



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

(TRADUCCION POR CONTRATA)

ALINORM 69/20

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
Sexto periodo de sesiones, Ginebra

S

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

Washington, D.C.
13-17 mayo 1968

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

QUINTO PERIODO DE SESIONES

WASHINGTON, D.C.

13-17 mayo 1968

1. El Quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se celebró del 13 al 17 de mayo de 1968 en el FAO/WHO Building, Washington, D.C., EE.UU., bajo la presidencia de Estados Unidos y ocupando la misma el Sr. F.L. Southerland. Asistieron a la reunión representantes y observadores de 21 países y observadores de dos organizaciones internacionales. En el Apéndice I figura la lista de participantes. El Presidente dio la bienvenida a los participantes y felicitó al Comité por su labor anterior. El Comité aprobó el programa provisional.

Decisiones del Quinto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius que afectan a este Comité

2. El representante de la FAO resumió las decisiones del Quinto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius sobre a) aceptación de las normas del Codex; b) significado de los criterios de calidad de las normas del Codex; c) formato de las normas del Codex; d) enmiendas a las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas aprobadas en el Trámite 8; e) normas que han pasado al Trámite 6; f) empleo de edulcorantes artificiales en las frutas en conserva; y g) elaboración de normas para frutas secas.
3. El Comité tomó nota de que la Comisión había decidido que este Comité examinara la propuesta de la delegación de Austria de que en la norma de los melocotones en conserva se incluyera un cuarto tipo de color, a saber, el "verde", siendo estos melocotones verdes melocotones maduros. El Comité volvió a examinar la petición, que había sido debatida en su período de sesiones anterior (párrafo 26 del Informe del Cuarto período de sesiones), pero no pudo llegar a conclusión alguna al no proporcionar Austria información sobre el volumen del comercio internacional de los melocotones en conserva de esa clase. El Comité decidió que se pidiera a Austria que suministrara esa información para que la examinara el Comité en su próximo período de sesiones.

Cuestiones suscitadas por el Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

4. El Comité tomó nota de los siguientes párrafos del Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios: 15 a 22 (normas en el Trámite 8); 35 a 38 (normas en primeros trámites); 64 a 65 (antimicrobianos); 85 (antibióticos como sustancias de conservación de los alimentos); 95 (elementos traza tóxicos); y Apéndice IV del Informe. El Comité llegó a las

siguientes conclusiones sobre los párrafos del Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que se indican a continuación:

a) Párrafo 18 Nisina

- i) El Comité tomó nota de que sus opiniones sobre la cuestión de la nisina figuraban en el párrafo 7 del Informe de su cuarto período de sesiones. El Comité, en 1967, había remitido el asunto del empleo de nisina al Comité de la OMS de Expertos en Higiene de los Alimentos (Microbiología de los Alimentos), sin que se recibiera respuesta. El Comité también tomó nota de las observaciones del cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios acerca del empleo de la nisina en los frijoles verdes en conserva y los frijolillos en conserva a razón de 100 unidades Reading por gramo. El Comité tomó nota también de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en vista de que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas no había llegado a un acuerdo definitivo sobre la necesidad tecnológica de este antibiótico y a falta de una evaluación tecnológica, no había sancionado la propuesta y había remitido la nisina al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios para su examen. El Comité tomó nota igualmente de la declaración del representante de la FAO de que la Comisión, en su Quinto período de sesiones, había suprimido la nisina en la norma de los frijoles verdes en conserva y los frijolillos en conserva, normas aprobadas por la Comisión en el Trámite 8, debido a que el empleo de la nisina no había sido confirmado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.
- ii) Después de un largo debate, el Comité decidió remitir el asunto de la nisina al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, junto con un documento revisado sobre el uso de la nisina, que prepararía el Reino Unido. El Comité decidió que se pidiera al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que formulara su opinión sobre el empleo de la nisina en las hortalizas en conserva.

- b) Párrafo 19. Utilización de colores en los frijoles verdes en conserva y los frijolillos en conserva y en la compota de manzana en conserva. El Comité tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius había suprimido en su Quinto período de sesiones las sustancias colorantes que se enumeraban en las normas de los frijoles verdes en conserva y de los frijolillos en conserva, y en la de compota de manzana en conserva, debido a que esas sustancias no habían sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, tal como se indicaba en el párrafo 19 del Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. No obstante, el Comité tomó nota de que en el Apéndice al Informe (Apéndice IV)

las sustancias colorantes que figuraban en las dos normas señaladas habían sido, en realidad, confirmadas provisionalmente. El Comité expresó la firme opinión de que el Comité Ejecutivo, en su próximo período de sesiones, debería examinar este asunto a fin de volver a incluir dichas sustancias colorantes en ambas normas antes de que las mismas fuesen distribuidas a los Gobiernos para su aceptación.

- c) Párrafo 36 Almidón modificado. El Comité tomó nota de que el almidón modificado había sido suprimido de la lista de aditivos que aparecía en las normas de los frijoles verdes en conserva y de los frijolillos en conserva y en la del maíz dulce en conserva, al no haber sido sancionado dicho almidón por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El Comité también tomó nota de la petición que le había dirigido el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para que definiera claramente qué se entendía por almidones modificados. El Comité convino en que los almidones modificados que se querían utilizar son los que figuran en el Apéndice XII de este Informe. La delegación de los Estados Unidos formuló la opinión de que no convendría distribuir estas dos normas a los Gobiernos para su aceptación hasta que en las mismas se incluyeran disposiciones sobre el almidón modificado.
- d) El Comité convino en que no había necesidad de referirse al empleo de Amarillo 2 G (Color Index (1956) número 18965) en el proyecto de norma de los guisantes verdes de huerta en conserva.
- e) Párrafo 37 Cloruro estañoso. El Comité estuvo de acuerdo en que no conocía ningún compuesto que reemplazase de modo adecuado al cloruro estañoso como aditivo en los espárragos envasados en recipientes de vidrio, y pidió que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios volviera a examinar el empleo de este aditivo en los espárragos envasados en esos recipientes.
- f) Párrafo 38 Sustancias colorantes en los hongos en conserva. El Comité aceptó la opinión de varias delegaciones de que tecnológicamente era conveniente prever el empleo de Negro Brillante BN (Color Index (1956) número 28440) en el proyecto de norma para los hongos en conserva y pidió que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios confirmara esa sustancia colorante en la dosis indicada en el proyecto de norma.
- g) Párrafo 65 Antimicrobianos. El Comité decidió estudiar las dosis de cada uno de los antimicrobianos mencionados (ácido benzoico y benzoatos, bióxido de azufre, ácido sórbico y sorbatos) cuando examinara las normas relativas a los productos en los que fueran a utilizarse esas sustancias.

Empleo de sustancias colorantes en las frutas y hortalizas elaboradas

- 5. El Comité señaló que aunque podía alegarse que el empleo de colorantes en las frutas y hortalizas elaboradas y en muchas otras clases de alimentos resultaba innecesario en un sentido tecnológico

estricto, había necesidad de utilizarlos para satisfacer la demanda de los consumidores en ese sentido que en algunos países estaba muy arraigada. El Comité decidió, por lo tanto, que se hiciera referencia al empleo de colores seguros aprobados en las normas relativas a los productos en los que pudiera demostrarse que existía una demanda al respecto de los consumidores. Se convino en que se señalara a la atención del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios esta decisión y las consideraciones en que se basaba.

Cuestiones suscitadas por el Informe del Quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

6. El representante de la FAO informó al Comité que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en su quinto período de sesiones, había decidido que el glutamato monosódico se considerara un aditivo alimentario y pidió al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios que especificara la naturaleza y pureza de esa sustancia. También se informó al Comité que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había decidido enviar la lista de colores alimentarios que figuraba en la categoría A del Apéndice XI del Informe del cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios a la Comisión del Codex Alimentarius con la recomendación de que se omitieran los Trámites 6, 7 y 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas.

Cuestiones suscitadas por el Informe del tercer período de sesiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras

7. El Comité tomó nota de los párrafos siguientes del citado Informe: 12, 12a), 12b), 12c), 13, 14, 15, así como de los párrafos pertinentes de la sección del Informe titulada "Métodos de Análisis para Sustancias Conservadoras" y "Métodos de Análisis para antioxidantes". El Comité examinó los párrafos siguientes del informe del tercer período de sesiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras:
 - a) Párrafo 12 b). El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas examinó un procedimiento para los ensayos de vetas fuertes en los frijoles y frijolillos en conserva. El Comité se mostró conforme en que deberían introducirse algunas modificaciones y adiciones sobre pesos y medidas en el procedimiento de los ensayos y en que el Presidente del Comité transmitiera el procedimiento modificado al Jefe de la delegación de los Estados Unidos en el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.
 - b) Párrafo 12 c). El Comité tomó nota de la decisión del cuarto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius de que los pesos y medidas deberían indicarse en el sistema métrico con su equivalente en otros sistemas expresados convenientemente en cifras redondas. Por lo que respecta al método del peso escurrido, el Comité decidió que la delegación de los Estados Unidos debería consultar a la República Federal de Alemania con miras a proponer al Comité, a su debido tiempo, mediciones de tamices en sistemas diferentes que fuesen internacionalmente aceptables.

c) En respuesta a la petición del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras formulada en los párrafos 23 y 25 de su Informe del tercer período de sesiones, el Comité examinó los documentos preparados por la delegación de los Países Bajos sobre metodología en el caso de las sustancias conservadoras y los antioxidantes y llegó a la conclusión de que los únicos dos ensayos que serían de interés inmediato en relación con las frutas y hortalizas elaboradas serían los procedimientos de ensayo para el bióxido de azufre y el ácido benzoico. Las observaciones del Comité fueron las siguientes:

i) Bióxido de azufre. En el caso de la pulpa de fruta y la fruta seca a) el Método I, 2.b. y b) el Método I, 2.a., son aceptables. La modificación recomendada por Zonneveld parece mejorar la utilidad y versatilidad del método y resultaría indudablemente aceptable. No obstante, se recomienda que la modificación sea objeto de un estudio, en colaboración, del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, análogo a los utilizados en la elaboración de los procedimientos de la Association of Official Analytical Chemists (AOAC).

ii) Acido benzoico

Cualitativos - para líquidos alcohólicos y analcohólicos, sustancias sólidas y semisólidas, el método mejor sería el IV, 1.a. Debería incluirse una referencia a la 10ª edición de la AOAC.

Cuantitativos - El Método IV, 2.b. resulta aceptable para el análisis de los productos de tomate, compotas, jaleas, bebidas, refrescos y zumos de frutas. Debería incluirse una referencia a la 10ª edición de la AOAC.

Métodos de toma de muestras y análisis

8. Por lo que se refiere a los métodos de arbitraje de análisis y toma de muestras, el Comité tomó nota de que las disposiciones de los proyectos de norma preveían métodos concretos de arbitraje y también cualesquiera otros métodos normalizados que diesen resultados equivalentes. Como el Comité no estaba en esos momentos en situación de indicar cuáles podrían ser esos otros métodos normalizados, y habida cuenta de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras solicitaría disponer de esa información antes de decidirse a sancionarlos o no, el Comité convino en suprimir la referencia a otros métodos normalizados en las normas. El delegado de Francia deploró esa decisión. Se tomó nota de que este acuerdo no impediría al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas proponer, para su inclusión en las normas, otros métodos además de los que ya figuraban en los proyectos, una vez que el Comité estuviese en condiciones de proponerlos.
9. El Comité decidió que las estipulaciones sobre productos finales elaboradas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, adaptadas adecuadamente para ajustarse a cada una de las normas, deberían incluirse en estas últimas como estipulaciones obligatorias.

Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados
(Alinorm 68/22/GS)

10. El Comité examinó la declaración que figuraba en ese documento y que era del siguiente tenor: "En los alimentos envasados con un medio líquido que, normalmente se desecha antes de consumirlos, deberá indicarse el peso escurrido del alimento", y señaló que correspondería al Comité decidir en el caso de cada producto si debería efectuarse una declaración del peso escurrido.

Observaciones de la República Federal de Alemania a las Normas
para las Frutas y Hortalizas en Conserva

11. El representante de la República Federal de Alemania informó al Comité de las opiniones de su Gobierno sobre las normas en curso de elaboración para las frutas y hortalizas en conserva. A continuación se resumen esas opiniones:
- a) Las normas internacionales en curso de elaboración no deberían permitir el empleo de aditivos (con exclusión de los medios de cobertura, azúcar o sal). Asimismo, los productos que puedan contener saporíferos para atender gustos nacionales deberían ser objeto de reglamentación nacional y no incluirse en las normas internacionales.
 - b) Sobre el tema de los aditivos no deberían permitirse la nisina, los antioxidantes artificiales o los saporíferos que surtan efectos emulsionantes o antibióticos; tampoco deberían permitirse sustancias colorantes en las hortalizas en conserva aunque sí en ciertos tipos de frutas en conserva; debería prohibirse también que se agregara a los productos en conserva sal de estaño; el empleo de sustancias de conservación no debería autorizarse en los productos en conserva.
 - c) Los requisitos que se fijan para el peso escurrido son por lo general demasiado bajos y el margen de defectos que se autoriza es en la mayoría de los casos demasiado elevado.
 - d) Las normas deberían establecer una gama de niveles de calidad.
 - e) A menos que las estipulaciones de las normas sean bastante rígidas, la República Federal de Alemania quizá no pueda aceptar esas normas.
12. El Comité señaló que los puntos anteriores habían sido ya objeto de examen detenido tanto por parte del Comité como de la Comisión. Por lo que respecta al punto a), se indicó que el Comité había acordado en que el empleo de saporíferos aumentaba la comestibilidad del producto y lo hacía más aceptable para el consumidor. Se puntualizó que esos productos eran importantes en el comercio internacional. En lo que atañe a b), se explicó que la Comisión no aprobaría el empleo de aditivo alguno, a menos de que existiera para ello una justificación tecnológica o razones de peso, y de que el aditivo hubiese sido declarado toxicológicamente inocuo por el

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. En cuanto a c), se indicó que la finalidad de las normas era llegar a unas estipulaciones mínimas razonables, basadas en lo que cabía obtener con unos usos adecuados en materia de preparación, elaboración y envasado. Por lo que se refiere a d), se señaló la decisión de la Comisión de que las normas no deberían fijar en esta fase clases de calidad diferentes. En vista del control ejercido sobre la necesidad del empleo de aditivos alimentarios y la seguridad de los mismos, y habida cuenta de la explicación dada por el Comité que se señala en este párrafo, el Comité opinó que la posición de la República Federal de Alemania y la posición sobre esas materias que se había explicado en el Comité, no eran sustancialmente divergentes.

Examen de normas en el Trámite 4

13. A la luz de las observaciones de los Gobiernos sobre las normas para guisantes verdes de huerta en conserva, hongos en conserva, fresas en conserva, ciruelas en conserva, frambuesas en conserva, macedonia de frutas en conserva y uvas pasas elaboradas, que se encuentran en el Trámite 4 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex, el Comité modificó esas normas y las ajustó al formato del Codex. Figuran en los Apéndices II a VII y en el Apéndice XI de este Informe.

Norma No. PFV 68/5-14 para los guisantes verdes de huerta en conserva (Apéndice II)

14. Se hicieron las observaciones siguientes:
- a) En lo que se refiere al método de distinguir el tipo de semilla arrugada y el tipo de semilla lisa, el Comité estuvo de acuerdo en que ese método era necesario. La delegación de los Países Bajos indicó que existía un método microscópico para esa determinación y el Comité decidió insertarlo en la norma.
 - b) La delegación de Polonia reservó su posición sobre la inclusión en esta norma de los guisantes envasados con otros ingredientes vegetales. Esa delegación opinó que debería haber normas separadas. Una debería referirse únicamente a los guisantes en conserva, y la otra debería referirse a los guisantes envasados con aderezo compuesto de una o más hortalizas.
 - c) La delegación de Francia reservó su posición sobre la cuestión del porcentaje de otros ingredientes vegetales autorizados como aderezo. En lugar de la cantidad máxima del 15% del total de ingredientes vegetales escurridos autorizados en la norma, la delegación de Francia manifestó su preferencia por un porcentaje menor de aderezo vegetal autorizado.
 - d) Por lo que respecta a las materias colorantes, el Comité suprimió en la norma el Amarillo 2 G colors index (1956)-18965. La nisina fue asimismo suprimida.

