



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

S

ALINORM 71/20
Septiembre 1970

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
Octavo período de sesiones
Ginebra, 30 junio - 9 julio 1971

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

WASHINGTON, D.C., EE.UU.
1-5 junio 1970

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

INFORME DEL SEPTIMO PERIODO DE SESIONES DEL
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
WASHINGTON, D.C., EE.UU.
1-5 junio 1970

Introducción

1. El séptimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se celebró en el Pan American Health Organization Building, bajo la presidencia de los Estados Unidos y ocupando la misma el Dr. Floyd F. Hedlund, en ausencia, como consecuencia de enfermedad, del Sr. Fitzhugh L. Southerland. El Comité manifestó su sentimiento por no haber podido asistir a la reunión el Sr. Southerland, y expresó sus votos sinceros por su pronto restablecimiento. Asistieron a la reunión representantes y observadores de 21 países y observadores de dos organizaciones internacionales. En el Apéndice I de este informe figura la lista de participantes. El Presidente dio la bienvenida a los participantes, así como también el Sr. George Grange, Coordinador del Codex de los EE.UU. y Vicepresidente de la Comisión.

Aprobación del Programa

2. Se aprobó el programa provisional con una ligera modificación en el orden de las cuestiones a tratar.

Cuestiones dimanantes del Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión

3. El Sr. George Grange y el representante de la FAO informaron al Comité sobre las cuestiones de que se ocupó la Comisión en su Séptimo período de sesiones relacionadas con el trabajo del Comité. Las cuestiones sobre las que se informó fueron las siguientes:
 - (a) La Comisión había decidido adelantar la norma para piña en conserva al Trámite 9 y adelantar las normas para peras en conserva, mandarinas en conserva, concentrados de tomate elaborados y uvas pasas al Trámite 6.
 - (b) La Comisión había acordado que debería llevarse a la atención del Comité una modificación al Trámite 8, que había sido propuesta por la Delegación de EE.UU. a la norma para piña en conserva, y que se refería a la definición de "recortes excesivos", de modo que el Comité pudiera considerar la necesidad de una enmienda de la norma. El Comité convino en estudiar la enmienda americana propuesta bajo el tema del programa "Otras cuestiones".
 - (c) La Comisión había recomendado que el Comité debería considerar además de la cuestión del estaño, la de otros contaminantes en las normas para frutas y hortalizas elaboradas, incluyendo las que se habían adelantado al Trámite 9. Muchas delegaciones en la Comisión habían pensado que la dosis de 250 mg/kg para estaño, que la Comisión había decidido retener en la norma para piña en conserva con carácter provisional y sujeta a revisión a los dos años, era excesivamente alta y debería rebajarse. La Comisión había retenido dicha cifra para estaño provisionalmente, teniendo en cuenta que sería preciso estudiar de nuevo el problema del estaño de los envases antes de poder llegar a una conclusión definitiva. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había solicitado del Comité que estudiase la reducción de la cifra en cuestión a 150 mg/kg.

- (d) La Comisión había aprobado una propuesta del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, en el sentido de que se necesitaba un método exacto para la determinación de la capacidad de agua de los recipientes, y había solicitado del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas la redacción de un método adecuado para ser presentado al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su aprobación como método de arbitraje.
- (e) La Comisión había discutido con todo detalle la cuestión de los Planes de Toma de muestras. El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su Quinto período de sesiones no había aprobado el empleo propuesto de los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas, cuyo nombre se había cambiado por la Comisión por el de "Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados" en su Sexto período de sesiones, en las normas de que había dispuesto la Comisión en el Trámite 8, incluida la norma para piña en conserva. Sin embargo, la Comisión había señalado que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había aprobado con anterioridad el Plan de Toma de Muestras en varias de las normas para frutas y hortalizas elaboradas que habían sido adelantadas al Trámite 9. El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había manifestado la opinión de que el Plan de Toma de Muestras parecía ser más conveniente para el control de calidad de la producción que para fines de sancionamiento. La Delegación de los EE.UU. había informado a la Comisión que los Planes de Toma de Muestras, tal como los que se estaban discutiendo, se habían empleado satisfactoriamente durante muchos años para fines de sancionamiento en los EE.UU. Se había encontrado, particularmente, que los Planes de Toma de Muestras eran perfectamente apropiados para comprobar el control de la calidad y los defectos de calidad en productos, tales como frutas y hortalizas elaboradas, zumos de frutas y otros alimentos envasados análogos. Varias delegaciones en la Comisión habían considerado que sería esencial, para los Comités de Productos del Codex, examinar los Planes de Toma de Muestras con particular referencia a la determinación de los NCA apropiados para criterios de calidad y defectos de calidad en los distintos alimentos. La Delegación danesa en la Comisión había preparado un documento sobre la cuestión de los Planes de Toma de Muestras que se enviaría al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, con copias a ISO para información. Este documento se ocupa detalladamente de los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas, y ha planteado varias cuestiones referentes a estos Planes. La Comisión había decidido que debía estudiarse la totalidad del problema de los Planes de Toma de Muestras por el Comité Ejecutivo en su próximo período de sesiones, el cual estudiaría si debería convocarse o no un período de sesiones especial del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para tratar de los planes de toma de muestras, o de si debería tomarse o no alguna otra medida teniendo en cuenta las observaciones recibidas de los Comités de Productos del Codex y sus recomendaciones referentes a NCA apropiados. En lo que respecta a la norma para piña en conserva, que era la única norma para frutas y hortalizas elaboradas ante la Comisión en el Trámite 8, la Comisión había decidido que era apropiado retener en la norma la referencia a los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.
- (f) La Comisión había aprobado de modo provisional los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios, modificados. Los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios se añadirían al Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión y se enviarían a los Gobiernos para obtener sus observaciones. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios estudiaría estas

observaciones con vistas a la presentación de un texto final a la Comisión para su aprobación. Se tenía la intención de publicar después los Principios Generales en el Manual de Procedimiento del Codex.

- (g) Una lista de colores alimentarios para los cuales se ha establecido un NCA o un NCA provisional, se añadiría al Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión.
- (h) La Comisión había señalado que las Recomendaciones a los Comités de Productos del Codex según figuran en el Apéndice III al documento ALINORM 69/22 (Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos) debería distribuirse entre todos los Presidentes de Comités de Productos del Codex.
- (i) La Comisión había aprobado un sistema de referencias para documentos del Codex en los diversos Comités del Codex. Dicho sistema de referencias se añadiría en forma de anexo al Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión.
- (j) La Comisión había convenido en que una enmienda que había sido propuesta por Austria a la norma en el Trámite 9 para melocotones en conserva, se enviase a los Gobiernos para obtener sus observaciones en el Trámite 3 para ser estudiada por el Comité en su período de sesiones actual. El Comité convino en considerar la enmienda austríaca propuesta, ideada con el fin de disponer de un cuarto color en la norma, bajo el tema del programa "Otras cuestiones".
- (k) Las seis normas en el Trámite 9 para frutas y hortalizas elaboradas anteriormente adoptadas por la Comisión, junto con la norma en el Trámite 9 para piña en conserva, se enviaría pronto a los Gobiernos para su aprobación.
- (l) La Comisión había estudiado la cuestión del empleo del español como un idioma más de trabajo en los Comités del Codex. Aunque, en general, la mayoría de los Gobiernos habían indicado que simpatizaban con la idea de disponer de medios de trabajo en español, habían señalado también que existían algunas dificultades prácticas en cuanto a la aplicación de estos medios. La Comisión había solicitado de los Directores Generales de la FAO y de la OMS que escribieran a los Gobiernos anfitriones recalcando la importancia de proporcionar, al menos, interpretación simultánea en los tres idiomas de la Comisión (español, francés, inglés) y otros medios en cuanto fuera posible. El Comité Ejecutivo estudiaría nuevamente este asunto en su próximo período de sesiones. En el presente período de sesiones del Comité, se había proporcionado documentación relativa a aceitunas de mesa en español, junto con interpretación en español para la discusión del proyecto de norma para este producto.

Cuestiones dimanantes de los Informes del (a) Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, (b) Quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y (c) Quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos

- 4. El Comité convino en que lo más conveniente sería estudiar las observaciones en los informes arriba mencionados referentes a las normas para frutas y hortalizas elaboradas cuando llegase el momento de discutir las normas por separado.

Estudio de las observaciones escritas de Gobiernos no representados en el Período de sesiones

- 5. El Comité tomó nota de las observaciones escritas enviadas por los Gobiernos no representados en el Período de sesiones y las estudió convenientemente durante los debates sobre los proyectos de normas.

Norma para Fresas en Conserva estudiada en el Trámite 7

6. El Comité consideró la norma para fresas en conserva que figura en el documento Codex/PFV 68/5-7 de mayo de 1968, a la vista de las observaciones de los Gobiernos sobre dicha cuestión. La norma, según se revisó por el Comité, figura en el Apéndice II de este Informe. De las deliberaciones del Comité surgieron los siguientes puntos principales:
- (a) El Comité estudió una propuesta para incluir una sección de ámbito de aplicación en la norma. El Comité opinó que esto no era necesario, ya que consideraba que la sección "Definición del producto" indicaba adecuadamente qué variedades de fresas quedaban abarcadas por la norma.
 - (b) El Comité estudió la cuestión de si la norma debería tener en cuenta un mayor número de categorías de concentraciones de jarabe que las dos que figuraban en ella. Varias delegaciones opinaron que bastaban dos categorías, como figuraban en la norma, y las delegaciones que opinaban de este modo se basaban en que, en el caso de fresas en conserva, las concentraciones de jarabe por debajo de 18° Brix darían un producto peor desde el punto de vista de los consumidores, puesto que la calidad y el sabor del producto resultarían desfavorablemente modificados. Este punto de vista, aunque encontró algún apoyo, no fue aceptado de modo general por la mayoría del Comité, que creía que los fabricantes debían quedar en libertad para envasar las fresas en jarabes más diluidos de acuerdo con los gustos de los consumidores, que variaban de un país a otro, y según las épocas. El Comité convino en incluir en la norma cuatro categorías de jarabes, a saber, Jarabe muy diluido, no menos de 10° Brix; Jarabe diluido, no menos de 14° Brix; Jarabe concentrado, no menos de 18° Brix; y jarabe muy concentrado, no menos de 22° Brix. Las Delegaciones de Francia, Polonia y Países Bajos manifestaron su disconformidad con esta decisión del Comité.
 - (c) El Comité aprobó varias enmiendas a la sección 2.2.4 de la norma titulada "Defectos y Tolerancias". Entre estas enmiendas, el Comité acordó suprimir el párrafo 2.2.4(a) "materias extrañas (tales como insectos)", ya que consideraba que el párrafo 4.2 de la sección sobre Higiene abarcaba convenientemente esta cuestión.
 - (d) Con respecto a la sección 2.2.5 de la norma, el Comité convino en adoptar el método ISO para la determinación de impurezas minerales (Recomendación 1022 de ISO) como método práctico internacional de arbitraje. Varias delegaciones consideraron que, debido a las condiciones climáticas en sus países, sería necesario aumentar la tolerancia para impurezas minerales hasta 500 mg/kg. Otras delegaciones creían que una tolerancia de esta cantidad daría lugar a un producto que no sería satisfactorio para el consumidor. El Comité decidió que la aceptabilidad del producto no resultaría excesivamente perjudicada por aumentar la tolerancia desde 200 a 300 mg/kg, y convino en incluir la cifra de 300 mg/kg en la norma. Esta cifra se refiere al contenido total y no al peso escurrido del producto.
 - (e) El Comité tomó nota de que el empleo de ácido cítrico, ácido málico, ácido L-tartárico y ácido láctico en fresas en conserva había sido aprobado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Por lo que se refiere a los ácidos málico y láctico, el Comité señaló que el Comité Conjunto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios había suprimido la restricción sobre los isómeros D para estos ácidos en su 13ª reunión, y que ambos enantiómeros estaban sujetos únicamente a las limitaciones impuestas por las prácticas de fabricación correctas. Así, pues, las limitaciones impuestas por las prácticas de fabricación correctas se consideraban como salvaguarda adecuada para la salud. Se informó al Comité que, en el caso de

niños muy pequeños - a diferencia de en el de niños más jóvenes - subsistía aún la IDA para la forma D (-). La Delegación de Francia reservó su posición sobre el empleo de ácido láctico. La Delegación de Canadá informó al Comité de que el empleo de agentes acidificantes en fresas en conserva no estaba autorizado en Canadá.

