencia de varias delegaciones, el Comité aumentó el llenado de volumen mínimo según se recoge en la sección 7.1.2 del Apéndice IV.

### 8.1.2

56. Las delegaciones de Polonia y la República Federal de Alemania opinaban que muy cerca del nombre del producto se indicasen las sustancias conservadoras. El Comité no aceptó esta propuesta.

57. Se acordó que sería más apropiado que las formas de presentación y los tipos de envasado se indiquen muy cerca del nombre del producto más bien que como parte del nombre (véase la sección 8.1.2 del Apéndice IV). También se decidió exigir la indicación de "envasado curado" en la sección 8.1.2 a). La delegación de Canadá opinó que la indicación de "envasado curado" no debía ser obligatoria pues, de no indicarse otra cosa, el consumidor espera que el producto sea el producto curado.

### 8.3 Contenido neto

58. La delegación de la República Federal de Alemania era de la opinión que debe preverse una declaración del peso de entrada. Las delegaciones del Japón, los Países Bajos, Francia y Libia propusieron que, además del peso neto, figurase la declaración del peso escurrido. En cuanto a la cuestión del peso escurrido, varias delegaciones señalaron que en la norma no se establecía el peso mínimo escurrido y que, además, el peso escurrido dependía de muchos factores como el tipo y la forma de presentación del producto, densidad del ingrediente pepino y el método de llenado. A esto se debe que la norma disponga un llenado de volumen mínimo, que ofrezca suficiente protección al consumidor.

59. Siguiendo el consejo de un grupo de trabajo creado para estudiar la cuestión de la declaración del peso escurrido, el Comité aprobó la siguiente enmienda a la sección 8.3: "La cantidad de contenido deberá declararse como volumen neto, peso neto, peso escurrido o cualquier combinación de éstos".

### Marcado de la fecha

60. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y Francia manifestaron la opinión de que en la norma debía establecerse la durabilidad mínima. La delegación de Francia opinaba que los ingredientes vegetales del medio de cobertura debían declararse muy cerca del nombre del producto. La delegación del Japón era de la opinión de que debía declararse la fecha de fabricación. El Comité convino en que en este tipo de producto de larga duración en condiciones de almacenamiento no era necesario prever la indicación de la fecha. Las citadas delegaciones se reservaron su posición.

### 9.2.6 Método para determinar el llenado de volumen

61. El Comité examinó los métodos que figuran en el documento CX/PFV 78/2 para determinar el llenado de volumen. Se señaló que el método 1 se basaba en el método de la AOAC. Vistos los Principios Generales para la Selección de Métodos de Análisis y Toma de Muestras, el Comité acordó que dicho método se especificase como método de "arbitraje" del Codex. Se convino, sin embargo, en que como métodos alternativos se incluyesen los métodos II y III (véase Apéndice IV). La delegación de los Países Bajos se opuso a la selección del Método I como de arbitraje, pues a su juicio el Método 3 era más sencillo y daría resultados equivalentes.

### Estado de la norma

62. El Comité decidió adelantar el proyecto de norma para los pepinos encurtidos, con las enmiendas introducidas, al Trámite 8 del Procedimiento del Codex (véase Apéndice III).

## PROYECTO DE NORMA PARA ZANAHORIAS EN CONSERVA

63. El Comité tuvo a la vista el citado proyecto de norma contenido en el Apéndice V de ALINORM 78/20 y los comentarios de los gobiernos, en el Trámite 6, que figuran en los documentos CX/PFV 78/4 y Add.1. En los párrafos que siguen se resumen los debates y las conclusiones del Comité. En el Apéndice IV de este informe aparece el proyecto de norma en la forma enmendada por el Comité.

### 1.2 Tipos varietales

64. El Comité discutió la cuestión de si debía suprimirse en la Sección 1.2 la referencia al cultivar "Zanahoria París". Observando que este cultivar sólo aparecía en las formas de presentación "enteras" o "pequeñas enteras", se decidió que la segunda frase de la Sección 1.2 se trasladase a las Secciones 1.3 a) y 1.3 b). Se fijó en 45 mm y 18 mm, respectivamente, el diámetro máximo en cualquier dirección para las formas de presentación "enteras" y "pequeñas enteras". El Comité efectuó también en la Sección 1.3 a) algunos cambios de redacción para aclarar el significado de diámetro mínimo.

65. La delegación de Australia era de la opinión de que algunas zanahorias cortas y de forma cónica con un diámetro mayor de 23 mm debían considerarse también como "pequeñas enteras" y propuso que se incrementase el diámetro máximo a 27 mm. Se observó que este punto se había examinado prolijamente en el último período de sesiones, en que se había aceptado la cifra de 23 como compromiso. El Comité decidió no introducir cambios.

### 2.2 Ingredientes facultativos

66. El Comité tampoco accedió a la propuesta de reducir el máximo del 10% para los ingredientes citados en la sección 2.2 c) al 5%, sino que confirmó la cifra de 10 eliminando los corchetes.

#### 2.3.4 Defectos y tolerancias

67. La delegación de los Países Bajos propuso que la tolerancia para materiales vegetales extraños se aumentase a 2 piezas por cada 1 000 gramos. La delegación de Nigeria se opuso a esta propuesta pues no existía limitación en cuanto al tamaño de la pieza de MVE que pudiera hallarse en el producto. El Comité decidió no modificar la norma.

### 3. Aditivos alimentarios

68. En cuanto al glutamato monosódico, algunas delegaciones pusieron en tela de juicio la necesidad técnica de este aditivo. Se hizo notar asimismo que su empleo no se consideraba aconsejable en la dieta de los niños de pecho de menos de 12 semanas de edad. Por otra parte, se reconoció que el empleo de acentuadores del sabor era cuestión de preferencia del consumidor y de los hábitos alimentarios de cada país y que no era probable que los niños en edad muy tierna consumiesen zanahorias en conserva. El Comité tenía a la vista información técnica en que se señalaban que no bastaba una dosis de 500 mg/kg para conseguir el efecto deseado y que hacía falta un nivel máximo de 2 500 mg/kg. El Comité adoptó esta dosis máxima, observando que en varios países se permitía el empleo de glutamato monosódico en dosis análogas. La delegación de México expresó sus reservas. La delegación de Irán manifestó la opinión de que en la etiqueta debía declararse la cantidad de glutamato monosódico agregada.

#### 3.2 Endurecedores

69. Como varias delegaciones indicaron que no era necesario emplear agentes endurecedores en la preparación de zanahorias en conserva, el Comité decidió suprimir esta sección.

#### 3.3 Espesantes

70. Algunas delegaciones expresaron una análoga preocupación por el empleo de almidones modificados que la que aparece reflejada en el párrafo 48. El Comité señaló que, al seleccionar los aditivos alimentarios, examinó la necesidad técnica de los mismos y sus dosis de empleo. Incumbía al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ver si los

aditivos propuestos y sus dosis máximas eran aceptables desde un punto de vista sanitario. Se pidió a los gobiernos que facilitasen datos técnicos a la Secretaría del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios para así poder resolver algunas cuestiones relativas a la seguridad de algunos almidones modificados químicamente.

#### 4. Contaminantes

71. Varias delegaciones opinaban que una dosis máxima de 250 mg/kg en un producto de tan bajo punto de acidez como las zanahorias en conserva era demasiado alta. Otras delegaciones estimaron que con carácter provisional era apropiada la dosis máxima de 250 mg/kg hasta que pudiera resolverse toda la cuestión de los contaminantes sobre la base de datos idóneos y de la evaluación de los Expertos FAO/OMS.

72. El Comité expresó su preocupación por la falta de datos científicos y una evaluación apropiada sobre cuya base poder elaborar en las normas del Codex dosis máximas aceptables de contaminantes. Se decidió que se señalase a la atención de la Comisión este problema, según se indica en los párrafos 17-22. Se pidió a los gobiernos que ayudaran a producir o a proporcionar los datos necesarios.

#### 6.2.1 Peso escurrido mínimo

73. Las delegaciones de los Países Bajos, Francia y la República Federal de Alemania propusieron aumentar el porcentaje del peso escurrido mínimo que, a su juicio, era demasiado alto. El Comité decidió no cambiar la norma. La delegación de los Países Bajos se reservó su posición.

#### 7.1 Nombre del alimento

74. En opinión de la delegación de la República Federal de Alemania, el término "baby" en relación con el nombre del producto, al traducirse a otros idiomas, confundiría al consumidor. El Comité hizo notar que los gobiernos podrían traducir esas descripciones en sus respectivos idiomas de tal forma que no diese lugar a equívocos. La delegación de Nigeria compartió la opinión de que dicho término podría llamar a engaño.

75. El Comité decidió agregar una nota a pie de página referente a la expresión "baby whole", indicando que en algunos países podría tener que emplearse otra denominación para evitar equívocos al consumidor.

#### 7.1.3

76. El Comité decidió que el tipo de zanahorias "París" deberá indicarse como "zanahorias redondas".

#### 7.1.4

77. El Comité decidió eliminar los corchetes en la última frase de esta sección.

#### 7.3 Contenido neto

78. La delegación de Canadá informó al Comité que en el país se declaraba según volumen el contenido neto de las zanahorias en conserva.

#### Marcado de la fecha

79. El Comité debatió la cuestión de si hacía falta marcar la fecha en relación con este producto y, en caso afirmativo, cómo debería hacerse. Hubo discrepancias de opiniones sobre el modo de marcar la fecha. Por otra parte, se señaló que las zanahorias en conserva eran un producto que duraba mucho almacenado, mientras de otro lado se señalaba que ningún alimento tenía una durabilidad ilimitada. El Comité decidió que no era necesario establecer la necesidad del marcado de la fecha en un producto tan duradero como éste. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Francia, los Países Bajos e Irak, se reservaron sus respectivas posiciones.

#### Estado de la norma

80. El Comité decidió adelantar el proyecto de norma para las zanahorias en conserva, en su forma enmendada, al Trámite 8 del Procedimiento del Codex (véase Apéndice IV).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS ALBARICOQUES SECOS EN EL TRAMITE 7

81. El Comité tuvo a la vista el citado proyecto de norma contenido en el Apéndice VI de ALINORM 78/20, y los correspondientes comentarios enviados por los gobiernos.

82. La delegación de Polonia informó al Comité que el Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa tenía un Grupo auxiliar de Expertos sobre Frutos Secos y Desecados. Este Grupo de Expertos había venido elaborando Normas europeas para frutas secas y deshidratadas desde hacía ya muchos años y había formulado ya normas para productos respecto de los cuales este Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas estaba preparando normas.

83. La delegación de Polonia informó al Comité de la inquietud de que se había hecho eco dicho Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos en punto a la necesidad de evitar una situación en que pudiera haber dos normas internacionales con distintas disposiciones aplicables a un mismo producto. Para evitar esa situación, el mencionado Grupo de Trabajo opinaba que debía crearse un Grupo Mixto de Expertos CEPE/Codex Alimentarius sobre Normalización de Frutos Secos y Desecados, del mismo modo que se habían establecido los Grupos Mixtos de Expertos CEPE/Codex Alimentarius sobre Normalización de Zumos de Frutas y Alimentos Congelados Rápidamente. La delegación de Polonia informó al Comité de que varios países no europeos habían tomado parte en la labor del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normalización de Frutos Secos y Desecados. Por lo que tocaba a los proyectos de normas sometidos actualmente al examen del Comité, la delegación de Polonia indicó que las observaciones anteriores se referían a los proyectos de normas propuestos para los albaricoques secos, los dátiles y pistachos con cáscara. En resumidas cuentas, la delegación de Polonia insistió en la importancia, desde el punto de vista del comercio internacional, de que no hubiera diferencias notables entre las normas del Codex y las de la CEPE. Para conseguirlo, la delegación de Polonia se inclinaba por la creación de un Grupo Mixto de Expertos CEPE/Codex sobre Normalización de Frutas Secas y Desecadas.

84. La delegación del Irán (relatora) manifestó aprecio por los diversos comentarios que se habían recibido de gobiernos sobre el referido proyecto de norma. La delegación iraníana indicó que estaba totalmente de acuerdo en armonizar las dos normas, en todo lo posible. Estimó, sin embargo, que, como quiera que los albaricoques secos se comerciaban internacionalmente, y que como la norma del Codex propuesta para este producto iba a ser una norma mundial que prescribía unos requisitos mínimos, sería más lógico que la CEPE armonizase su proyecto revisado de norma para este producto con la norma del Codex propuesta. La delegación del Irán hizo la misma puntualización respecto de los proyectos de normas para los dátiles y los pistachos con cáscara, que eran objeto de estudio por el Comité.

85. La Secretaría del Codex señaló a la atención del Comité que, con arreglo a los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, parte de la finalidad del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias era promover la coordinación de toda la labor sobre normas alimentarias que llevan a cabo las organizaciones internacionales tanto gubernamentales como no gubernamentales. Por consiguiente, interesaba no ahorrar esfuerzos para evitar una situación en que varias normas internacionales relativas a los mismos productos y provenientes de dos organizaciones intergubernamentales pudieran no hallarse en mutua armonía. Respecto de los medios para evitar tales situaciones, la Secretaría del Codex expresó la opinión de que lo esencial era procurar que no hubiera contradicciones notables entre los proyectos de normas de la CEPE y los proyectos de normas del Codex por lo que tocaba a los requisitos mínimos. En cuanto a la propuesta de crear un nuevo Grupo Mixto de Expertos CEPE/Codex sobre Normalización de Frutas Secas y Desecadas, la Secretaría del Codex informó al Comité de los criterios de la Conferencia de la FAO en punto a la necesidad de reducir, en lo posible, el número de reuniones y documentación correspondiente y de las actitudes reinantes en materia de establecimiento de nuevos órganos. En vista de ello, diríase que no es el momento oportuno para recomendar a la Comisión la creación de un nuevo órgano Codex/CEPE que se ocupe de las normas para frutas secas y desecadas, sobre todo al existir, como existe,

la posibilidad de resolver las diferencias que se den entre las normas correspondientes recurriendo al expediente de que ambos órganos presten estrecha atención a los textos recíprocos.

86. El Presidente del Comité señaló que hasta ahora el Comité había tenido en cuenta los proyectos pertinentes de normas de la CEPE y que así se seguiría haciendo con el afán de fomentar la coordinación y la armonización de la labor, tal como lo requieren los Estatutos de la Comisión.

87. Las delegaciones de los países europeos representados en el período de sesiones trasladaron al Comité una petición que a ellas les remitió el Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos, en el sentido de que no se adelante al Trámite 8 en este período de sesiones el proyecto de norma propuesto para los albaricoques secos para su examen por la Comisión en su próximo período de sesiones de diciembre de 1979. Se señaló asimismo a la atención del Comité una solicitud de idéntico tenor enviada por el Director de la División CEPE/FAO de la Agricultura y la Madera al Dr. F.F. Hedlund, que había presidido los períodos precedentes de sesiones del Comité.

88. Opinando que tal vez no hubiera tantas diferencias entre las dos normas como se temía y teniendo en cuenta que lo principal era evitar, en lo posible, disposiciones contradictorias en lo que a requisitos mínimos respectaba, el Comité decidió aplazar el examen de la cuestión del estado del proyecto de norma hasta haber terminado su examen del proyecto de norma a la luz de los comentarios de los gobiernos y de las secciones correspondientes del proyecto de norma de la CEPE (AGRI/WP.1/736/Rev. 2, del 14 de octubre de 1977).

89. El Comité convino en que lo fundamental por lo que se refiere a la resolución de posibles diferencias entre los proyectos de normas de la CEPE y los del Codex, era centrar la atención en los requisitos mínimos que figuraban en unos y otros proyectos. Se estimó que las disposiciones que tenían sólo carácter facultativo no darían lugar a dificultades entre unos y otros proyectos.

90. En cuanto a la Sección 1, Ambito de aplicación, se acordó agregar en el proyecto de norma el nombre botánico que aparece en la norma de la CEPE, ya que, conforme había señalado la delegación de Irán, ambos nombres botánicos eran sinónimos entre sí.

91. Por lo que respecta a la Sección 2.1, Definición del producto, se acordó que el producto se preparase no sólo con fruta sana sino también madura, conforme se prevé en la norma de la CEPE.