- e) La delegación de Polonia se opuso a la adición de colorante y reservó su posición al respecto. La delegación de Francia también se opuso a que se agregara colorante a este producto. Debería preguntarse a los Gobiernos si procedía agregar colorante a los guisantes.
- f) Se decidió autorizar el sulfato de cobre en la norma, a petición de la delegación japonesa. Se acordó fijar en esta fase la dosis máxima en 100 p.p.m., tal como indicó la delegación del Japón. Esta delegación aceptó proporcionar datos toxicológicos en apoyo de la dosis propuesta.
- g) Por lo que respecta a la cifra máxima del 21% convenida para el contenido de sólidos insolubles al alcohol, que se aplicaría a todas las variedades, incluidas las híbridas, debería pedirse a los Gobiernos que diesen su opinión sobre esa cifra.
- h) El Comité decidió establecer en la norma una clasificación opcional por tamaños. Se convino en pedir a los gobiernos sus observaciones sobre los tamaños opcionales.
- i) Las delegaciones de Dinamarca, Francia y Marruecos manifestaron que el peso escurrido debería declararse en la etiqueta.

Norma No. PFV 68/5-18 para los hongos en conserva (Apéndice III)

15. Se formularon las observaciones siguientes:

- a) Se tomó nota de que el nombre del producto a que se refería la norma debería ser en francés "Champignons de Couche".
- b) Por lo que respecta a la disposición relativa a "Designaciones según el tamaño" la delegación de los Países Bajos opinó que la misma no era muy adecuada.
- c) La delegación de Polonia reservó su posición sobre la disposición autorizando el empleo de alginatos.
- d) A petición de la delegación de los Estados Unidos, el Comité decidió autorizar el empleo de etilendiaminotetraacetato disódico de calcio (EDTA) en dosis no superior a 200 p.p.m. El Comité señaló que la razón de emplear ese aditivo era estabilizar el color del producto.
- e) El Comité acordó aceptar el método recomendado para determinar el peso escurrido de los hongos en salsa enlatados, en la forma propuesta por la delegación australiana.

Norma No. PFV 68/5-7 para las fresas en conserva (Apéndice IV)

16. Se trataron los puntos siguientes:

- a) Hubo discrepancia de opiniones acerca de cuál debiera ser el peso escurrido de las fresas. El Comité decidió, sin embargo,

que en esta fase debía fijarse el 35%. La delegación de Australia expresó la opinión de que el requisito relativo al peso escurrido no debería ser superior al 33%. La delegación de los Estados Unidos explicó que el peso escurrido de las fresas en conserva era inferior cuando el envase contenía jarabe concentrado que cuando contenía jarabe diluido. Debía pedirse a los Gobiernos que formularan observaciones acerca de la cifra del 35% del peso escurrido. También debía pedírseles que diesen su opinión sobre las cifras de peso escurrido en relación con la densidad del jarabe.

- b) Se convino en que el delegado de los Países Bajos colaborara con la delegación del Reino Unido en el establecimiento de un método de toma de muestras y preparación para determinar las impurezas minerales. El Presidente de este Comité enviaría los datos obtenidos al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Norma No. PFV 68/5-8 para las ciruelas en conserva (Apéndice V)

17. Se examinaron los puntos siguientes:

- a) Aunque el proyecto de norma obligaba a declarar en la etiqueta el color de la ciruela o bien el tipo varietal, la delegación de Marruecos expresó la opinión de que la norma debería prohibir específicamente la mezcla de variedades. La opinión general del Comité fue que carecería de utilidad incluir la sugerencia de Marruecos ya que los envases de las ciruelas se rotulaban y vendían por lo general según las categorías fijadas en la norma.
- b) Por lo que respecta a los medios de cobertura, la delegación de Francia reservó su posición sobre las cifras de concentración del jarabe que figuraban en el proyecto de norma. Se decidió solicitar las observaciones de los Gobiernos acerca de las concentraciones de jarabe que figuraban en el proyecto de norma.
- c) En relación con las disposiciones relativas al peso escurrido mínimo, la delegación de Australia sugirió la cifra del 45%. Se acordó que se pediría a los Gobiernos que enviaran sus observaciones sobre esta disposición en relación con la concentración de jarabe y formas de presentación.

Norma No. PFV 68/5-9 para las frambuesas en conserva (Apéndice VI)

18. Se trataron los puntos siguientes:

En lo que atañe a los medios de cobertura, se decidió pedir a los Gobiernos sus observaciones sobre la concentración del jarabe fijada en el proyecto de norma.

Norma No. PFV 68/5-10 para la macedonia de frutas en conserva (Apéndice VII)

19. Se trataron los puntos siguientes:

El Comité tomó nota de que el nombre de este producto era en francés "Cocktail de Fruits". Al revisar el proyecto de norma el Comité tomó nota de que la Comisión había decidido que los pesos y medidas deberían indicarse en el sistema métrico con su equivalente en otros sistemas expresado convenientemente en cifras redondas. Esto se aplica a todas las normas del Codex. El Comité hizo los ajustes oportunos en este proyecto de norma así como en los otros. En lo que concierne al peso mínimo escurrido, la delegación del Canadá reservó su posición sobre la cifra del 65%. Manifestó que sería difícil para el Canadá cumplir ese requisito, ya que utilizaba únicamente melocotones sin hueso en la preparación de la macedonia. La carne de esos melocotones es más blanda que la de las frutas que tienen el hueso adherido. Por consiguiente, en su caso resulta más difícil obtener pesos escurridos comparables a los de los melocotones con el hueso adherido.

Normas examinadas en el Trámite 4 y adelantadas al Trámite 5

20. El Comité se mostró conforme en que las normas para los guisantes verdes de huerta en conserva, los hongos en conserva, las fresas en conserva, las ciruelas en conserva, las frambuesas en conserva, la macedonia de frutas en conserva, con las modificaciones introducidas, deberían ser remitidas por conducto de la Secretaría a la Comisión con miras a su aprobación como proyectos de normas provisionales en el Trámite 5 del Procedimiento de la Comisión para la Elaboración de Normas.

Normas examinadas en el Trámite 2

21. A la luz de las observaciones de los Gobiernos sobre las normas para las peras en conserva, las mandarinas en conserva y el concentrado de tomate elaborado que se encuentran en el Trámite 2 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex, el Comité modificó las normas y las ajustó al formato del Codex. Figuran como Apéndices VIII, IX y X de este Informe.

Norma No. PFV 68/3-17 para las peras en conserva (Apéndice VIII)

22. Se trataron los puntos siguientes:

- a) Se convino en incluir el Pyrus Sinensis en la descripción del producto, que es un tipo de pera oriental.
- b) Por lo que respecta a la forma de presentación "enteras" la delegación de Polonia se opuso a la inclusión de las peras "sin pelar" y reservó su posición sobre este tipo.

- c) Al revisar esta norma, el Comité aceptó una disposición sobre la adición de los colores indicados en la norma modificada. Las delegaciones de Francia y Polonia se opusieron a que se agregara color a ese producto. El Comité señaló que algunos países permitían que se agregaran colorantes a este producto para atender los deseos de los consumidores. (Véase párrafo 5). También explicó que el empleo de colorantes en ese producto obligaba a una rotulación apropiada que advirtiera al consumidor que el producto estaba artificialmente coloreado.

Norma No. PFV 68/3-19 para las mandarinas en conserva (Apéndice IX)

23. Se trataron los puntos siguientes:

- a) Al modificar esta norma, se agregó una nueva forma de presentación, a saber, "piezas", a petición de la delegación de la República de China. La delegación del Japón opinó que esta forma de presentación no debería figurar en la norma.
- b) La delegación de Polonia hizo objeciones al empleo de celulosa de metilo como agente antitúrbido.
- c) Por lo que respecta al peso escurrido mínimo, la delegación de la República de China se mostró partidaria de que la cifra fuese 55% en lugar de 59%. Se decidió dejar la cifra de 59%, así como que las delegaciones de la República de China y Japón intentasen llegar a un acuerdo sobre una cifra para su examen en el próximo período de sesiones y que se invitase a los otros países miembros a que formularan observaciones.
- d) En lo que concierne a la fijación de una clave, el Comité suprimió esta sección en la norma, ya que de conformidad con su decisión anterior, no se consideró necesario incluir una disposición sobre la fijación obligatoria de una clave en las normas internacionales del Codex. No obstante, se convino en que sería conveniente la fijación de una clave sobre una base nacional.

Norma No. PFV 68/3-16 para el concentrado de tomate elaborado (Apéndice X)

24. Se trataron los puntos siguientes:

- a) Se señaló a la atención del Comité el hecho de que varios países aceptan un contenido mínimo de sólidos solubles del 11% para este producto.
- b) Las delegaciones de Francia, Marruecos y Polonia se opusieron al empleo de aditivos en el puré de tomate.
- c) Varios países opinaron que debería permitirse agregar azúcar al producto, siempre que constase en la etiqueta. Los países contrarios a la adición de azúcar señalaron que resultaría imposible determinar en el producto final qué parte del total

de sólidos solubles se debía a la adición de azúcar y por consiguiente podría inducirse al consumidor a error.

- d) En lo que atañe al recuento de mohos, varios países indicaron que les resultaría sumamente difícil envasar un producto que se ajustara a la limitación del 40% de campos positivos, basada en el método de Howard de recuento de mohos, lo que hizo que se aceptara la cifra del 50%. La delegación de Marruecos pidió una cifra del 60% pero indicó que sobre la base del 11% o una cifra inferior para los tomates sólidos, aceptaría una cifra máxima del 50% de campos positivos. La delegación de los Estados Unidos señaló que el método de recuento de mohos se basaba en la dilución del 9% de sólidos y que por lo tanto prefería el nivel del 40%.
- e) Se acordó poner entre corchetes la cifra de 300 mg/kg para las impurezas minerales, ya que el Comité no disponía de información suficiente para llegar a una decisión definitiva. Se pidió a los países miembros que hicieran observaciones concretas a esa cifra. La delegación de Marruecos opinó que la cifra de 1.000 mg/kg sería adecuada y era partidaria de que se expresara como 0,1%.
- f) Se señaló que sería impracticable pedir que en la etiqueta se declararan los agentes reguladores de pH, ya que en algunos casos esos agentes no se utilizaban en el envasado, y supondría una carga económica innecesaria tener que utilizar dos tipos de etiquetas.

Normas examinadas en el Trámite 2 y adelantadas al Trámite 3

- 25. El Comité se mostro conforme en que las normas para las peras en conserva, las mandarinas en conserva y el concentrado de tomate elaborado, con las modificaciones introducidas, se remitieran por conducto de la Secretaría a los Gobiernos para que formularan sus observaciones en el Trámite 3.

Norma No. PFV 68/3-12 para las uvas pasas elaboradas (Apéndice XI)

- 26. Se trataron los puntos siguientes:
 - a) El Comité revisó la norma en relación con el número de disposiciones y se pidió a los Gobiernos que estudiaran la versión revisada y enviaran sus observaciones al Presidente del Comité para que todas las opiniones pudieran examinarse en la próxima reunión del Comité.
 - b) Después de un largo debate sobre el tema de la clasificación por tamaños se llegó al acuerdo general de establecer en el proyecto de norma sistemas alternativos de clasificación por tamaños, y de pedir a los Gobiernos que formularan observaciones sobre esos sistemas alternativos. La delegación de Turquía pidió encarecidamente que las uvas pasas se clasificasen sobre

la base del color y su número por 100 gramos. La delegación de los Estados Unidos expuso que la clasificación por tamaños debería hacerse sobre la base de perforaciones redondas por las que pasasen o no las uvas pasas. La delegación de Irán declaró que prefería la propuesta de Turquía pero aceptó que se incluyeran ambos sistemas en el proyecto de norma para su examen por los Gobiernos. La delegación de Australia apoyó la opinión de la delegación de los Estados Unidos sobre la clasificación por tamaños, pero hizo objeciones a algunas de las mediciones de los tamaños para ciertas designaciones.

- c) Por lo que respecta a la sección del proyecto de norma relativa a los requisitos mínimos de calidad, la delegación de Turquía reservó su posición sobre la sección en su totalidad, en particular sobre la parte relativa a las tolerancias de defectos. En el párrafo relativo a estas tolerancias, algunos países propusieron que las tolerancias de trozos de tallos en las uvas pasas con pepitas y sin pepitas deberían ser de 2 por kg y 3 por kg, respectivamente. Se decidió, sin embargo, dejar la cifra de 1 por kg y 2 por kg en el proyecto de norma e invitar a los Gobiernos a que formularan observaciones al respecto. En lo que respecta a la tolerancia de pedúnculos las delegaciones de Turquía y de Irán defendieron vigorosamente la cifra del 8% en el recuento numérico. La delegación de los Estados Unidos se mostró muy partidaria de calcular la cantidad de pedúnculos existentes en un envío sobre la base de las unidades de una determinada muestra de peso debido al tiempo necesario para el examen de las uvas pasas.
- d) En relación con los aditivos, las delegaciones de Francia, Marruecos y Polonia se opusieron al empleo de aceite mineral. El Comité se mostró conforme en que había que fijar unas estipulaciones para el aceite de esa clase. El Comité estuvo en general de acuerdo en la dosis máxima propuesta para el bióxido de azufre como sustancia de conservación del color. No obstante, la delegación de Polonia expuso la opinión de que la dosis de bióxido de azufre no debería superar los 500 p.p.m. El Comité tomó nota de que la delegación de Nueva Zelanda había propuesto el empleo de sorbitol, glicerol y ácido sórbico. El Comité pidió a Nueva Zelanda que indicase el motivo de que se empleasen esas sustancias y que propusiese dosis para las mismas. El Comité señaló que como las normas del Codex contenían una sección sobre contaminantes, las normas deberían incluir, por referencia, todas las dosis que hubiese fijado el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas propuso incluir bromuro de metilo (máximo 125 mg/kg - calculado como Br), formiato de metilo (o etilo) (máximo 250 mg/kg - calculado como ácido fórmico) y malathión (máximo 8 p.p.m.). El Comité decidió señalar a la atención del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas su deseo de que se incluyera en el proyecto de norma una disposición sobre residuos de plaguicidas, en la forma mencionada.

- e) El Comité señaló que las uvas pasas que son objeto de comercio internacional pueden ser o bien frutas preenvasadas dispuestas para su venta al consumidor o frutas a granel. Estas últimas deben ser nuevamente envasadas o transformadas para la venta al por menor en el país importador o utilizarse directamente en la preparación de otros alimentos tales como productos de repostería. Se reconoció que podría estar justificado que se establecieran disposiciones especiales para los envases a granel destinados a ser transformados o envasados nuevamente y que debería señalarse este punto a la atención de los Gobiernos.

Normas para las uvas pasas elaboradas examinadas en el Trámite 4 pero devueltas al Trámite 3

27. El Comité decidió que esta norma todavía no estaba preparada para su presentación a la Comisión en el Trámite 5 y decidió devolverla al Trámite 3 para que los Gobiernos pudiesen formular nuevas observaciones.

Informe sobre el estado en que se encuentran los proyectos de normas para a) las aceitunas de mesa y b) conservas, compotas y jaleas

28. a) La delegación de los Estados Unidos explicó la situación actual del proyecto de norma para las aceitunas de mesa. Después de la decisión que tomó el Comité en su cuarto período de sesiones sobre este producto, la delegación de los Estados Unidos había vuelto a redactar su texto original, teniendo presente en todo lo posible las disposiciones de la norma para las aceitunas de mesa que había sido aprobada por el Consejo Oleícola Internacional (COI). Este proyecto revisado, que en lo principal se ajustaba al formato del Codex, había sido enviado al COI. Este último, posteriormente, volvió a redactar su propia norma en el formato del Codex. Subsistían todavía algunas diferencias entre las disposiciones del proyecto de los Estados Unidos y la norma del COI. Esas diferencias se referían principalmente a los defectos y a las clasificaciones por tamaño, y al hecho de que la norma del COI fijaba varias clases de calidad. Se tomó nota de que a fines de mayo de 1968 se celebraría una reunión del COI sobre aceitunas de mesa en la que se discutirían ambos textos. También se tomó nota de que, de ser necesario, el COI celebraría una nueva reunión en noviembre de 1968 para liquidar cualesquiera diferencias pendientes. La delegación de los Estados Unidos indicó que las zonas de desacuerdo entre ambos textos habían disminuido considerablemente y celebró la excelente colaboración que se había establecido con el COI con miras a llegar a un proyecto convenido de norma sobre las aceitunas de mesa, para su examen por el Comité.

b) Compotas, Jaleas y Mermeladas

La delegación de los Estados Unidos informó sobre la marcha de los trabajos de la norma para estos productos. Esa misma delegación indicó que había redactado un proyecto de norma general; que había recibido observaciones a la misma del Reino Unido,

Francia y Suecia. La delegación de los Estados Unidos señaló también que redactaría un nuevo proyecto para incluir las opiniones de los países citados, y que por conducto del Presidente del Comité lo enviaría a los miembros de éste para que formularan observaciones. El proyecto sería examinado por el Comité en su próximo período de sesiones en el Trámite 2.

Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas

29. a) El Comité discutió el documento "Planes propuestos de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas incluyendo alimentos congelados" (SP 10/70-SP, julio de 1966), tomando nota también de las observaciones hechas al Plan de Toma de Muestras por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su tercer período de sesiones. (Párrafos 14 y 15 y Apéndice VI del Informe del tercer período de sesiones de ese Comité). El Comité se mostró conforme en que no se exigiera el cumplimiento de los planes en el nivel de la venta al por menor. Así, el nivel de inspección I, tal como figura en la última página de los Planes, sería suprimido. El nivel de inspección II, con una ligera modificación, se aplicaría en las actividades comerciales normales, y el nivel de inspección III se aplicaría como método internacional de arbitraje en caso de controversia.
- b) Al examinar las observaciones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, el Comité señaló que los Planes no se referían únicamente a cuestiones de calidad sino que se aplicaban también al llenado de recipientes que no se consideraba un criterio de calidad. Por este motivo, el Comité no era partidario de modificar el título en la forma sugerida por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.
- c) El Comité también señaló que en el Apéndice VI a su Informe, el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había suprimido las secciones en que figuraban el prólogo y la introducción a los planes. El Comité opinó que esas secciones eran importantes para comprender adecuadamente los planes y decidió que se mantuviesen como parte del documento. Esa sección se volvería a redactar para que se convirtiera en la sección sobre el alcance de los planes y más adelante volvería a redactarse una vez más para tener en cuenta el cambio en el campo de aplicación de los planes, a que se ha hecho antes referencia. La nueva redacción correría a cargo de la delegación de los Estados Unidos.
- d) El Comité expresó la opinión de que esos planes, que eran planes estadísticos, podían aplicarse a otros alimentos elaborados.
- e) El Comité tomó nota de la declaración del representante de la FAO sobre el problema del trámite en que esos planes podían ahora examinarse, y decidió que en el actual período de sesiones se estaban estudiando en el Trámite 4 y deberían presentarse al

próximo período de sesiones de la Comisión en el Trámite 5.

Punto relativo a la llegada tardía de observaciones de gobiernos a los proyectos de normas examinados

30. Las observaciones de varios países llegaron demasiado tarde para ser distribuidas antes de la reunión, y algunas observaciones llegaron en el transcurso de la misma. Esas observaciones se tuvieron en cuenta en todo lo posible. Se señaló que las observaciones que se habían recibido sobre los proyectos de normas y que no se hubiesen discutido se tomarían en cuenta por el Comité en su próximo período de sesiones.

Programa de trabajo futuro

31. El Comité decidió que en su próximo período de sesiones examinaría las normas que en el actual período de sesiones se enviaban para la formulación de observaciones en el Trámite 3, las normas para los espárragos en conserva y pomelos en conserva acerca de las cuales la Comisión había dado instrucciones en su quinto período de sesiones para que se pidieran observaciones a los Gobiernos, las normas en el Trámite 2 mencionadas en el párrafo 7 del programa de la actual reunión, las normas para conservas, compotas y jaleas y la norma para las aceitunas de mesa. Se señaló que el Comité no estudiaría en su período de sesiones siguiente las normas que ahora se pasaban al Trámite 5, debido a consideraciones de tiempo relacionadas con el Procedimiento para la Elaboración de las Normas del Codex, ya que creía conveniente dejar a los Gobiernos un amplio margen de tiempo para que estudiaran las normas después de que la Comisión las hubiese pasado al Trámite 5 y, finalmente, a causa de la cantidad de trabajo pendiente.
32. Se asignaron los trabajos siguientes:
- a) Primer proyecto de albaricoquessecos que redactaría Irán en colaboración con Australia.
 - b) Primer proyecto para dátiles que prepararía Irán en colaboración con los Estados Unidos.
 - c) Primer proyecto para pepinillos en vinagre elaborados que redactaría Polonia en colaboración con los Estados Unidos.
 - d) Proyecto de norma para pistaches que prepararía Irán.
33. Se acordó que el Presidente del Comité se pondría en contacto con las autoridades turcas pertinentes para saber si este país estaría dispuesto a preparar un anteproyecto de norma para los higos secos. También se decidió que el Presidente pidiera a las autoridades turcas si estaban asimismo dispuestas a colaborar con Irán en la elaboración de un primer proyecto para los pistaches.
34. Todos estos proyectos deberían prepararse en el formato del Codex.

35. El Comité tomó nota de que la Comisión Económica para Europa había preparado unos proyectos para nueces y almendras que se encontraban en una fase avanzada. El Comité expresó el deseo, en relación con la preparación de unas normas del Codex para esos productos, de disponer de dichos proyectos en su próximo período de sesiones. El Comité también tomó nota de que la Comisión Económica para Europa había decidido recientemente establecer unas normas europeas para los higos secos, los albaricoques secos, los dátiles y los pistaches. El Comité manifestó la opinión de que sería conveniente que la CEE estudiara los requisitos mínimos que se establecerán en las normas del Codex que se preparen para esos productos.

Fecha y lugar del próximo período de sesiones de este Comité

36. Sin perjuicio de señalar que la fecha y lugar de su próximo período de sesiones serían fijados por la Comisión, en su sexto período de sesiones, el Comité expresó el deseo de que su próximo período de sesiones se celebrase en 1969 en las mismas fechas o en otras próximas.

Lista de Apéndices a este Informe

- 37.
- | | | |
|---------------|--|---------------------------|
| Apéndice I | Lista de participantes | |
| Apéndice II | Guisantes verdes de huerta en conserva | PFV 68/5-14, mayo de 1968 |
| Apéndice III | Hongos en conserva | PFV 68/5-18, mayo de 1968 |
| Apéndice IV | Fresas en conserva | PFV 68/5-7, mayo de 1968 |
| Apéndice V | Ciruelas en conserva | PFV 68/5-8, mayo de 1968 |
| Apéndice VI | Frambuesas en conserva | PFV 68/5-9, mayo de 1968 |
| Apéndice VII | Macedonia de frutas en conserva | PFV 68/5-10, mayo de 1968 |
| Apéndice VIII | Peras en conserva | PFV 68/3-17, mayo de 1968 |
| Apéndice IX | Mandarinas en conserva | PFV 68/3-19, mayo de 1968 |
| Apéndice X | Concentrado de tomate elaborado | PFV 68/3-16, mayo de 1968 |
| Apéndice XI | Uvas pasas elaboradas | PFV 68/3-12, mayo de 1968 |
| Apéndice XII | Almidones modificados | mayo de 1968 |

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
QUINTO PERIODO DE SESIONES
WASHINGTON, D.C
13-17 mayo 1968

LISTA DE PARTICIPANTES

Presidente

Mr. F. L. Southerland
Deputy Director
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Reladores

Mr. Edwin C. Williams
Assistant Chief, Processed Products
Standardization and Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Mrs. Elinore T. Greeley
Head, Standardization Section
Processed Products Standardization
and Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

ORGANIZACION PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

Representante

Mr. Henry J. McNally
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Program
Food and Agriculture Organization of
the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
Rome, Italy

PAISES

ARGENTINA

Jefe de delegación

Mr. Alfredo Girelli
Minister Counselor
Embassy of the Argentine Republic
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009

Delegado

Mr. Carlos Ballanti
Third Secretary
Embassy of the Argentine Republic
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009

AUSTRALIA

Jefe de delegación

Mr. Ivan H. Smith
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra

Delegado

Mr. A. F. Henderson
Fruit Exports Standards Officer
Department of Primary Industry
Customs House
Williams Street
Melbourne, Victoria

CANADA

Jefe de delegación

Mr. E. P. Grant
Chief, Processed Products Section
Fruit and Vegetable Division
Department of Agriculture
Sir John Carling Building
Ottawa, Ontario

CANADA (cont.)

Asesor

Mr. C. J. Ross
Scientific Research Manager
Canadian Cannery Limited
44 Hughson Street, South
Hamilton, Ontario

República de China

Jefe de delegación

Mr. Ching-Ming Lin
Director, Taichung Office
Bureau of Commodity Inspection
and Quarantine
Ministry of Economic Affairs
2 Kong Hsueh Road South Region
Taichung City

Delegado

Mr. Chang Yu Cheng
Head, Technical Division
Taiwan Pineapple Corporation
15 South Chungking Road,
First Section
Taipei, Taiwan

DINAMARCA

Delegado

Mr. O. Hoybye
Director
A/S Beauvais
Lyngbyvej 97
2100 Copenhagen

REPUBLICA DOMINICANA

Delegado

Dr. Marco A. De Peña
Minister Counselor
Embassy of the Dominican Republic
1715 Twenty-second Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

FRANCIA

Delegado

Mr. Georges Jumel
Director, Food and Sanitation
Committee
Federation of Food Industries
3 rue de Logelbach
Paris 17^e

HUNGRIA

Delegado

Dr. Balint Szaloczy
Agricultural Attaché
Embassy of the Hungarian People's
Republic
2437 Fifteenth Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

IRAN

Delegado

Dr. Hossein Alizadeh
Deputy Director, Institute of
Standards and Industrial Research
Ministry of Economy
P. O. Box 2937
Tehran

JAPON

Jefe de delegación

Mr. Yutaka Yoshioka
Agricultural Counselor
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Delegados

Mr. Shiro Abe
Manager, Technical Department
Japan Canned Mandarin Orange
Packers Association
2-3 Yaesu Chiyoda-Ku
Tokyo

JAPON (cont.)

Delegados (cont.)

Mr. Noria Koiva
Assistant Chief of Economy Section
Bureau of Horticulture
Ministry of Agriculture and Forestry
Tokyo

Mr. Kazuzo Ouchi
Chairman, Technical Research Committee
Japan Tomato Processors Association
1-30 Nihonbashi Kakigaracho, Chuo-Ku
Tokyo

Mr. Teruo Suzuki
Managing Director
Japan Canned Food Inspection
Association
3-11 Kyobashi Chuo-Ku
Tokyo

MARRUECOS

Delegado

Mr. Abdelmoula Berrada
Ingénieur Agronome
Ministère de l'Agriculture et
de la Réforme Agraire
Direction de la Recherche Agronomique
BP-415
Rabat

PAISES BAJOS

Jefe de delegación

Dr. L. J. Schuddeboom
Hoofdinspectie Volksgezondheid
Afd. Levensmiddelen
Dokter Reijersstraat 10
Leidschendam

Delegado

Mr. Peter Businger
Agricultural Attaché
Embassy of the Netherland
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

POLONIA

Jefe de delegación

Dr. Franciszek Morawski
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

Delegado

Mr. W. Orlowski
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

SUECIA

Delegado

Mr. Gunnar Holmen
Works Manager
Bla Band Produkter A.B.
302 45 Halmstad

TURQUIA

Delegado

Mr. Sabahattin Dumer
Commercial Counselor
Embassy of Turkey
2523 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

REINO UNIDO

Jefe de delegación

Mr. J. H. V. Davies
Assistant Secretary
Food Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries,
and Food
Great Westminster House
Horse Guards Road
London W1

REINO UNIDO (cont.)

Relatores

Mr. W. B. Adam
Food Manufacturers' Federation, Inc.
4 Lygon Place
London, S.W. 1

Mr. K. S. Saunders
Food Manufacturers' Federation, Inc.
4 Lygon Place
London, S.W. 1

ESTADOS UNIDOS

Jefe de delegación

Mr. Fred Dunn
Chief, Processed Products Standard-
ization and Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Delegados

Mr. Victor Blomquist
Chief, Food Technology Branch
Division of Food, Bureau of Science
Food and Drug Administration
Department of Health, Education,
and Welfare
Washington, D.C. 20204

Mrs. Elinore T. Greeley
Head, Standardization Section
Processed Products Standardization
and Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

ESTADOS UNIDOS (Cont.)

Delegados (cont.)

Mr. J. B. Patten
Director, Research and Quality
Control
Mainland Operations
Dole Company
Fifth and Virginia Streets
San Jose, California 95112

Dr. Ira I. Somers
Research Director
National Cannery Association
1133 Twentieth Street, N.W.
Washington, D.C. 20036

OBSERVADORES

CUBA

Mr. Jesus Jimenez Escobar
First Secretary
Cuban Mission to the United Nations
6 East 67th Street
New York, New York 10021

REPUBLICA FEDERAL DE ALEMANIA

Mr. Arthur K. Köhler
Forestry Secretary
Embassy of the Federal Republic
of Germany
4645 Reservoir Road, N.W.
Washington, D.C. 20007

ESPAÑA

Mr. Emilio Gomez-Manzanares
Agricultural Attaché
Embassy of Spain
2558 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

OBSERVADORES (Cont.)

URUGUAY

Mr. Marcial S. Birriel
Second Secretary
Embassy of Uruguay
1918 F Street, N.W.
Washington, D.C. 20006

INTERNATIONAL GLUCOSE FEDERATION

Mr. P. M. Karl
International Glucose Federation
3 Avenue du Manoir d'Anjou
Brussels 15, Belgium

Dr. C. Nieman
International Glucose Federation
172 Joh. Verhulststraat
Amsterdam (Oud-Zuid) Netherlands

EUROPEAN FEDERATION OF IMPORTERS OF
DRIED FRUITS, PRESERVES, SPICES AND HONEY
(FRUCOM)

Mr. Jan J. Mertens
Vice President, FRUCOM
30 St. Amelbergalei
Schoten, Antwerp, Belgium

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Norma N° PFV 68/5-14

GUISANTES DE HUERTA VERDES EN CONSERVA - TRAMITE 5

que se presentará al sexto período de sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para su aprobación como

Proyecto de Norma provisional

1. DESCRIPCION

1.1 Descripción del producto

Se entiende por guisantes verdes (o de huerta) en conserva el producto:

- a) preparado con las semillas inmaduras (verdes), extraídas de la vaina, enteras, prácticamente sanas y limpias, de variedades (cultivares) de guisantes de huerta, de semilla rugosa o redondeada, que se ajusten a las características de la especie Pisum sativum L. pero con exclusión de la subespecie macrocarpum;
- b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, edulcorantes nutritivos, aderezos y otros ingredientes adecuados al producto;
- c) tratado por el calor, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipos varietales

Los guisantes en conserva podrán ser de cualquier variedad (cultivar) de las categorías siguientes:

- a) semilla rugosa;
- b) semilla redondeada o lisa;
- c) otros tipos (cruces o híbridos de los tipos a) y b)).

1.3 Clases por tamaño

Si se aplica una clasificación por tamaño, los guisantes en conserva tendrán que ajustarse a uno de los dos sistemas de especificaciones para la designación del tamaño que se indica a continuación:

- a) pequeños hasta 8,75 mm
medianos hasta 10,2 mm
grandes más de 10,2 mm

ó

- b) sumamente pequeños hasta 7,5 mm
muy pequeños hasta 8,2 mm
pequeños hasta 8,75 mm
medianos hasta 10,2 mm
grandes más de 10,2 mm

1.3.1 Tolerancias para las clases por tamaño

Si los guisantes en conserva se clasifican por tamaño, no

se permitirá que pertenezca al grupo inmediatamente superior más del 15% de los guisantes, en número o peso, y al grupo inmediatamente superior a este último más del 5%.

1.4 Tipos de envasados

- a) "Envasado líquido" cuando se utilice un medio líquido; o
- b) "Envasado en vacío" si el medio líquido de cobertura no supera en un 20% el peso total neto del producto y el envase se cierra en condiciones que crean dentro del mismo un vacío elevado.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y DE CALIDAD

2.1 Otros ingredientes

- a) Agua; sal; sacarosa; azúcar invertida, dextrosa, jarabe de glucosa seco;
- b) Hierbas aromáticas y especias; concentrados o zumos de hortalizas y hierbas aromáticas (lechuga, cebolla, zanahoria, etc.); aderezos compuestos de una o más hortalizas (lechuga, cebolla, zanahoria, trozos de pimientos verdes o encarnados, o mezclas de éstos) hasta un máximo de 15% del contenido total de ingredientes vegetales escurridos; esencia de menta;
- c) Mantequilla: cuando se añada mantequilla, no deberá hacerse en cantidad menor al 3% del producto final;
- d) Glutamato monosódico;
- e) Almidón, solamente cuando se emplee mantequilla (véase 3 b)).