- (f) El Comité decidió retener la disposición referente a colores en la norma, señalando que había sido aprobada provisionalmente por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. La Delegación de Polonia reservó su posición sobre el uso de colores, y la Delegación de Canadá indicó que el uso de colores en fresas en conserva no estaba actualmente autorizado en Canadá.
- (g) El Comité convino en introducir en la norma una disposición permitiendo el empleo de cloruro cálcico, lactato cálcico y gluconato cálcico a la dosis indicada en la norma.
- (h) En lo que se refiere a contaminantes, el Comité, aunque había incluido una cifra de 250 mg/kg para estaño en las normas que había estudiado en su último período de sesiones, creía aconsejable no repetir esta cifra en las normas que se estaban estudiando en el presente período de sesiones. La Delegación de Polonia sugirió una dosis de 150 mg/kg. El Comité, reconsiderando esta cuestión, opinaba que debería realizarse un estudio sobre las concentraciones de estaño que realmente se encontraban en la práctica en las frutas y hortalizas en conserva, y que debería investigarse en este sector antes de tomar una decisión. Análogamente, el Comité se consideraba incapaz en este momento de aprobar cifras razonables para otros contaminantes. La Delegación del Reino Unido se ocupó de reunir datos y preparar un documento para el próximo período de sesiones del Comité sobre la cuestión de los contaminantes en fresas en conserva. (Véase párrafo 32). La Delegación de India convino en poner a disposición de la Secretaría datos sobre el contenido de estaño de varias frutas y hortalizas en conserva que había reunido la Metal Box Company.
- (i) El Comité estudió una propuesta para aumentar la cifra de 35 por ciento de peso escurrido del producto. Después de un intercambio de opiniones, el Comité acordó no aumentar la cifra de 35 por ciento.
- (j) El Comité convino en que la subsección 5.1.3 "Clasificación de defectuosos" y la subsección 5.1.4 "Aceptación" deberían seguir a la subsección 5.1.1 "Llenado mínimo", puesto que "Defectuosos", tal como se definen, se refieren a llenado mínimo únicamente y no a peso escurrido mínimo.
- (k) El Comité consideró la Sección de Etiquetado de la norma, a la vista de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. El Comité no introdujo ningún cambio en las secciones 6.2.1 y 6.2.2 de la norma, que se fijaría bajo una subsección titulada "Nombre del alimento". El Comité convino en prever una declaración de una lista completa de ingredientes de acuerdo con la sección 3.2(c) de la Norma General de Etiquetado y convino también en que no era preciso declarar el agua en la lista de ingredientes. El Comité acordó estipular una declaración del contenido neto en peso. La Delegación de Canadá indicó que, en Canadá, el contenido neto de fresas en conserva y otros productos tenía que declararse en volumen. Por tanto, la Delegación de Canadá solicitaba que la disposición en la norma permitiese la declaración del contenido neto en peso o en volumen. Como el Comité consideraba que las fresas en conserva no eran un producto semisólido ni un alimento viscoso, y como Canadá parecía ser el único país entre los representados en el período de sesiones que exigía una declaración del contenido neto en volumen para fresas en conserva, el Comité decidió que la declaración se hiciera solamente en peso. El Comité señaló que Canadá quedaba en libertad

para indicar su posición en esta cuestión si se enviaba la norma a los gobiernos para su aprobación, y cuando se enviara dicha norma. El Comité convino en que la disposición de la Norma General de Etiquetado sobre el nombre y la dirección del fabricante, envasador, etc. debería introducirse en la norma. Respecto a la disposición que figura en la Norma General sobre el país de origen, el Comité consideró la cuestión de si debería o no ser obligatoria la declaración del país de origen. Algunas delegaciones opinaron que debería ser obligatoria esta declaración. Otras creían que la ausencia de una declaración de país de origen podría inducir a engaño al consumidor. Después de un intercambio de pareceres, el consenso general fue que la disposición contenida en la norma debería ser tal como figura en la Norma General de Etiquetado. El Comité estudió la cuestión de si, además de estipular una declaración de colores en la lista de ingredientes, sería necesario dar más indicaciones en la etiqueta sobre los colores que se habían empleado en la elaboración del producto, por ejemplo, una declaración que formase parte del nombre del producto o cerca del nombre del producto, tal como "artificialmente coloreado". La opinión general del Comité fue que era innecesaria tal indicación adicional, puesto que el nombre de clase "colores" podría figurar en la lista de ingredientes y puesto que parecía que no había ninguna razón aceptable en virtud de la cual una determinada clase de aditivos alimentarios, tal como los colores, tenía que merecer una atención particular para fines de etiquetado mientras que otros aditivos que también requerían una aprobación toxicológica no eran objeto de la misma atención.

- (1) Respecto a la sección de la norma sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, el Comité señaló que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su período de sesiones de 1968 había sancionado métodos para la determinación de peso escurrido y concentraciones de jarabe para fresas en conserva. El Comité convino en que estos métodos, que figuran en el Apéndice IV de ALINORM 69/23, serían los métodos apropiados para esta norma. El Comité acordó aceptar el Método ISO (Recomendación 1022 de ISO) para la determinación de impurezas minerales. En lo que se refiere al asunto de un método de determinación del contenido de agua de los envases, el Comité acordó aprobar un método para recipientes metálicos y recipientes de vidrio, y decidió incluir este método en todas las normas que estaban siendo estudiadas.

7. El Comité convino en remitir la norma para fresas en conserva al próximo período de sesiones de la Comisión en el Trámite 8.

Norma para Ciruelas en conserva examinada en el Trámite 7

8. El Comité consideró la norma para ciruelas en conserva que figura en el documento Codex PFV 68/5-8, de mayo de 1968, a la vista de las observaciones de los Gobiernos recibidas sobre esta cuestión. La norma, según se ha revisado por el Comité, figura en el Apéndice III de este informe. De las deliberaciones del Comité surgieron los siguientes puntos principales:
 - (a) El Comité consideró una propuesta para incluir una sección de ámbito de aplicación en la norma. El Comité opinó que esto no era necesario, puesto que consideraba que la sección "Definición del producto" indicaba convenientemente qué variedades de ciruelas quedaban abarcadas por la norma.
 - (b) El Comité enmendó la sección de la norma titulada "Tipo varietal", con el fin de dejar bien aclarado que los colores de las ciruelas mencionados en la sección 1.2 (a), (b) y (c) se referían a la piel de las ciruelas.

- (c) El Comité estudió una propuesta para tener en cuenta las ciruelas peladas en la sección 1.3 de la norma "Formas de presentación". El Comité consideraba innecesario enmendar esta sección de la norma para acomodar la propuesta, pero consideraba que la esencia de la propuesta se tomaría en consideración modificando la sección de etiquetado de la norma para exigir que, cuando las ciruelas se hubieran pelado, se indicase esta circunstancia en la etiqueta.
- (d) El Comité estudió la cuestión de si en la norma deberían tenerse en cuenta más de tres categorías de concentración de jarabe. Varias delegaciones preferían que no hubiera más que dos categorías, mientras que otras opinaban que sería conveniente conservar tres, y otras aún eran favorables al establecimiento de cuatro categorías en la norma. Después de un intercambio completo de opiniones, el Comité decidió incluir cuatro categorías en la norma para concentración de jarabe, como había hecho en la norma para fresas en conserva, a concentraciones que consideraba apropiadas para este producto. Las Delegaciones de Francia, Polonia y Países Bajos reservaron su posición respecto a esta decisión del Comité, ya que consideraban que solamente deberían estipularse dos concentraciones de jarabe, a saber, Jarabe diluido (no menos de 16° Brix) y Jarabe concentrado (no menos de 20° Brix).
- (e) El Comité estudió una propuesta para establecer tolerancias de defectos por separado para las formas de presentación de ciruelas enteras y mitades. El Comité consideró que esta propuesta introduciría una complicación innecesaria en la norma y decidió, por razones de orden práctico, no establecer esta distinción en la norma, con excepción de que los defectos de frutas aplastadas o fragmentadas se definirían por separado para la forma de presentación entera y la forma de presentación mitades.
- (f) El Comité decidió que la subsección 2.3.1 (d) de la norma que contenía una definición de defectos de eliminación de los huesos constituía una redundancia, teniendo en cuenta la estipulación de la subsección 1.3 "Formas de presentación" y las subsecciones (d) y (e) de la sección 2.3.5 "Tolerancias de defectos".
- (g) El Comité convino en que, en la subsección 2.3.5 "Tolerancias de defectos", las tolerancias revisadas para materias vegetales extrañas y tolerancias para huesos sueltos en la forma de presentación "entera", y los huesos o partes de huesos en las formas de presentación "Enteras deshuesadas" y "Mitades" se basarían en el promedio de muestras.
- (h) En cuanto a la sección de aditivos alimentarios de la norma, el Comité convino en que existía una necesidad tecnológica para aumentar la dosis de empleo de los colores autorizados en la norma a 300 mg/kg, reconociendo que algunos países tenían variedades de ciruelas que exigían el uso de estos colores a una concentración mayor de 150 mg/kg. La Delegación de Polonia reservó su posición respecto al empleo de colores en esta y en otras normas. El Comité señaló que varios países habían manifestado en sus observaciones que se oponían al empleo de colores en este producto.
- (i) En lo referente a contaminantes, el Comité convino en seguir el curso que había adoptado en el caso de la norma sobre fresas. La Delegación del Reino Unido se encargó de recoger datos y de preparar un documento sobre la cuestión de los contaminantes en ciruelas en conserva y otras frutas y hortalizas en conserva. (Véase párrafo 32).
- (j) El Comité, después de considerables deliberaciones, decidió retener la cifra de no menos de 50 por ciento para peso escurrido de ciruelas en la forma de presentación enteras, y decidió aumentar la cifra a no menos de 55 por ciento para ciruelas en la forma de presentación

"Mitades". Las Delegaciones de Francia, y de los Países Bajos reservaron sus posiciones respecto a esta decisión, por considerar que, en la forma de presentación "Enteras", el peso escurrido mínimo debería ser 53 por ciento. El Comité señaló que la República Federal de Alemania había indicado también en sus observaciones por escrito que la cifra para peso escurrido mínimo para ciruelas en la forma de presentación "Enteras" debería ser 53 por ciento.

- (k) De acuerdo con una propuesta de la Delegación de los Países Bajos, el Comité convino en modificar la Sección de Higiene de la norma del modo indicado en la versión revisada de la norma. La misma modificación había sido hecha por el Grupo de Expertos en Zumos de Frutas en la norma sobre zumos de frutas y había sido sancionada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El Comité convino en que esta modificación no constituía un cambio sustancial y que, desde el punto de vista microbiológico, las frutas en conserva podrían considerarse como pertenecientes a la misma categoría que los zumos de frutas en conserva.
- (l) El Comité enmendó la Sección de Etiquetado de la norma del modo indicado en la versión revisada de la norma. En particular, el Comité decidió modificar la subsección "Nombre del producto" ya que parecía que, en algunos países, varias de las denominaciones no se comprenderían en general.
- (m) En cuanto a la sección de la norma relativa a Métodos de Análisis y Toma de Muestras, el Comité señaló que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su período de sesiones de 1968 había sancionado métodos para la determinación de peso escurrido y concentración del jarabe para ciruelas en conserva. El Comité convino en que los métodos que figuraban en el Apéndice IV del documento ALINORM 69/23 deberían ser los métodos de arbitraje para esta norma.

9. El Comité convino en remitir la norma para ciruelas en conserva al próximo período de sesiones de la Comisión en el Trámite 8.

Norma N° PFV 68/5-9 para Frambuesas en conserva, Apéndice IV

10. El Comité consideró la norma para frambuesas en conserva que figura en el documento Codex PFV 68/5-9, de mayo de 1968, a la vista de las observaciones de los Gobiernos recibidas sobre esta cuestión. La norma, según se ha revisado por el Comité, figura en el Apéndice IV de este informe. De las deliberaciones del Comité surgieron los siguientes puntos principales:
- (a) El Comité consideró una propuesta que había sido presentada por Yugoslavia, en el sentido de que, en la sección 1.1 (a) "Definición del producto", debería cambiarse genus Rubus de modo que dijera Rubus idaeus L. species. Sin embargo, el Comité señaló que esto excluiría las Frambuesas negras, Rubus occidentalis. Como la intención del Comité era que la norma debería abarcar también las frambuesas negras, se modificó esta sección del modo que se indica en el texto revisado.
 - (b) Después de considerables debates, el Comité convino en incluir cuatro densidades de jarabe, a saber, Jarabe muy diluido, no menos de 11° Brix; Jarabe diluido, no menos de 15° Brix; Jarabe concentrado, no menos de 19° Brix, y Jarabe muy concentrado, no menos de 25° Brix. La Delegación de Francia y la de los Países Bajos se opusieron a esta decisión, por considerar que dos densidades, es decir, Jarabe diluido, no menos de 16°, y Jarabe concentrado, no menos de 18°, responderían mejor a las exigencias de varios países europeos.
 - (c) En lo que se refiere a tolerancia de defectos para fruta aplastada o fragmentada, la Delegación de Australia, que había solicitado que se aumentase la tolerancia hasta 50 por ciento, reservó su posición sobre la decisión del Comité de no alterar la cifra de tolerancia. Las

Delegaciones de Francia y de los Países Bajos, apoyadas por las observaciones escritas de la República Federal de Alemania, habían recomendado tolerancias más rigurosas para fruto con macas y fruto aplastado o fragmentado, pero la opinión general fue dejar las cifras inalteradas.