92. En cuanto a la Sección 2.1, Formas de presentación, se observó que no había divergencia entre los dos proyectos de normas. En el proyecto de norma del Codex se establecían las mismas formas de presentación que en el proyecto de norma de la CEPE, y se prevenían además otras formas de presentación. Por lo tanto, el Comité decidió dejar inalterado el proyecto de norma del Codex sobre este particular.

93. Respecto a la cuestión de introducir una disposición general para "otras formas de presentación", la delegación del Irán señaló que no le constaba la existencia en el comercio de formas de presentación fuera de las previstas en la norma, ni preveía la aparición de nuevas formas. Se convino, por consiguiente, no incluir una disposición general sobre "otras formas de presentación" en el proyecto de norma. La delegación de Australia, apoyada por la delegación de Canadá, estimó que en el programa del próximo período de sesiones del Comité debería incluirse la cuestión de introducir en las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas una disposición general sobre "otras formas de presentación".

94. Se señaló a la atención del Comité la necesidad de una corrección de redacción en la clasificación por tamaños que figura en el cuadro de la Sección 2.4. Respecto de la designación "pequeños" se señaló que en lugar de 334-480 debe decir en la última columna 331-480.

95. Con referencia a la Sección 2.4, Clasificación por tamaños, se observó que en el proyecto de norma de la CEPE la clasificación por tamaños era facultativa en el nivel

mínimo (Clase II). Hasta este punto, no existía conflicto con el proyecto de norma del Codex, donde la clasificación era también facultativa. Respecto de las escalas efectivas prescritas en la clasificación por tamaños en ambos proyectos de normas, se hizo notar que había diferencias entre ellas. La delegación de los Países Bajos instó a que se adoptaran las escalas que aparecen en el proyecto de norma de la CEPE.

96. En cambio, la delegación del Irán (Relatora) indicó que las escalas del proyecto de norma de la CEPE representaban requisitos europeos, mientras la escala en el proyecto de norma del Codex abarcaba requisitos mundiales, que eran más amplios que los de Europa. La delegación de Australia señaló que la gama media en el proyecto del Codex incorporaba la escala media del proyecto de la CEPE. Se señaló que la mayor amplitud de escalas en el proyecto de norma del Codex reflejaba diferencias en los requisitos a nivel mundial. Habida cuenta de esto y del hecho de que el Grupo de Trabajo creado por el Comité en su último período de sesiones había, tras largo debate y una gran dosis de compromiso, convenido en las cifras que aparecen en el proyecto de norma del Codex, el Comité decidió no introducir cambio alguno en la clasificación por tamaños. Pese a ello, la delegación de los Países Bajos estimaba que, hasta ahora, no se habían formulado suficientes razones para apartarse de las cifras de tamaños que aparecían en el proyecto de norma de la CEPE. Como respuesta, se hizo observar que en el proyecto de norma del Codex tenía que tenerse en cuenta una escala más amplia de intercambio y no principalmente la del comercio europeo.

97. En lo tocante a la Sección 3.3.1, Contenido de humedad, se señaló que no se daban diferencias reales de importancia entre los dos proyectos de normas. Se advirtió que en el proyecto de la CEPE se permitía un contenido de humedad de hasta 35% en algunos casos.

98. Por lo que respecta a la Sección 3.3.2, Factores de calidad - Requisitos generales, el Comité llegó a la conclusión de que no existían diferencias reales cuando se la compara con el proyecto de la CEPE.

99. Respecto de la Sección 3.3.4, Tolerancias aplicables a los defectos, el Comité observó que había diferencia entre los dos proyectos. En el de la CEPE no se preveía la fruta sin madurar en este epígrafe. En cambio, el Comité estaba de acuerdo en que en realidad en las remesas entraba una parte de fruta sin madurar, por lo que se hacía necesario prever una tolerancia a ese respecto. En este punto, el Comité no vio razón alguna para modificar el proyecto de norma del Codex.

100. En el transcurso del debate sobre la Sección 3.3.4, se convino en que se colocasen las frutas con moho en una categoría aparte, es decir, separada de frutas con daños de insectos, debido a los posibles riesgos que ello entrañaba para la salud. Como resultado de un informe presentado por un grupo de trabajo establecido durante el período de sesiones para que presentase recomendaciones al Comité sobre la reclasificación de defectos y tolerancias respectivas, el Comité convino en lo siguiente: acordó hacer una disposición por separado para las frutas con moho. Se acordó también establecer una distinción entre frutas con daños de insectos y frutas dañadas por otras causas. Se pondrían en el mismo renglón las frutas dañadas de insectos o las frutas sucias. Se convino también en establecer una tolerancia separada para los trozos (los trozos se definen en la Sección 2.3 e)). Las tolerancias revisadas para defectos en que se convino fueron las siguientes:

Trozos	- 10% (m/m)
Frutas con daños	- 10% ( " )
Frutas con roturas	- 10% ( " )
Frutas con daños de insectos o sucias	- 8% ( " )
Frutas con mohos	- 2% ( " )
	<hr/>
Total	20%
Frutas sin madurar	10%

101. Por lo que se refiere a las tolerancias arriba indicadas, las delegaciones de Francia, la República Federal de Alemania y Polonia expresaron sus reservas. La delegación de la República Federal de Alemania, apoyada por las delegaciones de los Países Bajos y Polonia, estimó que la cifra máxima para fruta con moho debía reducirse al 1%. La delegación de Polonia consideró que la cifra máxima para frutas con daños de insectos debía ser 5%. En cuanto a mohos y micotoxinas, la delegación del Irán declaró que en los albaricoques secos, cuando se habían secado en las debidas condiciones, no había semejante peligro.

102. A raíz de la adopción de las tolerancias revisadas para defectos, el Comité introdujo los cambios pertinentes en la Sección 3.3.3, Definición de defectos. Comprendían esos cambios la adición de definiciones para i) Frutas con daños de insectos y frutas sucias, y ii) frutas con moho. Se enmendó la definición de la Sección 3.3.3 a) eliminando la referencia a "insectos o mohos". La delegación de México estimó que en lugar de "frutas dañadas por insectos" debiera decirse "frutas infestadas por insectos". Sin embargo, tras un poco de debate, se decidió, en vista de las nuevas definiciones y tolerancias para defectos, que la expresión "dañadas por insectos" correspondía más a los que el Comité tenía en mente.

103. Respecto a la Sección 4, Aditivos alimentarios, el Comité decidió eliminar el glicerol de esta sección, ya que ninguna delegación mostró disconformidad con el criterio de que no había necesidad técnica de este aditivo en la preparación del producto. La delegación de los Países Bajos estimó que no había necesidad de prever el empleo de ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio si se utilizaba dióxido de azufre. Estimó además que la dosis de dióxido de azufre debía reducirse a 1 000 mg/kg. La delegación de la República Federal de Alemania estimó que no había necesidad de ácido sórbico salvo cuando el contenido de humedad del producto fuera superior a un 20%.

104. Tras un debate sobre este punto, en el curso del cual varias delegaciones explicaron por qué estimaban que debían mantenerse las disposiciones actuales, el Comité decidió no modificar las relativas a ácido sórbico y dióxido de azufre.

105. En cuanto a la Sección 5, Higiene, el Comité convino en que no hacía falta introducir cambio alguno.

106. Por lo que toca a la Sección 7, Etiquetado, la delegación de la República Federal de Alemania, aludiendo a la forma de presentación Kamaradin, que figura en la Subsección 7.1.2, indicó que este término no decía nada en punto a describir el producto en la República Federal, por lo que se abrigaba la intención en dicha República de dar su traducción en alemán para indicar la índole del producto. La delegación de la República Federal de Alemania estimó también que, si se empleaban como sustancias conservadoras el ácido sórbico o el dióxido de azufre, tal empleo debía mencionarse muy cerca del nombre del producto. El Comité no introdujo cambios en la sección de la norma sobre Etiquetado.

107. Por lo que se refiere al marcado de la fecha, el Comité acordó que en la etiqueta se declarase con carácter de obligatoriedad el año agrícola (año de envasado).

108. En cuanto a la Sección 8.1, Toma de muestras, el Comité convino en aprobar la propuesta de los EE.UU. que aparece en el documento CX/PFV 78/5. Por lo que respecta a la Sección 8.2.1, se aprobó la propuesta del Reino Unido según los comentarios escritos de este país.

109. En relación con debates anteriores sobre fumigantes y la circular que distribuirá la Secretaría del Codex a este respecto (véase párr. 22), la delegación de los EE.UU. proporcionó la información que aparece en el Apéndice VIII de este informe.

#### Estado del Proyecto de norma para Albaricoques Secos

110. El Comité aceptó la propuesta del relator (delegación del Irán) de que el proyecto de norma se adelantase al Trámite 8 para su examen por la Comisión en su próximo período de sesiones, en diciembre de 1979. El Comité adoptó tal decisión, por tener en cuenta que, por lo que se refería a requisitos mínimos, las diferencias entre el proyecto de

norma del Codex y el proyecto de norma de la CEPE se habían reducido ahora notablemente, y atendiendo también a que el proyecto enmendado de norma del Codex se enviaría a la CEPE para que lo examinara con bastante antelación al próximo período de sesiones de la Comisión. A ese respecto se observó que el Grupo de Expertos de la CEPE sobre Normalización de Frutos Secos y Desecados se reuniría en Ginebra del 12 al 15 de febrero de 1979. Otra consideración que el Comité tuvo en cuenta al decidir adelantar el proyecto de norma al Trámite 8 era que siempre le sería posible a la Comisión aprobar la norma en el Trámite 8 o mantenerla en ese Trámite si, a la luz de los comentarios que se le formulen, llegase a la conclusión de que esa sería la mejor solución. En el Apéndice V del presente informe figura el proyecto de norma, con las modificaciones introducidas por el Comité.

111. El Comité expresó la esperanza de que el Grupo de Expertos de la CEPE haría todo lo posible para poner en consonancia su proyecto de norma con el proyecto de norma mundial, especialmente por lo que se refiere a requisitos mínimos. En respuesta a una consulta de la delegación de Nigeria, la Secretaría señaló que todos los países miembros de la Comisión y organizaciones internacionales interesadas por las normas alimentarias en todas las regiones del mundo tendrían la oportunidad de formular sus comentarios sobre el proyecto de norma del Codex antes del próximo período de sesiones de la Comisión. El Comité hizo notar que algunos países de los representados en el presente período de sesiones también lo habían estado en la reunión del Grupo de Expertos de la CEPE sobre Normalización de Frutos Secos y Desecados. De las decisiones adoptadas en el Grupo de la CEPE y de las opiniones expresadas por algunas delegaciones en el actual período de sesiones, resultaba que algunos países tenían que coordinar sus posiciones nacionales para evitar una situación tal como la de formular manifiestamente puntos de vista nacionales diferentes sobre el mismo tema en distintas tribunas internacionales. En aras de un empeño eficaz de armonización, el Comité recomendó vehementemente que los países interesados que envían delegaciones a los períodos de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas estudien con ánimo favorable el envío de los mismos delegados a las reuniones del Grupo de Expertos de la CEPE sobre Normalización de Frutos Secos y Desecados. A falta de esto, el Comité expresó la esperanza de que se adopten en el plano nacional medidas eficaces de coordinación internacional.

#### EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS DATILES EN EL TRAMITE 4

112. El Comité tuvo a la vista el citado proyecto de norma contenido en el documento CX/PFV 78/3 y los correspondientes comentarios de los gobiernos. Al Comité también se le sometió el proyecto revisado de norma de la CEPE para los dátiles, que figura en el documento AGRI/WP.1/R.21, del 31 de agosto de 1977.

113. Las observaciones de la delegación de Polonia, que figuran en el párrafo 65, y las de la delegación del Irán, del párrafo 66, valen también para este proyecto de norma.

114. En vista del poco tiempo disponible, el Comité no tuvo la oportunidad de enfrascarse en un examen tan minucioso de este proyecto de norma como había hecho con el proyecto de norma para los albaricoques secos. Por otra parte, este proyecto de norma se halla sólo en el Trámite 4, y al Comité se le ofrecería una ulterior oportunidad de examinarlo a fondo en su próximo período de sesiones.

115. Por lo que respecta a la sección 2.1, Definición del producto, se convino en suprimir la disposición que permite el empleo de fumigantes basándose en que i) en todas las demás normas del Codex, incluidas especialmente las relativas a otras frutas secas, no figuraba esa cláusula; ii) la ausencia de la misma en la norma no significaba que no esté permitida la fumigación, sino que quería decir simplemente que la aplicación de plaguicidas fumigantes no era asunto que había de incluirse en las normas; y iii) los residuos derivados del empleo de fumigantes era una cuestión propia de la labor del Codex, pero la trataba el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

116. Se señaló la atención sobre la necesidad de algunas revisiones de redacción en la subsección 2.1, Definición del producto.

117. Por lo que respecta a la sección 3.1.1, Requisitos generales, la delegación del Irak propuso que se enmendase la subsección c), Huesos (en la forma sin hueso), de forma que diga: "Dos huesos o cuatro trozos de huesos por cada 100 dátiles, como máximo". El Comité acordó colocar entre corchetes las palabras "dos huesos" y "cuatro trozos de huesos".

118. La delegación de Polonia, apoyada por la delegación de la República Federal de Alemania, propuso que se modificase la subsección 3.1.1 e), "Arena y materia orgánica similar", para que diga: "Impurezas minerales" y que se fijase una tolerancia exacta. La delegación de la República Federal de Alemania sugirió una cifra de 0,1%. El Comité acordó que la disposición dijera: "Impurezas minerales -  $\overline{X}$  mg/kg/ como máximo".

119. Por lo que respecta a la Sección 3.1.3, Tolerancias para defectos, la delegación de la República Federal de Alemania señaló a la atención sus comentarios escritos, en que se proponía una reducción en las cifras dadas para el total de defectos. El Comité decidió dejar las cifras inalteradas y mantener los corchetes.

120. En cuanto a las subsecciones 3.1.2 j), Acidez, 3.1.2 l), Podredumbre, y 7.1, Nombre del producto, la delegación de Francia señaló a la atención algunas inexactitudes en el texto francés del proyecto de norma y pasó a la Secretaría un texto francés corregido.

121. El Comité suprimió la Sección 5, Contaminantes, en que se establecía que se aplicarían las tolerancias pertinentes para los residuos de plaguicidas. Se explicó al Comité que las recomendaciones sobre límites máximos para residuos de plaguicidas eran formuladas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y que en la elaboración de esos límites máximos no existía una conexión directa entre el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y los diversos comités de productos del Codex, aunque en el régimen orgánico del Programa sobre Normas Alimentarias nada había que impidiera a un comité cualquiera del Codex aportar elementos al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, si así lo deseaba. Por otra parte, los límites máximos para residuos de plaguicidas estaban sujetos a un procedimiento distinto de aceptación respecto del que regía en el caso de las normas sobre productos. Tocaba a los gobiernos interesados dar a conocer sus puntos de vista sobre niveles de fumigantes y otros plaguicidas en éste y otros productos sirviéndose de la tribuna correspondiente: el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. El Comité manifestó su deseo de mantenerse informado de cualesquiera vicisitudes interesantes que ocurriesen en el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas a este respecto.

122. En cuanto a la Sección 6, se modificó para ajustarla al texto más reciente. A tal propósito se señaló que la Sección 6.2 b) diría: "estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud".

123. Por lo que respecta a etiquetado, se suscitó la cuestión de si en la Sección 8.5, País de origen, hacía falta retener, en el caso de este producto, la subsección b) relativa a la elaboración en un segundo país. Se convino en que era posible reenvasar y mezclar los dátiles de diversas procedencias en un segundo país y que, por consiguiente, debía mantenerse la subsección b).

124. En lo tocante al marcado de la fecha, el Comité decidió establecer la obligación de declarar el año de producción (año del envasado) como en el caso del proyecto de norma para los albaricoques secos.

125. Por lo que respecta a la toma de muestras, la delegación del Irán presentó un texto revisado de la Sección 9.1.1, Muestra a granel, que aparece en el texto modificado de la norma.