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Definiciones

- a) Guisantes con macas son los guisantes con leves manchas o puntos.
- b) Guisantes con abundantes macas son los guisantes con puntos, descoloridos, o dañados de otra manera en grado tal que el aspecto o la comestibilidad se vean gravemente afectados. En esta categoría se incluirán los guisantes comidos de gusanos.
- c) Fragmentos de guisantes son las porciones de guisantes: cotiledones aislados; cotiledones aplastados, trozos de cotiledones y cotiledones rotos; y epidermis sueltas; pero no se incluyen aquí los guisantes intactos enteros sin epidermis.
- d) Materias vegetales extrañas son los trozos de tallo, hoja o vaina, de la planta del guisante o cualquier otra materia vegetal como semillas de amapola y cardo.

2.2.2 Color

Excepción hecha de los guisantes en conserva coloreados artificialmente, los guisantes escurridos tendrán el color normal característico de los guisantes en conserva y típico de la variedad de que se trate. Los guisantes en conserva que contengan otros ingredientes o aditivos autorizados se considerarán de color característico cuando no presenten ninguna coloración anormal debida a las sustancias empleadas.

2.2.3 Medio de cobertura

El medio de cobertura no será tan viscoso que el líquido no se separe, a 20°C, de los guisantes. Y ni su color ni su aspecto serán extraños al producto.

2.2.4 Sabor

Los guisantes en conserva tendrán sabor y olor normales extentos de sabores y olores extraños al producto, y los guisantes en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el sabor característico que comunican las sustancias empleadas.

2.2.5 Textura y madurez

Los guisantes deberán ser razonablemente tiernos y de textura razonablemente uniforme.

El contenido de sólidos insolubles al alcohol no excederá del 21% en todos los tipos.

2.2.6 Tolerancias relativas a los defectos

Los guisantes en conserva podrán contener una ligera cantidad de sedimentos y habrán de estar razonablemente exentos de otros defectos comunes dentro de los límites que se establecen a continuación:

- a) Guisantes sin epidermis 10% en peso; y
(guisantes enteros con los dos cotiledones intactos)
- b) Otros defectos 12% en total del peso de los guisantes escurridos, pero dentro de los límites siguientes:

Guisantes con macas 5%, en peso
Guisantes con abundantes macas. 1%, en peso
Fragmentos de guisantes 10%, en peso
Materias vegetales extrañas ... 0,5%, en peso

2.2.7 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos pertinentes de calidad que se fijan en los párrafos 2.2.2 a 2.2.6 se considerarán "defectuosos".

2.2.8 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.2.7 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figuran en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las disposiciones siguientes relativas a los aditivos alimentarios y a sus especificaciones tal como figuran en la sección del Codex Alimentarius están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios o han sido sancionadas, definitiva o temporalmente, por el mismo, en la forma que se indica a continuación:

	<u>Dosis máxima utilizable</u>	
a) Glutamato monosódico	Sin limitación	(sancionado)
b) Almidón modificado, gomas vegetales, alginatos, alginato de propilenglicol -- que se usarán únicamente cuando uno de los ingredientes sea la mantequilla	En cantidad no superior al 1,0% del peso del producto	(sancionado temporalmente a reserva de una evaluación toxicológica, <u>con exclusión del almidón modificado</u> que no ha sido todavía sancionado)
c) <u>Colorantes</u>		
Verde S - Color Index(1956) - N° 44090	Separadamente o juntos -- hasta un máximo de 100 mg/kg	(sancionado temporalmente)
Tartracina - Color Index(1956) N° 19140		(sancionado temporalmente 1/)

ase también el Apéndice VII del Informe del quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 69/12).

Dosis máxima utilizable

d) Agentes endurecedores

Cloruro de calcio u otras sales de calcio	El calcio derivado de esas sales de calcio no será superior al 0,01% del producto final	(pendiente de sanción)
---	---	------------------------

e) Sulfato de cobre --	$\sqrt{100}$ p.p.m. como ion cobre	(pendiente de sanción)
------------------------	------------------------------------	------------------------

4. HYGIENE 1/

4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva del Codex Alimentarius.

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

4.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.

4.4 El producto habrá recibido en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de Clostridium botulinum.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes

5.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de guisantes y, excepto en el caso de los guisantes "envasados en vacío", el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado.

5.1.2 Peso escurrido mínimo

1/ Nota de la Secretaría

Véanse las especificaciones sobre productos finales establecidas en el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva y el párrafo 9 a) del Informe del quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que trata de la redacción de las especificaciones del producto final relativas a los microorganismos patógenos.

5.1.2.1 El peso del producto escurrido no será inferior al 60% del peso del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado.

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

5.1.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos relativos al llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) que figuran en 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.1.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de 5.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

6. ETIQUETADO

6.1 Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9 y 2.11 a 2.12 de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

6.2 Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:

6.2.1 El nombre del producto deberá incluir:

- a) la designación: "guisantes", "guisantes verdes", "guisantes de huerta", o "guisantes de huerta verdes", según el caso; y
- b) una declaración del saporífero o el aderezo característicos, por ejemplo: "con X", cuando proceda.

6.2.2 El nombre del producto podrá incluir el tipo de los guisantes: "redondeados", "lisos", o "rugosos", según el caso.

6.2.3 La designación del tamaño puede figurar en la etiqueta, y si se emplean a este respecto las designaciones que figuran en el párrafo 1.3, el producto se ajustará a las especificaciones de a) o b) y a las tolerancias de 1.3.1.

6.2.4 Si los guisantes en conserva están "envasados en vacío", este hecho deberá indicarse de modo visible en la etiqueta.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

7.1 Los métodos de análisis y de toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

7.1.2 Procedimientos de ensayo

7.1.2.1 Sólidos insolubles en alcohol

De acuerdo con el método de determinación de los sólidos insolubles en alcohol aplicable a las frutas y hortalizas elaboradas, que figure en los "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Pesos escurridos

De acuerdo con el método de determinación pertinente del peso escurrido de frutas y hortalizas elaboradas que figure en los "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.3 Método para distinguir los tipos de guisantes

a) Equipo y reactivos

Microscopio, compuesto - 100 a 250 aumentos
- contraste de la fase

Etanol - 95%

Glicerol

Portaobjetos y cubreobjetos del microscopio

Espátula

b) Montaje de la preparación

- 1) Sepárese una pequeña porción de la endosperma y colóquese en el portaobjetos;
- 2) Con una espátula mézclese el material con etanol al 95%;
- 3) Añádase una gota de glicerol, colóquese sobre el material el cubreobjetos y examínese con el microscopio.

c) Identificación

Los granos de almidón de los tipos rugosos (Guisantes de huerta, dulces) muestran un corte claro, bien definido, con partículas generalmente esféricas.

Los granos de almidón de los tipos de semilla lisa (redondeados, Earlys, continentales) presentan una masa amorfa sin configuración geométrica definida.

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Norma N° PFV 68/5-18

HONGOS EN CONSERVA - TRAMITE 5

que se presentará al sexto período de sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para su aprobación como

Proyecto de Norma Provisional

I. DESCRIPCION

1.1 Producto

Se entiende por hongos en conserva el producto:

- a) preparado con hongos frescos que se ajusten a las características de las variedades cultivadas (cultivares) del género Agaricus (Psalliota). Los hongos habrán de estar en buen estado y después de limpios y cortados deberán estar sanos.
- b) envasado con agua y/o el zumo que exuda de los propios hongos, u otro medio de cobertura líquido apropiado, sazónadores y otros ingredientes; y
- c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Podrá utilizarse cualquier variedad (cultivar) apropiada del género Agaricus (Psalliota).

1.3 Tipo de color

- a) Blanco o crema
- b) Pardo

1.4 Formas de presentación

- a) Botones - Hongos enteros, con pie no mayor de 5 mm. de largo, a contar del fondo del velo.
- b) Botones cortados - Botones cortados en lonjas de 2 mm. a 5 mm. de espesor, de las que no menos de 50% estarán cortadas paralelamente al eje del hongo.
- c) Enteros - Hongos enteros, con pie cortado hasta una longitud no superior al diámetro del sombrerillo, a contar del fondo del velo.
- d) Cortados o enteros cortados - Hongos cortados en lonjas de 2 mm. a 8 mm. de espesor, de las que no menos de 50% estarán cortadas paralelamente al eje del hongo.
- e) Cortados desordenadamente o enteros cortados desordenadamente - Hongos cortados en lonjas de espesor variable y las cuales pueden no estar cortadas paralelamente al eje del hongo.
- f) Cuartos - Hongos cortados en cuatro partes aproximadamente iguales.
- g) Pies y trozos - Trozos de sombrerillos y pies de tamaños y formas irregulares, de los que no más del 20% del peso escurrido de los hongos sean sombrerillos o porciones de sombrerillos.

1.5 Designaciones según el tamaño - Cuando para designar el tamaño se utilice un término en las formas de presentación "botones" o "enteros", dicho término deberá ir acompañado de una representación gráfica exacta del tamaño del sombrerillo de los hongos o de la indicación del diámetro máximo de dichos sombrerillos en milímetros.

1.6 Tipos de envasado

- a) Ordinario o natural - en agua, salmuera, y/o el zumo que exuda de los hongos.
- b) En mantequilla o salsa de mantequilla.
- c) En salsa de crema.
- d) En salsa que no sea de mantequilla o de crema.
- e) En vinagre.
- f) En aceite.
- g) En vino.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y DE CALIDAD

2.1 Otros ingredientes

Según convenga para el tipo de envasado respectivo:

- a) Agua, sal, especias, sazónadores, vinagre, ácido cítrico, ácido ascórbico;
- b) Sacarosa, azúcar invertida, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco;
- c) Mantequilla, aceite vegetal refinado, grasa animal refinada, leche, leche en polvo, o crema;
- d) Almidón u otro espesante.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

- a) La porción de hongo del producto tendrá el color normal característico de la variedad de los hongos puestos en conserva. Los hongos en conserva de tipos especiales y que contengan ingredientes especiales autorizados se considerarán de color característico cuando no presenten ninguna coloración anormal debida a los ingredientes empleados.
- b) El medio de cobertura líquido en el "envasado ordinario o natural" deberá ser claro o ligeramente opalescente y de color amarillo o pardo claro.

2.2.2 Sabor

Los hongos tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y colores extraños al producto, y los hongos en conserva con ingredientes o salsas especiales deberán poseer el sabor característico que comunican las sustancias empleadas.

2.2.3 Textura y carácter

Los hongos en "envasado ordinario o natural" deberán estar duros y fundamentalmente enteros.

En las formas de presentación "Botones" y "Enteros", no más del 10% del número de los hongos podrán tener sombrerillos con el velo roto.

2.2.4 Defectos

Los hongos en conserva:

- a) no podrán contener más que indicios de tierra, arena, piedrecitas o cualquier otra materia extraña, tanto de origen mineral como orgánico; y
- b) estarán prácticamente exentos de hongos manchados o dañados de cualquier otra forma.

2.2.5 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de calidad pertinentes que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4 se considerarán "defectuosos".

2.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.2.5 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la sección del Codex Alimentarius están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios o han sido sancionadas, definitiva o temporalmente, por el mismo, en la forma que se indica a continuación:

	<u>Dosis máxima utilizable</u>	
a) Glutamato monosódico	Sin limitación	(sancionado)
b) Gomas vegetales, alginatos, alginato de propilenglicol - que se usarán únicamente cuando uno de los ingredientes sea la manteca	En cantidad no superior al 1,0% del peso del producto	(sancionado temporalmente a reserva de una evaluación toxicológica)
c) <u>Colorantes</u>		
Negro brillante (Color index 1956 - 28440)	100 mg/kg	(pendiente de sanción)
Caramelo	Sin limitación	(pendiente de sanción)

- d) Calcio disódico EDTA (Etilendiaminotetraacetato disódico de calcio) 200 partes por millón (pendiente de sanción)

4. HIGIENE ^{1/}

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva, del Codex Alimentarius.
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.
- 4.4 El producto habrá recibido en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de Clostridium botulinum.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes

5.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de hongos y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos de 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.

5.1.2 Peso escurrido mínimo

a) Envasado ordinario, envasado con vinagre, con vino

El peso del producto escurrido no será inferior a los porcentajes siguientes, calculados con relación al peso del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado:

Tamaño del recipiente

0,5 l. ó menos	---	50%
Más de 0,5 l.	---	53%

b) Envasado con salsas o aceite

La porción de hongo escurrida, es decir, después de quitar por lavado la salsa o el líquido, deberá pesar no menos de 33-1/3% del peso total del producto.

1/ Nota de la Secretaría

Véanse las especificaciones sobre productos finales establecidas en el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva y el párrafo 9 a) del Informe del quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que trata de la redacción de las especificaciones del producto final relativas a los microorganismos patógenos.

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

5.1.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.1.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 5.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

6. ETIQUETADO

6.1 Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9 y 2.11 a 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Pre-
envasados.

6.2 Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

6.2.1 En el nombre del producto figurará la designación "hongos".

6.2.2 Como parte del nombre, o cerca de éste, figurará una declaración de la salsa y/o el sazónador: por ejemplo, "Con X" o "En X", según el caso.

6.2.3 En la etiqueta figurará una de las formas de presentación siguientes:

"Botones", "botones cortados", "enteros", "cortados", "enteros cortados", "enteros cortados desordenadamente", "cuartos", "pies y trozos", según los casos.

6.2.4 Representación del tamaño

Cuando para designar el tamaño se utilice un término en las formas de presentación "botones" o "enteros", dicho término deberá ir acompañado de una representación gráfica exacta del tamaño del sombrerillo de los hongos o de la indicación del diámetro máximo de dichos sombrerillos en milímetros.

7. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

7.1 Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos oficiales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

7.1.2 Procedimientos de ensayo

7.1.2.1 Pesos escurridos - Envasado ordinario, en vinagre; en vino

De acuerdo con el método de determinación pertinente del peso escurrido de frutas y hortalizas elaboradas que figura en los "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Peso escurrido lavado -- Envasado en salsa; en aceite

- a) Pésese la lata sin abrir.
- b) Abrase la lata y lávese el contenido sobre un tamiz de malla fina No. 50, de 8 pulgadas de diámetro.
- c) Lávese el contenido del tamiz con agua fría corriente y lávese luego con agua caliente que corra hasta que ese contenido quede exento de sustancias solubles.
- d) Extiéndanse los hongos una vez lavados en el fondo del tamiz, escúrranse durante cinco minutos y pésense seguidamente.
- e) Pésese el envase vacío seco y determínese el contenido neto (o peso total del producto).
- f) Calcúlese el peso escurrido en porcentaje del contenido neto (o del peso total del producto).

ALINORM 69/20
APENDICE IV
Mayo 1968

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS
Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Norma No. PFV 68/5-7

FRESAS EN CONSERVA - TRAMITE 5

que se presentará al sexto período de sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius
para su aprobación como
Proyecto de Norma Provisional

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por fresas en conserva el producto :

- a) preparado con variedades de fresa (cultivares) que se ajusten a las características del género Fragaria;
- b) preparado con fresas de esa clase que estén enteras, limpias, razonablemente sanas, de madurez adecuada, y de las que se hayan eliminado materias extrañas, incluidos cálices y tallos ;
- c) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido adecuado que comprenda edulcorantes nutritivos ;
- d) Tratado adecuadamente por el calor, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipos varietales

Las fresas en conserva podrán ser de cualquier variedad adecuada (cultivar) de fresa cultivada.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y DE CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

El medio de cobertura podrá consistir en :

- a) Agua - en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de fresas es el único medio de cobertura líquido ; o
- b) Jarabe - en cuyo caso el agua está mezclada con sacarosa, azúcar invertida, dextrosa, jarabe de glucosa seco, y/o jarabe de glucosa que se clasifica con arreglo a la concentración, como sigue :

jarabe diluido - no menos de 18° Brix,

jarabe concentrado - no menos de 22° Brix.

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

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El color del producto será normal, habida cuenta de cualquier color artificial que se agregue.

2.2.2 Sabor

Las fresas en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de saborer u olores extraños al producto.

2.2.3 Textura

Las fresas tendrán una textura razonablemente uniforme y no serán de una firmeza excesiva ni demasiado blandas.

2.2.4 Defectos y tolerancias

El producto estará razonablemente exento de :

- a) materias extrañas (tales como insectos) ;
- b) materias vegetales extrañas (tales como partes de cálices, tallos y hojas) ;
- c) fresas con macas (frutas con manchas debidas a la acción del mohó o a apicotazos de pájaros, de diámetro superior a 5 mm) ;
- d) frutas rotas (cuando la fruta está rota en su mayor parte o totalmente desintegrada).