- (d) El Comité acordó enmendar la disposición referente a materias vegetales extrañas del modo que se indica en el texto revisado. La tolerancia para materias vegetales extrañas se basaría en el promedio de muestra.
 - (e) Con respecto a la sección de aditivos alimentarios de la norma, la Delegación de Francia reservó su posición sobre el empleo de ácido láctico. El Comité convino en que existía una necesidad tecnológica para incluir Eritrosina, además de Ponceau 4 R, y consideró que la dosis de empleo debería ser 300 mg/kg, solo o en combinación, como en las normas para fresas en conserva y ciruelas en conserva. La Delegación de Polonia reservó su posición sobre el empleo de colores.
 - (f) En relación con los contaminantes, el Comité convino en seguir el mismo procedimiento adoptado en las otras normas consideradas en este período de sesiones. La Delegación del Reino Unido se encargó de la misma clase de tarea que había aceptado para las otras normas estudiadas. (Véase párrafo 32).
 - (g) El Comité convino en rebajar la cifra para peso escurrido mínimo desde 40 por ciento a 37 por ciento.
 - (h) El Comité convino en que el formato de la Sección de Etiquetado debería ponerse de acuerdo con el formato acordado en las otras normas estudiadas en este período de sesiones.
 - (i) El Comité señaló que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había sancionado métodos para la determinación de peso escurrido y concentraciones de jarabe. Estos métodos serían métodos internacionales de arbitraje para los fines de la norma.
11. El Comité convino en remitir la norma para frambuesas en conserva al próximo período de sesiones de la Comisión en el Trámite 8.

Norma para Guisantes verdes en conserva examinada en el Trámite 7

12. El Comité consideró la norma para guisantes verdes de huerta en conserva que figura en el documento Codex PFV 68/5-14, de mayo de 1968, a la vista de las observaciones de los Gobiernos recibidas sobre esta cuestión. La norma, según se ha revisado por el Comité, figura en el Apéndice V de este informe. De las deliberaciones del Comité, surgieron los siguientes puntos principales:
- (a) Se convino en que debería suprimirse la palabra "huerta" del título de la norma y de la definición del producto.
 - (b) En lo que se refiere a la sección sobre tipos varietales, varias delegaciones manifestaron que se presentarían dificultades si se intentara establecer una diferencia entre guisantes de semilla rugosa y guisantes de semilla redonda. Se informó que esta diferenciación no sería válida tomando como base el modelo del almidón. El Comité convino en enmendar esta sección de modo que fuera posible (i) emplear cualquier variedad adecuada de guisante, y (ii) clasificar los guisantes en las tres categorías que se mencionan en la norma.

(c) Al estudiar la sección relativa al tamaño de los guisantes, la Delegación de Francia lamentó que no se hiciera obligatorio el tamaño. El Comité señaló que los tamaños previstos en la norma eran idénticos a los prescritos en la norma para guisantes de congelación rápida, que había sido adoptada por la Comisión para su envío a los Gobiernos en el Trámite 9. Varias delegaciones, que se mostraron favorables a la modificación de la escala de tamaños, no creían que los tamaños para guisantes en conserva tuvieran que ser necesariamente los mismos que para guisantes de congelación rápida, ya que tendría que tenerse en cuenta el sistema establecido para los tamaños de los guisantes en conserva al que estuvieran acostumbrados los consumidores. Hubo que tener en cuenta, además, que, en algunos países, los guisantes rugosos no se enlababan en grado apreciable, siendo la principal producción de guisantes en conserva en estos países la de guisantes de la categoría de semilla redonda. El Comité no pudo llegar a un acuerdo completo sobre los tamaños. Las cifras siguientes representan la mejor solución intermedia a que pudo llegarse dadas las circunstancias:

(i) Semilla redonda o semilla lisa

Muy pequeña	7,5 mm y menos
Pequeña	8,2 mm y menos
Media	Más de 8,2 mm y hasta 9,5 inclusive
Grande	Más de 9,5 mm

(ii) Semilla rugosa y otros tipos

Pequeña	8,75 mm y menos
Media	Más de 8,75 mm hasta 9,5 mm inclusive
Grande	Más de 9,5 mm

Las cifras anteriores tienen en cuenta, en la medida de lo posible, los tamices utilizados en todo el mundo, algunos de los cuales emplean el sistema métrico y otros el inglés. Estas cifras pretenden que el ajuste de tamices en los diversos países interesados sea mínimo. Se convino en que debería solicitarse de los Gobiernos que enviasen nuevas observaciones sobre el asunto de los tamaños y considerasen las cifras anteriores.

(d) El Comité convino en enmendar la Sección 2.1 (c) en el epígrafe "Otros ingredientes" para prever, además de mantequilla, otras grasas y aceites animales o vegetales comestibles. El Comité convino en modificar la Sección 2.1 (d), a la vista de las observaciones que había hecho el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en su último período de sesiones. La Delegación de Polonia reservó su posición sobre la Sección 2.1 de la norma, por considerar que "otros ingredientes" debería limitarse a agua y sal. La Delegación de Francia informó que se oponía a la inclusión de otros tipos de hortalizas en exceso de tres por ciento, ya que, de lo contrario, el producto constituiría una mezcla de hortalizas.

(e) Respecto al contenido de sólidos insolubles en alcohol, el Comité no pudo lograr un acuerdo sobre una cifra. Las cifras máximas propuestas están comprendidas entre los siguientes límites:

- (i) Para semilla redonda 16-28 por ciento
- (ii) Para semilla rugosa 16-21 por ciento

Teniendo en cuenta el gran desacuerdo sobre esta cuestión, se convino en invitar a los Gobiernos a que manifestaran sus observaciones específicamente sobre este asunto. A este respecto, varias delegaciones pidieron que se mencionase en el informe que la norma aspiraba a asegurar que el consumidor adquiriría un producto de buena calidad, pero que no se pretendía establecer requisitos que sirvieran únicamente para productos de máxima calidad.

- (f) Respecto a la sección "Tolerancias para Defectos", el Comité convino en enmendar la cláusula relativa a materias vegetales extrañas y tener en cuenta los guisantes amarillos.
- (g) El Comité tomó nota de las observaciones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios respecto a los aditivos que figuran en la norma. El Comité decidió incluir en esta lista todos los almidones químicamente modificados que se habían enumerado en el informe del Comité de Aditivos Alimentarios, incluyendo los que habían sido sancionados, se habían sancionado provisionalmente o estaban pendientes de aprobación. El Comité siguió también las recomendaciones del Comité de Aditivos Alimentarios respecto a la enumeración de gomas vegetales y alginatos. El Comité acordó también tener en cuenta la inclusión de goma tragacanto y goma de algarrobo. Con respecto a colores, se decidió añadir a la lista el Azul Brillante y el Caroteno, puesto que algunas delegaciones indicaron que, en sus países, se necesitaban estos colorantes por razones tecnológicas. La Delegación de los EE.UU. se encargó de enviar a la Secretaría especificaciones sobre identidad y pureza de caroteno. Las Delegaciones de Polonia, Francia y los Países Bajos se opusieron al empleo de colores en este producto. La Delegación de Canadá manifestó que no consideraba necesario el uso de colores en guisantes en conserva destinados al consumo en Canadá. La Delegación de Francia reservó su posición sobre el empleo de agentes endurecedores en este producto. La Delegación de Japón reservó su posición sobre el uso de Verde S. El Comité convino en que debía enmendarse la disposición relativa a las sales cálcicas del mismo modo que se había acordado para fresas en conserva. El Comité decidió suprimir de la norma el sulfato cúprico.
- (h) Aunque se presentaron varias propuestas sobre una cifra para peso escurrido mínimo, el Comité decidió retener en la norma la cifra de 60 por ciento.
- (i) Se convino en que un método que había de preparar la Delegación de EE.UU. que serviría como método alternativo para la determinación de llenado de guisantes en conserva en lugar del peso escurrido, podría agregarse a la norma como Apéndice para su estudio por los Gobiernos.
- (j) El Comité decidió ocuparse de los contaminantes del mismo modo que lo había hecho con las otras normas estudiadas.
- (k) El Comité convino en que el formato de la sección de etiquetado debería ponerse en consonancia con las modificaciones introducidas en la sección de etiquetado de las otras normas. El Comité no introdujo cambios de importancia en esta sección de la norma. El delegado de Francia propuso que se modificase la subsección 6.2.1 de modo que quedara de la siguiente manera:

"6.2.1 El nombre del producto deberá incluir:

- (a) las siguientes denominaciones según el tipo de las variedades:
- para las variedades de semilla lisa, el término "early peas" o "June peas" en inglés, y "petits pois" en francés (el título de la norma deberá incluir las palabras "petits pois" en francés, y no "pois verts de jardin").
 - para variedades de semilla rugosa, el término "sweet peas" en inglés y "petits pois doux" en francés.

En opinión de la Delegación de Francia, la distinción que figura en el apartado (a) se consideraba necesaria para que el consumidor estuviera plenamente informado.

Además, dadas las dificultades que se presentaban al clasificar con rigor los híbridos, los cruces o híbridos tendrían que considerarse, en opinión de la delegación francesa, como variedades de semilla rugosa o variedades de semilla lisa, según el modelo del almidón.

- (b) una mención de cualquier aderezo o aroma característico, p. ej. "con X", según cada caso."

13. Teniendo en cuenta el hecho de que quedaban aún varias cuestiones importantes de la norma por resolver, el Comité decidió devolver la norma al Trámite 6 para una nueva ronda de observaciones por parte de los Gobiernos.

Norma para Ensalada de frutas en Conserva examinada en el Trámite 7

14. El Comité consideró la norma para ensalada de frutas en conserva que figura en el documento PFV 68/5-10, de mayo de 1968, a la vista de las observaciones de los Gobiernos recibidas sobre esta cuestión. La norma, según se ha revisado por el Comité, figura en el Apéndice VI de este informe. De las deliberaciones del Comité, surgieron los siguientes puntos principales:
 - (a) Las Delegaciones de India y Japón manifestaron que, en su opinión, la norma para ensalada de frutas en conserva debería prever la inclusión de otras frutas aparte de las cinco mencionadas en la norma. La Delegación de la India propuso que se permitiera el empleo de papaya y mango en la fabricación de este producto. La Delegación de Japón consideró que debería autorizarse el empleo de mandarinas, manzanas, albaricoques y nísperos en la fabricación de este producto. Ambas delegaciones manifestaron que, en sus países, la ensalada de frutas en conserva contenía otras varias frutas aparte de las específicamente mencionadas en la norma. Estas delegaciones señalaron también a la atención del Comité el hecho de que Austria y Hungría habían manifestado en sus observaciones escritas que la ensalada de frutas en conserva no debería limitarse únicamente a las frutas enumeradas en la norma. Sin embargo, el consenso general del Comité fue que la ensalada de frutas en conserva se había comercializado internacionalmente durante muchos años y se había establecido en los mercados internacionales como el producto identificado en la norma. Se señaló a la atención de las Delegaciones de India y Japón el hecho de que el Comité estaba estudiando una norma en el Trámite 2 para ensalada de frutas tropicales en conserva. Teniendo esto en cuenta, el Comité decidió no introducir ninguna modificación en la norma en cuanto se refería a las clases de frutas cuyo uso se autorizaba en la fabricación de ensalada de frutas en conserva.
 - (b) En la subsección 1.1.2 de la norma, el Comité convino en que los melocotones deberían incluir tanto los que tienen el hueso adherido a la pulpa como los que lo tienen suelto.
 - (c) En las secciones de "Medios de cobertura" y "Otros ingredientes" se introdujeron varias enmiendas principalmente en la redacción.
 - (d) Con respecto a la sección 2.4 de la norma "Tamaños y formas de la fruta", el Comité convino en rebajar la cifra de 80 por ciento que figura en la subsección 2.4.1 a 75 por ciento. El Comité convino en que sería más apropiado tratar de cerezas y uvas con relación al promedio de muestra teniendo en cuenta el hecho de que estas frutas representaban una proporción relativamente pequeña de las frutas presentes en los recipientes menores.
 - (e) El Comité enmendó la subsección 2.5.2 "Color y Sabor", con el fin de dejar bien aclarado que una ligera desaparición del color de las cerezas no se consideraría como defecto.