#### Estado del Proyecto de Norma propuesto para los Dátiles

126. El Comité decidió adelantar el proyecto de norma propuesto al Trámite 5. En el Apéndice VI de este informe se contiene el proyecto revisado de norma. El Comité decidió asimismo remitir el proyecto de norma al Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normalización de Frutos Secos y Desecados para su examen. Se acordó que también valiesen para este caso las observaciones que figuran en los pertinentes párrafos de este informe sobre el

proyecto de norma para los albaricoques secos y la conveniencia de que la CEPE se esforzase por armonizar sus proyectos de normas, sobre todo en cuanto a requisitos mínimos. También valen las observaciones allí formuladas sobre asistencia al próximo período de sesiones de la CEPE sobre normalización de frutos secos (párr. 93).

Texto español del Proyecto de norma propuesto

127. La delegación de México señaló algunas inexactitudes en el texto español del proyecto de norma y pidió que la Secretaría examinase el asunto.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PISTACHOS CON CASCARA EN EL TRAMITE 4

128. El Comité tuvo a la vista el citado proyecto de norma contenido en el Apéndice VII del documento ALINORM 78/20 y los correspondientes comentarios de los gobiernos. El Comité tuvo asimismo a la vista el proyecto revisado de norma de la CEPE relativo a este producto (documento AGRI/WP.1/593/Rev. 1).

129. También se aplican a este proyecto de norma las observaciones generales formuladas por las delegaciones de Polonia e Irán en el caso del proyecto de norma para los albaricoques secos y los dátiles (véanse párrs. 65 y 66).

130. La delegación del Irán (relatora) indicó al Comité que había procurado armonizar el proyecto de norma con el de la CEPE.

131. La delegación de Francia señaló a la atención una inexactitud en la versión francesa del texto de "Ambito de aplicación" y pasó una nota sobre el particular a la Secretaría.

132. En la Sección 3.1, Materia prima, el Comité convino, a solicitud del relator, suprimir las palabras "y frescos".

133. Por lo que se refería a la disposición sobre zumo de lima como ingrediente facultativo en la sección 3.2, se hizo notar que el propósito que se perseguía era que, si había una norma del Codex sobre zumo de lima, la definición de tal zumo fuera la que figuraba en la norma del Codex para ese producto.

134. En lo que respecta a la Sección 3.3.2, Factores de calidad - Requisitos generales, el Comité acordó enmendar la Sección 3.3.2 a) de forma que diga: "Exentos prácticamente de mohos y de sabor a moho o rancio".

135. En cuanto a la Sección 3.3.3 - Definición de defectos, el Comité convino en que se reestructurara esta subsección y se volviera a redactar siguiente la pauta acordada en el caso del proyecto de norma para los albaricoques secos.

136. Por lo que respecta a la Sección 3.3.4, Tolerancias aplicables a los defectos, se señaló que las tolerancias se fijaban por número. Se acordó que los daños producidos en los alimentos por enfermedad (moho, mildiú, podredumbre, etc.) deberían restringirse a no más del 1%. La delegación de México señaló a la atención que no se había previsto una tolerancia total y se convino en que este asunto fuese estudiado por el Comité en su próximo período de sesiones.

137. Por lo que se refiere a la Sección 4, Aditivos alimentarios, el Comité a petición del relator acordó prever provisionalmente el empleo del color rojo, que se especificaría más tarde para su examen por el Comité en su próximo período de sesiones. El relator señaló que, aunque los pistachos de ordinario no se coloreaban, existía un cierto volumen de comercio con productos tratados con el color, razón por la cual se había incluido dicha disposición sobre color en el proyecto de norma. Se acordó que la delegación del Irán preparase para el próximo período de sesiones del Comité una lista de colores rojos necesarios y las justificaciones técnicas para su empleo.

138. En lo que concierne a la Sección 7, Etiquetado, se acordó que el nombre del producto fuera en inglés "unshelled pistachio" o "unshelled pistachio nuts". Se señaló que en español bastaba con "pistachos con cáscara".

139. En cuanto a la Sección 7.4, Nombre y dirección, la palabra "podrá", que figura entre corchetes, se cambió por "deberá", con el fin de poner en consonancia esta cláusula

con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

140. Se acordó suprimir los corchetes de la Sección 7.6, Identificación del lote.

141. Por razones de redundancia se suprimió la Sección 7.7, Clasificación por tamaños (véase 7.1.3).

142. En cuanto al marcado de la fecha, se acordó establecer como requisito obligatorio la indicación del año de producción, igual que en el caso de los proyectos de normas para los otros frutos secos examinados en este período de sesiones.

143. Sobre la Sección 8.1, Toma de muestras, la delegación del Irán presentó un texto revisado de la Sección 8.1.1, según aparece en el texto enmendado del proyecto de norma.

144. En la Sección 8.2.1, Procedimiento de ensayo - Humedad, se suprimió la referencia, que figuraba entre corchetes, a la Secretaría del Codex.

145. Se suprimió también la Sección 8.2.2, Factores patógenos.

146. En la Sección 8.2.3, Determinación de defectos específicos, se suprimió la subsección a), Determinación de materias extrañas. Como también lo fue la correspondiente sección del Anexo I. El motivo de esas supresiones fue que en el proyecto de norma no se había previsto ningún límite específico para materias extrañas.

#### Estado del Proyecto de norma propuesto para los Pistachos con cáscara

147. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 el proyecto de norma propuesto y también remitirlo al Grupo de Expertos de la CEPE sobre Normalización de Frutos Secos y Desecados para su examen. El Comité quiso señalar a la atención que también se aplicaban a esta norma sus observaciones dirigidas al Grupo de Expertos de la CEPE en el caso de los proyectos de normas para los albaricoques secos y los dátiles. Valían también las recomendaciones del Comité sobre participación en la próxima reunión del Grupo de Expertos de la CEPE. Se presenta como Apéndice VII de este informe la norma propuesta en su texto modificado.

#### PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS ALBARICOQUES EN CONSERVA

148. El Comité tuvo a la vista la citada norma contenida en el Apéndice VIII del documento ALINORM 78/20 y los pertinentes comentarios enviados por los gobiernos, en el Trámite 3, y que se hallan en el documento CX/PFV 78/7. En los siguientes párrafos se resumen los debates habidos respecto de esta norma. La norma, con las enmiendas introducidas por el Comité, aparece en el Apéndice IX del presente informe.

##### 1.2 Formas de presentación

149. El observador de Sudáfrica informó al Comité que, aunque existían diferentes cultivares de albaricoques en cantidades comerciales dentro del mercado internacional, se dividían en dos grupos comúnmente denominados "Royal" y "Bulida" en Sudáfrica. Como son muchos los países importadores que distinguen entre estos dos grupos con arreglo a características diferentes, en la norma del Codex debía preverse una cláusula en el caso de la forma de presentación "Enteros" para prohibir la mezcla de esos dos grupos en el mismo envase.

##### 1.2 e) Envasado compacto

150. Se planteó la cuestión de si los envasados compactos de albaricoques en conserva representaban una forma distinta de presentación o si se trataba simplemente de diversos tipos de cobertura. El Comité señaló que los envasados compactos de albaricoques en conserva consistían en albaricoques pelados o sin pelar presentados en una o más de las formas especificadas y envasados muy apretadamente en los recipientes. El Comité convino en que los envasados compactos se describían más adecuadamente como tipo de envase que como forma de presentación y decidió suprimir la Sección 1.2 e) en la sección relativa a las formas de presentación. Se decidió introducir una nueva sección en la norma que se ocupe de los tipos de envasado en que se definan los envasados compactos.

#### 6.1.4.2

159. En opinión del observador de Sudáfrica, la expresión "falta exagerada" se prestaba a interpretaciones polémicas. Un criterio práctico consistiría en aplicar una determinada desviación para los envases individualmente considerados en la muestra según sigue: "... siempre que a ningún recipiente de una muestra de 20 recipientes le falte más del 10% del peso escurrido declarado".

#### 7.1.2

160. El Comité efectuó las enmiendas correlativas en esta sección en atención a la nueva definición de envasado compacto como tipo de envasado más que forma de presentación.

#### 7.3 Contenido neto

161. La delegación de la República Federal de Alemania opinó que, además del peso neto, convendría establecer una disposición para la declaración del peso escurrido. El Comité recordó su debate precedente sobre este punto (véanse párrs. 58-59) y convino en que la cuestión del peso escurrido afectaba a una serie de normas y debía volverse a examinar como tema general en el próximo período de sesiones.

#### Marcado de la fecha

162. Se desarrolló una discusión análoga a la que hubo en relación con los Pepinos encurtidos. El Comité acordó que esta cuestión, que revestía un carácter general, fuese examinada en el próximo período de sesiones.

#### Identificación del lote

163. El Comité decidió incluir una disposición sobre identificación del lote al igual que en las demás normas.

#### Estado de la norma

164. El Comité decidió adelantar al Trámite 5 del Procedimiento del Codex el Proyecto de norma propuesto para los Albaricoques en conserva, con las modificaciones introducidas (véase Apéndice VIII).

#### EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA EL PALMITO EN CONSERVA EN EL TRAMITE 2

165. El Comité tuvo ante sí el documento CX/PFV 78/8, de abril de 1978, Texto revisado, en que figura el proyecto de norma citado. La delegación del Brasil (relatora) presentó el documento. La delegación del Brasil recordó que había preparado un documento para el último período de sesiones del Comité, en que se justificaba la necesidad de una norma internacional para este producto (véase ALINORM 78/20, párr. 106). El Comité había acordado en su último período de sesiones que era conveniente elaborar una norma internacional para dicho producto.

166. En respuesta a una pregunta de la delegación de México, la delegación del Brasil señaló que, aunque el producto antes de su elaboración podía considerarse de bajo punto de acidez, después de ella ya no era un producto en conserva de poca acidez.

167. La delegación de los Países Bajos expresó interés por que se consiguiera un mayor grado de uniformidad respecto del diámetro del producto en el mismo recipiente. La delegación del Brasil explicó que se trataba de un punto al que se estaba prestando de hecho mayor atención.

168. La delegación de Francia señaló a la atención algunas inexactitudes en el texto francés del proyecto de norma y trasladó a la Secretaría una nota sobre las correcciones que habría que introducir.

#### Estado del Proyecto de norma sobre el Palmito en conserva

169. El Comité convino en adelantar al Trámite 3 del Procedimiento del Codex el Proyecto de norma para el Palmito en conserva (véase Apéndice IX).

## 2.1 Medios de cobertura

151. La delegación de Australia recordó los debates habidos sobre los medios de cobertura ya antes en el período de sesiones (véanse párrs. 29-33) y opinó que habría de resolverse la cuestión de la definición de zumo y néctar, así como la cuestión del empleo de pulpa de fruta en el medio de cobertura. El Comité acordó examinar esta cuestión en su próximo período de sesiones.

### 2.1.1 e) Néctar de fruta

152. El Comité observó que la nota de pie de página en que se describe este medio de cobertura pudiera no estar actualizada y pidió a la Secretaría que se asegurase que corresponde a la redactada por el Grupo de Expertos sobre Zumos de Fruta.

### 2.1.2.2

153. Dado que en el comercio internacional se trafica con grandes cantidades de albaricoques (elaborados), envasados en una concentración básica de jarabe de 18° Brix, y conocida comúnmente como "en jarabe", el observador de Sudáfrica recomendó que se incluyera una nueva categoría básica entre la categoría actual a) y b), es decir, jarabe no menos de 18° Brix.

### 2.3.7 Tolerancias para defectos

154. Como no estaba claro qué se quiere significar con la expresión "1 hueso o su equivalente", la delegación de Polonia propuso que se volviese a redactar el texto de forma que diga "uno o dos huesos". Dicha delegación estimaba que era necesario dicho cambio pues incluso fragmentos pequeñísimos y puntiagudos de huesos serían desagradables para el consumidor. Por otra parte, la expresión "su equivalente" nada decía sobre cuántos fragmentos pequeños podían hallarse presentes en el producto. Se informó al Comité de que la experiencia de la Industria Conservera en Sudáfrica era que, con unas prácticas correctas de fabricación, era bastante remota la posibilidad de que se hincasen en la carne trozos de hueso durante el proceso de enlatado; no se conocen casos de queja en tal sentido. Los defectos de este género ocurrían ordinariamente separados del fruto y los fragmentos se encontraban en el jarabe. Por consiguiente, se reducía a un mínimo el riesgo de daños en la boca. El Comité decidió poner entre corchetes la tolerancia para huesos y pedir a los gobiernos que formularan sus comentarios sobre la citada propuesta.

## 3. Aditivos alimentarios

155. En opinión de Francia, no era conveniente utilizar esencia de albaricoque en la preparación de albaricoques en conserva. Cuando se utilizaban aromas naturales, en la etiqueta debería indicarse el aroma determinante. El Comité tomó nota de estas observaciones pero no introdujo ningún cambio en la disposición sobre aromas salvo el enmendarla bajo el aspecto de redacción para ponerla en consonancia con las otras normas.

## 4. Contaminantes

156. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y Polonia expresaron su opinión de que bastaba una dosis máxima de 150 mg/kg de estaño (véase también párrs. 17-22).

## 5. Higiene

157. El Comité decidió poner en consonancia la Sección 5.3 con otras normas del Codex.

### 6.1.4 Peso escurrido mínimo

158. La delegación de Australia informó al Comité que resultaba difícil alcanzar en la práctica un peso escurrido mínimo del 56% en medios de cobertura ligeramente edulcorados. El Comité convino en reducir la cifra a 55%. Se colocó esta cifra entre corchetes para recibir comentarios de los gobiernos. La delegación de Canadá no tenía certeza si los requisitos de peso escurrido mínimo se aplicaban a la forma de presentación "enteros". A falta de la información correspondiente, el Comité decidió colocar entre corchetes la frase "salvo que estos requisitos no se aplican a la forma de presentación "enteros"."

había señalado su conformidad a que el Comité pudiera proceder a la elaboración de una norma internacional para este producto.

178. La necesidad de una norma internacional para este producto recibió un fuerte respaldo de la delegación de Brasil, que también producía este artículo.

179. Habiendo escuchado los argumentos a favor de la elaboración de una norma internacional para la salsa picante de mango aducidos por la delegación de la India y apoyados por la delegación del Brasil, el Comité convino en que se elaborase dicha norma.

#### Estado del proyecto de norma para la salsa picante de mango

180. El Comité acordó adelantar al Trámite 3 del Procedimiento el proyecto de norma propuesto para la salsa picante de mango, que se le había sometido en el Trámite 2. La norma figura como Apéndice XI del presente informe.

#### EXAMEN DE LA NECESIDAD DE UNA NORMA INTERNACIONAL PARA ENCURTIDOS EN ACEITE O VINAGRE

181. La delegación de la India mencionó los debates que sobre este tema habían tenido lugar en el primer período de sesiones del Comité Coordinador para Asia (ALINORM 78/15, párr. 99 vi)). Aunque el citado Comité le había pedido a la India que preparase un documento de justificación y un proyecto de norma para este producto con miras a su examen por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, entretando la India había sopesado la cuestión. La delegación de este país indicó que, al tratarse de un producto tradicional con una variadísima composición de un país a otro, preferiría que, antes de pasar a presentar un proyecto de norma al Comité, se debatiese ulteriormente esta cuestión en el seno del Comité Coordinador para Asia. El Comité tomó nota de la declaración de la delegación de la India.

#### EXAMEN DE LA NECESIDAD DE UNA NORMA INTERNACIONAL PARA LAS NUECES DE ANACARDO

182. La delegación de la India aludió a los debates que sobre este punto había habido en el primer período de sesiones del Comité Coordinador para Asia (ALINORM 78/15, párr. 99 i)) y en el tercer período de sesiones del Comité Coordinador para Africa (ALINORM 78/28, párr. 34). La delegación de la India informó al Comité que el Comité Coordinador para Asia era de la opinión que debía elaborarse una norma mundial para este producto. Informó asimismo al Comité que, dentro del marco del Comité Coordinador para Africa, la delegación de Kenya había mostrado su disposición a hospedar una reunión para determinar si había razón para elaborar una norma relativa a las nueces de anacardo, entre varios otros puntos. La delegación de la India pidió al Comité orientaciones sobre cómo proceder en tales circunstancias.

183. El Comité observó que la Comisión, en su 12<sup>o</sup> período de sesiones, había acordado que en los trabajos futuros del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se incluyesen las nueces de anacardo. El Comité estimaba, por lo tanto, que la delegación de la India debía ponerse en contacto con las autoridades pertinentes de Kenya, después de lo cual el Comité estaría dispuesto a estudiar en su próximo período de sesiones, en el Trámite 2, un proyecto de norma para las nueces de anacardo preparado conjuntamente por la India y Kenya.