Algunos defectos corrientes no podrán darse en cantidades superiores a las limitaciones siguientes :

	<u>Límite máximo</u>
Frutas con (partes de) cálices	15% en número
Fresas con macas	5% en número
Fresas rotas	20% en número

Total - no más de 25% en número

Materias vegetales extrañas - 1 pieza por 100 gramos de peso escurrido

2.2.5 Impurezas minerales

No más de 200 mg/kg.

2.2.6 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de calidad pertinentes que se fijan en los párrafos 2.2.2 a 2.2.5 se considerarán "defectuosos".

2.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.2.6 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor

que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaborados.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Agentes acidificantes

Acido cítrico)	Sin limitación
Acido málico	{	
Acido tartárico	}	
Acido láctico	(

Colorantes

Ponceau 4 R (C.I. 1956)-16255)	Por separado, o en combinación 300 mg/kg
Eritrosina (C.I. 1956)-45430 (

4. HIGIENE 1/

4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva del Codex Alimentarius

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

4.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes

5.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de fresas, 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.

1/Nota de la Secretaría Véanse las especificaciones sobre productos finales establecidas en el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva y el párrafo 9 a) del Informe del quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que trata de la redacción de las especificaciones del producto final relativas a los microorganismos patógenos.

5.1.2 Peso escurrido mínimo

5.1.2.1 El peso del producto escurrido no será inferior al 35 % del peso del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado.

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

5.1.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 % de la capacidad del recipiente) de 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.1.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de 5.1.3 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

6. ETIQUETADO

6.1 Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9 y 2.11 a 2.12 de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos.

6.2 Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas de la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos :

6.2.1 El nombre del producto deberá ser "fresas".

6.2.2 La designación del medio de cobertura como "agua", "jarabe diluido", o "jarabe concentrado" figurará como parte del nombre, o cerca de éste.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

7.1 Los métodos de análisis y de toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y de toma de muestras.

7.1.1 Muestras

La toma de muestras se hará de acuerdo con los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

7.1.2 Procedimientos de ensayo

7.1.2.1 Pesos escurridos

De acuerdo con el método de determinación pertinente del peso escurrido de frutas y hortalizas elaboradas que figure en los "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists"

7.1.2.2 Determinación de la concentración del jarabe

La determinación de la concentración del jarabe en grados Brix en el producto en conserva acabado se efectuará con un areómetro o un refractómetro, siguiendo métodos normalizados y a una temperatura tipo de 20 C.

7.1.3 Métodos para determinar impurezas minerales

-- se agregará más adelante --

ALINORM 69/20
APENDICE V
Mayo 1968

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS
Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Norma No PFV 68/5-8

CIRUELAS EN CONSERVA - TRAMITE 5

que se presentará al sexto período de sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius
para su aprobación como
Proyecto de Norma Provisional

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por ciruelas en conserva el producto :

- a) preparado con frutas limpias, fundamentalmente sanas, enteras o en mitades, de variedades de ciruelas (cultivares) que se ajusten a las características del Prunus domestica L., de variedades (cultivares) de ciruelas claudias que se ajusten a las características del Prunus italica L., variedades (cultivares) de ciruelas mirabel o damascenas que se ajusten a las características del Prunus institia L., o de variedades (cultivares) de ciruelas acerezadas que se ajusten a las características del Prunus cerasifera Ehrh.;
- b) preparado con ciruelas de esa clase exentas de materias extrañas, incluidos los pedúnculos ;
- c) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado, edulcorantes nutritivos, y aderezos o saporíferos adecuados al producto ;
- d) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipos varietales

Las ciruelas de los distintos tipos varietales se denominarán :

- a) ciruelas amarillas
- b) ciruelas rojas
- c) ciruelas púrpuras
- d) ciruelas claudias
- e) ciruelas damascenas
- f) ciruelas acerezadas
- g) ciruelas mirabel

1.3 Formas de presentación

- a) Enteras (sin hueso) - ciruelas sin hueso que estén prácticamente enteras.
- b) Enteras (con hueso) - ciruelas enteras con hueso.
- c) Mitades - sin hueso y cortadas en dos partes aproximadamente iguales.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y DE CALIDAD

2.1 Medio de cobertura

El medio de cobertura podrá consistir en :

- a) Agua - en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de ciruelas es el único medio de cobertura líquido; o
- b) Jarabe - en cuyo caso el agua está mezclada con sacarosa, azúcar invertida, dextrosa, jarabe de glucosa seco, y/o jarabe de glucosa que se clasifica, con arreglo a la concentración, como sigue :

<u>Jarabe diluido</u>	no menos de 11°	Brix.
<u>Jarabe concentrado</u>	no menos de 18°	Brix.
<u>Jarabe muy concentrado</u>	no menos de 22°	Brix.

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

2.2 Otros ingredientes

Saporíferos distintos de los saporíferos artificiales.

2.3 Criterios de calidad

2.3.1 Definiciones

- a) Frutas con macas - ciruelas dañadas por insectos, fricciones o enfermedades, o afectadas por la goma del hueso de modo tal que el aspecto o la calidad comestible estén materialmente afectadas.
- b) Frutas aplastadas o rotas - ciruelas que estén deformadas o rotas de tal modo que la forma normal de la fruta esté seriamente afectada.
- c) Materias vegetales extrañas - todo tallo u hoja del ciruelo o cualquier otra materia vegetal.
- d) Eliminación defectuosa de los huesos - ciruelas que contengan hueso en la forma de presentación "enteras sin hueso" o "mitades", o cualquier hueso suelto en la forma de presentación "enteras".

2.3.2 Color

El color del producto será normal, habida cuenta de cualquier color artificial que se agregue.

2.3.3 Sabor

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

2.3.4 Textura

Las ciruelas tendrán una textura razonablemente uniforme y no serán de una firmeza excesiva ni demasiado blandas.

2.3.5 Tolerancias de defectos

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos sin sobrepasar los límites relativos a defectos corrientes que se definen como sigue :

Límites máximos

- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| a) Frutas con macas | - | 30% del peso de las ciruelas escurridas |
| b) Frutas aplastadas o rotas | - | 25% del peso de las ciruelas escurridas |
| c) Materias vegetales extrañas | - | 0,5% del peso de las ciruelas escurridas |
| <u>Defectos totales a), b), c)</u> | - | 30% del peso de las ciruelas escurridas ; |

y

- | | | |
|--|---|---|
| d) Huesos sueltos en la forma de presentación "enteras" | - | 3 por 1.000 gramos de contenido total |
| e) Huesos en las formas de presentación "enteras sin huesos" y "mitades" | - | 1 por 1.000 gramos del contenido total. |

2.3.6 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de calidad pertinentes que se fijan en los párrafos 2.3.2 a 2.3.5 se considerarán "defectuosos".

2.3.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.3.6 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Colorantes

Únicamente en las ciruelas "rojas"
o "púrpuras"

Ponceau 4 R - Colour Index (1956) - 16255)	Por separado, o en
Eritrosina - Colour Index (1956) - 45430)	combinación
)	150 mg/kg

4. HIGIENE 1/

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva del Codex Alimentarius.
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes

5.1.1 Llenado mínimo

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

5.1.2 Peso escurrido mínimo

5.1.2.1 El peso del producto escurrido no será inferior al 50% del peso del agua destilada, a 20° C, que cabe en el recipiente cerrado.

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

1/ Nota de la Secretaría Véanse las especificaciones sobre productos finales establecidas en el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva y el párrafo 9 a) del Informe del quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que trata de la redacción de las especificaciones del producto final relativas a los microorganismos patógenos.

5.1.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de 5.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

6. ETIQUETADO

6.1 Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9 y 2.11 a 2.12 de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

6.2 Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.

6.2.1 El nombre del producto incluirá :

- a) la designación "Ciruelas", o "Ciruelas claudias", o "Ciruelas damascenas", o "Ciruelas mirabel", o "Ciruelas acerezadas", según los casos ;
- b) una declaración del aderezo característico o del saporífero : por ejemplo, "con X", cuando proceda.

6.2.2 Como parte del nombre, o cerca de éste, figurará lo siguiente :

- a) el color de las ciruelas : "amarillas", "rojas", o "púrpuras", o el nombre varietal, según el caso ;
- b) el medio de cobertura : "agua", "jarabe diluido", "jarabe concentrado", o "jarabe muy concentrado", según el caso ;
- c) la forma de presentación : "enteras (sin hueso)", "enteras", o "mitades", según el caso.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

7.1 Los métodos de análisis y de toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1.1 Muestras

La toma de muestras se hará de acuerdo con los Planes básicos de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

7.1.2 Procedimientos de ensayo

7.1.2.1 Pesos escurridos

De acuerdo con el método de determinación pertinente del peso escurrido de frutas y hortalizas elaboradas que figure en los "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Determinación de la concentración del jarabe

La determinación de la concentración del jarabe en grados Brix en el producto en conserva acabado se efectuará con un aréometro, o un refractómetro siguiendo métodos normalizados y a una temperatura tipo de 20° C.

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Norma No. PFV 68/5-9

FRAMBUESAS EN CONSERVA - TRAMITE 5

que se presentará al sexto período de sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para su aprobación como

Proyecto de Norma Provisional

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por frambuesas en conserva el producto:

- a) preparado con variedades de frambuesa que se ajusten a las características del género Rubus;
- b) preparado con frambuesas de esa clase que estén razonablemente enteras, sanas, maduras, y de las que se hayan eliminado materias extrañas, incluidos cálices y tallos;
- c) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido adecuado que comprenda edulcorantes nutritivos;
- d) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipos varietales

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de frambuesa.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y DE CALIDAD

2.1 Medio de cobertura

El medio de cobertura podrá consistir en:

- a) Agua - en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de frambuesas es el único medio de cobertura líquido; o
- b) Jarabe - en cuyo caso el agua está mezclada con sacarosa, azúcar invertida, dextrosa, jarabe de glucosa seco, y/o jarabe de glucosa que se clasifica con arreglo a la concentración, como sigue:

Jarabe diluido - no menos de 11° Brix.

Jarabe concentrado - no menos de 18° Brix.

Jarabe muy concentrado - no menos de 22° Brix.

- 2.1.1 La concentración se determinará como valor medio, pero ningún recipiente podrá tener un índice Brix menor que el mínimo de la categoría inmediatamente inferior.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Definiciones

- a) Frutas con macas - frambuesas que estén deterioradas por efecto del viento, insectos, enfermedades o un abono defectuoso de suerte que su presentación o calidad comestible esté materialmente afectada.

- b) Frutas aplastadas o rotas - frutas en las que más del 50% de las pepitas estén aplastadas, rotas, sueltas o deterioradas de otra forma, de manera tal que la conformación original haya desaparecido.
- c) Materias vegetales extrañas - hojas, pedúnculos, cálices o trozos de cualesquiera de esas materias o de otras vegetales.

2.2.2 Color

El color del producto será normal, habida cuenta de cualquier color artificial que se agregue.

2.2.3 Sabor

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

2.2.4 Textura

Las frambuesas tendrán una textura razonablemente uniforme y no serán de una firmeza excesiva ni demasiado blandas.

2.2.5 Tolerancias de defectos

El producto estará prácticamente exento de defectos y no rebasará los límites que se definen a continuación para los defectos corrientes:

	<u>Límites máximos</u>
a) Frutas con macas -----	12% del peso de las frambuesas escurridas
b) Frutas aplastadas o rotas -----	25% del peso de las frambuesas escurridas
c) Materias vegetales extrañas -----	0,5% del peso de las frambuesas escurridas
<u>Defectos totales</u> ----- a), b), c)	25% del peso de las frambuesas escurridas

2.2.6 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos pertinentes de calidad que se fijan en los párrafos 2.2.2 a 2.2.5 se considerarán "defectuosos".

2.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos que se especifican en el párrafo 2.2.6 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

<u>Agentes acidificantes</u>	<u>Dosis máxima utilizable</u>
Acido cítrico) Acido málico) Acido tartárico) Acido láctico)	Sin limitación
<u>Colorantes</u>	
Ponceau 4 R (C.I. 1956) - 16255	150 mg/kg

4. HIGIENE ^{1/}

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva del Codex Alimentarius.
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes

5.1.1 Llenado mínimo

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

1/ Nota de la Secretaría

Véanse las especificaciones sobre productos finales establecidas en el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva y el párrafo 9 a) del Informe del quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que trata de la redacción de las especificaciones del producto final relativas a los microorganismos patógenos.

5.1.2 Peso escurrido mínimo

5.1.2.1 El peso del producto escurrido no será inferior al 40% del peso del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado.

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

5.1.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.1.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de 5.1.3 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

6. ETIQUETADO

6.1 Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9 y 2.11 a 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

6.2 Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

6.2.1 El nombre del producto deberá ser "frambuesas".

6.2.2 Como parte del nombre, o cerca de éste, figurará lo siguiente:

a) en el caso de las frambuesas distintas de las frambuesas rojas, el color de la fruta;

b) el medio de cobertura: "agua", "jarabe diluido", "jarabe concentrado", o "jarabe muy concentrado".

7. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

7.1 Los métodos de análisis y de toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1.1 Toma de muestras

La toma de muestras se hará de conformidad con los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

7.1.2 Procedimientos de ensayo

7.1.2.1 Pesos escurridos

De acuerdo con el pertinente método de determinación del peso escurrido de frutas y hortalizas elaboradas de los "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Determinación de la concentración del jarabe

La determinación de la concentración del jarabe en grados Brix en el producto en conserva acabado se efectuará con un areómetro o un refractómetro, siguiendo métodos normalizados y a una temperatura de 20°C.

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Norma No. PFV 68/5-10

MACEDONIA DE FRUTA EN CONSERVA - TRAMITE 5

que se presentará al sexto período de sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para su aprobación como

Proyecto de Norma Provisional

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

1.1.1 Se entiende por macedonia de fruta en conserva el producto:

- a) preparado con una mezcla de pequeñas frutas y de pequeños trozos de frutas (tal y como se describe en esta norma) sobre la base de frutas en conserva frescas o congeladas;
- b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, edulcorantes nutritivos y aderezos o saporíferos adecuados al producto; y
- c) tratado por el calor, antes o después de ser encurtido herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.1.2 Las frutas son de las siguientes clases y formas (formas de presentación):

Melocotones - cualquier variedad amarilla consistente; pelados; sin hueso; en cubitos.

Peras - cualquier variedad; peladas; sin hueso; en cubitos.

Piña - cualquier variedad; peladas; con corazón; en lonjas o cubitos.

Uvas - cualquier variedad sin pepitas; enteras.

Cerezas - Mitades aproximadas o cerezas enteras sin hueso o con él:

- a) cualquier variedad ligera y dulce; o
- b) cerezas rojas artificialmente coloreadas; o
- c) cerezas rojas coloreadas artificialmente y aderezadas, ya sea natural o artificialmente.

1.2 Designación del producto

1.2.1 5 Frutas - Macedonia de fruta

Una mezcla de las cinco frutas de los tipos y formas (formas de presentación) que se describen en esta norma.

1.2.2 4 Frutas - Macedonia de fruta

Una mezcla de los mismos tipos y formas (formas de presentación) que se describen en esta norma, excepto que:

- a) pueden omitirse las cerezas; o
- b) pueden omitirse las uvas.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y DE CALIDAD

2.1 Proporción de frutas

Las frutas deberán estar en las proporciones siguientes, basadas en los pesos de las diversas frutas escurridas expresados en porcentaje del peso escurrido del conjunto de frutas:

	5 Frutas Macedonia de fruta	4 Frutas Macedonia de fruta
Melocotones	30% a 50%	30% a 50%
Peras	25% a 45%	25% a 45%
Piña	6% a 16%	6% a 25%
Uvas	6% a 20%	6% a 20%
Cerezas	2% a 6%	2% a 15%

2.1.1 Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las Proporciones de frutas cuando:

- 1) el valor medio de las proporciones de cada una de las frutas de todos los recipientes de la muestra no sobrepase los límites fijados para cada una de las frutas; y
- 2) cada uno de los recipientes que sobrepasan los límites fijados para una o más frutas no rebasan el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

2.2 Medios de cobertura

La macedonia de frutas en conserva podrá envasarse con cualquiera de los medios siguientes:

- a) Agua - en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de fruta(s) es el único medio de cobertura líquido.
- b) Zumo de frutas - zumos de frutas frescas, en conserva o reconstituidos que pueden ser tamizados o filtrados.
- c) Jarabe - en cuyo caso el agua está mezclada con sacarosa, azúcar invertida, dextrosa, jarabe de glucosa seco y jarabe de glucosa que se clasifica, con arreglo a la concentración, como sigue:

<u>Jarabe muy diluido</u>	- no menos de 10° Brix.
<u>Jarabe diluido</u>	- no menos de 14° Brix.
<u>Jarabe concentrado</u>	- no menos de 18° Brix.
<u>Jarabe muy concentrado</u>	- no menos de 22° Brix.