- (f) En la sección 2.5.4 "Tolerancias de defectos", el Comité decidió enmendar varias de las tolerancias de defectos como consecuencia de su decisión de que las tolerancias deberían calcularse sobre peso escurrido y no sobre contenido total como se disponía originalmente en la norma.
 - (g) En la sección de Aditivos Alimentarios de la norma, el Comité decidió incluir el empleo de ácido ascórbico como antioxidante, limitándose la dosis de empleo por las prácticas de fabricación correctas. El Comité decidió asimismo estipular la adición de aceite de laurel cerezo a una dosis de 10 miligramos por kilogramo y de aceite de almendras amargas a una dosis de 40 miligramos por kilogramo, calculado con relación al contenido total, para los fines de aromatización de cerezas únicamente. La Delegación de Polonia reservó su posición sobre el empleo de colores.
 - (h) El Comité convino en que la Sección de Higiene de la norma debería estar en consonancia con la acordada en el caso de la norma para fresas en conserva.
 - (i) Después de considerables debates, el Comité decidió rebajar la cifra para el peso escurrido mínimo desde 65 por ciento a 60 por ciento. Las Delegaciones de Australia y de los EE.UU. reservaron sus posiciones sobre esta decisión.
 - (j) El Comité convino en que el formato de la sección de etiquetado de la norma debería estar de acuerdo con el formato revisado aprobado para otras normas.
 - (k) En la Sección de Etiquetado de la norma, el Comité estudió la disposición que figura en la subsección 6.2.2 exigiendo que los términos "5 frutas" o "con 5 frutas", o "4 frutas", o "con 4 frutas", deberían incluirse de modo obligatorio como parte del nombre del producto o cerca del mismo. Algunas delegaciones opinaron que esta declaración debería continuar siendo obligatoria, mientras que otras creían que debería ser facultativa. El Comité convino en que, a modo de solución intermedia, esta declaración debería ser obligatoria, a menos que en el país en que se vendiese el producto, una representación gráfica exacta del producto, al lado de una lista de las frutas, fuera suficiente de acuerdo con la legislación nacional del país en cuestión.
 - (l) Respecto a la sección de la norma relativa a Métodos de Análisis y Toma de Muestras, el Comité decidió que el tamaño de unidades de muestra debería determinarse exclusivamente tomando como base el peso escurrido. Como consecuencia de esta decisión, el Comité convino en suprimir la subsección 7.1.1.1 (c) de la norma.
15. El Comité convino en remitir la norma para ensalada de frutas en conserva al Trámite 8 del Procedimiento.

Norma para Setas en Conserva examinada en el Trámite 7

16. El Comité consideró la norma para setas en conserva que figura en el documento Codex PFV 68/5-18, de mayo de 1968, a la vista de las observaciones de los Gobiernos recibidas sobre esta cuestión. La norma, según se ha revisado por el Comité, figura en el Apéndice VII de este informe. De las deliberaciones del Comité, surgieron los siguientes puntos principales:
- (a) El Comité consideró la cuestión de si era necesario prever una sección de ámbito de aplicación en la norma. El Comité señaló que el producto abarcado por las disposiciones de esta norma había sido excluido específicamente del ámbito de la Norma General para Setas Comestibles y Productos de Setas que había sido adoptada por la Comisión en su último período de sesiones para su envío a los

Gobiernos en el Trámite 9. Después de algunos debates, el Comité opinó que no era necesario incluir una sección de ámbito de aplicación en la norma.

- (b) El Comité corrigió el texto de la nomenclatura botánica que figura en la sección de la norma sobre definición del producto del modo indicado en la norma revisada.
- (c) El Comité introdujo varias enmiendas en la subsección 1.4, "Formas de presentación", según se indica en el proyecto revisado, y también incluyó una forma de presentación adicional, "setas para asar". En lo que se refiere a la forma de presentación "Tallos y trozos", la Delegación de Canadá sugirió que se aplicara en este caso la denominación de "Setas cortadas" y reservó su posición sobre la decisión del Comité de suprimir de la definición de esta forma de presentación la disposición que exige que no más de 20 por ciento (debería decir "no menos de 20 por ciento"), del peso escurrido de las setas sean sombreretes o porciones de sombreretes.
- (d) El Comité enmendó la sección 2.1 de la norma "Otros ingredientes", con objeto de incluir salsa de soja, aceite de oliva y harina. En lo que se refiere a aceite vegetal, grasa animal, y almidón, el Comité convino en introducir enmiendas semejantes en la norma, tal como había hecho en la norma para guisantes verdes en conserva.
- (e) El Comité modificó ligeramente la redacción de la sección 2.2.1 (b) de la norma y enmendó la sección 2.2.3, "Textura y Carácter", como sigue: "En las formas de presentación de "botones" y setas "enteras", no más de 10 por ciento, en número, de las setas podrán tener sombreretes con señales de rotura total o completa del velo". La Delegación del Japón reservó su posición sobre esta enmienda. En lo concerniente a la sección de aditivos alimentarios de la norma, el Comité convino en que debería revisarse la redacción de la subsección de gomas vegetales y alginatos, con el fin de armonizarla con lo acordado para la norma relativa a guisantes verdes en conserva. La Delegación de Polonia reservó su posición sobre alginatos. Los Delegados de Polonia, Japón y Francia reservaron sus posiciones sobre el empleo del colorante Negro Brillante. Se llevó a la atención del Comité la observación que figura en el informe del último período de sesiones del Comité de Aditivos Alimentarios, en el sentido de que el lactato de hierro podría considerarse como sustitutivo adecuado para Negro Brillante. Las delegaciones partidarias de que se incluyese el empleo de Negro Brillante manifestaron que preferirían que la norma contuviera disposiciones para Negro Brillante. El Comité convino en que debería quedar claro en la norma que el Caramelo sólo podría emplearse en envases con salsa. Las Delegaciones de Japón y Francia reservaron sus posiciones sobre el uso del EDTA disódico cálcico. Con respecto a la subsección 5.1.2 de la norma relativa a "Peso escurrido mínimo", el Comité acordó, después de intensos debates, una cifra de 53 por ciento para todos los tamaños de envases. Las Delegaciones de China y de los EE.UU. reservaron sus posiciones sobre esta decisión. En lo que concierne a la subsección 5.1.2 (b) de la norma, "Envases en aceite o salsa", el Comité convino en rebajar la cifra para la porción de setas escurridas desde $33 \frac{1}{3}$ por ciento hasta $27 \frac{1}{2}$ por ciento del peso total del producto en envases con salsa.
- (f) El Comité convino en que el formato de la sección de etiquetado de la norma debería ponerse en consonancia con el de las otras normas que había estudiado. Con respecto a envases distintos de los de salsa, la Delegación de Dinamarca reservó su posición sobre la decisión del Comité de no exigir una declaración del peso escurrido.
- (g) En lo que se refiere a la sección de los métodos de análisis de la norma, el Comité convino en que los tamaños de los tamices debían también expresarse en unidades SI. El Comité modificó el texto de la subsección 7.1.2.2 (c) según se indica en el proyecto revisado.

17. El Comité acordó adelantar la norma para setas en conserva al Trámite 8 del procedimiento.

Norma para Espárragos en Conserva examinada en el Trámite 7

18. El Comité consideró la norma para Espárragos en Conserva que figura en el documento del Codex PFV 69/6-11, de mayo de 1969, a la vista de las observaciones de los Gobiernos recibidas sobre esta cuestión. La norma, según se ha revisado por el Comité, figura en el Apéndice VIII de este informe. De las deliberaciones del Comité, surgieron los siguientes puntos principales:
- (a) El Comité acordó que no era necesario introducir una sección de ámbito de aplicación en la norma.
 - (b) El Comité aprobó un número considerable de modificaciones de sustancia a las subsecciones de la norma relativas a tipos de color, formas de presentación, y tolerancias para formas de presentación. Estas enmiendas figurarán en la versión revisada de la norma.
 - (c) La Delegación de Francia apuntó que el adjetivo "bleu" no era adecuado y pidió que se empleara en el texto francés la palabra "violet".
 - (d) En lo concerniente a la sección 1.4 de la norma, "Designaciones según el tamaño", el Comité convino en estipular tamaños separados para espárragos pelados y sin pelar, como se indica en la versión revisada de la norma. La Delegación de los Países Bajos reservó su posición respecto a los tamaños para espárragos pelados. La Delegación de Francia manifestó que el tamaño debería ser obligatorio para tallos largos, tallos y puntas, y que los tamaños deberían declararse obligatoriamente en la etiqueta. El Comité modificó igualmente la sección 1.4.1, "Definición de diámetro" para incluir la medición en la porción más gruesa del tallo en vez de en la base.
 - (e) Con respecto a la sección 2.1.1, "Otros ingredientes permitidos", el Comité convino en que esta sección debería ser objeto de una revisión del texto, según fuera apropiado, siguiendo las directrices aprobadas en el caso de la norma para guisantes verdes en conserva.
 - (f) El Comité acordó que la parte de la disposición que figura en la subsección 2.2.1, "Color", que trata de los medios líquidos de cobertura debería constituir una subsección separada de la norma.
 - (g) En la sección 2.2.4 de la norma referente a "Definición de defectos", el Comité acordó introducir una nueva definición de defecto en la norma "Unidades con piel (únicamente para espárragos pelados)." El Comité convino también en que se armonizase la forma de la subsección 2.2.4.2, "Tolerancias", con la acordada en el caso de la norma para guisantes verdes en conserva.
 - (h) En la Sección de Aditivos Alimentarios de la norma, el Comité acordó enmendar el texto de las disposiciones sobre almidones modificados y alginatos, tal como se había hecho en la norma para guisantes verdes en conserva. La Delegación de Polonia reservó su posición sobre el empleo de alginatos y cloruro estannoso.
 - (i) Aunque el Comité decidió no incluir una sección de contaminantes en ninguna de las otras normas estudiadas en el período de sesiones, decidió que, en el caso de la norma para espárragos en conserva, debería retenerse en la norma la dosis de 250 mg/kg para estaño. Se consideró que esta tolerancia era necesaria en el caso de espárragos envasados en recipientes metálicos en los que el estaño está desnudo. La Delegación de Polonia reservó su posición sobre la cifra de 250 mg/kg y consideró que debería rebajarse esta cifra hasta 150 mg/kg.

- (j) El Comité convino en modificar las cifras que figuran en la norma para peso escurrido mínimo, y estipular cifras independientes para espárragos pelados y sin pelar como se indica en la versión revisada de la norma.
- (k) Respecto a la sección de etiquetado de la norma, el Comité acordó que el formato de esta sección debía ponerse en armonía con el acordado en las otras normas estudiadas. El Comité convino en que, en el caso de los tipos de color "blanco", y "Puntas blancas y azules", la declaración de los términos "pelados" o "sin pelar", según cada caso, debería exigirse que se declarase en la etiqueta, si así lo requería la legislación nacional. La Delegación de China expresó su disconformidad con esta decisión. Respecto a envases aparte de los de salsa, la Delegación de Dinamarca reservó su posición sobre la decisión del Comité de no exigir la declaración del peso escurrido. La decisión del Comité de no exigir una declaración del agua en esta norma y en las normas para setas en conserva y guisantes verdes en conserva se basaba en la consideración de que los consumidores esperarían normalmente que estos productos estuvieran envasados en un medio de cobertura líquido en el que el agua sería el constituyente principal, y, por tanto, en ausencia de una declaración en la etiqueta, sobre el medio de cobertura, supondrían normalmente que así era en efecto. Únicamente cuando los productos estuviesen envasados en otros medios líquidos, tales como salsas, es cuando el consumidor debería estar convenientemente informado mediante la declaración en la etiqueta.

19. El Comité acordó adelantar la norma para espárragos en conserva al Trámite 8 del procedimiento

Norma para Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas examinada en el Trámite 2

20. El Comité consideró la norma arriba mencionada que figuraba en el documento PFV 70/2-26. El Comité acordó no introducir ninguna modificación en la sección de ámbito de aplicación de la norma. Se acordaron las siguientes enmiendas en las secciones de la norma que se indican a continuación:

1.1.1 Compotas (Conservas)

- 1) El Comité convino en modificar esta subsección, con el fin de aclarar que compota es el producto preparado a partir de un ingrediente de hortaliza o fruta adecuado.
- 4) Suprimir esta disposición.

1.1.2 Jalea

- 1) Incluir las palabras "o extracto acuoso de fruta" después de las palabras "zumo de fruta adecuado".
- 3) Poner la palabra "concentrado" en vez de "elaborado".
- 4) Suprimir esta disposición.

1.3 Ingrediente de fruta preparado (Compotas, conservas)

Se modificará la última frase de modo que diga: "El ingrediente de fruta puede prepararse a partir de fruta fresca, elaborada o conservada."

1.4 Zumo de fruta preparado (Jaleas)

El título debe decir "Zumo de fruta preparado o extracto acuoso (Jaleas)." El texto se modificará de modo que diga:

"significa el zumo o extracto acuoso obtenido a partir de fruta fresca, elaborada o conservada que está limpia, prácticamente sana e íntegra..."

1.8 Formulación

Suprimir esta sección.

1.9 Envasado

Corregir de modo que diga:

"El producto deberá envasarse en recipientes limpios de modo que se reduzcan al mínimo las posibilidades de contaminación posterior y de alteración microbiológica". Esta sección debe incluirse en la Definición de Producto como en las otras normas para frutas y hortalizas elaboradas.