#### PROGRAMA DE TRABAJOS FUTUROS

##### A. Normas para productos

184. El Comité tomó nota de que en el programa de su próximo período de sesiones estarían incluidas las normas o enmiendas adelantadas a los Trámites 3 y 5, junto con aquellas otras en que estaba justificado establecer normas del Codex. También se observó que el Comité tendría ante sí en el próximo período de sesiones las normas adelantadas al Trámite 8, caso de que fueran devueltas por la Comisión.

185. La delegación de Australia manifestó su interés por la elaboración, en algún momento futuro, de una norma mundial del Codex para las cerezas dulces e informó al Comité de que había un notable comercio de ese producto. El Comité tomó nota de este deseo expresado por la delegación de Australia.

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA LAS PERAS EN CONSERVA

170. El Comité tuvo a la vista las enmiendas propuestas por la delegación de los EE.UU. a la norma relativa a las peras en conserva (véase documento CX/PFV 78/17). La finalidad perseguida con las enmiendas era reducir la tolerancia para materias vegetales inocuas que figura en la Sección 2.3.5 e) basada en el número de pedúnculos y en una superficie para materias de forma plana como en las fresas, frambuesas y ciruelas en conserva.

171. La delegación de Suiza propuso aumentar la tolerancia para materias del corazón que figura en la Sección 2.3.5, puesto que la actual tolerancia, a su juicio, no era fácil de conseguir.

172. El Comité acordó presentar las citadas enmiendas propuestas a la atención de la Comisión para su correspondiente examen (véase Apéndice XII). Se señaló que, caso de que la Comisión accediese a pasar al examen de las enmiendas, ello sería antes del próximo período de sesiones del Comité en el Trámite 4 del Procedimiento.

EXAMEN DEL DOCUMENTO JUSTIFICATIVO PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA

173. El Comité tuvo ante sí el documento CX/PFV 78/CRP/4, titulado "Explicaciones relativas a la necesidad de la elaboración de una norma para las castañas edulcoradas en conserva". El documento fue presentado por la delegación del Japón (relatora). A la vista del citado documento y de la información complementaria presentada por la delegación del Japón, el Comité convino en la necesidad de elaborar una norma internacional para este producto. Se pidió a la delegación del Japón que preparase un proyecto de norma para el citado producto y que lo enviase a la Secretaría del Codex en Roma para su traducción y distribución al Comité para el correspondiente examen en su próximo período de sesiones, en el Trámite 2. La delegación del Japón indicó que ya lo tiene preparado y que lo enviaría oficialmente a la Secretaría del Codex.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LOS MANGOS ENLATADOS EN EL TRAMITE 2

174. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 78/10, titulado "Documento justificativo preparado por México sobre la necesidad de elaborar una norma internacional para mangos enlatados en almíbar". El Comité tuvo también ante sí el documento CX/PFV 78/10-Add.1, en que figura un proyecto de norma propuesto para las rebanadas de mango enlatadas en almíbar, preparado también por México. La delegación de México (relatora), que presentó y comentó los aspectos principales del documento CX/PFV 78/10, señaló que, en respuesta a un cuestionario, la mayoría de los países productores importantes de mangos habían manifestado que estaban a favor de elaborar una norma internacional para este producto.

175. En vista de la información aportada por la delegación de México, el Comité convino en que existía justificación para elaborar una norma internacional para las rebanadas de mango enlatadas en almíbar.

Estado del proyecto de norma para los mangos enlatados

176. El Comité decidió adelantar al Trámite 3 del Procedimiento del Codex el Proyecto de norma propuesto para los Mangos enlatados, que se le había presentado en el Trámite 2. La delegación de México indicó que tal vez habría que introducir una serie de correcciones de redacción en el proyecto de norma, cosa que dejó en manos de la Secretaría (véase Apéndice X).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO EN EL TRAMITE 2

177. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 78/CRP/7, que contiene un proyecto de norma para la salsa picante de mango, que había sido preparado por la delegación de la India. Al proporcionar al Comité una exposición oral justificativa de la necesidad de elaborar una norma internacional para este producto, la delegación india aludió al debate sobre este asunto habido en el primer período de sesiones del Comité Coordinador para Asia (ALINORM 78/15, párr. 99 iv)). La delegación de la India indicó que el Reino Unido y la India comercializaban este producto en todo el mundo y que el Reino Unido

186. A continuación figura una lista de las normas que está elaborando el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

<u>Norma</u>	<u>Trámite al que se ha adelantado</u>	<u>Observaciones</u>
1) Enmiendas a la norma para melocotones (duraznos) en conserva	8	
2) Pepinos encurtidos en conserva	8	
3) Zanahorias en conserva	8	
4) Albaricoques secos	8	
5) Dátiles	5	
6) Pistachos con cáscara	5	
7) Albaricoques en conserva	5	
8) Palmito en conserva	3	
9) Rebanadas de mango en conserva	3	
10) Salsa picante de mango	3	
11) Nueces de anacardo	2	Que prepararán la India y Kenya
12) Castañas en conserva	2	Que preparará Japón
13) Enmiendas a la norma para peras en conserva	2	Sujeto a acuerdo de la Comisión

B. Asuntos generales

<u>Tema</u>	<u>Observaciones</u>
14) Enmienda a los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados	Examen a la luz de los comentarios
15) Dosis máximas para contaminantes en frutas y hortalizas en conserva	Examen a la luz del informe del grupo especial de trabajo
16) Disposición general sobre formas de presentación en frutas y hortalizas en conserva	Nuevo examen a la luz del criterio de la Comisión
17) Indicación de la fecha en las frutas y hortalizas en conserva	Debate general (no se prevé documento de trabajo)
18) Peso escurrido (disposición al respecto y declaración del mismo)	Documento de trabajo por RFA/EE.UU.
19) Medios de cobertura de las frutas en conserva (informe provisional)	Documento de trabajo por Australia
20) Límites máximos de residuos de fumigantes en frutas y hortalizas secas (informe provisional)	Se incluirá en el documento de la Secretaría sobre cuestiones de interés para el Comité

OTROS ASUNTOS

Fumigantes

187. La delegación de los EE.UU. opinó que la Secretaría debía informar en el próximo período de sesiones sobre la cuestión de los residuos de fumigantes en las frutas y hortalizas secas y demás alimentos de que se ocupa el Comité. El Comité hizo notar que recibiría un informe sobre los progresos realizados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en este terreno (véase párr. 8).

Contaminantes

188. El Comité creó un Grupo de Trabajo sobre Contaminantes para que se ocupe de los problemas señalados en los párrafos 17 a 22. Se designaron miembros del grupo especial de trabajo los países abajo elencados. (Otros países que quieran participar en la labor

del Grupo pueden hacerlo si así lo desean. Deben notificarlo al Presidente del mismo (Australia). Se pensaba en que el Grupo de Trabajo se reuniría con motivo del próximo período de sesiones del Comité, con toda probabilidad el viernes anterior al período de sesiones.

#### Miembros del Grupo Especial de Trabajo sobre Contaminantes

189. Australia (Presidente), EE.UU., Polonia, República Federal de Alemania, Canadá, Japón, México, India, Tailandia, Brasil.

#### Disposición general sobre "Otras formas de presentación"

190. La delegación de Australia señaló a la atención que el Comité había decidido que no se presentase a la Comisión una enmienda propuesta a sus normas en el Trámite 9 con objeto de prever en ellas una disposición general sobre "otras formas de presentación". Al propio tiempo, el Comité había, en cambio, introducido una disposición general de ese tipo en una serie de proyectos de normas examinados en el actual período de sesiones. Como quiera que este tema iba a ser examinado por el Comité en su próximo período de sesiones, como tema general, teniendo en cuenta los comentarios del duodécimo período de sesiones de la Comisión, el Comité decidió volverse atrás de su decisión de incluir dicha disposición general en los proyectos de normas examinados en el presente período de sesiones (véanse párrs. 12-14).

#### Comunicación de Chile

191. El Comité tuvo ante sí una carta del Gobierno de Chile, llegada a última hora, en que se indicaba que Chile había estado teniendo problemas en la exportación de nectarinas frescas porque algunos países habían venido aplicando a dicho producto fresco la definición de melocotones en conserva.

192. Al no disponer de tiempo para examinar la solicitud de una enmienda en sus detalles, el Comité convino en que no se aplicaban necesariamente a la fruta fresca las limitaciones o las definiciones de variedades incluidas en las normas del Codex para los alimentos elaborados. Se acordó someter esta cuestión a la atención de la Comisión.

#### FECHA Y LUGAR DEL PROXIMO PERIODO DE SESIONES

193. El Comité observó que su programa para el próximo período de sesiones era muy denso. El Presidente del Comité señaló que se exploraría la posibilidad de un período de sesiones de seis días. Se informó al Comité de que el próximo período de sesiones del mismo se celebraría probablemente en torno a mediados de 1980, debiendo ser determinada su fecha exacta entre el Gobierno Huésped y la Secretaría.

LIST OF PARTICIPANTS\*  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman

Eddie F. KIMBRELL  
Deputy Administrator  
Commodity Services  
Food Safety and Quality Service  
Department of Agriculture  
Washington, D. C. 20250  
U. S. A.

Rapporteur

Gerard R. PARLET  
Marketing Specialist, Processed  
Products Branch  
Fruit and Vegetable Quality Division  
Food Safety and Quality Service  
Department of Agriculture  
Washington, D. C. 20250  
U. S. A.

FAO Representatives  
Représentants de la FAO  
Representantes de la FAO

Leslie G. LADOMERY  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy

Henry J. McNALLY  
Senior Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Group  
Food Policy and Nutrition Division  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy

WHO Representative  
Représentant de l'OMS  
Representante de la OMS

L. R. R. REINIUS  
Food Hygienist  
Veterinary Public Health  
Division of Communicable Diseases  
World Health Organization  
1211 Geneva 27  
Switzerland

---

\* The heads of delegations are listed first.  
Les chefs de délégations figurent en tête.  
Figuran en primer lugar los jefes de las delegaciones.

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

J. L. ERWIN  
Principal Executive Officer  
Codex Section  
Department of Primary Industry  
Canberra ACT

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

Agide GORGATTI-NETTO  
Director  
Institute of Food Technology (ITAL)  
P.O. Box 139  
Campinas-Sao Paulo Estate

Vera Lucia PUPO FERREIRA  
Food Engineer  
Instituto de Tecnologia de Alimentos-ITAL  
Av. Brasil 2880 - CP139  
Campinas-Sao Paulo Estate

José Eduardo PASCHOALINO  
Agricultural Engineer  
Food Technology Institute  
Government of Sao Paulo  
Av. Brasil 2880 - CP139  
Campinas-Sao Paulo Estate

Mauricio CORTES PERALVA  
Engineer, Assessor  
Ministry of Industry and Commerce/STI  
Maua Square No. 7, 14th Floor  
Rio de Janeiro

**CANADA**

C. P. ERRIDGE  
Assistant, Processed Products Section  
Fruit and Vegetable Division  
Food Production and Marketing Branch  
Agriculture Canada  
Sir John Carling Building  
Ottawa, Ontario K1A 0C5

Carl ROSS  
Research Manager  
Canadian Food Processors Association  
Canadian Cannery Ltd., Research Dept.  
1101 Walker's Lane  
Burlington, Ontario L7N 2G4

**ECUADOR**  
**EQUATEUR**

Hernán ORELLANA  
Minister Counselor  
Embassy of Ecuador  
2535 - 15th Street, N.W.  
Washington, D.C. 20009, U.S.A.

**FRANCE**  
**FRANCIA**

Claudine MUCKENSTURM  
Inspecteur au Service de la Répression  
des Fraudes et du Contrôle de la Qualité  
44 boulevard de Grenelle  
Paris 15ème

**GERMANY, F.R.**  
**ALLEMAGNE, REP. FED.**  
**ALEMANIA, REP. FED.**

E. HUFNAGEL  
Regierungsdirektorin  
Bundesministerium für Jugend, Familie  
und Gesundheit  
Deutscherrenstrasse 87  
D-5300 Bonn 2

Eckart HENGSTENBERG  
Diplom-Ingenieur  
Hengstenberg Company  
Postfach 229  
D-7300 Esslingen

**INDIA**  
**INDE**

Daya NAND  
Director, Fruits and Vegetable Division  
Ministry of Agriculture and Irrigation  
Krishi Bhavan  
New Delhi

**IRAN**

A. KHALESSY  
Deputy Director General  
Institute of Standards and Industrial Research  
of Iran  
P.O. Box 2937  
Tehran

A. A. AGAH  
Deputy Director-General  
Plant Pests and Diseases' Research Institute  
P.O. Box 3178  
Tehran

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

P. A. ROSNESS  
Deputy Director  
Government Quality Control  
(Processed Fruits and Vegetables)  
Gladengveien 3 B  
Oslo 6

PHILIPPINES  
FILIPINAS

Lydia C. CRISOSTOMO  
Plant Research Chief  
Bureau of Plant Industry  
Ministry of Agriculture  
Manila

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

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

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

T. L. AVIGDOR  
Expert en Législation Alimentaire  
Société d'Assistance Technique pour Pro-  
duits Nestlé S. A.  
Case Postale 88  
CH-1814 La Tour-de-Peilz

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Amara BHUMIRATANA  
Director  
Institute of Food Research and Product  
Development  
Kasetsart University  
P. O. Box 4-170  
Bangkok 9

THAILAND (cont.)

Ms. Sermsii GONGSAKDI  
Secretary, The National Codex Alimentarius  
Committee of Thailand  
Department of Science  
Ministry of Industry  
Bangkok 4

Vivad CHARANVAS  
Assistant Managing Director  
Siam Food Products Co., Ltd.  
183 Pratra Buildings, 5th Floor  
Bangkok 11

UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dale C. DUNHAM  
Assistant Chief  
Processed Products Branch  
Fruit and Vegetable Quality Division  
Food Safety and Quality Service  
Department of Agriculture  
Washington, D. C. 20250

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

Thomas E. CRIDER  
Marketing Specialist  
Processed Products Branch  
Fruit and Vegetable Quality Division  
Food Safety and Quality Service  
Department of Agriculture  
Washington, D. C. 20250

William J. FRANKS, Jr.  
Supervisory Mathematical Statistician  
Mathematics and Statistics Division  
Food Safety and Quality Service  
Department of Agriculture  
Washington, D. C. 20250

Patricia SAUNDERS  
Mathematical Statistician  
Mathematics and Statistics Division  
Food Safety and Quality Service  
Department of Agriculture  
Washington, D. C. 20250

Robert W. WEIK  
Assistant to the Director for International  
Standards  
Bureau of Foods, HFF-4  
Food and Drug Administration  
Dept. of Health, Education and Welfare  
Washington, D. C. 20204

IRAQ  
IRAK

Munir RASOUL ALALI  
Director of Date Research Laboratory  
Iraq Date Administration  
Museum Square  
Baghdad

Ms. Hasiba ABDUL RAHMAN ABDULLA  
Assistant Manager  
Iraqi Organization for Standards  
Officer's City STR. 24, House 7  
Baghdad

JAPAN  
JAPON

Satoshi TAKAYA  
Technical Official  
Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
Tokyo

Hideaki KUMAZAWA  
First Secretary (Agriculture)  
Embassy of Japan  
2520 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D. C. 20008, U.S.A.

Shiro ASANO  
Second Secretary (Health, Welfare and  
Environment)  
Embassy of Japan  
2520 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D. C. 20008, U.S.A.

Hisayoshi TAKEUCHI  
Secretary, Technical Committee  
Japan Baby Food Processors' Association  
No. 567 Marunouchi Building  
Chiyoda-ku  
Tokyo

LIBYA  
LYBIE  
LIBIA

Fauzi BASHIR ELBADRI  
Director of Food Standards and Control  
Department  
Council of Nutrition and Marine Wealth  
P.O. Box 315  
Tripoli

LIBYA (cont.)