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

2.3 Otros ingredientes

Especias, saporíferos artificiales (en las cerezas), esencias de frutas naturales y menta.

2.4 Tamaño y formas de las frutas

2.4.1 Melocotones, peras o piñas en cubos --

el 80% o más de todas las frutas de esa clase escurridas revisten la forma aproximada de cubos que:

- a) no tengan más de 20 mm en el lado de dimensión máxima; y
- b) no pasen por un tamiz de malla cuadrada de 8 mm.

2.4.2 Sectores de piña --

el 80% o más de todas las porciones de piña escurrida tienen las dimensiones siguientes:

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

2.4.3 Uvas o cerezas enteras --

un número igual o superior al 90% de las uvas enteras o de las cerezas enteras presentan una forma aproximadamente normal excepto en los casos en que las frutas hayan sido debidamente preparadas (para eliminar, por ejemplo, los huesos o los tallos) y:

- a) no se hayan fragmentado en dos o más partes;
- b) no estén gravemente aplastadas, mutiladas o despedazadas.

2.4.4 Cerezas en mitades --

un número igual o superior al 80% de las cerezas serán mitades aproximadas que no estén rotas en dos o más partes.

2.5 Criterios de calidad

2.5.1 Definiciones

- a) Trozos de frutas con macas - superficies oscuras, manchas que penetran en la fruta, y otras anomalías.
- b) Piel - sólo se considerará un defecto cuando de produzca únicamente en las frutas que hayan sido peladas.
- c) Materias procedentes de huesos - trozos de pepitas o

de huesos y puntas duras y agudas de los mismos. No se tendrán en cuenta los fragmentos de hueso muy pequeños cuya dimensión máxima no alcance los 5 mm y que no presenten puntas o bordes agudos.

- d) Pequeños pedúnculos - como los de las uvas.
- e) Pedúnculos largos - como los de melocotones, peras o cerezas.

2.5.2 Color y sabor

El producto tendrá color y sabor normales característicos de cada una de las frutas y de la mezcla completa.

2.5.3 Textura

Los ingredientes de las frutas no serán demasiado firmes ni demasiado blandos, tal como corresponda a cada una de las frutas.

2.5.4 Tolerancias de defectos

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos tales como materias vegetales extrañas, huesos (pepitas) o partes de los mismos, piel, trozos de frutas con macas y pedúnculos. Algunos defectos corrientes no deberán darse en cantidades superiores a las limitaciones siguientes:

Trozos de frutas con macas

- Total de todas las unidades de frutas afectadas -- 20% de las frutas escurridas.

Piel --- (Promedio)

15 cm² de superficie total por kg de contenido total.

Huesos o pepitas y partes de los mismos
(promedio)

1 pieza, de cualquier tamaño, por 3 kg de contenido total.

Pequeños pedúnculos
(promedio)

10 pequeños pedúnculos por 3 kg de contenido total.

Pedúnculos largos
(promedio)

2 de estos pedúnculos, o trozos de los mismos, por 3 kg de contenido total.

2.5.5 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos pertinentes que se fijan en los párrafos 2.4.1 al 2.5.4 se considerarán "defectuosos".

2.5.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de los párrafos 2.4.1 a 2.5.4 cuando:

- a) para aquellos requisitos que no se basen en promedios -- el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

y

- b) para aquellos requisitos que se basen en promedios -- estos últimos deberán satisfacerse.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Colorantes

Para dar color a las cerezas únicamente cuando se empleen frutas de esta clase artificialmente coloreadas --

Eritrosina - Colour Index (1956)
No. 45430

Sin limitación

4. HIGIENE 1/

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva, del Codex Alimentarius.
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.

1/ Nota de la Secretaría

Véanse las especificaciones sobre productos finales establecidas en el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva y el párrafo 9 a) del Informe del quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que trata de la redacción de las especificaciones del producto final relativas a los microorganismos patógenos.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes

5.1.1 Llenado mínimo

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

5.1.2 Peso escurrido mínimo

5.1.2.1 El peso del producto escurrido no deberá ser inferior al 65% del peso del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado.

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

5.1.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.1.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de 5.1.3 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

6. ETIQUETADO

6.1 Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9 y 2.11 a 2.12 de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos Pre-
envasados.

6.2 Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.

6.2.1 En el nombre del producto figurará la designación:
"Macedonia de frutas".

- 6.2.2 Como parte del nombre, o cerca de éste, figurará, según los casos, lo siguiente:
- a) "5 frutas" o "con cinco frutas";
"4 frutas" o "con cuatro frutas".
 - b) El medio de cobertura: "agua", "zumo de frutas", "jarabe muy diluido", "jarabe diluido", "jarabe concentrado" o "jarabe muy concentrado", según los casos.
 - c) Una declaración del aderezo característico: por ejemplo, "con X", cuando proceda.

- 6.2.3 Cuando las cerezas hayan sido artificialmente coloreadas y/o aderezadas artificialmente, se autoriza incluir en la lista de ingredientes o en otro lugar las declaraciones siguientes en lugar de la designación del aditivo:

"cerezas rojas artificialmente coloreadas";

o

"cerezas rojas artificialmente coloreadas y artificialmente aderezadas".

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

- 7.1 Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1.1 Toma de muestras

La toma de muestras se hará de conformidad con los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

7.1.1.1 Tamaño de las unidades tomadas como muestra

- a) Para averiguar las proporciones de frutas y el llenado del recipiente (incluido el peso escurrido) el recipiente completo constituirá la unidad de la muestra.
- b) Para averiguar que se cumplen los requisitos, en porcentaje, de los Tamaños y formas de las frutas y de Defectos, la unidad de la muestra será:
 - 1) el recipiente completo cuando contenga 1 litro o menos; o
 - 2) 500 gramos de fruta escurrida (de una mezcla representativa) cuando el recipiente contenga más de 1 litro.

- c) Para averiguar que se cumplen los requisitos basados en el contenido total, la unidad de muestra será:
- 1) el recipiente completo cuando contenga 1 litro o menos; o
 - 2) 850 gramos de fruta y líquido (de una mezcla representativa y proporcionada) cuando el recipiente contenga más de 1 litro.

7.1.2 Procedimientos de ensayo

7.1.2.1 Pesos escurridos

De acuerdo con el método pertinente de determinación del peso escurrido de frutas y hortalizas elaboradas que figura en los "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Determinación de la concentración del jarabe

La determinación de la concentración del jarabe en grados Brix en el producto en conserva acabado se efectuará con un areómetro o un refractómetro, siguiendo métodos normalizados, y a una temperatura tipo de 20°C.

7.1.2.3 Indagación de las proporciones de frutas

- a) Determinése el peso escurrido y sepárense el líquido y la fruta;
- b) Sepárense cada uno de los ingredientes de frutas, eliminando aquellas frutas que se presenten en cantidades menores (tales como ciruelas, piña, uvas);
- c) Pésese cada uno de los ingredientes de frutas y redondéese la cifra en gramos;
- d) Anótese el peso de cada una de las frutas y súmense todos ellos; y
- e) Calcúlese el porcentaje de las proporciones de las frutas:

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

* (No ha de utilizarse el peso escurrido original del producto antes de la separación de las frutas).

ALINORM 69/20
APENDICE VIII
Mayo 1968

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS
Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Anteproyecto de Norma Provisional para las

PERAS EN CONSERVA - TRAMITE 3

Norma N° PFV 68/3-17

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por peras en conserva el producto :

- a) preparado con peras maduras de variedades comerciales en conserva que se ajusten a las características del Pyrus communis o Pyrus sinensis ;
- b) pelado , sin corazón y sin pedúnculos para todas las formas de presentación excepto para el tipo "enteras" ;
- c) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado, edulcorantes nutritivos, y aderezos o saporíferos adecuados al producto ;
- d) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de ser encerrados herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de peras cultivadas.

1.3 Formas de presentación

- a) Enteras - peras peladas o sin pelar y con pedúnculo o sin él.
- b) Mitades - peras cortadas en dos partes aproximadamente iguales.
- c) Cuartos - peras cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.
- d) En lonjas - peras cortadas en forma de cuña.
- e) Cubitos - peras cortadas en partes que tengan forma de cubos.
- f) Piezas - (o piezas irregulares) - trozos de pera de formas y tamaños irregulares.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y DE CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

El medio de cobertura, podrá consistir en :

- a) Agua - en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de peras es el único medio de cobertura líquido ; o

- b) Jarabe - en cuyo caso el agua está mezclada con sacarosa, azúcar invertida, dextrosa, jarabe de glucosa seco y jarabe de glucosa, que se clasifica, con arreglo a la concentración, como sigue :

Jarabe muy diluido no menos de 10° Brix.

Jarabe diluido no menos de 14° Brix.

Jarabe concentrado no menos de 18° Brix.

Jarabe muy concentrado ... no menos de 22° Brix.

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

2.2 Otros ingredientes

Especias, aceite de especias, esencias de frutas naturales, menta, u otros saporíferos naturales, y saporíferos artificiales en las peras artificialmente coloreadas.

2.3 Criterios de calidad

2.3.1 Definiciones

- a) Macas - alteración del color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa. Son ejemplos los magullamientos, la roña y la coloración oscura.
- b) Roturas - se considerarán defecto únicamente en las formas de presentación "enteras" "mitades" y "cuartos" en medio de cobertura líquido. Una unidad fragmentada en dos o más partes, y dos o más piezas rotas se considerarán una unidad cuando unidas tengan aproximadamente el tamaño y la forma de una unidad media del recipiente.
- c) Materias del corazón - comprenden la célula de las semillas, suelta o adherida, con o sin semillas. Las materias de esta índole que en conjunto constituyan aproximadamente la mitad de un corazón se considerarán una unidad al aplicar las tolerancias que se definen más adelante.
- d) Piel - la que esté adherida a la pulpa de la pera o se encuentre suelta en el recipiente.
- e) Semilla - toda semilla de pera o el equivalente en piezas de una semilla no incluidas en las materias del corazón.
- f) Pedúnculos - pedúnculos externos e internos.
- g) Recortes - aquellas unidades que tengan vaciados considerables (debidos a corte físico u a otras causas) que perjudiquen claramente su aspecto. Los recortes se considerarán un defecto únicamente en las formas de presentación de "enteras", "mitades" y "cuartos".

2.3.2 Color

El color del producto será el normal del tipo varietal, teniendo en cuenta cualesquiera colores artificiales que se agreguen. Las peras en conserva que contengan otros ingredientes autorizados se considerarán del color característico cuando no presenten ninguna coloración anormal debido al ingrediente que se emplee.

2.3.3 Sabor

Las peras en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto, y las peras en conserva con ingredientes especiales tendrán el sabor característico que comunican las sustancias empleadas.

2.3.4 Textura

Las peras podrán ser más o menos tiernas, aunque no demasiado pulposas ni excesivamente duras.

2.3.5 Uniformidad del tamaño

Enteras, mitades, cuartos - en el 95%, en número, de las unidades de tamaño más uniforme el peso de la unidad más grande será más del doble del peso de la más chica habida cuenta de que, si hay menos de 20 unidades, podrá no tomarse en cuenta una. Cuando una unidad se haya roto en el recipiente, los fragmentos reunidos se considerarán como una sola unidad.

2.3.6 Tolerancia de defectos

El producto estará prácticamente exento de defectos tales como materias extrañas inocuas, piel (en las formas de presentación sin piel), materias del corazón, unidades con macas, y unidades rotas. Algunos defectos corrientes no deberán darse en cantidades superiores a los límites siguientes :

<u>Defectos</u>	<u>Límites máximos</u>
Macas y recortes	Total 30% en número, aunque no puede haber más de un 20%, en número, con macas.
Roturas (enteras, mitades, cuartos)	5% en número o 1 unidad por recipiente en las formas de presentación en mitades o cuartos.
Materias del corazón..... (excepto en la forma de presentación "enteras").	2 unidades por kg de contenido total.
Piel (<u>promedio</u>)	15 cm ² de superficie total por kg de contenido total.

Todas las formas de presentación, excepto "Enteras" :

Materias vegetales inocuas
y semillas 0,2%, en peso, del con-
tenido total.

Semillas (promedio) 8 por kg de contenido
total

2.3.7 Clasificación de "defectuosos"

Excepción hecha de los requisitos basados en los prome-
dios a que se hace referencia en los párrafos 2.3.2 a
2.3.6, los recipientes que no satisfagan los requisitos
pertinentes de calidad se considerarán "defectuosos".

2.3.8 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos
relativos a las características que se especifican en
el párrafo 2.3.7 cuando el número de recipientes
"defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor
que el número de aceptación (c) del pertinente plan de
toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de
toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Agentes acidificantes

Acido cítrico)	Sin limitación
Acido málico	(
Acido tartárico)	
Acido láctico	(

Colorantes

Eritrosina	Sin limitación
Amaranto	Sin limitación
Verde Sólido	Sin limitación

4. HIGIENE 1/

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva del Codex Alimentarius.
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes

5.1.1 Llenado mínimo

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

5.1.2 Peso escurrido mínimo

5.1.2.1 El peso del producto escurrido, basado en el peso del agua destilada, a 20° C, que cabe en el recipiente cerrado será el siguiente, salvo en la forma de presentación "enteras" a la que no se aplica este requisito :

Mitades, cuartos, lonjas, piezas	55%
Cubos	63%

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

1/ Nota de la Secretaría

Véanse las especificaciones sobre productos finales establecidas en el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva y el párrafo 9 a) del Informe del quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que trata de la redacción de las especificaciones del producto final relativas a los microorganismos patógenos.

5.1.3 Clasificación de "defectuosos" Apéndice VIII
Página 7

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.1.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de 5.1.3 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

6. ETIQUETADO

6.1 Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9 y 2.11 a 2.12 de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

6.2 Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre el Etiquetado de Alimentos.

6.2.1 En el nombre del producto figurarán :

- a) la designación "Peras" ;
- b) una declaración del aderezo característico ; por ejemplo, "con X", cuando proceda ;
- c) una declaración de "coloreadas artificialmente" y "aderezadas artificialmente", según los casos.

6.2.2 Como parte del nombre o cerca de éste, figurará lo siguiente :

- a) el medio de cobertura : "agua", "jarabe muy diluido" "jarabe diluido", "jarabe concentrado", o "jarabe muy concentrado", según el caso.
- b) la forma de presentación : "enteras", "enteras sin pelar", "mitades", "cuartos", "lonjas", "cubos", "piezas" (o "piezas irregulares"), según los casos.

6.2.3 El nombre del producto puede incluir el tipo varietal o la designación del tipo "Postre".

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

7.1 Los métodos de análisis y de toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1.1 TOMA DE MUESTRAS

La toma de muestras se hará de conformidad con los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

7.1.2 Procedimientos de ensayo

7.1.2.1 Pesos escurridos

De acuerdo con el método pertinente de determinación del peso escurrido de frutas y hortalizas elaboradas que figure en los "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Determinación de la concentración del jarabe

La determinación de la concentración del jarabe en grados Brix en el producto en conserva acabado se efectuará con un areómetro o un refractómetro, siguiendo métodos normalizados y a una temperatura tipo de 20° C.

ALINORM 69/20
APENDICE IX
Mayo 1968

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Anteproyecto de Norma provisional para las

MANDARINAS EN CONSERVA - TRAMITE 3

Norma No PFV 68/3-19

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por mandarinas en conserva el producto :

- a) preparado con mandarinas sanas, maduras que se ajusten a las características del Citrus reticulata Blanco (incluidas variedades tales como la Citrus unshiu Marcovitch o Citrus tankan Hayata). Antes de la elaboración, el fruto se lava y pela convenientemente, y la membrana, las hebras procedentes del albedo o del corazón, y las semillas (caso de que haya) se eliminan de los segmentos casi totalmente.
- b) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado que puede incluir edulcorantes nutritivos ;
- c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Formas de presentación

Las mandarinas en conserva podran envasarse en las siguientes formas :

- a) segmentos enteros ; o
- b) segmentos rotos ; o
- c) piezas.