2.1.2 Otros ingredientes

- 1) La pectina debe figurar en la Sección de Aditivos Alimentarios de las normas.
- 2) Suprimir las palabras "agentes acidificantes como tales".
- 3) Hierbas y especias

La Delegación de Canadá y la de EE.UU. opinaron que estas sustancias deberían figurar en la norma. Las Delegaciones de Francia y Polonia reservaron sus posiciones sobre esta cuestión, por considerar que las hierbas y especias no debían autorizarse en las compotas.

- 4) Incluir las esencias naturales de frutas en la Sección de Aditivos de la norma.
- 6) Aroma natural de menta. }
- 7) Aroma natural de canela. }

Estas sustancias deberían incluirse en la Sección de Aditivos Alimentarios de la norma.

- 8) Mantequilla, margarina y otros aceites vegetales o animales comestibles (como agentes antiespumantes). Las Delegaciones de Francia y Polonia consideraron que estas sustancias no deberían autorizarse en la norma.

2.2.1 Contenido de fruta

Debería modificarse la primera frase de esta disposición de modo que dijera:

"El producto deberá contener no menos de 40 partes en peso de ingrediente de fruta preparado por 100 partes en peso de producto terminado." El Comité convino en que debería señalarse específicamente a la atención de los Gobiernos la dificultad de determinar, por medio de los procedimientos analíticos existentes, la cantidad de ingrediente de fruta en el producto final.

2.2.2 Mezclas de frutas

- 1) Debería enmendarse de modo que dijera:

"Cuando una compota o jalea contiene una mezcla de dos frutas, la fruta indicada en primer lugar deberá contribuir con no menos de 50 por ciento, y no más de 75 por ciento del contenido total de fruta, excepto cuando una de las dos frutas es melón, piña, fruto de la pasionaria, limón o jengibre." (Sin embargo, se manifestaron diferencias

de opinión en el Comité sobre las cifras anteriores). "Cuando uno de los constituyentes es melón, puede estar presente en una cantidad de hasta 95 por ciento y, cuando hay presentes pifia, fruto de la pasionaria, limón y jengibre, deben estar en una dosis de no menos de cinco por ciento, permitiéndose el ingrediente principal a una dosis mayor de 75 por ciento."

2.3 Sólidos solubles (Producto terminado)

Se acordó que debían solicitarse las observaciones de los Gobiernos respecto a la cifra de 65 por ciento. La Delegación de Noruega y la de Suecia reservaron sus posiciones sobre esta disposición, por considerar innecesario que hubiera una tal disposición en la norma.

2.4.4 Clasificación de "Defectuosos"

2.4.5 Aceptación

Modificar como en las otras normas.

3. Aditivos Alimentarios

3.2 Agentes amortiguadores

Cambiar de modo que diga "Agentes reguladores del pH."

3.3 Agentes antiespumantes

Modificar la primera línea de modo que diga "Mono- y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles." Debería pedirse a los Gobiernos que indicasen qué siliconas se intentaban emplear y que propusieran dosis máximas de empleo para las siliconas y para el dimetilpolisiloxano. La Delegación de Francia reservó su posición sobre el uso de agentes antiespumantes. La Delegación de Polonia indicó que reservaría su posición sobre agentes antiespumantes si se autorizaban mantequilla, margarina, etc. en la norma.

3.4 Agentes espesantes

Las Delegaciones de Australia, Francia y Japón se opusieron al empleo de agentes espesantes, basándose en que la pectina bastaría para lograr el efecto apetecido.

3.5 Materias colorantes

Las Delegaciones de Noruega y Polonia reservaron sus posiciones sobre el uso de colores. El límite de 200 mg/kg se aplica a todos los colores enumerados, solos o en combinación.

3.6 Sustancias conservadoras

Además de las sustancias conservadoras dióxido de azufre y benzoato sódico, se convino en incluir el empleo de ácido sórbico, sorbato potásico y ésteres del ácido p-hidroxibenzoico a una dosis de 1000 mg/kg. Las Delegaciones de Francia y Polonia reservaron su posición sobre el uso de benzoato. Otras Delegaciones indicaron que las disposiciones de sus respectivos países contenían disposiciones diferentes de las indicadas arriba.

3.7 Agentes endurecedores

Se convino también en incluir el uso de cloruro cálcico a una dosis de 1000 mg/kg.

4.2 Control del peso

Suprimir esta sección.

5. Higiene

Se convino en que esta sección debería quedar redactada provisionalmente lo mismo que en las normas para frutas en conserva, y se solicitó de los gobiernos que examinasen esta disposición cuidadosamente y enviaran sus observaciones sobre su aplicación práctica.

6. Etiquetado

Esta sección debería ponerse en consonancia con el formato revisado aprobado para las otras normas.

21. La Delegación de Francia llamó la atención sobre el hecho de que la norma autorizaba la fabricación de jaleas a partir de ingredientes de fruto entero así como del zumo. La Delegación de Francia indicó que la fabricación de jaleas directamente a partir del fruto entero no estaba autorizada en Francia ni en algunos otros países europeos. La Delegación del Reino Unido indicó que no era costumbre fabricar jaleas a partir de zumo en el Reino Unido, porque se consideraba que podía obtenerse una jalea de alta calidad a partir del fruto.
22. El Comité acordó enviar la norma con las modificaciones anteriores a los Gobiernos para sus observaciones en el Trámite 3.

Norma para Mermelada de Agrios examinada en el Trámite 2

23. El Comité consideró la norma arriba mencionada que figuraba en el documento Codex PFV 70/2-33. El Comité convino en que las modificaciones aplicables en el texto aprobadas en la norma para Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas, deberían incluirse también en esta norma.

2.1.2 Otros ingredientes

Se pidió a la Delegación del Reino Unido que proporcionase a la Secretaría del Codex especificaciones de identidad y pureza para el colorante Caramelo.

2.3 Sólidos solubles (Producto terminado)

Las Delegaciones de Noruega y Suecia reservaron su posición sobre esta disposición, lo mismo que habían hecho en la norma para Compotas.

3. Aditivos Alimentarios

- 3.3 Colores. Las Delegaciones de Noruega y Polonia reservaron sus posiciones.

- 3.5 Se convino en incluir el empleo de ácido sórbico, benzoato sódico y ácido benzoico a una dosis de 1000 mg/kg. Se acordó suprimir difenilo y orto-fenilfenol de la norma, por considerarse que estas sustancias caían dentro de la competencia del Comité de Plaguicidas.

4. Control del peso

Se convino en suprimir esta disposición.

24. El Comité acordó enviar la norma con las modificaciones anteriores a los Gobiernos para obtener sus observaciones en el Trámite 3.

Norma para Aceitunas de mesa examinada en el Trámite 4

25. El Comité tuvo ante sí para estudio la Norma para Aceitunas de Mesa que figura en el Documento PFV 69/3-15, de mayo de 1969. El Comité tuvo también ocasión de examinar las observaciones enviadas por los Gobiernos y por el Consejo Oleícola Internacional. El Comité señaló que existía un considerable número de disposiciones en la norma fijando métodos de elaboración, que el Comité consideraba que no eran apropiados para las Normas del Codex, excepto en la medida necesaria para conseguir los objetivos de la norma. El Comité creía que la norma debía ceñirse al establecimiento de requisitos que el producto debía satisfacer al llegar al consumidor. Sin embargo, a este respecto, el Comité reconoció que las aceitunas se vendían sacándolas de envases a granel, en muchos países. Además, se reconoció que, en muchos países, las importaciones se hacían principalmente en recipientes a granel, por ejemplo, en barriles. El Comité opinó que la norma debería ocuparse de recipientes a granel en la medida necesaria para proteger al consumidor. El Comité creía que sería preciso poner la norma más en armonía con el formato del Codex y solicitó de la Delegación de los EE.UU. que revisara la norma en colaboración con el Consejo Oleícola Internacional, teniendo en cuenta las observaciones generales arriba mencionadas del Comité, así como las enmiendas que se habían aprobado en las secciones de la norma que el Comité había podido estudiar. El Comité consideró que sus futuras deliberaciones sobre la Norma para las Aceitunas de Mesa se facilitarían notablemente con la asistencia a la reunión de expertos en aceitunas de mesa del COI y de países productores de aceitunas. Las modificaciones aprobadas por el Comité figuran en el Apéndice IX de este Informe.
26. En vista de la decisión del Comité de revisar el proyecto de norma, el Comité decidió que lo más conveniente sería devolver la norma al Trámite 2 para su estudio por parte del Comité en su próximo período de sesiones.

Otras cuestiones

Examen en el Trámite 4 de la Modificación Austríaca propuesta a la Norma en el Trámite 9 para Melocotones en Conserva

27. El Comité consideró, a la vista de las observaciones de los Gobiernos las modificaciones propuestas por Austria al Trámite 9 de la Norma para Melocotones en Conserva según figura en el documento ALINORM 70/42. El Comité consideraba innecesario mencionar específicamente la variedad Mamie Ross en la sección de definición del producto de la norma tal como había sido propuesto por Austria, por estimar que esta variedad estaba incluida en la descripción botánica Prunus persica L. El Comité convino en que la norma debería enmendarse añadiendo un tipo más de color Verde en la sección 1.3 de la norma sobre "Tipos de Color". La nueva sección (d) quedaría en esta forma:

"(d) Verde: Tipos varietales en los que el color predominante está comprendido entre verde pálido y verde cuando está totalmente maduro."

El Comité acordó igualmente modificar la sección de etiquetado de la norma, referente al nombre del alimento, cambiando la subsección 6.1.2 (a) de modo que diga:

"(a) El tipo de color "Amarillo", "Blanco", "Rojo", o "Verde", según los casos."

El Comité tomó nota del procedimiento para la modificación de las normas del Codex recomendadas, y señaló que las enmiendas propuestas a la norma para melocotones en conserva se presentaría al próximo período de sesiones de la Comisión para su estudio en el Trámite 5. El Comité recomendó a la Comisión que se omitieran los Trámites 6, 7 y 8 del procedimiento.

Examen de la Enmienda a la Norma para pifia en conserva en el Trámite 9

28. El Comité señaló que la Comisión había tenido ocasión de examinar en su último período de sesiones una observación en el Trámite 8 de la Delegación de los EE.UU. proponiendo que se modificase la definición de "Recortes excesivos" en la norma para Pifia en Conserva, con el fin de introducir algunos criterios de medida objetivos. El Comité señaló también que la Comisión había decidido no aprobar la enmienda propuesta por EE.UU. pero había considerado que este Comité debería estudiar las razones aducidas para esta enmienda. El Comité convino en recomendar al próximo período de sesiones de la Comisión que se modificase la definición de "Recortes excesivos" de modo que dijera:

"Recortes excesivos: (Considerado como defecto únicamente en las formas de presentación Enteras, Lonjas incluyendo Lonjas en espiral, Mitades de Lonjas, Cuartos de lonjas, y Lanzas o dedos.) Una unidad recortada hasta el extremo de que se destruye su forma normal y su conformación, y se perjudica su aspecto. Se considerará el recorte "excesivo", si la porción de recorte excede en cinco por ciento del volumen físico aparente de la unidad de forma perfecta y si dicho recorte destruye la forma circular normal del borde exterior o interior de la unidad."

El Comité señaló que, si la Comisión acordaba que era necesario enmendar la norma de este modo, la Comisión quedaría facultada para decidir que la enmienda se enviase a los Gobiernos para obtener sus observaciones en el Trámite 3. Al presentar esta enmienda propuesta de la norma a la Comisión, el Comité deseaba señalar el hecho de que la cifra de cinco por ciento no era definitiva en este momento, y que sería preciso solicitar de los Gobiernos que enviaran sus observaciones particularmente sobre esta cifra en el Trámite 3.

Norma para Frijoles Verdes en Conserva y Frijolillos en Conserva en el Trámite 9

29. La Delegación de los Países Bajos se refirió a la disposición sobre peso escurrido que figura en la Norma para Frijoles Verdes en Conserva y Frijolillos en Conserva, e indicó que, en los Países Bajos, se exigía una cifra más alta para el peso escurrido mínimo que la establecida en la norma. La Delegación de los Países Bajos solicitó las opiniones del Comité sobre si una diferencia de esta clase podría considerarse como una desviación secundaria en relación con la aceptación de la norma. El Comité acordó que la cuestión dependería hasta cierto punto del grado en que los requisitos de los Países Bajos se diferenciaran en este aspecto de los establecidos en la norma. Sería igualmente necesario considerar las consecuencias económicas - y posiblemente otras - de la posición de los Países Bajos en cuanto al movimiento del producto en el comercio internacional. El Comité señaló que, a su debido tiempo, la Comisión tendría que examinar varios problemas de este tipo y que correspondería a la Comisión decidir sobre el mejor modo de tratar de estas cuestiones. La Comisión podría decidir que el Comité Ejecutivo considerase estas cuestiones o bien podría establecer algún otro organismo auxiliar para estudiarlas. También quedaría a cargo de la Comisión el considerar las ventajas de que el Comité que había creado las normas estudiase cuestiones de esta índole. Teniendo en cuenta el hecho de que hacía sólo poco tiempo que las normas habían sido enviadas a los gobiernos para su aceptación, el Comité acordó que sería prematuro presentar cualquier observación adicional en esta etapa. La Delegación de los Países Bajos indicó que contaba con otras varias enmiendas que desearía proponer en la norma, y una copia de estas enmiendas propuestas se distribuyó entre las delegaciones durante el curso del período de sesiones. Se acordó que la enmienda propuesta por los Países Bajos a la Norma para Frijoles Verdes en Conserva y Frijolillos en Conserva se estudiase por el Comité en su próximo período de sesiones.