El ABIAD  
Chief of Applied Nutrition  
Council of Nutrition and Marine Wealth  
P.O. Box 315  
Tripoli

MEXICO  
MEXIQUE

Heriberto BARRERA BENITEZ  
Head of the Quality Control Normalization and  
Inspection Department  
Comisión Nacional de Fruticultura  
Paseo del Rocío No. 81  
Colonia de Vista Hermosa  
Mexico (10) D. F.

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

W. G. ALDERSHOFF  
Public Health Officer  
Ministry of Public Health and Environmental  
Hygiene  
P. O. Box 439  
2260 AK Leidschendam

E. DENIG  
Counselor (Agriculture)  
Embassy of the Netherlands  
4200 Linnean Avenue, N.W.  
Washington, D. C. 20008, U.S.A.

NEW ZEALAND  
NOUVELLE ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA

D. R. BUCKLAND  
Supervising Inspector of Health (Food)  
Department of Health  
P.O. Box 5013  
Wellington

NIGERIA

M. N. UMESI  
Principal Scientific Officer  
Federal Ministry of Health  
Lagos

O. ERINLE  
Senior Standards Officer  
Nigerian Standards Organization  
Federal Ministry of Industries  
Lagos

OBSERVER COUNTRY  
PAYS OBSERVATEUR  
PAIS OBSERVADOR

SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
AFRICA DEL SUR

Peet J. WESSELS  
Director  
Division of Inspection Services  
Dept. of Agricultural Economic  
and Marketing  
Private Bag X258  
Pretoria, 0001

Attie VAN WYK  
Representative  
S.A. Fruit and Vegetable Canners'  
Association (Pty) Ltd.  
P.O. Box 3484  
Cape Town, 8000

OBSERVER ORGANIZATION  
ORGANISATION OBSERVATRICE  
ORGANIZACION OBSERVADORA

INTERNATIONAL FEDERATION OF  
GLUCOSE INDUSTRIES (IFG)

Charles FELDBERG  
Director  
Health and Safety Affairs  
CPC International Inc.  
International Plaza  
Englewood Cliffs  
New Jersey 07632  
U.S.A.

PROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA  
PARA LOS MELOCOTONES (DURAZNOS) EN CONSERVA  
(CAC/RS 14-1969, Rev.1)  
Adelantado al Trámite 8

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)  
Agua edulcorada ligeramente) No menos de 10° Brix pero menos de 14° Brix  
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 zumos 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".

ALINORM 79/20  
APENDICE III

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

Adelantado al Trámite 8

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%	-
h) Desabrido	Ni dulce ni salado	Tipo envasado fresco o curado	0,4% a 0,7%	1,0% a 3,5%	-
i) Picante	Picante pronunciado	Tipo envasado fresco ● curado	0,5% a 3,0%	1,0% a 3,0%	-

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 de diámetro.
- b) Curvados enteros - Pepinos enteros con un diámetro máximo de 54 mm y curvados, al menos, 35°.
- 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.

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

Espicias

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° cuando se miden conforme al Anexo I.
- b) Pepinos deformados - significa pepinos enteros, 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 15 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; enteros curvados; mitades; dedos o lanzas

Unidad de muestra estándar - 20 pepinos enteros; ó 40 mitades, dedos 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	-
<b>Total tolerancia máxima (a) a (h)</b>	<b>7</b>	<b>11</b>

Anillos; Rodajas; Tiras

Unidad de muestra estándar - 300 g de pepinos escurridos.

<u>Defecto</u>	<u>Límite máximo</u> <u>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
<b>Total tolerancia máxima (a) a (e)</b>	<b>75 g</b>

**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.

Dosis máxima en el  
producto acabado

4.1	<u>Solubilizantes y dispersantes</u> Polisorbato 80 (monooleato de polioxi-etileno/20 sorbitano) Goma xanthan Goma tragacanto 1/ Goma arábica Alginatos (sales de Ca, NH <sub>4</sub> , Na, K) Alginato de propilenglicol Carragenina y furcellerano	)	500 mg/kg, solos o en combinación
4.2	<u>Endurecedores</u> Sulfato aluminico amónico Sulfato aluminico potásico 1/ Sulfato aluminico sódico 1/ Sulfato aluminico 1/ Cloruro, lactato, gluconato cálcicos	)	250 mg/kg, solos o en combinación
4.3	<u>Sustancias conservadoras</u> Dióxido de azufre (arrastrado de la materia prima) Acido benzoico o sus sales de potasio y sodio Sorbato potásico	)	50 mg/kg 1000 mg/kg, solos o en combinación
4.4	<u>Colorantes</u> Riboflavina Verde sólido FCF Clorofilas Tartrazina 19140 Extracto de annato 2/ Oleoresina de cúrcuma 1/ Cúrcuma 2/ Amarillo Sunset FCF 15985 Beta-caroteno Paprika Oleoresina de paprika Azul Brillante FCF 42090 Caramelo natural 3/ Caramelo, tratado con sulfato amónico	)	300 mg/kg, solos o en combinación 300 mg/kg, solos o en combinación
4.5	<u>Espesantes</u> (en tipo de mostaza solamente) Almidones modificados aprobados por la CCA 4/ Goma xanthan 4/ Carragenina y furcellerano 4/ Alginatos 4/ (Sales de Ca, NH <sub>4</sub> , Na, K) Alginato de propilenglicol Pectinas 4/ (amidadas y no amidadas) Goma tragacanto 2/ Goma Guar Goma arábica Carboximetilcelulosa, sodio Goma de algarrobo 2/	)	de acuerdo con las prácticas correctas de fabricación

1/ Aprobación aplazada, en espera de la evaluación toxicológica.

2/ Aprobado temporalmente.

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. (N.B. Puede tener que señalarse el almidón real modificado)

4.6 Acidificantes

Acido acético  
Acido láctico  
Acido málico  
Acido cítrico

de acuerdo con las prácticas correctas de fabricación

4.7 Aromas

Sabores naturales y sabores de idéntica naturaleza, como se definen en la lista de aditivos del Codex Alimentarius, (CAC/FAL 1-1973) 1/

de acuerdo con las prácticas correctas de fabricación

5. CONTAMINANTES

Estaño, dosis máxima de 250 mg/kg calculada 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)º.

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 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 enteros y enteros curvados

En ingrediente pepino deberá ocupar no menos del 55%, en el caso del tipo curado, y el 53% 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".

1/ Aprobado temporalmente.

8.1.2 La etiqueta deberá incluir también muy cerca del nombre del producto:

- a) el tipo de envasado, vg., "Envasado fresco" o "Envasado 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;

### 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

La cantidad de contenido deberá declararse en volumen neto, peso neto, peso escurrido o cualquier combinación de éstos, 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  $\text{AgNO}_3$ . 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  $\text{AgNO}_3$  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

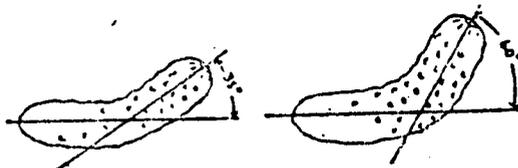
De acuerdo con los métodos para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, CAC/RM 46-1972.

ANEXO I del  
APENDICE III

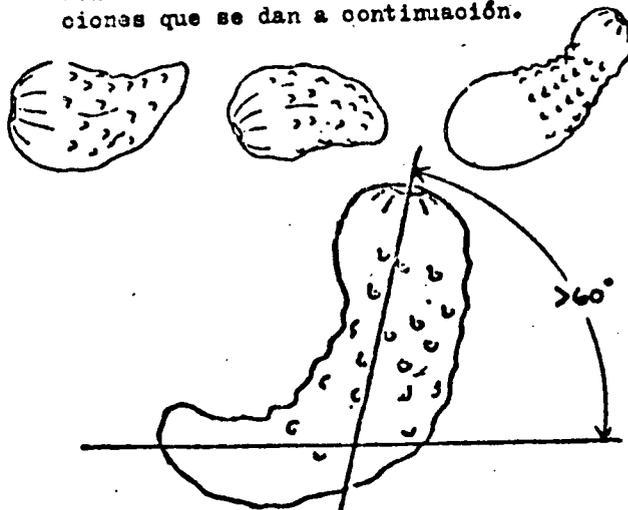
ENCURTIDOS DE PEPINOS

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.



### 9.2.6 Método para determinar el llenado de volumen (por desplazamiento)

#### METODO 1

(1) Este método puede utilizarse para todos los subtipos de encurtidos. Tómese para ello un recipiente con capacidad de cuatro a ocho litros, dotado de una espita de reboso hecha de un tubo metálico con un diámetro interno de 0,5 a 1 cm (véase figura 1). El tubo se solda a un orificio que se abre por un lado del recipiente a 2 ó 3 cm del fondo; el tubo se dobla hacia arriba y sube paralelo a los laterales; luego se curva ligeramente hacia fuera para formar así una espita que queda a unos 4 cm del extremo superior del recipiente. La extremidad inferior de la espita queda a menor nivel que la curva interior inferior de la misma (punto A). La extremidad superior de la espita queda a mayor nivel que dicha curva interior inferior (punto A). La extremidad superior de la espita es algo más corta que su extremidad inferior. Una abrazadera que se halla cerca de lo alto del recipiente mantiene firmemente el tubo en su sitio. Para meter el ingrediente de encurtido en el recipiente de reboso se emplea una cestita metálica hecha de alambre de tamiz con ocho mallas por pulgada, dotada de un asidero.

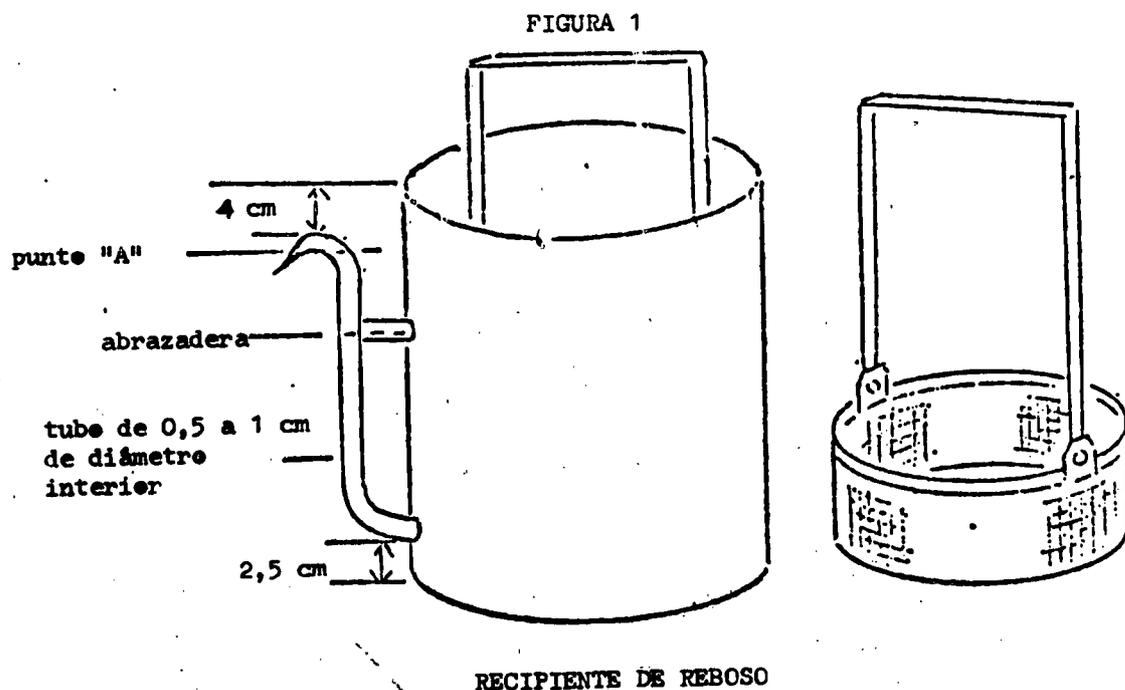
(2) Colóquese el recipiente de reboso en una mesa horizontal de forma que el sobrante vaya a parar a un sumidero. Llénese el recipiente con agua a temperatura ambiente (unos 20°C ó 68°F). Métase la cesta vacía en el recipiente de reboso lleno.

(3) Cuando deje de rebosar el recipiente, póngase un vaso o cubilete graduado debajo de la espita. 1/

(4) Procédase a sacar la cesta, llenarla de ingrediente encurtido escurrido (a temperatura ambiente) y meterla lentamente en el recipiente de reboso. Cuando termine de rebosar, mídase el volumen del líquido desbordado. El volumen porcentual de ingrediente encurtido (volumen ocupado) se calculará del siguiente modo:

$$\frac{\text{Volumen de reboso}}{\text{Capacidad total (volumen) del recipiente}} \times 100 = \text{volumen de ingrediente encurtido en \%}$$

(véase 9.2.5).



1/ NOTA: Antes de determinar porcentualmente el volumen de ingrediente encurtido para encurtidos de mostaza; se prepara el ingrediente escurrido del modo siguiente: vacíese el contenido del recipiente en un tamiz (Recomendación ISO R 565 o Estándar EE.UU No. 8) de un diámetro adecuado para una distribución pareja del producto. Elimínege toda la salsa adherida con pulverización de agua a una temperatura de unos 20°C (68°F). Inclínese el tamiz para facilitar el drenaje y déjesele escurrir durante dos minutos. Prosígase con la fase No. 4.

METODO 2

(1) Empléese agua para llenar parte de un cilindro o probeta graduada (u otro dispositivo medidor técnico) lo bastante grande como para que pueda quedar sumergido el ingrediente encurtido de un recipiente.

(2) Antes de agregar el ingrediente encurtido, regístrese el volumen de agua en el cilindro llenado en parte. 1/

(3) Agréguese el ingrediente encurtido escurrido de un recipiente de forma que quede totalmente cubierto.

(4) Mídase el volumen de líquido y de ingrediente encurtido una vez sumergido éste.

(5) Réstese el valor obtenido en (2) del valor resultante de (4) para obtener el desplazamiento del ingrediente encurtido.

(6) Para determinar el llenado de volumen, aplíquese la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Desplazamiento de ingrediente encurtido}}{\text{Capacidad total (volumen) del recipiente}} \times 100 = \text{porcentaje de volumen de ingrediente encurtido} \\ (\text{véase 9.2.5})$$

METODO 3

(1) Sáquese del recipiente el medio de cobertura y recójase para otras determinaciones de calidad - 2.2.3. 2/

(2) Llénese el recipiente, una vez colocado en él el encurtido, hasta su capacidad (9.2.5) con agua.

(3) Escúrrase, recójase y médase el agua.

(4) Para determinar el llenado de volumen, aplíquese la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Capacidad total (volumen) del recipiente (9.2.5)} - \text{Volumen de agua escurrida (3)}}{\text{Capacidad total (volumen) del recipiente (9.2.5)}} = \text{porcentaje de volumen de ingrediente encurtido}$$

1/ NOTA: Antes de determinar porcentualmente el volumen de ingrediente encurtido para encurtidos de mostaza, se prepara el ingrediente escurrido del siguiente modo: Vacíese el contenido del recipiente en un tamiz (Recomendación ISO R 565 o Estándar EE.UU. No. 8) de un diámetro adecuado para una distribución pareja del producto. Elimínese toda la salsa adherida con pulverización de agua a una temperatura de unos 20°C (68°F). Inclínese el tamiz para facilitar el drenaje y déjesele escurrir durante dos minutos. Prosigase con la fase No. 3.

2/ NOTA: Antes de determinar porcentualmente el volumen de ingrediente encurtido para encurtidos de mostaza, se prepara el ingrediente escurrido del siguiente modo: Vacíese el contenido del recipiente en un tamiz (Recomendación ISO R 565 o Estándar EE.UU. No. 8) de un diámetro adecuado para una distribución pareja del producto. Elimínese toda la salsa adherida con pulverización de agua a una temperatura de unos 20°C (68°F). Inclínese el tamiz para facilitar el drenaje y déjesele escurrir durante dos minutos. Prosigase con la fase No. 2.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA ZANAHORIAS EN CONSERVA

Adelantado al Trámite 8

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).

1.3 Formas de presentación

- (a) Enteras: constituidas por zanahorias que, después de la elaboración, retienen su conformación original aproximada. El diámetro máximo 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 máximo y la de diámetro mínimo no debe pasar de 3:1. 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.
- (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). 1/ Las zanahorias pequeñas enteras del cultivar "Zanahoria París" pueden tener un diámetro máximo, en cualquier dirección, no superior a 18 mm.
- (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.