1.3 Tamaños en la forma de presentación en segmentos enteros

1.3.1 Tamaños

Las mandarinas en conserva serán de un tamaño razonablemente uniforme y podrán designarse con las clasificaciones por tamaño que se indican a continuación :

<u>Grande</u>	20	segmentos o menos por 100 gramos de fruta escurrida
<u>Mediano</u>	21	a 35 segmentos por 100 gramos de fruta escurrida
<u>Pequeño</u>	36	segmentos o más por 100 gramos de fruta escurrida.

1.3.2 Tamaños mixtos

Las mandarinas en conserva pueden también designarse como una mezcla de dos tamaños contiguos como :

- (o) Mediano - Grande
- Pequeño - Mediano

2.1 Medio de cobertura

El medio de cobertura puede consistir en :

- a) Agua - en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de mandarina es el único medio de cobertura líquido ; o
- b) Jarabe - en cuyo caso el agua está mezclada con sacarosa, azúcar invertida, dextrosa, jarabe de glucosa y/o jarabe de glucosa seco para constituir un medio líquido de cobertura con una concentración que no ha de ser inferior a 16° Brix.

2.1.1 La concentración se determinará como valor medio, pero ningún recipiente podrá tener un contenido excesivamente inferior a la medida Brix.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Definiciones

- a) Segmento entero - un segmento prácticamente intacto que conserva su forma original aunque puede estar escindido muy ligeramente,
- b) Segmento ligeramente roto - un segmento bastante intacto que está escindido o presenta una ligera desintegración.
- c) Segmento roto - una porción de segmento que conserva como mínimo la mitad del tamaño del segmento original y que no es ni "un segmento entero" ni un "segmento ligeramente roto".
- d) Piezas - piezas irregulares y rotas de segmentos que no corresponden a la definición de "segmento roto".
- e) Semilla desarrollada - una semilla que mide más de 4,0 mm en cualquier dimensión. (Las semillas pequeñas, subdesarrolladas, embrionarias no se consideran defectos).

2.2.2 Color

El color de los segmentos debe ser un color fuerte, amarillo tirando a naranja, típico de frutas adecuadamente preparadas y elaboradas, exento de todo matiz pardo ; y el medio de cobertura líquido será razonablemente claro.

2.2.3 Sabor

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

2.2.4 Textura

La textura será razonablemente firme y característica del producto en conserva y estará razonablemente exenta de células secas o porciones fibrosas que afecten al aspecto o comestibilidad del producto.

2.2.5 Integridad

- a) Forma de presentación en segmentos enteros - Tal y como se define en 3.1, un número no inferior al 85% de unidades serán "segmentos enteros" y el resto podrán ser "segmentos ligeramente rotos" y "segmentos rotos" siempre que el número de "segmentos rotos" no sea superior al 5% del total de segmentos.
- b) Forma de presentación en segmentos rotos - mandarinas en conserva que no cumplan los requisitos de "integridad" de la forma de presentación en segmentos enteros.
- c) Forma de presentación en piezas - mandarinas en conserva que no cumplan los requisitos de la forma de presentación en segmentos rotos y consistan fundamentalmente en piezas.

2.2.6 Defectos

El producto terminado deberá haber sido preparado con tales materias y con arreglo a tales prácticas que esté prácticamente exento de partes del fruto extrañas como menbrañas, semillas desarrolladas, y hebras procedentes del albedo o corazón, y no contendrá trozos de piel ni un número excesivo de defectos, independientemente de que éstos se mencionen no específicamente en esta norma. Algunos defectos corrientes no deberán hallarse en cantidades mayores que las que se indican a continuación :

- a) Membranas - su superficie total no medirá más de 7 cm² por 100 gramos de fruta escurrida.
- b) Hebras - su longitud total no sobrepasará los 5 cm por 100 gramos de fruta escurrida.
- c) Semilla desarrollada - no habrá más de una semilla por 100 gramos de fruta escurrida.

2.2.7 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos pertinentes de calidad de los párrafos 2.2.2 a 2.2.6 se considerarán "defectuosos".

2.2.8 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.2.7 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes básicos de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Agentes acidificantes

Acido cítrico

Sin limitación

Agente antitúrbidos

Celulosa de metilo

10 p.p.m.

4. HIGIENE 1/

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva del Codex Alimentarius.
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.

1/ Nota de la Secretaría

Véanse las especificaciones sobre productos finales establecidas en el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva y el párrafo 9 a) del Informe del quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que trata de la redacción de las especificaciones del producto final relativas a los microorganismos patógenos.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes

5.1.1 Llenado mínimo

Los recipiente deberán llenarse bien de mandarinas, y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no meno 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.

5.1.2 Peso escurrido mínimo

5.1.2.1 El peso del producto escurrido no será inferior al 59% del peso del agua destilada, a 20° C, que cabe en el recipiente cerrado.

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

5.1.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos del llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de 5.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

6. ETIQUETADO

6.1 Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9 y 2.11 a 2.12 de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

6.2 Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre el Etiquetado de Alimentos.

6.2.1 En el nombre del producto figurará la designación "Mandarinas".

6.2.2 Como parte del nombre, o cerca de éste, figurará lo siguiente :

- a) la forma de presentación : "segmentos enteros" o "segmentos rotos" o "piezas", según el caso ;
- b) el medio de cobertura : "agua" o "jarabe", según el caso.

6.2.3 Para la forma de presentación en segmentos enteros puede incluirse en la etiqueta una clasificación por tamaños si el envase cumple los requisitos apropiados que se fijan en el párrafo 1.3.1 ó 1.3.2 de esta norma.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

7.1 Los métodos de análisis y de toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1.1 TOMA DE MUESTRAS

La toma de muestras se hará de conformidad con los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

7.1.2 Procedimientos de ensayo

7.1.2.1 Pesos escurridos

De acuerdo con el método pertinente de determinación del peso escurrido de frutas y hortalizas elaboradas que figura en los "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Determinación de la concentración del jarabe

La determinación de la concentración del jarabe en grados Brix en el producto en conserva acabado se efectuará con un areómetro o un refractómetro, siguiendo métodos normalizados y a una temperatura tipo de 20° C.

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Anteproyecto de Norma Provisional para el

CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO - TRAMITE 3

Norma N° PFV 68/3-16

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

- a) El concentrado de tomate elaborado es el alimento preparado mediante la concentración del líquido obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros (*Lycopersicum esculentum*). Ese líquido se filtra o prepara de otra manera para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias secundarias o duras.
- b) Podrán agregarse aderezos adecuados.
- c) El producto se conserva con medios físicos con o sin adición de sustancias de conservación.
- d) La concentración deberá ser de un 9 % o más de sólidos solubles exentos de sales aunque sin llegar al grado de deshidratación del polvo seco o de las escamas.

1.2 Designación del producto

El concentrado de tomate podrá considerarse "Puré de tomate" "Pasta de tomate" cuando cumpla estos requisitos :

- a) Puré de tomate - concentrado de tomate que contenga no menos de un 9%, pero menos de un 25% de sólidos solubles exentos de sales.
- b) Pasta de tomate - concentrado de tomate que contenga un 25% o más de sólidos solubles exentos de sales.

1.2.1 Aceptación - para sólidos solubles exentos de sales

Se considerará que un lote satisface los requisitos mínimos pertinentes sobre sólidos solubles exentos de sales cuando

- 1) El valor medio de todos los recipientes de la muestra cumplan los requisitos mínimos ; y
- 2) Ninguna de las unidades de la muestra dé una cantidad de sólidos solubles inferior en un 1% a los requisitos mínimos.

Ejemplo : Si la muestra da un promedio de 9%, como mínimo, con valores ligeramente superiores e inferiores, ninguna de las unidades de la muestra podrá dar un valor inferior al 8%.7

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y DE CALIDAD

2.1 Otros ingredientes

2.1.1 Aderezos o saporíferos

Sal, especias, productos vegetales naturales (hoja de albahaca, cebollas, etc.) pero no azúcares u otros edulcorantes.

[= Las dosis se fijarán más adelante =]

2.1.2 Agentes reguladores de pH

Bicarbonato de sodio - únicamente en cantidades tales que no eleven el nivel de pH por encima de 4.3.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color y sabor

El producto, cuando se diluya en agua para alcanzar aproximadamente 9% de sólidos solubles presentará un color claramente rojo y tendrá unas características de sabor normales.

2.2.2 Defectos

El concentrado de tomate elaborado se preparará con tales materiales y con arreglo a tales prácticas que el producto esté prácticamente exento de materias vegetales extrañas o substancias análogas controvertibles y no contendrá defectos excesivos (mencionados específicamente o no en esta norma).

Algunos defectos corrientes - cuando sean tan grandes o numerosos o de color o carácter tan llamativo que influyen seriamente en el aspecto o posibilidades de utilización del producto - son :

- a) manchas oscuras o partículas como escamas ;
- b) semillas o partículas de semillas que puedan suscitar objeciones ;
- c) piel de tomate que pueda resultar inaceptable a causa del color y/o del tamaño ;
- d) materiales vegetales inocuos distintos de los que se utilicen como aderezo ;
- e) impurezas minerales - [máximo 300 p.p.m.] ; y
- f) otros defectos similares que puedan suscitar objeciones.

2.2.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos pertinentes de calidad que se fijan en los párrafos 2.2.1 y 2.2.2 se considerarán "defectuosos".

2.2.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.2.3 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Substancias de conservación

En recipientes de vidrio que contengan puré con no más de un 15% de sólidos :

Benzoato sódico o ácido benzoico	1.000 p.p.m.
Acido sórbico	1.000 p.p.m.

Acidificantes

(Agentes que regulan el pH para mantener un nivel del mismo igual o inferior a 4.3)

Acido cítrico)	Sin limitación
Acido málico (
Acido tartárico)	
Acido láctico (

4. HIGIENE 1/

4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva del Codex Alimentarius.

1/ Nota de la Secretaría Véanse las especificaciones sobre productos finales establecidas en el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva y el párrafo 9 a) del Informe del quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que trata de la redacción de las especificaciones del producto final relativas a los microorganismos patógenos. La disposición 4.4 de la presente norma complementa las disposiciones que figuran en las especificaciones sobre productos finales del Código de Prácticas Higiénicas para las frutas y hortalizas en Conserva y, por lo tanto, tiene claramente que ser sancionada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.
- 4.4 El producto diluido (con un 9%, aproximadamente, de sólidos solubles) podrá tener no más de un 50% de campos positivos cuando se determine según el Método Howard de recuento de mohos.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes.

5.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de concentrado de tomate elaborado, y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20° C, que cabe en el recipiente cerrado.

5.1.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de contenido mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

6. ETIQUETADO

- 6.1 Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1, 2.1, 2.3 a 2.9, 2.11 a 2.12 de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos Preenvasados, así como las disposiciones de la sección 2.2, con la excepción de que los agentes reguladores de pH, cuando se empleen en la forma determinada en 2.1.2 y en la sección 3 de la presente norma, no tendrán que declararse en la lista de ingredientes (pendiente de sanción por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos).
- 6.2 Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
 - 6.2.1 En el nombre del producto figurará :
 - a) la designación "concentrado de tomate" ; y
 - b) cuando se siga el criterio respectivo para los sólidos solubles, el nombre del producto podrá ser adicional o alternativamente "puré de tomate" o "pasta de tomate", según el caso.

6.2.2 Como parte del nombre, o cerca de éste, figurará lo siguiente :

- a) el % (porcentaje) mínimo, o una variabilidad inferior al 2%, de sólidos solubles exentos de sales ;
- b) una declaración del aderezo característico ; por ejemplo, "con X", cuando proceda.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

7.1 Los métodos de análisis y de toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1.1 TOMA DE MUESTRAS

La toma de muestras se hará de conformidad con los Planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas.

7.1.2 Procedimientos de ensayo

7.1.2.1 Sólidos solubles

A los efectos de esta norma, el porcentaje de "sólidos solubles exentos de sales" se determina por el método refractométrico de la forma siguiente :

- 1) averiguando el índice refractivo del producto, corregido para tener en cuenta la temperatura ;
- 2) convirtiendo el índice resultante en "% sacarosa" de conformidad con la International Scale of Refractive Indices of Sucrose a 20° C ; y
- 3) deduciendo el porcentaje de sal que exista naturalmente o se haya agregado al producto.

7.1.2.2 Sal (Na Cl) - se determinará de conformidad con :

- 1) El método indicador visual que figure en los Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists ; o
- 2) El método del potenciómetro (que mide el pH).

7.1.2.3 Método de recuento de mohos

Determinado de conformidad con el método para "Productos del tomate (no deshidratados)" que figure en los Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (EE.UU.) o que se encuentre en cualquier otro documento análogo.

ALINORM 69/20
APENDICE XI
Mayo 1968

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS
Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Anteproyecto de norma provisional

para las

UVAS PASAS ELABORADAS - TRAMITE 3

Norma No. PFV 68/3-12

1. AMBITO

Las uvas pasas elaboradas se preparan con uvas debidamente maduras que se secan ya sea naturalmente (secado al sol) o mediante deshidratación artificial.

Pueden prepararse con tipos de uvas que tengan pepitas o sin ellas y requieren un grado de humedad reducido para conservarse durante períodos de tiempo relativamente largos en condiciones normales de almacenado seco.

En algunos países las uvas pasas "sin pepitas" se denominan Sultanas.

Esta norma no incluye una fruta vinícola seca similar conocida con el nombre de pasas de Corinto.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Las uvas pasas elaboradas son el producto preparado con uvas secas fundamentalmente sanas de variedades que se ajusten a las características del Vitis vinifera L. (con excepción, sin embargo, de las pasas de Corinto) que se presta a prepararse en forma de uvas pasas comerciáveis. Las uvas secas se limpian adecuadamente (incluido el lavado con agua), se eliminan tallos y pedúnculos excepto en las formas de presentación de uvas pasas en racimo y su humedad se reduce a un nivel que asegure la conservación del producto.

2.2 Designación

2.2.1 Tipos

Sin pepita ----- pasas preparadas con uvas que carecen naturalmente de pepitas o tienen muy pocas.

Con pepita ----- pasas preparadas con uvas que tienen pepitas, que pueden o no quitarse en la elaboración.

2.2.2 Subtipos

Naturales ----- que no están tratados ni elaborados para modificar materialmente el color de las uvas secas (o uvas pasas).

Blanqueados ----- uvas pasas que reciben un tratamiento de blanqueado por medios químicos y son además objeto de secado.

2.2.3 Forma de presentación

Con pepitas ----- cuando en los tipos que tienen pepitas éstas no se quitan

Sin pepitas ----- cuando se han quitado las pepitas en los tipos que las tienen

En racimo ----- cuando las uvas pasas están adheridas al tallo del racimo principal.

2.3 Clasificaciones por tamaño

Las uvas pasas elaboradas pueden designarse con las denominaciones relativas a los tamaños de conformidad con cualquiera de los dos sistemas siguientes:

2.3.1 Tamaños según "el número por unidad de peso"

	<u>Número de uvas pasas por 100 gramos</u>
Muy grande - - - - -	hasta 260
Grande - - - - -	260 a 320
Mediano - - - - -	320 a 380
Pequeño - - - - -	380 a 400
Muy pequeño - - - - -	más de 400

2.3.2 Tamaños según "la medida del diámetro"

Las dimensiones por tamaño que se indican a continuación son los diámetros de los agujeros redondos por los que pasarán o no pasarán las uvas pasas según se trate del diámetro máximo o del mínimo. (Por ejemplo, "7 mm - 9 mm" significa que las uvas pasas pasarán por un agujero de 9 mm pero no lo harán por un agujero de 7 mm de diámetro).

	<u>SIN PEPITAS</u>	<u>CON PEPITAS</u>
Muy pequeñas -----	7 mm y menos	8 mm y menos
Pequeñas -----	7 mm - 9 mm	8 mm - 10 mm
Medianas -----	--	10 mm - 15 mm
Grandes -----	9 mm - 13 mm	15 mm - 18 mm
Muy grandes -----	más de 13 mm	más de 18 mm
Tamaños mixtos o "mezclas" de tamaños)	Uvas pasas que han sido objeto de una clasificación por tamaño pero que no se ajustan a las especificaciones anteriores sobre tamaños uniformes.	
Sin clasificar por tamaños)	Uvas pasas que no han sido objeto de clasificación alguna por tamaño.	

2.3.2.1 Al determinar en el caso 2.3.2 cuál ha de ser la designación relativa al tamaño, se permitirá una tolerancia de uvas pasas que no se ajusten a los requisitos de la designación respectiva, igual al 10% del peso total.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y DE CALIDAD

3.1 Otros ingredientes

Aceite de uva, aceite vegetal comestible que permita una manipulación fluida de las uvas pasas, sacarosa, azúcar invertida, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa, miel, y otras sustancias comestibles que sean apropiadas al producto.