Nueva enmienda propuesta a la Norma para Melocotones en Conserva en el Trámite 9

30. El Comité convino en que existía la necesidad tecnológica de incluir el uso de ácido ascórbico como antioxidante en la Norma para Melocotones en Conserva, estando limitada la dosis por las prácticas de fabricación correctas. El Comité acordó recomendar a la Comisión en su próximo período de sesiones que se enmendara en consonancia la norma.

Enmienda propuesta a la Norma para Tomates en Conserva en el Trámite 9

31. El Comité señaló que la Norma para Tomates en Conserva en el Trámite 9 contenía una disposición incluyendo el uso de cloruro cálcico y otras sales cálcicas a una dosis de empleo de 0,035% de calcio, derivado de las sales cálcicas añadidas, en el producto final. Esta cifra representaba la cantidad de calcio añadida y no incluía la cantidad de calcio presente en estado natural en el producto. El Comité acordó, a propuesta de la Delegación de los EE.UU., que existía una necesidad tecnológica para aumentar la dosis de sales cálcicas añadidas en el caso de las formas de presentación "Cubitos", "En lonjas", y "Cuñas". La Delegación de los EE.UU. propuso, y el Comité acordó, que, en lo que se refiere a sales cálcicas, un límite máximo para el contenido total de ion calcio en la norma para tomate en conserva debería ser 0,080 por ciento para estas formas de presentación y 0,045 por ciento en las otras formas de presentación. Teniendo en cuenta las observaciones del Comité de Aditivos Alimentarios, el Comité acordó que sería conveniente especificar las sales cálcicas que deberían autorizarse. La Delegación de los Estados Unidos indicó que, en los EE.UU., se autorizaba el empleo en este producto de las siguientes sales cálcicas: cloruro cálcico, sulfato cálcico, citrato cálcico, fosfato monocálcico, o cualquier combinación de dos o más de éstas. El Comité acordó recomendar a la Comisión en su próximo período de sesiones que se enmendase la norma del modo indicado arriba, enumerando las sales cálcicas mencionadas. El Comité señaló que, si la Comisión acordaba que debía introducirse esta enmienda en la norma, podría obtenerse información sobre las sales cálcicas, aparte de las enumeradas, de los Gobiernos en el Trámite 3.

Contaminantes

32. Como se ha indicado anteriormente en el informe, la Delegación del R.U. se encargó de reunir datos sobre las dosis de estaño, arsénico, cobre, plomo y cinc en fresas en conserva, ciruelas en conserva y frambuesas en conserva. La Delegación de los EE.UU. se encargó de recoger datos análogos para guisantes en conserva, ensalada de frutas en conserva, setas en conserva y espárragos en conserva. El Comité recalcó la necesidad de que los países participantes pusieran los datos sobre las dosis reales encontradas en la práctica en sus países a disposición de las delegaciones del R.U. y de los EE.UU. Se acordó igualmente que estas dos delegaciones podrían estudiar si las cifras podrían abarcar límites más amplios para los productos en conserva que los mencionados arriba.

Proyecto de Norma para Concentrado de Tomate Elaborado

33. La Delegación de los EE.UU. señaló a la atención del Comité las observaciones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras respecto a los métodos para la determinación de sólidos solubles naturales de tomate en este producto. El Comité quiso señalar a la atención del Comité de Métodos de Análisis que los sólidos naturales del tomate no significaban más que los sólidos solubles naturales de tomate. Se informó al Comité que existía un método oficial de la AOAC (primera acción) "DETERMINACION DE SOLIDOS SOLUBLES EN PRODUCTOS DE TOMATE EXPRESADOS COMO PORCENTAJE DE SACAROSA POR EL INDICE DE REFRACCION." Este método se publicó en el Journal of the AOAC, volumen 52, n° 5, septiembre 1969, páginas 1050-1054 (11^a Edición 1970, secciones 32.008-32010).

Proyecto de Norma para Mandarinas en Conserva

34. Se informó al Comité que la Delegación de Japón había proporcionado ya el documento que se había solicitado para el último período de sesiones del Comité referente a la cuestión de la necesidad de empleo de metilcelulosa en Mandarinas en Conserva. El Comité acordó que los Gobiernos deberían estudiar este trabajo, puesto que esta norma se estudiaría por el Comité en su próximo período de sesiones en el Trámite 6.

Trabajos futuros

35. El Comité señaló que tendría ocasión de disponer para estudio en su próximo período de sesiones de normas para los siguientes productos:
- (a) Uvas pasas, Concentrados de tomate, Peras, Mandarinas, y Guisantes Verdes, normas todas estas cinco que se estudiarían en el Trámite 6.

- (b) Compotas y Jaleas, y Mermeladas, normas ambas que se estudiarían en el Trámite 4.
- (c) Norma para Aceitunas de Mesa que se estudiaría en el Trámite 2.
- (d) El Comité convino en que, si se trataba de incluir otras normas en el Trámite 2 para estudio en el próximo período de sesiones del Comité, habría que dar prioridad a Encurtidos de Pepino, Ensalada de Frutas Tropicales, Ensalada de Frutas (aparte de Ensalada de Frutas Tropicales) y Zanahorias.

Status de las Normas que se estaban elaborando por el Comité

36. (a) Normas examinadas en el Séptimo período de sesiones de la Comisión

(i) Norma examinada en el Trámite 8 y adelantada al Trámite 9
Pifia en Conserva

(ii) Normas examinadas en el Trámite 5 y adelantadas al Trámite 6
Mandarinas en Conserva
Peras en Conserva
Uvas pasas
Concentrado de tomate elaborado

(b) Normas examinadas en el Séptimo período de sesiones del Comité

(i) Normas examinadas en el Trámite 7 y adelantadas al Trámite 8
Espárragos en Conserva
Ensalada de Frutas en Conserva
Setas en Conserva
Ciruelas en Conserva
Frambuesas en Conserva
Fresas en Conserva

(ii) Norma examinada en el Trámite 7 y devuelta al Trámite 6
Guisantes Verdes en Conserva

(iii) Normas examinadas en el Trámite 2 y adelantadas al Trámite 3
Norma General para Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas
Norma General para Mermelada de Agrios

(iv) Norma examinada en el Trámite 4 y devuelta al Trámite 2
Aceitunas de mesa

(c) Normas cuyo examen se ha aplazado o que se mantienen en suspenso (con exclusión de las que figuran en Trabajos futuros)

Estas normas se examinarán tan pronto como lo permitan las ocupaciones del Comité:

Textos no sometidos al Séptimo período de sesiones del Comité

Frijoles en conserva en salsa de tomate	Trámite 2
Guisantes en conserva, maduros, elaborados	Trámite 2
Ensalada de dos frutas en conserva	Trámite 2
Higos desecados	Trámite 2
Albaricoques desecados	Trámite 2
Dátiles	Trámite 2
Pistachos	Trámite 2

(d) Normas futuras posibles

Nueces) Véase párrafo 35 del Informe del Quinto período de
Almendras) sesiones del Comité (ALINORM 69/20)

(e) Nuevas normas propuestas en el Séptimo período de sesiones del
Comité para examen

Ninguna

Fecha y lugar del próximo período de sesiones

37. El Comité indicó que el próximo período de sesiones de la Comisión se celebraría en mayo o junio de 1971 y que, por consiguiente, si se seguía el procedimiento normal, el Comité se reuniría antes del próximo período de sesiones de la Comisión. El Comité indicó que la reunión tendría lugar probablemente en Washington, D.C. y que la fecha la fijarían las autoridades de los EE.UU. de acuerdo con la Secretaría del Codex.

Lista de Apéndices a este Informe

38. Apéndice I Lista de participantes
Apéndice II Fresas en conserva PFV 70/8-7
Apéndice III Ciruelas en conserva PFV 70/8-8
Apéndice IV Frambuesas en conserva PFV 70/8-9
Apéndice V Guisantes verdes en conserva PFV 70/6-14
Apéndice VI Ensalada de frutas en conserva PFV 70/8-10
Apéndice VII Setas en conserva PFV 70/8-18
Apéndice VIII Espárragos en conserva PFV 70/8-11
Apéndice IX Aceitunas de mesa, Enmiendas PFV 69/3-15
Apéndice X Norma General para Compotas
(Conservas de frutas) y Jaleas PFV 70/3-26
Apéndice XI Norma General para Mermelada
de Agrios PFV 70/3-33

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

SEPTIMO PERIODO DE SESIONES

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Washington, D.C., 1-5 junio 1970

LISTA DE PARTICIPANTES

Presidente en funciones

Dr. Floyd F. Hedlund
Director
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Relatores

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

ORGANIZACION PARA LA AGRICULTURA Y LA
ALIMENTACION

Representantes

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

Dr. H. Barrera-Benítez
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization
of the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
Rome, Italy

PAISES

AUSTRALIA

Jefe de la Delegación

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

Delegado

Mr. W. J. Bettenay
Chief Fruit Officer, Exports
Department of Primary Industry
11 William Street
Melbourne, Victoria

CANADA

Delegados

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

Mr. C. J. Ross
Manager, Scientific Research
Canadian Cannery Limited,
Research Centre
1101 Walker's Line - Box 5032
Burlington, Ontario

CONGO, REPUBLICA DEMOCRATICA DE

Delegado

Mr. Mushobekwa
First Secretary and Economic Attaché
Embassy of the Democratic Republic
of the Congo
1800 New Hampshire Avenue, NW.
Washington, D.C. 20009

CHINA, REPUBLICA DE

Jefe de la Delegación

Mr. J. T. Tseng
Managing Director
Food Industry Research and
Development Institute
P.O. Box 246
Hsinchu, Taiwan

Delegados

Mr. Z. K. Chang
Senior Food Technologist
Bureau of Commodity Inspection
and Quarantine
39 Chung Jin Street
Taichung, Taiwan

CHINA, REPUBLICA DE (Cont.)

Mr. Lee Shiu
Senior Food Technologist
Joint Commission on Rural
Reconstruction
37 Nan-Hai Road
Taipei, Taiwan

DINAMARCA

Delegado

Mr. O. Høgybye
Technical Director
Danish Cannery Association
c/o A/S Beauvais
4520 Svinninge

ESPAÑA

Delegados

Mr. Gómez Manzanares
Agricultural Attaché
Embassy of Spain
2558 Massachusetts Avenue, NW.
Washington, D.C. 20008

Mr. Juan Arencibia
Commercial Attaché
Embassy of Spain
2558 Massachusetts Avenue, NW.
Washington, D.C. 20008

Mr. José F. Trelles
Commercial Attaché
Embassy of Spain
2558 Massachusetts Avenue, NW.
Washington, D.C. 20008

ESTADOS UNIDOS

Jefe de la Delegación

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

Delegados

Mr. Lowrie M. Beacham
Acting Director
Division of Food Chemistry and
Technology
Food and Drug Administration
Department of Health, Education,
and Welfare
Washington, D.C. 20204

ESTADOS UNIDOS (Cont.)