---

1/ Para evitar las posibles confusiones que para el consumidor de algunos países donde se emplea el idioma inglés se derivarían de la utilización de la designación "Baby whole", un país al aceptar la norma podría exigir que se designen de otro modo.

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 10% 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 <sup>2</sup>	x		
- de 30 a 200 mm <sup>2</sup>		x	
- 200 mm <sup>2</sup> , o cualquier parte muy oscura o negra de más de 30 mm			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 inocuos 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:

Dosis máxima en el  
producto acabado  
2500 mg/kg 1/

3.1 Glutamato monosódico

3.2 Espesantes

Utilizables únicamente cuando se empleen mantequilla u otros aceites o grasas vegetales o animales comestibles como ingredientes en un "envasado con salsa".

3.2.1 Almidones modificados

Almidones tratados por ácidos )  
Almidones tratados por álcalis )  
Almidones blanqueados )  
Dialmidón fosfato )

10 g/kg, solos o en  
combinación

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

	<u>Dosis máxima en el producto acabado</u>
Dialmidón fosfato, fosfatado Monoalmidón fosfato Acetato de almidón Hidroxiropialmidón 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
3.2.2 <u>Gomas vegetales</u>	
Goma arábica Carragenina y furcellarano Goma guar Goma tragacanto 1/ Goma de Garrofin (algarrobo)	10 g/kg, solos o en combinación
3.2.3 <u>Alginatos</u>	
Alginato amoníaco Alginato cálcico Alginato potásico Alginato sódico Alginato de propilenglicol	10 g/kg, solos o en combinación
3.2.4 <u>Pectinas (amidadas y no amidadas)</u>	
4. <u>CONTAMINANTES</u>	
Estaño, dosis máxima 250 mg/kg, calculados como Sn 2/	
5. <u>HIGIENE</u>	
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 una práctica correcta de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.	
5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:	
(a) estará exento de los microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y	
(b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.	
5.4 El producto habrá recibido en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de <u>Clostridium botulinum</u> .	
6. <u>PESOS Y MEDIDAS</u>	
6.1 <u>Llenado de los recipientes</u>	

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 (tipo París)	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", "Pequeñas 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, salvo en la variedad "Zanahoria París" que deberá indicarse como zanahorias "Redondas".

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

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

7.5.2 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 V

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS ALBARICOQUES SECOS

Adelantado al trámite §

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a las frutas secas de Armeniaca vulgaris Lam. (Prunus armeniaca L.) 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 maduras de variedades de Armeniaca vulgaris Lam. (Prunus armeniaca L.); y (b) tratado 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, etc., que afecten a más de 5 mm<sup>2</sup> 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 dañadas por insectos - frutas que han sido afectadas por daños de insectos o que contienen insectos muertos, gorgojos y otras plagas.
- (e) Frutas con mohos - frutas que han sido afectadas por mohos en grado visible, o por pudrición.
- (f) Frutas sucias - frutas afectadas por suciedad embebida o cualquier otra materia extraña.

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
<b>Trozos</b>	10% (m/m)
Frutas con daños	10% (m/m)
Frutas con roturas (véase 8.2.3)	10% (m/m)
Frutas con <b>daños de insectos • sucias</b>	8% (m/m)
<b>Frutas con mohos</b>	2% (m/m)
<b>Total</b>	20%
Frutas sin madurar	10% (m/m)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

A menos que se indique otra cosa, 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 Ácido 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.

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 Marcado de la fecha

Se deberá declarar el año de producción.

7.8 Declaraciones facultativas

7.8.1 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.

7.8.2 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

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, con las siguientes adiciones y modificaciones:

- (a) Cuando el producto se presenta en envases de 10 kilogramos o más, el tamaño de la muestra (n) (por ej., número de unidades de muestra examinadas) se fijará dividiendo el peso neto total del lote en kilogramos por 10 y empleando la tabla para envases con un peso neto superior a 4,5 kg.

(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). **Ahora bien, en caso de controversia, el método de referencia será el método de análisis de la AOAC, 1975, 22.013, "Moisture in Dried Fruits".**

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 Fruta rota, troceada, sucia, mohosa, dañada o verde

Examinar las frutas visualmente y pesar las piezas defectuosas.

ALINORM 79/20  
APENDICE VI

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS DATILES  
Devuelto al Trámite 5

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los dátiles enteros preparados comercialmente, deshuesados o con el hueso, dispuestos en envases listos para el consumo directo. No se aplica a otras formas de presentación, tales como en trozos o majados, ni a los dátiles para fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por dátiles el producto preparado con frutos sanos de la palma datilera (Phoenix dactylifera L.) y que

- a) ha sido recolectado en la fase de madurez apropiada;
- b) ha sido escogido y limpiado para eliminar el fruto defectuoso y las materias extrañas;
- c) puede estar sin hueso y sin corona;
- d) puede estar secado o hidratado para reajustar el contenido de humedad;
- e) puede estar lavado o pasterizado;
- f) empaquetado en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto.

## 2.2 Tipos varietales

Los tipos varietales se clasifican de este modo:

- a) Variedades de azúcar de caña (que contienen principalmente sacarosa), tales como Daglat Nuur (Deglet Noor) y Daglat Beidha (Deglet Beidha).
- b) Variedades de azúcar invertido (que contienen principalmente azúcar invertido - glucosa y fructosa) tales como Barhi (Barhee), Saidi (Saidy), Khadhraawi (Khadrawy), Hallaawi (Halawy), Zahdi (Zahidi) y Sayir (Sayer).

## 2.3 Formas de presentación

Las formas de presentación pueden clasificarse en:

- a) Con hueso; y
- b) Sin hueso.

## 2.4 Sub-formas

Las sub-formas son las siguientes:

- a) Prensados: los dátiles prensados en capas por procedimientos mecánicos.
- b) No prensados o sueltos: los dátiles sueltos o empaquetados sin prensado mecánico.
- c) Racimos: dátiles que llevan consigo el pedúnculo principal del racimo.

## 2.5 Clasificación por tamaños (facultativa)

Los dátiles pueden clasificarse por tamaños de conformidad con los cuadros siguientes:

### a) Dátiles con hueso

Tamaño	Nº de dátiles en 500 gramos
Pequeño	más de 90
Mediano	de 80 a 90
Grande	menos de 80

### b) Dátiles sin hueso

Tamaño	Nº de dátiles en 500 gramos
Pequeño	más de 100
Mediano	de 90 a 100
Grande	menos de 90

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

### 3.1 Factores de calidad

#### 3.1.1 Requisitos generales

Los dátiles deberán prepararse con tales frutos y conforme a tales prácticas de modo que el producto acabado posea un color y sabor característicos de la variedad y tipo, se halle en una fase adecuada de madurez, esté exento de insectos y acáridos vivos y satisfaga los siguientes requisitos adicionales:

a) <u>Contenido de humedad</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Máximo</u>
Variedades de azúcar de caña	20%	25%
Variedades de azúcar invertido	10%	30%

#### b) Tamaño (mínimo)

Dátiles con hueso - 5,5 gramos  
Dátiles sin hueso - 4,0 gramos

(NOTA: Este requisito es sólo provisional; sujeto a revisión y a una posible correlación con el tipo varietal).

c) Huesos (en la forma sin hueso): dos huesos o cuatro trozos de huesos per cada 100 dátiles, como máximo.

d) Coronas: Tres coronas o seis trozos de coronas por 100 dátiles, como máximo.

e) Impurezas minerales:  $\sqrt{x}$  mg/kg, como máximo.

### 3.1.2 Definición de defectos

- a) Querados por el sol - Dátiles que tienen zonas muy claras, por lo menos de 7 mm en la dimensión más corta.
- b) Daño mecánico - Dátiles afectados por magullamiento, rotura, quebraduras de la piel, u otras anomalías semejantes debidas a la manipulación.
- c) Macas - Arañazos, alteración del color o anomalías análogas que afectan una zona por lo menos tan grande como un círculo de 7 mm de diámetro.
- d) Dátiles verdes - De poco peso, poca carne o una textura claramente gomosa.
- e) Nariz negra - Oscurecimiento perceptible de la cabeza, acompañado generalmente de grandes grietas de la carne.
- f) Costado manchado - Una zona muy oscura que invade la carne en una extensión por lo menos tan grande como un círculo de 5 mm de diámetro.
- g) No polinizados - Dátiles no polinizados, según muestra la carne delgada, las características inmaduras y la ausencia de huesos en los dátiles enteros.
- h) Cieno - Los dátiles embebidos de materia orgánica o inorgánica semejante, por su carácter, al cieno o a la arena y que afecta a una zona de 5 mm o más de diámetro.
- i) Dañados y contaminados por insectos y acáridos - Dátiles dañados por insectos o acáridos, o contaminados por la presencia de insectos o acáridos muertos, fragmentos de insectos o acáridos o sus excrementos.
- j) Acidez - Descomposición de los azúcares en alcohol y ácido acético por obra de levaduras y bacterias.
- k) Moho - Presencia de filamentos mohosos visibles.
- l) Podredumbre - Dátiles en estado de descomposición y de aspecto muy desagradable.

### 3.1.3 Tolerancias para defectos

La tolerancia máxima para los defectos definidos en 3.1.2 será la siguiente:

Un total del 20%, en número, de los defectos enumerados de (a) a (l), de los cuales el 10%, en número, podrán ser defectos de (d) a (l), de los cuales el 5%, en número, podrán ser defectos de (h) a (l), de los cuales el 1%, en número, podrán ser defectos de (j) a (l).<sup>7</sup>

### 3.2 Aceptación del lote

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

- a) no haya pruebas de infestación viva; y
- b) la sub-muestra, tomada de conformidad con la sub-sección 9.1.2, satisfaga los requisitos generales señalados en la sub-sección 3.1.1 y no exceda de las tolerancias permitidas para los respectivos defectos indicados en las sub-secciones 3.1.2 y 3.1.3, excepto que, con respecto a los requisitos para los tamaños, el 5%, en número, (5 dátiles de 100) podrá pesar menos del mínimo especificado.

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

### 5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas Desechadas, recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RCP 3-1969).

5.2 Cuando sea objeto de ensayo por los métodos apropiados de toma de muestras y examen, 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 peligro para la salud.**

### 6. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar todo lo llenos que sea posible sin perjuicio de la calidad y en medida que se ajusten a una declaración adecuada del contenido del 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 (CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

**7.1 Nombre del producto**

7.1.1 El nombre del producto será "Dátiles".

7.1.2 En la presentación se indicará "sin hueso" o "con hueso", según proceda.

7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal, la indicación "prensado" o "no prensado" y la designación del tamaño, como "pequeño", "mediano", o "grande".

**7.2 Lista de ingredientes**

No se necesita enumerar ningún ingrediente, pues no se permiten más ingredientes o aditivos que los dátiles.

**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 exija 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 resultar engañosa o equívoca para el consumidor.
- b) Cuando el producto se someta, en un segundo país, a elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se realice la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

**7.6 Identificación del lote**

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

**7.7 Marcado de la fecha**

Deberá declararse el año de producción.

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, ANALISIS Y EXAMEN**

Los métodos de análisis y toma de muestras descritos o aludidos a continuación son métodos internacionales de arbitraje y han sido aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

**8.1 Toma de muestras**

**8.1.1 Muestra a granel**

Escoger al azar no menos de 2 envases por cada porción de 1 000 kg del lote. De cada envase sacar una muestra de 300 g. y en todo caso lo suficiente para obtener una muestra a granel de no menos de 3 000 g. Servirse de la muestra a granel para comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y la limpieza general del producto antes de ver si cumple con otras disposiciones de la norma.

**8.1.2 Sub-muestras para examen y ensayo**

Mézclese la muestra a granel y tómense pequeñas cantidades al azar de muchos lugares diferentes, del modo siguiente:

Para ensayo de humedad - 500 gramos

Para los huesos (en los deshuesados)- 100 dátiles

Para efectos específicos y requisitos de tamaño - 100 dátiles

**8.2 Procedimiento de ensayo**

**8.2.1 Determinación del contenido de humedad**

8.2.1.1 La humedad se determinará con arreglo al método de la AOAC, 1975 (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 12th Edition, 22.013 - Moisture in Dried Fruits).

8.2.1.2 Como alternativa del método indicado en 9.2.1.1 podrá determinarse la humedad de acuerdo con el Método del Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 50-1974 (Métodos del Codex Alimentarius FAO/OMS para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas, Tercera serie, CAC/RM 50/53-1974, Determinación de la Humedad - Método de la conductancia eléctrica). No obstante, en casos discutidos, el método 9.2.1.1 será el método de arbitraje.

### 8.2.2 Defectos internos

Examinese cuidadosamente cada dátil para descubrir los defectos internos, utilizando para ello una luz potente. Si los dátiles están deshuesados, ábrase la carne de modo que se vea la cavidad interna. Si están con hueso ábrase el dátil hasta que se vea éste, quítese el hueso y examinese la cavidad del mismo.

ALINORM 79/20  
APENDICE VII

## PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PISTACHOS CON CASCARA

Adelantado al Trámite 5

### 1. AMBITO DE APLICACION

Se aplicará esta norma a los pistachos con cáscara de variedades de Pistacia vera L. 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 L. 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, y sanos de calidad apta para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

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

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 prácticamente de moho y de saber a moho o rancio
- (b) Exentos de gorgojos e insectos vivos
- (c) Exentos prácticamente de materia extraña - cualquier materia que no sea pistacho (almendra, cáscara y pericarpio)

3.3.3 Definición de defectos

- (a) sin abrir - pistachos cuyas cáscaras no se han abierto;
- (b) vacíos - pistachos en que no se ha desarrollado la almendra;
- (c) sin madurar - pistachos en que la almendra no se ha desarrollado suficientemente;
- (d) dañados por insectos - pistachos que están afectados por daños de insectos que contienen insectos muertos, gorgojos u otras plagas.
- (e) mohosos - pistachos que están afectados por moho en grado visible, o podredumbre.

3.3.4 Tolerancias aplicables a los defectos

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

- Categoría (a) - 5%
- Categoría (b) - 5%
- Categoría (c) - 8%
- Categoría (d) - 4%
- Categoría (e) - 1%

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 submuestras 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

**Color rojo (que especificará el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.**

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  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 de creciente de proporciones, de acuerdo con las subsecciones 3.2 (a) y 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

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 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 Marcado de la fecha

Deberá declararse el año de producción.

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

Escoger al azar no menos de 2 envases por cada porción de 1 000 kg del lote. De cada envase seleccionado sacar una muestra de 150 g. y en todo caso lo suficiente para obtener una muestra a granel de no menos de 1 500 g. Cuando el producto esté envasado a granel, escoger al azar de diversas partes de los envases, y por cada porción de 1 000 kg del lote, no menos de dos muestras de 150 g., y en todo caso lo suficiente para obtener una muestra a granel de no menos de 1 500 g. Servirse de la muestra a granel para comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y pistachos con moho y la limpieza general del producto antes de ver si cumple con otras disposiciones de la norma.

##### 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)  $\sqrt{\delta}$  27.005 (Secretaría del Codex)).

##### 8.2.2 Determinación de defectos específicos

Véase Anexo I

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

##### 8.2.3 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 **en 500 gramos por 5 y comparar el resultado con las cifras indicadas en el Cuadro 2.5 para la clasificación por tamaños.**

ANEXO I

### DETERMINACION DE DEFECTOS ESPECIFICOS

#### 1. Determinación de pistachos sin abrir

- (a) Pesar 500 g de pistachos **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).

**2. 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).

**3. 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 5

**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.

**1.3 Tipos de envasado**

**1.3.1 Envasado normal - con medio de cobertura líquido.**

**1.3.2 Envasado compacto - toda fruta prácticamente con una cantidad muy pequeña de líquido.**

**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, dextrósa, 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, dextrósa, 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 **caroso, no fermentado pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido de la mezcla de toda la parte comestible de la fruta sana y madura, concentrada o no, con agua y azúcares, y conservado exclusivamente por medios físicos.**

### 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 considerarán 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 <sup>2</sup> de superficie total por 500 g	no más de 12 cm <sup>2</sup> 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 las subsecciones 2.3.1 a 2.3.7 (excepto pieles 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 subsección 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

Dosis máxima prescrita para el uso

#### 3.1 Esencias naturales de frutas

Limitada por PCF 1/

#### 3.2 Aromas naturales y aromas de idéntica naturaleza según se definen en la Lista de Aditivos del Codex Alimentarius, CAC/FAL 1-1973

#### 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 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.

1/ Sujeto a aprobación.