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 Definiciones de defectos

- a) Trozo de tallo - porción de la rama o del tallo principal.
- b) Pedúnculo - pequeños tallos de longitud superior a 3 mm que unen la uva a la rama del racimo, estén o no adheridos a la uva pasa (al considerar las tolerancias de pedúnculos sobre la base de un "porcentaje del número", los pedúnculos que están sueltos se contarán como si fueran una uva pasa).
- c) Uvas pasas sub-desarrolladas - son las uvas pasas que:
 - a) tienen poquísimo peso y cuya falta de azúcar en el tejido indica un desarrollo incompleto
 - b) están completamente arrugadas y carecen prácticamente de pulpa, y
 - c) están duras.
- d) Uvas pasas danadas - uvas pasas afectadas por quemaduras de sol, cortes en la piel, daños mecánicos, u otros defectos similares que afecten gravemente al aspecto, comestibilidad, calidad de conservación o calidad de transporte.

En los tipos con pepita, los deterioros mecánicos derivados de las operaciones normales de eliminación de las pepitas no se consideran daño.

En el tipo "sin pepita", los deterioros mecánicos derivados de la eliminación de pedúnculos no se consideran "daño".

- e) Uvas pasas azucaradas - cristales de azúcar externos o internos que estén muy visibles y afecten seriamente al aspecto de la uva pasa.
- f) Pepitas (en la forma de presentación con pepitas) - semillas prácticamente enteras, plenamente desarrolladas que no se han logrado eliminar en la elaboración de las uvas con pepitas.

3.2.2 Características de madurez

Las uvas pasas elaboradas tendrán las características de desarrollo propias de uvas pasas preparadas con uvas bien maduras, cuya madurez vendría indicada por un color y una textura adecuados al tipo de que se trate, y estas uvas pasas comprenderán una proporción apreciable de frutas pulposas y con un alto contenido de azúcar. No más de un total de 8% de las uvas pasas podrán proceder de uvas muy inmaduras, sin incluir más que las tolerancias (2% o 3% del tipo respectivo) permitidas para las uvas pasas subdesarrolladas (véase 3.2.4).

3.2.3 Requisitos mínimos de calidad

Las uvas pasas elaboradas habrán sido preparadas con tales materias y con arreglo a tales prácticas que el producto terminado posea color, sabor y madurez normales característicos del tipo respectivo y cumplirán además los requisitos siguientes:

- a) Contenido de humedad - no ha de ser superior al 18%, excepto en las pasas procedentes de uvas con pepitas en las que éstas hayan sido eliminadas; para las que la cifra máxima será del 19%.
- b) Impurezas minerales - no han de darse en un grado que afecte materialmente a la calidad comestible o las posibilidades de empleo.
[- se fijarán las dosis más adelante -]
- c) Otros defectos - las pasas han de estar prácticamente exentas de pedúnculos, materias vegetales extrañas y daños.

Algunos defectos corrientes como los que se definen en el párrafo 3.2.1 no deberán hallarse en cantidades mayores que las que se especifican en el párrafo 3.2.4.

3.2.4 Tolerancias de defectos

Las uvas pasas elaboradas no contendrán defectos excesivos (se definan o no específicamente en esta norma y sin rebasar los límites autorizados en esta norma).

Algunos defectos corrientes no deberán hallarse en cantidades mayores que las que se indican a continuación.

DEFECTOS	SIN PEPITA	CON PEPITA
	----- Límite máximo -----	
Trozos de tallos (en las formas con tallos)	1 por kg	2 por kg
Pedúnculos	7% en número, pero más de 60 por 500 gramos, en los tamaños de 9 mm o menos;	7% en número, pero no más de 30 por 500 gramos en los tamaños de 10 mm o menos;
	(o)	(o)
	40 por 500 gramos, en los tamaños mayores que el de 9 mm o en los tamaños "mixtos"	20 por 500 gramos, en los tamaños mayores que el de 10 mm o en tamaños "mixtos"
Pasas subdesarrolladas	3% en peso	2% en peso
Dañadas	5% en peso	5% en peso
Azucaradas	15% en peso	15% en peso
Pepitas (en las formas con pepitas)	-	20 por 500 gramos

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

	<u>Dosis máxima utilizable</u>
<u>Bióxido de azufre</u>	2.000 mg/kg
<u>Aceite mineral</u> (véase el anexo 1 a este Apéndice para las especificaciones)	0,5% en peso

5. CONTAMINANTES

APENDICE XI
página 7

	<u>Dosis máxima</u>	
<u>Residuos de plaguicidas</u>		
Malathion	No más de 8 p.p.m.	} Serán estudiados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
Bromuro de metilo	125 mg/kg (calculado como Br.)	
Formiato de metilo (o de etilo)	250 mg/kg (calculado como ácido fórmico)	

6. HIGIENE 1/

- 6.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva del Codex Alimentarius.
- 6.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 6.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.
- 6.4 El producto deberá ajustarse a los requisitos fijados por los Comités del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y sobre Aditivos Alimentarios que se refieran a esta norma.

7. 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.

8. ETIQUETADO

- 8.1 Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9 y 2.11 a 2.12 de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos Pre-ensados.
- 8.2 Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
- 8.2.1 El nombre del producto es "uvas pasas" u otro nombre reconocido (que deberán especificar los países), junto con las designaciones siguientes, según proceda:

1/ Nota de la Secretaría

Véanse las especificaciones sobre productos finales establecidas en el Código de Prácticas Higiénicas para las Frutas y Hortalizas en Conserva y el párrafo 9 a) del Informe del quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que trata de la redacción de las especificaciones del producto final relativas a los microorganismos patógenos.

- a) para los tipos: "sin pepita", "con pepita";
- b) para los subtipos: "blanqueadas";
- c) para las formas de presentación: "con pepitas", "sin pepitas" (o "con las pepitas eliminadas"), "racimos";
- d) para el tamaño: [se fijará más adelante - con carácter facultativo].

9. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

9.1 Los métodos de análisis y de toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

9.1.1 Análisis

9.1.1.1 Ensayo de humedad

La determinación de la humedad en las uvas pasas elaboradas podrá hacerse utilizando un verificador electrónico de humedad para frutas secas, o el método de la AOAC descrito en los Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (10ª edición).

9.1.1.2 Ensayo de arena

[se fijará más adelante].

9.1.2 Toma de muestras

9.1.2.1 Muestra bruta

Para cada 5.000 kg o fracción, selecciónense no menos de 300 gramos de cada una de 10 cajas para hacer una muestra combinada de aproximadamente 3.000 gramos.

9.1.2.2 Submuestras para criterios de calidad

De cada muestra combinada selecciónense como muestra o submuestra necesaria para verificar si se cumplen los requisitos de esta norma, las cantidades siguientes:

- Trozos de tallos - - - utilícese la combinación completa de 3.000 gramos
- Otros defectos }
Color } - - - utilícese una submuestra bien mezclada de 500 gramos de la combinación
Madurez }
- Humedad - - - - - utilícese una muestra suficiente bien mezclada de la combinación para el correspondiente ensayo - aproximadamente 500 gramos.

Especificaciones propuestas para hidrocarburos minerales líquidos, semilíquidos y sólidos

1. El hidrocarburo mineral líquido

- a) será una mezcla transparente, casi incolora e insabora de hidrocarburo de minerales líquidos;
- b) tendrá una extinción ultravioleta (denominada también absorbencia) en la gama 240-280 milimicrones no superiores a 0,04 para una capa de 1 centímetro de una solución de isooctano que contenga 1 gramo por litro, es decir, $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$ no será superior a 0,04, donde $E = \log_{10} (I_0/I)$, siendo I_0 e I las intensidades de la radiación incidente y de la transmitida, respectivamente; y
- c) satisfecerá los ensayos de acidez o alcalinidad, sustancias carbonizables, parafinas sólidas, y compuestos de azufre que figuran en la monografía sobre parafina líquida de la "Pharmacopoeia" Británica de 1963.

Especificación para hidrocarburos minerales semilíquidos

2. Los hidrocarburos minerales semilíquidos

- a) serán una mezcla untuosa, translúcida y blanca, claramente fluorescente a la luz del día, de hidrocarburos minerales semilíquidos;
- b) no contendrán más de 0,1 por ciento, en peso, de ceniza sulfatada;
- c) tendrá una extinción ultravioleta (denominada también absorbencia) de 290 milimicrones no superiores a 1,0 para una capa de 1 centímetro de una solución de isooctano que contenga 1 gramo por litro, es decir $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$ no será superior a 1, donde $E = \log_{10} (I_0/I)$, siendo I_0 e I las intensidades de la radiación incidente o de la transmitida, respectivamente; y
- d) satisfecerá los ensayos de acidez o alcalinidad y compuestos de azufre que figuran en la monografía sobre parafina líquida de la "Pharmacopoeia" Británica de 1963.

Especificación para hidrocarburos minerales sólidos distintos de los que se utilizan o están destinados a utilizarse en compuestos que se mastican

3. Los hidrocarburos minerales sólidos distintos de los que se utilizan o están destinados a utilizarse en cualquier compuesto que se mastique

- a) serán una mezcla casi inodora e insabora de hidrocarburo de minerales sólidos;
- b) no contendrán más de 0,1 por ciento, en peso, de ceniza sulfatada;
- c) satisfecerán los ensayos de acidez o alcalinidad que figuran en la monografía sobre parafina líquida de la "Pharmacopoeia" Británica de 1963;

- d) satisfacerán el ensayo de compuestos de azufre que figura en la monografía a que se hace referencia en el apartado anterior, siempre que ese ensayo se efectúe a la temperatura de 70°C, o a la de 5°C por encima del punto de congelación del hidrocarburo mineral sólido, según cual sea la temperatura mayor;
- e) se ajustarán a los requisitos especificados en uno de los apartados siguientes, a saber:
- i) se someterán a ensayo, antes de emplearse en la composición o preparación de cualquier alimento, para averiguar la presencia de hidrocarburos policíclicos mediante el método descrito en la Parte II de este plan con el resultado descrito en el párrafo 6 de dicha Parte y si esos hidrocarburos minerales sólidos se ensayan posteriormente mediante ese método, deberán dar los resultados indicados; o
 - ii) tendrán una viscosidad de 99°C no superior a 7,0 centistokios y una extinción ultravioleta (denominada también absorbencia) de 290 milimicrones no mayores a 0,04 para una capa de 1 centímetro de una solución de isooctano que contenga un gramo por litro, es decir, $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$ no deberá ser superior a 0,04, donde $E = \log_{10} (I_0/I)$, siendo I_0 e I las intensidades de la radiación incidente y de la transmitida, respectivamente; y
 - iii) tendrán una viscosidad de 99°C no inferior a 10,0 centistokios y una extinción ultravioleta (denominada también absorbencia) de 290 milimicrones no mayores a 1,0 para una capa de 1 centímetro de una solución de isooctano que contenga un gramo por litro, es decir, $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$ no deberá ser superior a 0,04, donde $E = \log_{10} (I_0/I)$ siendo I_0 e I las intensidades de la radiación incidente y de la transmitida, respectivamente.

ALMIDONES ALIMENTICIOS MODIFICADOS

Definición

Los almidones alimenticios modificados son almidones en los que se hayan modificado una o más de sus características originales, según prácticas adecuadas de fabricación, mediante un tratamiento físico y/o enzimático y/o químico.

- a) La modificación por medios físicos es todo tratamiento de los almidones por calor y/o presión y/o medios mecánicos en estado seco o húmedo incluida la fragmentación.
- b) La modificación por medios enzimáticos es todo tratamiento de los almidones en estado seco o húmedo y con la presencia de pequeñas cantidades de enzimas para obtener productos solubilizados y/o parcialmente hidrolizados.
- c) La modificación por medios químicos es todo tratamiento de los almidones en estado seco o húmedo y con la presencia de uno o más de los compuestos químicos que figuran en el anexo y cumpliendo las condiciones que se mencionan en el mismo.

Denominación

A los efectos de los requisitos sobre composición de los productos de hortalizas y frutas elaboradas, los almidones modificados únicamente por medios físicos o enzimáticos se considerarán almidones nativos o naturales o se tratarán por consiguiente como Ingredientes; siempre que los almidones se hayan modificado por medios químicos se considerarán como Almidones modificados y se someterán a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

Por lo que respecta a los almidones químicamente modificados, su tratamiento podrá hacerse con cualquiera de los métodos que figuran en el Anexo adjunto - tratamientos 1 a 6.

La modificación también podrá efectuarse según los tratamientos 2 y/o 3 y por cualquiera de los tratamientos 4,5 y 6.

Normas

- a) Los almidones modificados en presencia de una o más de las sustancias de transformación enumeradas en el Anexo podrán contener cantidades residuales de esas sustancias en cantidades que correspondan a las cantidades máximas que se hubiesen añadido o a las que se especifiquen.
- b) Humedad : máximo del 15% para almidones de cereales, 21% para almidones de patatas, 18% para almidones de sagú y almidones de tapioca.
- c) SO₂ : máximo 80 mg. por kg.
- d) Cenizas : máximo 2%.
- e) El sabor y la degustación serán normales
- f) Proteínas : máximo de 0,5 % (coeficiente 6,25)
- g) Grasas : máximo de 0,15% (tetracloruro de carbono CC1₄ extracción)

Almidones alimenticios modificados por medios químicos

Modificación	Cantidad máxima de substancia que se necesita normalmente para obtener el efecto técnico o físico perseguido	Limitación y trazas residuales máximas en el producto terminado
1. Almidón tostado con adición de ácido	0,15% de ácido, calculado como ácido clorhídrico anhidro (100%) y en el almidón seco	pH final 2,5 a 7,0
2. Modificado con ácido, tratamiento de la lechada con ácido	7% de ácido clorhídrico o 2% de ácido sulfúrico	pH final 4,8 a 7,0
3. Oxidado mediante tratamiento con	Permanganato potásico, en cantidad no superior al 0,2%	50 ppm de manganeso residual (calculado como Mn)
	Cloro, como hipoclorito sódico, en cantidad no superior al 5,0% de cloro, medido en el almidón seco	0,5% de clorito de sodio
4. Esterificado mediante tratamiento con	Anhídrido acético	Grupos del acetilo, en cantidad no superior al 2,5%
	Anhídrido adípico, en cantidad no superior al 0,12 %	
	Anhídrido succínico, en cantidad no superior al 4 %	
	Oxicloruro de fósforo, en cantidad no superior al 0,1%	
	Tripolifosfato sódico y/o trimetafosfato de sodio y/o ácido ortofosfórico y/o las sales de sodio o potasio correspondientes	Fosfato residual, en cantidad no superior al 0,4%, calculado como fósforo
5. Esterificado mediante tratamiento con	Oxido de propileno, en cantidad no superior al 5%	
	Epiclorhidrina, en cantidad no superior al 0,3 %	
6. Tratamiento de alcalina con	Hidróxido sódico o potásico, en cantidad no superior al 1,0 %	pH final 5,0 a 7,5

19 de julio de 1968

ENMIENDA PROPUESTA AL ANEXO AL APENDICE XII 1/

7. Tratamiento combinado

La modificación puede efectuarse mediante 2 y/o 3 y con cualquiera de los tratamientos 4,5 y 6 ; y, además puede efectuarse con cualquiera de los tratamientos siguientes :

- a) Epiclorhidrina, en cantidad no superior al 0,3 por ciento y anhídrido acético con la limitación de que los grupos acetílicos no rebasen el 2,5 por ciento.
- b) Epiclorhidrina, en cantidad no superior al 0,3 por ciento y anhídrido succínico que no rebase el 4 por ciento.
- c) Oxicloruro de fósforo, en cantidad no superior al 0,1 por ciento, y óxido de propileno que no rebase el 10 por ciento.
- d) Anhídrido adípico, en cantidad no superior al 0,12 por ciento y anhídrido acético con la limitación de que los grupos acetílicos no rebasen el 2,5 por ciento

1/ Nota de la Secretaría de la FAO

Esta enmienda al Anexo al Apéndice XII no se presentó al Comité para su aprobación, y se ha agregado al informe a petición del Presidente del Comité para su envío, en relación con el Apéndice XII, al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El Presidente del Comité ha precisado que el Apéndice XII aprobado, que se redactó con cierto apresuramiento, adolece de algunas omisiones que restringen indebidamente los tratamientos combinados y ha hecho hincapié en la importancia de esta enmienda, que explica completamente los tratamientos combinados que se permiten.