*Mr. Victor Blonquist
Food Technology Branch
Division of Food Chemistry
and Technology
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
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Arthur W. Hansen
Manager, Food Regulations and
Standards
Del Monte Corporation
215 Fremont Street
San Francisco, California 94119

Dr. Ira I. Somers
Director, Research Laboratories
National Canners Association
1133 - 20th Street, NW.
Washington, D.C. 20036

Mr. C. B. Way
Director, Quality Assurance
Green Giant Company
Le Sueur, Minnesota 36058

FRANCIA

Delegado

Mr. Georges Jumel
Secrétaire Général
Confédération Nationale des
Industries de la Conserve
3 Rue de Logelbach
Paris

HUNGRIA

Delegado

Dr. Balint Szaloczy
Second Secretary (Agriculture)
Embassy of Hungary
2437 - 15th Street, NW.
Washington, D.C. 20009

INDIA

Delegado

Mr. Daya Nand
Ministry of Food and Agriculture
Department of Food
Krishi Bhavan
New Delhi

ISRAEL

Delegado

Mr. H. Brisker
Agricultural Attaché
Embassy of Israel
1621 - 22nd Street, NW.
Washington, D.C. 20008

JAPON

Jefe de la Delegación

Mr. Hiroya Sano
First Secretary
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, NW.
Washington, D.C. 20008

Delegados

Mr. Yoshihiro Mitsui
Ministry of Agriculture and Forestry
Vegetables and Flowers Division
Raw Silk and Horticulture Bureau
2-1. 1-Chome
Kasumigaseki,
Chiyoda-Ku
Tokyo

Mr. Masao Yamauchi
Japan Canned Fruits and Vegetables
Packers Association
No. 4. 4-Chome,
Hongokucho,
Chuo-Ku
Tokyo

NORUEGA

Delegado

Mr. Odvar Mosnesset
First Secretary
Embassy of Norway
3401 Massachusetts Avenue, NW.
Washington, D.C. 20007

* Representante también de la ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS

PAISES BAJOS

Delegado

Dr. L. J. Schuddeboom
Officer of Public Health
Ministry of Social Affairs and
Public Health
Dokter Reijersstraat 10,
Leidschendam

POLONIA

Delegado

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

REINO UNIDO

Jefe de la Delegación

Mr. H. M. Goodall
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Food Standards Division
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

Delegados

Mr. R. B. Beedham
Fruit and Vegetable Canners'
Association
4 Lygon Place
London, S.W.1

Mr. J. D. Croker
Fruit and Vegetable Canners'
Association
4 Lygon Place
London, S.W.1

Mr. H. R. Hinton
Director of Research
Fruit and Vegetable Preservation
Research Association
Chipping Campden
Gloucestershire

Dr. Z. Hybs
Food Manufacturers' Federation, Inc.
4 Lygon Place
London, S.W.1

REPUBLICA DOMINICANA

Delegado

Mr. Dario Suro
Counselor
Embassy of the Dominican Republic
1715 - 22nd Street, NW.
Washington, D.C. 20008

SUECIA

Delegado

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

TURQUIA

Delegado

Mr. Guzay Guldere
Assistant Commercial Attaché
Embassy of Turkey
2523 Massachusetts Avenue, NW.
Washington, D.C. 20008

OBSERVADORES

AFRICA DEL SUR

Mr. Louis G. R. Hyman
Agricultural Counselor
Embassy of South Africa
3051 Massachusetts Avenue, NW.
Washington, D.C. 20008

Mr. P. J. Marais
Consul (Agricultural Produce Inspectorate)
Division of Commodity Services
Department of Agricultural
Economics and Marketing,
South Africa
South Africa House
Trafalgar Square
London, W.C. 2, England

CHILE

Mr. G. Rafael Torres
Embassy of Chile
1736 Massachusetts Avenue, NW.
Washington, D.C. 20008

OBSERVADORES (Cont.)

ESTADOS UNIDOS

Mr. Robert C. Gross
Manager
Olive Administrative Committee
516 North Fulton Street
Fresno, California 93728

Mr. Robert Kellen
Executive Vice President
National Preservers Association
25 East Chestnut Street
Chicago, Illinois 60611

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

Mr. Jan J. Mertens
Vice President, FRUCOM
Ste Amelbergalei 30
B-2120 Schoten, Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES

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

Mr. P. M. Karl
International Federation of Glucose
Industries
246 Meadowbrook Road
Wyckoff, New Jersey 07481

ALINORM 71/20
APENDICE II
Junio 1970

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

FRESAS EN CONSERVA - TRAMITE 8

Norma No. PFV 70/8-7

para ser presentada en el Octavo período de sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para adopción como

Norma Recomendada

PROYECTO DE NORMA
PARA FRESAS EN CONSERVA
Adelantada al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por Fresas en Conserva el producto (a) preparado a partir de fresas de variedades (cultivares) que responden a las características del Género Fragaria que están enteras, limpias, básicamente sanas, suficientemente maduras y de las que se ha eliminado la materia extraña incluidos cáliz y pedúnculo; (b) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido adecuado y (c) tratado por el calor convenientemente antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente para evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

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

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

Las fresas en conserva pueden envasarse en:

- (a) Agua - en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de fresa es el único medio de cobertura líquido ; o
- (b) Jarabe - en cuyo caso el agua y/o el zumo de fresa están mezclados con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jaraba de glucosa seco, jarabe de glucosa; y clasificado con arreglo a la concentración como sigue:

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

- 2.1.1 La concentración del jarabe 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, si la hubiere.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El color del producto será el normal, teniendo en cuenta cualesquiera colores artificiales que se agreguen.

2.2.2 Sabor

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

2.2.3 Textura

Las fresas deberán tener una textura razonablemente uniforme y no deberán ser demasiado pulposas ni excesivamente duras.

2.2.4 Defectos y Tolerancias

Las fresas en conserva deberán estar razonablemente exentas de los defectos corrientes dentro de los límites que se indiquen a continuación:

	<u>Límites máximos</u>
(a) <u>Bayas con partes de cálices o con cálices completos</u>	15%, en número
(aa) <u>Bayas con cálices completos, limitadas dentro de la tolerancia anterior a.....</u>	5%, en número
(b) <u>Bayas con macas</u> (bayas con manchas, causadas por mohos o picaduras de aves, de más de 5 mm de diámetro, y bayas deformadas)	15%, en número
(c) <u>Bayas rotas</u>	20%, en número
(cuando la mayor parte están rotas o totalmente desintegradas)	
<u>Total</u> de todos los defectos anteriores (a) y/o (aa), (b) y (c).....	30%, en número
(d) <u>Materias vegetales extrañas</u> (basadas en promedios)	
(1) Tallos (pedúnculos) o partes de los mismos, cada uno mayor de 3 mm.....	1 pieza por 100 gramos de fresas escurridas
(2) Hojas, cálices sueltos, o partes de cualquiera de éstos, u otra materia vegetal extraña similar inocua.....	1 cm ² por 100 gramos de fresas escurridas

2.2.5 Impurezas minerales

No más de 300 mg/kg del contenido total.

2.2.6 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4 (excepto materias vegetales extrañas que se basan en promedios) se considerará "defectuoso".

2.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.6 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.2.6, 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 para Frutas y Hortalizas Elaboradas; y
- (b) Se cumplen los requisitos que se basen en la muestra promedia.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Acidificantes

Acido cítrico }
Acido málico }
Acido L-tartárico }
Acido láctico }

Limitada por las prácticas
de fabricación correctas
(sancionada)

Colorantes

Ponceau 4 R }
Eritrosina }

Solos o en combinación -
300 mg/kg
(sancionada temporalmente)

Endurecedores

Cloruro cálcico }
Lactato cálcico }
Gluconato cálcico }

La cantidad total de calcio
en el producto final no deberá
exceder de 350 mg/kg, como ion
Ca (Pendiente de sanción)

4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 No deberá haber microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento.
- 4.4 El producto no contendrá ninguna sustancia tóxica procedente 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 del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

5.1.2 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".

5.1.3 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" 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 para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

5.1.4 Peso escurrido mínimo

- 5.1.4.1 El peso del producto escurrido no será menor del 35% del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

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

6. ETIQUETADO

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

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 La designación deberá ser "fresas".

6.1.2 El medio de cobertura deberá declararse como parte del nombre o cerca del mismo: "Agua", "Jarabe muy diluido", "Jarabe diluido", "Jarabe concentrado", o "Jarabe muy concentrado", según corresponda.

6.2 Lista de ingredientes

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

6.3 Contenido neto

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

6.4 Nombre y dirección

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

6.5 País de origen

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

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude, a continuación son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos indicados en 7.1, 7.2 y 7.3 han sido sancionados, y los indicados en 7.4, 7.5 y 7.6 deberán ser sancionados, por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

7.2 Determinación de peso escurrido *

* Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido - Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

7.2.1 Definición *

7.2.2 Materiales *

7.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares *

- (a)
- (b)
- (c)

7.2.3 Procedimiento *

7.2.4 Cálculo y expresión de los resultados *

(Corregir referencia AOAC a "30.001")
(Suprimir referencia ALINORM)

7.3 Determinación de la concentración del jarabe **

7.3.1 Procedimiento **

7.3.2 Cálculo y expresión de los resultados **

7.3.3 Referencias bibliográficas **

7.4 Método para la Determinación de impurezas minerales

7.4.1 Procedimiento

De acuerdo con la International Standards Organization, método 423 E de la ISO, Recomendación 1022.

7.5 Determinación de calcio

Basada en el método AOAC, para Frutas en Conserva (1965, 20.028).

7.6 Método para la Determinación de la capacidad de agua de los recipientes

7.6.1 Recipientes metálicos

7.6.1.1 Procedimiento

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

7.6.2 Recipientes de vidrio

* Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido - Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

** Texto según se indica para "Determinación de la concentración del jarabe (Método refractométrico)" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

7.6.2.1 Procedimiento

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

ALINORM 71/20
APENDICE III
Junio 1970

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

CIRUELAS EN CONSERVA - TRAMITE 8

Norma No. PFV.70/8-8

para ser presentada en el Octavo período de sesiones de la

Comisión del Codex Alimentarius

para adopción como

Norma Recomendada

PROYECTO DE NORMA
PARA CIRUELAS EN CONSERVA
Adelantada al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por ciruelas en conserva el producto (a) preparado a partir de ciruelas limpias, básicamente sanas, enteras o en mitades de variedades (cultivares) que responden a las características de Prunus domestica L., variedades reina-claudia (cultivares) que responden a las características de Prunus italica L., variedades ciruelo silvestre o endrino grande (cultivares) que responden a las características de Prunus insititia L., o variedades de ciruela mirobálano (cultivares) que responden a las características de Prunus cerasifera Ehrh., pudiendo estar peladas y de las que se ha eliminado la materia extraña, incluidos pedúnculos; (b) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido apropiado pudiendo envasarse con ingredientes aromatizantes; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Las ciruelas de distinto tipo varietal llevarán la denominación:

- (a) Ciruelas amarillas
- (b) Ciruelas rojas
- (c) Ciruelas púrpuras
- (d) Ciruelas reina-claudia
- (e) Ciruelas silvestre o endrina grande
- (f) Ciruelas mirobálano
- (g) Mirabelles

El color a que se alude en (a), (b), y (c) se refiere al color de la piel.

1.3 Formas de presentación

- (a) Enteras (deshuesadas): ciruelas deshuesadas prácticamente enteras
- (b) Enteras (sin deshuesar): ciruelas enteras sin deshuesar
- (c) Mitades: deshuesadas y cortadas en dos partes aproximadamente iguales.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

Las ciruelas en conserva pueden envasarse en:

- (a) Agua: en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de ciruela es el único medio de cobertura líquido;
- (b) Jarabe: en cuyo caso el agua y/o el zumo de ciruela están mezclados con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa, que se clasifica con arreglo a la concentración, como sigue:

<u>Jarabe muy diluido</u>	no menos de 11° Brix
<u>Jarabe diluido</u>	no menos de 15° Brix
<u>Jarabe concentrado</u>	no menos de 19° Brix
<u>Jarabe muy concentrado</u>	no menos de 25° Brix

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

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El color del producto será el normal, teniendo en cuenta cualesquiera colores artificiales que se agreguen.

2.2.2 Sabor

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

Las ciruelas en conserva con aromatizantes especiales deberán tener el sabor característico comunicado por las ciruelas y las otras sustancias empleadas.

2.2.3 Textura

Las ciruelas deberán tener una textura razonablemente uniforme y no deberán ser demasiado pulposas ni excesivamente duras.

2.2.4 Defectos y Tolerancias

Las ciruelas en conserva deberán estar prácticamente exentas de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

Límites máximos

(a) Macas 30% en peso de ciruelas escurridas
(ciruelas dañadas por insectos, fricción o enfermedad, o afectadas por goma del hueso, o alteradas en su color hasta el punto de que resulta afectado notablemente el aspecto o la calidad comestible)

(b) Fruta aplastada o rota 25% en peso de ciruelas escurridas
(constituidas, según sea aplicable a la forma de presentación, por:

Enteras - ciruelas deformadas o rotas hasta el punto que resulta seriamente afectada la forma normal del fruto.

Mitades - mitades de ciruelas que están dañadas o desgarradas hasta el punto que son menores del 50% de una mitad de ciruela.

Total de los defectos anteriores
(a) y (b)

35% en peso de ciruelas escurridas

(c) Materias vegetales extrañas 1 pieza por 200 gramos de ciruelas escurridas (basado en promedios)
(tallos o pedúnculos del ciruelo o cualquier otra materia vegetal extraña inocua)

(d) Huesos sueltos en la forma de presentación Entera 3 por 500 gramos de ciruelas escurridas (basado en promedios)

(e) Huesos o trozos de huesos en las formas de presentación de Enteras deshuesadas y Mitades 2 por 500 gramos de ciruelas escurridas (basado en promedios)

2.2.5 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4 (excepto materias vegetales extrañas y huesos que se basan en promedios) se considerará "defectuoso".