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 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 - 55%
- 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) y con sujeción a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto será "Albaricoques".

7.1.2 Según sea apropiado, se declarará como parte del nombre o cerca de éste lo siguiente:

- (a) Forma de presentación - "Enteros", "Mitades", "Rodajas", "Trozos" o "Trozos mezclados" o "Trozos irregulares".
- (b) Tipo de envasado - "Envasado compacto" si es tal.

7.1.3 El nombre incluirá una declaración de cualquier aroma 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."

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL PALMITO EN CONSERVA  
Adelantado al Trámite 3

AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica al producto conocido por palmito en conserva (en algunos países cogollos de palma en conserva), que se prepara con palmito como ingrediente predominante y que puede incluir pequeñas cantidades de hortalizas como guarnición o aderezo, así como especias y hierbas aromáticas. El producto se elabora con palmito fresco, que es acidificado, y que se pasteriza o esteriliza con calor. La palabra palmito utilizada en adelante a lo largo de este documento significa Palmito en conserva o Cogollos de palma en conserva.

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Palmito en conserva es el producto:

- a) preparado con la parte comestible de palmas sanas, que comprende su extremidad vital (gemación apical) y los meristemas superior e inferior, que corresponden, respectivamente, a los brotes tiernos (caracterizados por una estructura heterogénea) y al estípite de la palma compuesto por los tejidos tiernos del estípite (caracterizado por una estructura homogénea que puede estar rodeada de uno o dos brotes tiernos), de acuerdo con las características de las especies Euterpe edulis (Mart.) o Euterpe oleracea (Mart.) o cualquier otro género o especie apropiados para el consumo humano, de donde se han eliminado las partes fibrosas;
- b) envasado con agua u otro medio adecuado, aderezos y otros ingredientes apropiados al producto; y
- c) tratado con calor de modo adecuado, antes o después de haberse cerrado herméticamente en un recipiente, para evitar la alteración.

1.2 Tipos de sabor

Respecto a sabor, el palmito en conserva de géneros o especies distintos puede denominarse:

- a) normal
- b) amargo

1.3 Formas de presentación

- a) Entero - consistente en la extremidad vital de la palma y su meristema superior, cortados transversalmente en trozos de no menos de 80 mm ni más de 120 mm de largo.
- b) Rodajas - consistentes en la extremidad vital de la palma y su meristema superior, cortados transversalmente en trozos de no menos de 15 mm ni más de 35 mm de grosor.
- c) Trozos de estípite - consistentes del meristema inferior de la extremidad vital de la palma, cortado en trozos que pueden ser, o no, simétricos y uniformes en tamaño y forma.

1.3.1 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto siempre que;

- a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- b) cumpla todos los demás requisitos de esta norma; y
- c) esté suficientemente indicada en la etiqueta para evitar confusión o error al consumidor.

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones de conformidad con las subsecciones 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 que los albaricoques son "pelados" o "sin pelar".

7.7 Identificación del lote

Cada recipiente 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.

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.

1.3.2 Tolerancias en las formas de presentación

Los requisitos de longitud y grosor respecto de las formas "entero" y "rodajas", a que se refieren, respectivamente, las secciones 1.3 a) y b), se considerarán cumplidos cuando:

1. El largo o grosor predominante de las unidades de cada recipiente de la muestra (n) corresponda a la clasificación indicada de la forma de presentación; y
2. El largo o grosor de las unidades sea razonablemente uniforme. Por "razonablemente uniforme" aplicado a las unidades de cada recipiente, se entiende:
  - a) Entero - Todas las unidades del recipiente se hallan dentro de  $\pm 10$  mm del largo predominante, siempre que se ajusten a 1.3.a).
  - b) Rodajas - Todas las unidades del recipiente se hallan dentro de  $\pm 10$  mm del grosor predominante, siempre que se ajusten a 1.3.b).

1.3.2.1 Todo recipiente que supere las tolerancias fijadas en el párrafo 1.3.2 precedente se considerará "defectuoso" por lo que a su forma de presentación se refiere.

1.3.2.2 Se considerará que un lote satisface los criterios fijados para la designación de las formas de presentación cuando el número de defectuosos, tal como se definen en el párrafo 1.3.2.1, 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.

1.4 Designación según tamaño (diámetro)

El palmito entero puede designarse según su tamaño de la siguiente forma:

Tamaños únicos

"Pequeño"	más de 8 mm, hasta 18 mm inclusive
"Mediano"	más de 18 mm, hasta 38 mm inclusive
"Grande"	más de 38 mm, hasta 58 mm inclusive
"Muy grande"	más de 58 mm

Mezclas de tamaños o

Tamaños surtidos mezcla de dos o más tamaños

1.4.1 Definición de "diámetro"

El diámetro de un palmito "entero" es el diámetro máximo en la parte más gruesa de la unidad, medida en ángulo recto con el eje longitudinal de la misma.

1.4.2 Cumplimiento de las designaciones de "tamaño único"

a) Cuando se declare, presente u ofrezca el producto como ajustado a la designación de un tamaño único en formas:

1.4 Que no sean "Mezcla de tamaños" o "Tamaños surtidos", entonces el contenido de cada recipiente se ajustará al diámetro especificado para cada tamaño único, con las tolerancias siguientes:

<u>Número de unidades en el recipiente</u>	<u>Tolerancia</u> Número de unidades en el recipiente que pueden corresponder al grupo (s) vecino
de 2 a 4	1
de 5 a 8	2
de 9 a 11	3
de 12 a 14	4
de 15 a 18	5
de 19 a 21	6
de 22 a 24	7

Número de unidades en el  
recipiente

Tolerancia  
Número de unidades en el recipiente  
que pueden corresponder al grupo (s)  
vecino

de 25 a 28  
de 29 a 31  
32 o más

8  
9  
30% (\*), en número, de todas las  
unidades del recipiente 1/

(\*) Las fracciones resultantes del cálculo del porcentaje arriba mencionado se ajustarán a los siguientes criterios de redondeo de cifras:

Fracciones

- De 0,01 a 0,49 El número de unidades será el número redondeado inmediatamente precedente en relación con la fracción
- De 0,50 a 0,99 El número de unidades será el número redondeado inmediatamente siguiente en relación con la fracción.
- b) Todo recipiente que supere las tolerancias fijadas en el subpárrafo a) precedente se considerará "defectuoso" por lo que a la clasificación por tamaños se refiere.
- c) Se considerará que un lote satisface los criterios fijados para la designación de tamaños únicos cuando el número de defectuosos, tal como se definen en el subpárrafo b), 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.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Palmito y medio de cobertura apropiado al producto, más otros ingredientes (véase 2.1.1).

2.1.1 Otros ingredientes permitidos

- a) Sal (cloruro de sodio), sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, vinagre.
- b) Hierbas aromáticas y especias; stock o zumo de hortalizas (zumo de limón, etc.) y hierbas aromáticas (cebollas, zanahorias, etc.); aderezos compuestos de una o más hortalizas (cebollas, zanahorias, piezas de pimientos verdes o colorados, o mezclas de ambos, etc.), hasta un máximo de 15% del total del ingrediente vegetal escurrido.
- c) Mantequilla, margarina, u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles. Sise añade mantequilla o margarina, la cantidad añadida no debe ser menos del 3% del producto final (contenido total).
- d) Almidones - naturales (nativos) - únicamente cuando se han añadido también mantequilla, margarina u otras grasas o aceites animales o vegetales comestibles.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El palmito escurrido deberá tener el color normal característico del palmito en conserva. El palmito en conserva que contiene ingredientes y aditivos permitidos se considerará que tiene un color característico cuando no existe una alteración del color normal habida cuenta de los diversos ingredientes.

2.2.2 Medio de cobertura

El medio de cobertura, cuando es líquido, podrá ser ligeramente o medianamente turbio por el efecto de otros ingredientes y sólo podrá contener una pequeña cantidad de sedimentos o fragmentos de palmito.

2.2.3 Sabor

El palmito en conserva deberá tener un sabor característico para los diversos "Tipos de sabor" (1.2) y un olor normal, exento de sabores u olores extraños al producto. El palmito en conserva que contiene ingredientes especiales deberá tener las características de sabor que le dan el palmito y las demás sustancias agregadas.

2.2.4 Textura

El producto deberá estar razonablemente libre de unidades que sean duras o excesivamente fibrosas.

2.2.5 Defectos y tolerancias

Limitaciones

a) Textura defectuosa

(dura o excesivamente fibrosa y/o partes excesivamente blandas, que repercuten gravemente en la comestibilidad de la unidad)

10% m/m del peso escurrido de la muestra (n) 1/

b) Materias extrañas

(como arena, arenilla o materia terrosa)

El producto deberá estar prácticamente libre de esas materias

c) Macas

(comprende alteración del color, cicatrices, rasguños, roturas de la piel u otros defectos parecidos que se repercuten gravemente en la apariencia de la unidad)

10% (\*), en número, de todas las unidades de la muestra (n) 1/

d) Daño mecánico

(significa unidades rotas o hendidas o trozos desprendidos, que se repercuten gravemente en la apariencia de la unidad)

10% (\*), en número, de todas las unidades de la muestra (n) 1/

e) Pérdida del color

(unidades que se apartan acentuadamente del color típico del producto)

10% (\*), en número, de todas las unidades de la muestra (n) 1/

f) Factores fisiológicos

(unidades de las formas de presentación "Entero" (1.3 a)) y "Rodajas" (1.3.b)) que comprenden meristemas del estípite de la palma)

10% (\*), en número, de todas las unidades de la muestra (n) 1/

1/ Sobre la base del total de unidades de todos los recipientes de la muestra (n) del pertinente plan de toma de muestras que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969).

(\*) Las fracciones resultantes del cálculo de los porcentajes indicados se ajustarán a los siguientes criterios de redondeo de cifras:

Fracciones

De 0,01 a 0,49

El número de unidades será el número redondeado inmediatamente precedente en relación con la fracción.

De 0,50 a 0,99

El número de unidades será el número redondeado inmediatamente siguiente en relación con la fracción.



- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| - Monoalmidón fosfato                                  | Dialmidón adipato, acetilado         |
| - Succinato sódico almidonado                          | Dialmidón glicerol, hidroxipropílico |
| - Dialmidón fosfato (tratado con oxiclórico fosfórico) | Almidones oxidados                   |

3.6.2 Gomas vegetales

- Goma arábiga
- Goma guar
- Goma tragacanto
- Goma de garrofín (algarrobo)

3.6.3 Carragenina y Furcelerano

3.6.4 Pectina

3.6.5 Alginatos (Ca, K, Na, NH<sub>4</sub>)

3.6.6 Alginato de propilenglicol

4. CONTAMINANTES

La siguiente disposición con respecto a contaminantes está sujeta a aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Estaño, dosis máxima 250 mg/kg, calculado como Sn.

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. No. CAC/RCP 2-1969).

5.2 En la medida compatible con una práctica correcta de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 El producto no deberá contener microorganismos patógenos o sustancias originadas por microorganismos que puedan representar un peligro para la salud.

5.4 El producto pasteurizado con calor deberá haber sido acidificado artificialmente en debida forma hasta un pH de 4,6 o menos, para impedir el desarrollo de Clostridium botulinum.

5.5 El producto deberá haber sido objeto de un tratamiento térmico que lo deje exento de formas viables de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán estar bien llenados con palmito, y el producto (con 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 considerará que un lote satisface los requisitos del párrafo 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice c) de los pertinentes planes de toma de muestras (NAC-6,5) que figuran en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

### 6.1.4 Peso escurrido mínimo

6.1.4.1 El peso escurrido del producto no podrá ser menor de los porcentajes siguientes calculados con arreglo a la masa de agua destilada a 20°C que contenga el recipiente herméticamente cerrado cuando está completamente lleno:

<u>Formas de presentación</u>	<u>Porcentajes</u>
Palmito entero -----	
Rodajas -----	
Trozos de estípite -----	

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

## 7. ETIQUETADO

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

### 7.1 Nombre del alimento

El nombre del producto será "Palmito" o "Cogollos de palmito" o su equivalente según el país donde se vaya a vender el producto.

7.1.1 Como parte del nombre del producto o muy cerca de él deberá figurar lo siguiente según corresponda:

7.1.1.1 La forma de presentación:

- "Entero"
- "Rodajas"
- "Trozos de estípite"

7.1.1.2 El sabor:

Respecto del tipo de sabor (1.2), en la etiqueta sólo deberá declararse el sabor amargo (1.2.b)) de la siguiente forma:

"Amargo".

7.1.1.3 Una indicación de alguna salsa y/o aderezo especial que caracterice al producto, por ej., "con X" o "en X", según los casos. Si se indica "con (o "en") salsa de mantequilla", la grasa empleada deberá ser sólo de mantequilla deshidratada.

### 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, salvo que no habrá que indicar el agua. En la etiqueta no deberá figurar ninguna referencia a vitamina C cuando se emplea ácido ascórbico como antioxidante y/o acidulante.

### 7.3 Contenido neto

El contenido neto se declarará en peso, en unidades del sistema métrico (Système international) o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según exija 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 o error al consumidor.

b) Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se realice 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 Otras declaraciones

##### 7.7.1 Representación del tamaño - en la forma de presentación "Entero".

7.7.1.1 Si las designaciones de tamaños se ajustan a los requisitos aplicables de esta norma, podrán declararse como: "Pequeño", "Mediano", "Grande", "Muy grande", "Mezcla de tamaños" o "Tamaños surtidos", según corresponda.

7.7.1.2 El número de unidades presentes en el recipiente podrá indicarse en número aproximado, por ej.: "aproximadamente de ..... a ..... piezas".

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

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

##### 8.1 Método de toma de muestras

La toma de muestras deberá llevarse a cabo de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius (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 36/39-1970), 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 capacidad de agua de los recipientes

De acuerdo con el método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos FAO/OMS del Codex Alimentarius de Análisis para Frutas y Hortalizas Elaboradas, Segunda serie, Determinación de la capacidad de agua de los recipientes, CAC/RM 46-1972). Los resultados se expresan en volumen de agua destilada que contiene el recipiente.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA  
LOS MANGOS ENLATADOS  
Adelantado al Trámite 3

1.- Descripción

1.1 Definición del Producto

Se entiende por mangos enlatados el producto: (a) preparado con frutas sin pedúnculos, frescas, sanas, limpias y maduras, de las variedades comerciales que respondan a las características del fruto Mangifera indica; (b) que puede estar envasado, o no, con un medio de cobertura líquido adecuado, edulcorantes nutritivos, y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado con calor, en una forma adecuada, antes de después de ser cerrado herméticamente en un recipiente con el fin de mantener la composición esencial y los factores de calidad del producto.

1.2 Tipos o Variedades

Cualquier variedad o tipos cultivados y que sean adecuados para el enlatado de mangos pueden ser utilizados para su elaboración.

1.3 Formas de presentación

El producto, en las formas siguientes de presentación, debe prepararse con el fruto pelado. Puede prepararse, además, en un medio de cobertura compacto empleando para ello, en el mismo medio, una mezcla de frutos pelados en su propio jugo,

- (a) Mitades.- sin hueso y cortados en dos partes aproximadamente iguales, a lo largo del hueso, desde el pedúnculo hasta el ápice.
- (b) En rebanadas.- sin hueso y cortados en sectores de forma oval.
- (c) Trozos.- (o mezclas de trozos o trozos irregulares) sin hueso y que abarcan formas y tamaños irregulares.
- (d) 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 cobertura, éste podrá ser:

- (a) Jugo de Fruta, - en cuyo caso el jugo de mango o el jugo de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura;
- (b) Agua y jugo de fruta, - en cuyo caso el agua y el jugo de mango o el agua y jugo de otra fruta, o el agua y el jugo de dos o más frutas se combinan para formar el medio de cobertura;
- (c) Mezclas de jugos de frutas, - en cuyo caso los jugos de dos o más frutas se combinan para formar el medio de cobertura;
- (d) Néctar de fruta 1/ - en cuyo caso el néctar de mango o de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura;
- (e) Con azúcar (es), - cualquiera de los medios de cobertura anteriores (de (a) a (d)) 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;
- (f) 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 jugo 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.

2.12.1 Cuando se adicionan azúcares al jugo de mango o a los jugos de otras frutas, o a los néctares, los medios de cobertura líquidos deberán tener no menos de 15°Brix y se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

- (a) Jugo(s) o néctar(es) de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado-hasta 15°Brix, pero no menos de 11% de sólidos solubles (°Brix).
- (b) Jugo(s) o néctar(es) de (nombre de la fruta) muy edulcorado-hasta 19°Brix, pero no menos de 15% de sólidos solubles (°Brix).

---

1/ Producto carnoso, no fermentado pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido de la mezcla de toda la parte comestible de la fruta sana y madura, concentrada o no, con agua y azúcares, y conservado exclusivamente por medios físicos.

- 2.1.2.2 Cuando se adicionan azúcares al agua o al agua y jugo de mango o al agua y jugos 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 concentrado-hasta 25°Brix, pero no menos de 19% de sólidos soluble (°Brix).
- (b) Jarabe sobre concentrado-no más de 35°Brix, -- pero no menos de 25% de sólidos soluble (°Brix).
- 2.1.3 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, **conforme los define la Comisión del Codex Alimentarius.**

2.3 Criterios de calidad

2.3.1 Color

El color del producto deberá ser característico - del tipo o de la variedad de mangos. Los mangos enlatados que contengan ingredientes especiales - deberán considerarse de color característico cuando no se presente ninguna decoloración anormal debida al ingrediente de que se trate.

2.3.2 Sabor

Los mangos enlatados deberán tener un sabor y olor característicos de la variedad o tipo enlatado, - deben estar exentos de olores y sabores extraños - al producto, y los mangos enlatados con ingredientes especiales deberán tener el sabor característico - que presentan los mangos y las otras sustancias -- empleadas.

2.3.3 Textura

Los mangos deberán ser razonablemente carnosos y - con poca fibra. 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 Mitades - el 90% de las unidades deberán ser -- razonablemente uniformes 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 de 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.

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 pulpa 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 mangos enlatados 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 parcialmente desintegradas no se consideran rotas. Todas las porciones de fruto que, conjuntamente, igualan en tamaño al de una unidad de tamaño --- completa se consideran como una unidad, al aplicar la tolerancia correspondiente.
- (c) Cáscara: se considera como defecto. Y se refiere a la cáscara que se adhiere a la pulpa del mango o que se encuentra suelta en el recipiente.
- (d) Fragmentos de huesos: se considera un defecto en todas las formas de presentación.
- (e) Materias extrañas inocuas: significa cualquier sustancia vegetal (como por ejemplo, pero sin que limite a ello, una hoja o fragmento de ésta, o un pedúnculo o fragmento de éste) que es inocuo y - que tiende a perjudicar la apariencia de producto.

2.3.7 Tolerancias para defectos

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias extrañas, fragmentos de huesos, cáscara y rebanadas o trazos con macas. 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 (rebanadas)	5% en número	no aplicable
Cáscaras	no más de 6 cm <sup>2</sup> de superficie total por 500 g	no más de 12 cm <sup>2</sup> de superficie total por 500 g
Fragmentos de huesos (promedio)	1/4 hueso o su equivalente por 1000 g	1/4 hueso o su equivalente por 1000 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 cáscaras y fragmentos de huesos que se basan en promedios) se considerarán "defectuosos".

#### 2.5 Aceptación de 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.

#### 2.6 Características Organolépticas

El producto deberá tener las características de color, aroma y sabor propio de las variedades o tipos de mangos utilizados en la elaboración de este producto.

### 3.- ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### Aromas

#### Dosis máxima en el producto acabado

3.1.- Esencias naturales de frutas ... limitada por PCF

Otros aromas naturales y aromas de idéntica naturaleza según se definen en la lista de aditivos del Codex Alimentarius, CAC/FAL 1-1973, ... limitada por PCF

5.2 En la medida compatible con **unas Prácticas Correctas de Fabricación, el producto estará exento de materias objetables.**

5.3 El producto debera ser analizado con metodos adecuados de toma de muestra y de análisis los cuales deben dar resultados que indiquen que el producto:

- a).- Está **exento** de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b).- **Exento** de toda substancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

## 6.- PESOS Y MEDIDAS

### 6.1 Llenado de los recipientes

#### 6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien con mangos 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 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 subsección 6.1.1 se considerarán "defectuosos".

#### 6.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características tal como se definen 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 correspondiente Plan de Toma de Muestras - (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) (Ref.CAC/RM 42-1969).

### 6.2 Peso escurrido mínimo

6.2.1 El peso escurrido mínimo del producto 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 .

3.2 Colores naturales

Beta-caroteno

Limitada per PCF

3.3 Agentes acidificantes

3.3.1 Acido cítrico

3.3.2 Acido málico

3.3.2 Acido fumárico

..... Limitada per PCF

3.4 Agentes Texturizantes (**espesantes** y/o secuestrantes)

3.4.1. Pectinato de calcio

3.4.2 Pectinato de sodio

3.4.3 Cloruro de calcio

200 g/Kg solos o en combinación.

350 mg/Kg, calculados como Ca total en el producto acabado

3.5 Substancias conservadoras

3.5.1 Benzoato de sodio

3.5.2 Benzoato de potasio

200 mg/kg, solos o en combinacion.

4.- CONTAMINANTES

Límite máximo

4.1 Arsenico (As)

0,5 mg/Kg.

4.2 Cobre (Cu)

5,0 mg/Kg

4.3 Plomo (Pb)

0,3 mg/Kg

4.4 Zinc (Zn)

5,0 mg/Kg

4.5 Hierro (Fe)

15,0 mg/Kg

4.6 Estaño (Sn)

250 mg/Kg  
calculado  
como Sn

4.7 Contenido metálico total precipitable  
por medio del hexacianoferruro  
de potasio

20 mg/kg,  
expresado como Fe

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/RCP2-1969).

7.- ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional recomendado 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 "mangos"

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

Mitades, Rebanadas, Trozos o Trozos mezclados o Trozos irregulares.

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

7.1.3.1 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, o agua y jugo de mango, y/o agua y uno o mas jugos de frutas, en los que predomine 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"

7.1.3.2 Cuando el medio de cobertura esté constituido únicamente por jugo de mango o por jugo de otra fruta, deberá declararse el medio de cobertura como parte del nombre o en la proximidad del mismo como:

"En jugo de mango" o "En jugo (nombre de la fruta)"

7.1.3.3. Cuando el medio de cobertura esté constituido por dos o mas jugos de fruta, uno de los cuales puede ser jugo de mango deberá declararse como parte del nombre o en la proximidad del mismo como:

"En jugo de (nombre de las frutas)"

"En jugos de frutas"

"En jugos de frutas mezclados"

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

"En néctar de (nombre de la fruta)"

"En néctares de (nombres de las frutas) mezclados"

7.1.3.5 Cuando se añaden azúcares al agua y uno o mas jugos - de mango o a uno o más jugos de otras frutas en los cuales deba estar incluido el jugo de mango, el medio de cobertura deberá declararse, según sea apropiado en cada caso, como:

"Jugo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado!"

"Jugos de (nombres de las frutas) ligeramente edulcorados!"

"Jugos de frutas ligeramente edulcorados".

"Jugos de frutas mezclados ligeramente edulcorados".

o una declaración análoga en el caso de los jugos "muy edulcorados".

7.1.3.6 Cuando se añaden azúcares al néctar de mango o a los néctares de otras frutas, el medio de cobertura deberá declararse, según sea apropiado en cada caso, como:

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

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

Néctares de frutas ligeramente edulcorados"

" Néctares de frutas mezclados ligeramente edulcorados".

o una declaración análoga en el caso de los néctares "muy edulcorados".

7.1.3.7 Cuando se añaden azúcares al agua, o al agua y un jugo de fruta (incluido el jugo de mango), o al agua y dos o más jugos de frutas, el medio de cobertura deberá declararse como:

"Agua ligeramente edulcorada"

" Agua edulcorada ligeramente"

"Jarabe muy diluido"

" Jarabe diluido"

" Jarabe concentrado"

" Jarabe sobre concentrado".

7.1.3.8 Cuando el medio de cobertura contiene agua y jugo de mango o agua y uno o más jugos de fruta, en los que el jugo de frutas constituye 50% mas, en términos de volumen del medio de cobertura, el medio de envasado deberá indicar la preponderancia de dicho jugo de fruta tal como, por ejemplo:

"Jugos de mango • nombres de jugos de otras frutas utilizadas 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

El contenido neto deberá declararse en peso, en unidades del sistema métrico (unidades del "Systeme 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 someta a reelaboración en un segundo país y esa reelaboración cambie la naturaleza propia del producto, el país en que se realice la reelaboración no deberá considerarse como país de origen. Sin embargo para los fines de etiquetado, solamente, puede declararse en la etiqueta que tal producto ha sido reenvasado o reelaborado en ese segundo país, de acuerdo con sus **Prácticas correctas de fabricación**.

7.5.3 El país de origen, en cualquier caso, del producto deberá ser declarado en la etiqueta, si su omisión pudiera ocasionar confusión a el consumidor.

### 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 incluyendo la fecha de elaboración del lote.

## 8 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

### 8.1 Método de toma de muestras

8.1.1. La toma de muestras deberá llevarse a cabo de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) (NAC-6,5) (Ref. CAC/RM42-1969).

### 8.2 Determinación del peso escurrido mínimo.

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 - Metodo 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

8.1.1. Tamaño de la unidad de muestra

- a).- Con el objeto de evaluar el llenado del recipiente (incluido el peso escurrido), la unidad de muestra deberá ser el recipiente entero.
- b).- Con el objeto de aclarar si se cumplen los requisitos relativos a formas de presentación y defectos, la unidad de muestra debe ser:
  - i) el recipiente entero cuando contiene 1 litro o menos; ó
  - ii) 500 g de fruta escurrida (o una mezcla representativa) cuando el recipiente contiene más de un litro.

8.4 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. Ref. CAC/RM 46-1972.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO  
Adelantado al Trámite 3

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Por la salsa picante de mango se entiende el producto molido, picado o desmenuzado, a) preparado con fruta sana, lavada y limpia que ha sido pelada y hecha rebanadas; b) envasado con edulcorantes nutritivos, ingredientes de aderezo y aditivos alimentarios apropiados para el producto, o tratado con calor, en una forma adecuada, antes de ser cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipos varietales

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de mango.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Contenido mínimo de ingredientes de fruta

El producto deberá contener no menos del 40% de ingrediente de fruta en su forma acabada.

2.2 Ingredientes básicos

Azúcar-sacarosa (azúcar blanco), sal (cloruro sódico), especias y aderezos, vinagre, cebolla, ajo, jengibre, etc.

2.3 Porcentaje mínimo de sólidos solubles totales

Los sólidos solubles totales no deberán ser menos del 50% del producto acabado.

2.4 Criterios de calidad

Color: El producto deberá tener el color normal característico de la salsa picante de mango.

2.5 Sabor

Deberá tener el sabor y el olor característicos de la salsa de mango, exento de sabores u olores extraños al producto.

2.6 Consistencia

El producto deberá poseer una buena consistencia y hallarse razonablemente exento de materias fibrosas. Los trozos de fruta deberán poseer un tejido razonablemente tierno.

2.7 La ceniza total y la ceniza insoluble en HCl no deberá superar el 5% y el 0,5% respectivamente.

2.8 Defectos: El número, tamaño y presencia de defectos como semillas o partículas de las mismas, pieles o cualesquiera otras materias extrañas que puedan repercutir seriamente en la apariencia o comestibilidad del producto lo hacen defectuoso.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima en el producto  
acabado

3.1 Agentes acidificantes

3.1.1 Acido cítrico )

3.1.2 Acido acético )

Limitada por PCF

Dosis máxima en el producto  
acabado

- 3.2 Sustancias conservadoras
- 3.2.1 Metabisulfuro de sodio )
- 3.2.2 Metabisulfuro de potasio )
- 3.2.3 Benzoato de sodio )
- 3.2.4 Benzoato de potasio )

100 mg/kg, solos o en cualquier combinación, expresada como ácido benzoico

4. CONTAMINANTES

- 4.1 Arsénico (As)
- 4.2 Plomo (Pb)
- 4.3 Cobre (Cu)
- 4.4 Zinc (Zn)

0,5 mg/kg, como As  
2 mg/kg, como Pb  
5 mg/kg, como Cu  
5 mg/kg, como Zn

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, recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP 2-1969).

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

6.3 El producto deberá ser analizado con métodos adecuados de toma de muestras y de análisis, los cuales deben dar resultados que indiquen que el producto está exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

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. CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones.

7.3 El contenido neto deberá declararse en peso, en unidades del sistema métrico decimal o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según lo exija el país donde se venda el producto.

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

7.5 País de origen

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

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 incluyendo la fecha de elaboración del lote.

8. METODO DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

8.1 Método de toma de muestras

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

ENMIENDA A LA NORMA RECOMENDADA PARA LAS PERAS EN CONSERVA  
(CAC/RS 61-1972)

Recomendada para su adelanto al Trámite 3

1) Los Estados Unidos de América proponen una enmienda a la Norma recomendada para las peras en conserva (CAC/RS 61-1972). Más abajo figura el proyecto de enmienda propuesta. El objeto de la misma es reducir la tolerancia para materias vegetales inocuas (2.3.5e)). Los EE.UU., al disponerse a aceptar esta norma, han observado que la tolerancia de 0,2% m/m del contenido total para materias vegetales inocuas permitiría unos 10 pedúnculos, de 3 a 4 cm de largo (0,6 a 0,7 g por pedúnculo) en un envase de piezas No. 10. La reglamentación alimentaria estadounidense permitiría sólo un pedúnculo por 3 kg (aproximadamente 1 por envase de peras No. 10) de contenido total. La tolerancia para materias vegetales inocuas, que a todos los efectos prácticos, es una tolerancia para pedúnculos, podría basarse más equitativamente en el número de pedúnculos y en una superficie para materias de forma plana como sucede en las Fresas en conserva, las Frambuesas en conserva y las Ciruelas en conserva.

Enmienda propuesta

En la norma actual, la sección 2.3.5 e) quedaría substituida por el texto siguiente:

"e) Materias vegetales inocuas

i) pedúnculos o rabillos — 1 unidad por 3 kg de contenido total (en las formas de presentación en las que corrientemente se quita el pedúnculo)

ii) hojas (o materias vegetales análogas) — 2 cm<sup>2</sup> por 3 kg de contenido total"

2) Suiza propone que a la citada enmienda se haga la siguiente adición para aumentar de 2 a 3 unidades por kg de contenido total la tolerancia para materias del corazón en 2.3.5 c):

"c) Materias del corazón (promedio) 3 unidades por kg de contenido total (excepto en las formas de presentación "Enteras sin quitar el corazón") (Comprende: la cavidad de las semillas, suelta o adherida, con o sin semillas. Para calcular la tolerancia de defectos, se reunirán todas las partes del corazón presentes en la muestra, y las piezas que en conjunto constituyen aproximadamente la mitad de un corazón, se considerarán como una unidad)

APENDICE XIII

INFORMACION FACILITADA POR LA DELEGACION DE LOS ESTADOS UNIDOS  
SOBRE FUMIGANTES EN FRUTAS SECAS

A. Dosis máximas vigentes en los EE.UU.

1) Bromuro de metilo

- Ciruelas - 125 mg/kg
- Uvas pasas - 125 mg/kg
- Dátiles - 125 mg/kg
- Albaricoques secos - 125 mg/kg

Nueces y almendras - 200 mg/kg  
Higos - 250 mg/kg  
Nueces de pistacho - 200 mg/kg

2) Fostoxina (fosforo de aluminio)

Todos los productos - 0,1 mg/kg

B. La industria pretende las siguientes dosis máximas que no están permitidas necesariamente por ahora:

1) Formato de metilo y formato de etilo

Dátiles y Uvas pasas - 250 mg/kg

2) Oxido de etileno

Todas las frutas y nueces de árboles - 50 mg/kg

3) Oxido de propileno

Todos los productos - 700 mg/kg

---