2.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.5 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios: el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.2.5, 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 para Frutas y Hortalizas Elaboradas; y
- (b) se cumplen los requisitos que se basan en la muestra promedia.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Colorantes

En Ciruelas "Rojas" o "Púrpura" únicamente

Ponceau 4 R

Eritrosina

}
solos o en combinación:
300 mg/kg (pendiente
de sanción)

Aromas naturales

Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, excepto aquéllos de los que se sepa que representan un peligro tóxico.

Limitada por las prácticas de fabricación correctas (sancionada temporalmente)

4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. N° CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 No deberá haber microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento.
- 4.4 El producto no contendrá ninguna sustancia tóxica procedente 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 herméticamente cuando está completamente lleno.

5.1.2 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".

5.1.3 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" 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 para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

5.1.4 Peso escurrido mínimo

5.1.4.1 El peso del producto escurrido no será menor de los siguientes porcentajes calculados con respecto al peso de agua destilada, a 20°C., que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno:

Forma de presentación entera	50%
Forma de presentación en mitades	55%

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

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

- 6.1.1 El nombre del producto deberá ser "Ciruelas", acompañado de "Reina-claudia", o "Ciruela silvestre" o "Mirabelles", o "Mirobálano", según los casos, bien entendido que el nombre de "Ciruelas" podrá omitirse cuando se vendan en países en los que la omisión no signifique confusión ni engaño para el consumidor.
- 6.1.2 El nombre del producto deberá incluir una declaración de cualquier aromatizante especial que caracterice el producto, p.ej. "Con X", según cada caso.
- 6.1.3 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá incluirse lo siguiente:
- (a) el color de la ciruela: "Amarilla", "Roja", o "Púrpura", o el nombre de la variedad, según los casos;
 - (b) el medio de cobertura: "Agua", "Jarabe muy diluido", "Jarabe diluido", "Jarabe concentrado" o "Jarabe muy concentrado", según los casos;
 - (c) la forma de presentación "Enteras (deshuesadas)", "Enteras", o "Mitades", según los casos;
 - (d) la palabra "Peladas", en el caso de ciruelas que estén peladas.

6.2 Lista de ingredientes

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

6.3 Contenido neto

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

6.4 Nombre y dirección

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

6.5 País de origen

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

7. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude, a continuación son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos indicados en 7.1, 7.2 y 7.3 han sido sancionados, y el método indicado en 7.4 deberá ser sancionado, por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de toma de muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

7.2 Determinación de peso escurrido*

7.2.1 Definición*

7.2.2 Materiales*

7.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares*

- (a)
- (b)
- (c)

7.2.3 Procedimiento*

7.2.4 Cálculo y expresión de los resultados*

(Corregir referencia AOAC a "30.001")

(Suprimir referencia ALINORM)

* Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido: Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

7.3 Determinación de la concentración del jarabe*

7.3.1 Procedimiento*

7.3.2 Cálculo y expresión de los resultados*

7.3.3 Referencias bibliográficas*

7.4 Método para la Determinación de la capacidad de agua de los recipientes

7.4.1 Recipientes metálicos

7.4.1.1 Procedimiento

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

7.4.2 Recipientes de vidrio

7.4.2.1 Procedimiento

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

* Texto según se indica para "Determinación de la concentración del jarabe (Método refractométrico) en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

ALINORM 71/20
APENDICE IV
Junio 1970

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

FRAMBUESAS EN CONSERVA-TRAMITE 8

Norma N°PFV 70/8-9

para ser presentada en el Octavo período de sesiones de la

Comisión del Codex Alimentarius

para adopción como

Norma recomendada

PROYECTO DE NORMA
PARA
FRAMBUESAS EN CONSERVA
Adelantada al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por frambuesas en conserva el producto (a) preparado a partir de variedades de frambuesas que responden a las características de Rubus idaeus L. o Rubus occidentalis L., suficientemente maduras, sanas, razonablemente enteras, libres de toda materia extraña inclusive el cáliz y el pedúnculo; (b) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido apropiado; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de frambuesas.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

Las frambuesas en conserva pueden envasarse en:

- a) Agua - en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de frambuesa es el único medio de cobertura líquido, o
- b) Jarabe - en cuyo caso el agua y/o el zumo de frambuesa están mezclados con uno o más de los siguientes azúcares: Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa, - que se clasifica con arreglo a la concentración, como sigue:

<u>Jarabe muy diluido</u>	no menos de 11° Brix
<u>Jarabe diluido</u>	no menos de 15° Brix
<u>Jarabe concentrado</u>	no menos de 19° Brix
<u>Jarabe muy concentrado</u>	no menos de 25° Brix

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

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El color del producto deberá ser el normal para el tipo varietal, teniendo en cuenta cualesquiera colores artificiales que se agreguen.

2.2.2 Sabor

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

2.2.3 Textura

Las frambuesas en conserva deberán tener una textura razonablemente uniforme y no deberán ser demasiado pulposas ni excesivamente duras.

2.2.4 Defectos y Tolerancias

Las frambuesas en conserva deberán estar razonablemente exentas de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

Limites máximos

a) Macas 12% en peso de frambuesas escurridas
(bayas alteradas por el frotamiento del viento, insectos o enfermedades, o que están deformadas hasta el punto que resulte afectado notablemente el aspecto o la calidad comestible)

b) Bayas aplastadas o rotas 25% en peso de frambuesas escurridas
(bayas en las cuales más del 50% de las pepitas están aplastadas, rotas, desprendidas, o dañadas de algún otro modo hasta el punto de que se destruye la conformación original)

Total de los defectos anteriores

a) y b) 25% en peso de frambuesas escurridas

c) Materias vegetales extrañas (basadas en promedios)

1) Tallos o pedúnculos o partes de los mismos cada uno menor de 3 mm 2 piezas por 100 gramos de frambuesas escurridas

2) Hojas, cálices, o porciones de cualquiera de éstos, o cualquier otra materia vegetal extraña inocua ... 2 cm² por 100 gramos de frambuesas escurridas

2.2.5 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4 (excepto materias vegetales extrañas que se basan en promedios) se considerará "defectuoso".

2.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.5 cuando:

- a) para los requisitos que no se basan en promedios : el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.2.5, 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 para Frutas y Hortalizas Elaboradas; y
- b) se cumplen los requisitos que se basan en la muestra promedia.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Acidificantes

Acido cítrico }
Acido málico }
Acido L-tartárico }
Acido láctico }

Limitada por las prácticas de
fabricación correctas (sancionada)

Colorantes

Ponceau 4 R }
Eritrosina }

solos o en combinación: 300 mg/kg
(pendiente de sanción)

4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. N° CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 No deberá haber microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento.
- 4.4 El producto no contendrá ninguna sustancia tóxica procedente 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 herméticamente cuando está completamente lleno.

5.1.2 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".

5.1.3 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" 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 para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

5.1.4 Peso escurrido mínimo

5.1.4.1 El peso del producto escurrido no será menor del 37% del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

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

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del producto deberá ser "Frambuesas".

6.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá incluirse lo siguiente:

- a) en el caso de frambuesas que no sean las rojas, el color de la fruta;
- b) el medio de cobertura: "Agua", "Jarabe muy diluido", "Jarabe diluido", "Jarabe concentrado", o "Jarabe muy concentrado", según los casos.

6.2 Lista de ingredientes

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

6.3 Contenido neto

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

6.4 Nombre y dirección

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

6.5 País de origen

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

7. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude, a continuación son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos indicados en 7.1, 7.2, y 7.3 han sido sancionados, y el método indicado en 7.4 deberá ser sancionado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de toma de muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

7.2 Determinación de peso escurrido *

7.2.1 Definición *

7.2.2 Materiales *

7.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares *

- a)
- b)
- c)

7.2.3 Procedimiento *

7.2.4 Cálculo y expresión de los resultados *

(Corregir referencia AOAC a "30.001")
(Suprimir referencia ALINORM)

7.3 Determinación de la concentración del jarabe **

7.3.1 Procedimiento **

7.3.2 Cálculo y expresión de los resultados **

7.3.3 Referencias bibliográficas **

7.4 Método para la Determinación de la capacidad de agua de los recipientes

7.4.1 Recipientes metálicos

7.4.1.1 Procedimiento

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

7.4.2 Recipientes de vidrio

7.4.2.1 Procedimiento

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

* Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido: Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

** Texto según se indica para "Determinación de la concentración del jarabe (Método refractométrico)" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

ALINORM 71/20
APENDICE V
Junio 1970

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Norma No. PFV 70/6-14

GUISANTES EN CONSERVA

Devuelta al Trámite 6

PROYECTO DE NORMA
PARA
GUISANTES EN CONSERVA
Devuelto al TRAMITE 6

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por guisantes en conserva el producto (a) preparado a partir de variedades de guisante (cultivares) limpio, básicamente sano, entero, sacado de la vaina cuando no está totalmente maduro (verde) que responde a las características de la especie Pisum sativum L. pero con excepción de la subespecie macrocarpum; (b) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido apropiado, azúcares, aderezos, y otros ingredientes, apropiados para el producto; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Los guisantes en conserva pueden ser de cualquier variedad adecuada (cultivar) y pueden clasificarse en:

- (a) rugosos;
- (b) redondos o lisos;
- (c) otros tipos (cruces o híbridos de los tipos (a) y (b)).

1.3 Clasificación por tamaños

Si se aplica la clasificación por tamaños, los guisantes en conserva deben cumplir los requisitos aplicables para el nombre del tamaño:

(a) Rugosos; otros tipos excepto los redondos

Pequeños	- hasta 8,75 mm (11/32 pulgadas) inclusive
Medianos	- más de 8,75 mm y hasta 9,5 mm (12/32 pulgadas) inclusive
Grandes	- más de 9,5 mm

(b) Redondos o lisos

Muy pequeños	- hasta 7,5 mm (19/64 pulgadas) inclusive
Pequeños	- hasta 8,2 mm (21/64 pulgadas) inclusive
Medianos	- más de 8,2 mm y hasta 9,5 mm (12/32 pulgadas) inclusive
Grandes	- más de 9,5 mm

1.3.1 Tolerancia en las clases de tamaños

Si la clasificación se ha hecho por tamaños, no se permiten más de 15% en número, o m/m del grupo de tamaños mayor inmediato y no más de 5% en número o m/m del grupo de tamaños siguiente en tamaño mayor.

1.4 Tipos de envasado

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

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.2 Ingredientes básicos

Guisantes y medios de cobertura líquidos adecuados para el producto, y los siguientes ingredientes facultativos:

2.1.1 Otros ingredientes permitidos

- (a) Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.
- (b) Hierbas aromáticas y especias; hortalizas y hierbas aromáticas en masa o su jugo (lechuga, cebollas, zanahorias, etc.); guarnición compuesta de una o más hortalizas (lechuga, cebollas, zanahorias; piezas de pimiento verde o rojo, o mezclas de ambos) hasta un máximo de 15% del ingrediente hortaliza escurrido total; esencia de menta.
- (c) Mantequilla u otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles. Si se añade mantequilla, la cantidad no debe ser menor de 3% del producto final.
- (d) Almidones - naturales (nativos), modificados física o enzimáticamente únicamente cuando intervienen como ingredientes mantequilla u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

Excepto para guisantes en conserva artificialmente coloreados, los guisantes escurridos deberán tener características de color normales para guisantes en conserva y típicas de la variedad empleada. Los guisantes en conserva que contengan otros ingredientes o aditivos permitidos deberán considerarse de color característico cuando no haya coloración anormal para las sustancias respectivas utilizadas.

2.2.2 Medio de cobertura

Excepto para guisantes envasados con salsas especiales, el medio de cobertura no deberá ser tan viscoso que no pueda separarse el líquido de los guisantes a 20°C. No deberá presentar color ni aspecto extraños al producto.

2.2.3 Sabor

Los guisantes en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto.

Los guisantes en conserva con ingredientes especiales deberán tener el olor y sabor característicos comunicados por los guisantes y las otras sustancias empleadas.

2.2.4 Textura y madurez

Los guisantes deberán ser razonablemente tiernos y de textura y madurez razonablemente uniformes.

El contenido en sólidos insolubles en alcohol no deberá pasar de 21% en ninguno de los tipos.

2.2.5 Defectos y tolerancias

Los guisantes en conserva pueden contener una ligera cantidad de sedimento y deben estar razonablemente exentos de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

	<u>Límites máximos</u> (basados en el peso de guisantes escurridos)
(a) <u>Macas</u> (guisantes con algunas manchas)	5% m/m
(b) <u>Guisantes con macas graves</u> (guisantes con manchas, color anormal, o dañados de algún otro modo (incluidos guisantes comidos por gusanos) hasta el punto de que resulta gravemente afectado el aspecto o la calidad comestible)	1% m/m
(c) <u>Fragmentos de guisantes</u> (porciones de guisante: cotiledones separados o individuales; cotiledones aplastados, parcial o totalmente rotos; y pieles sueltas; pero sin incluir guisantes enteros intactos con la piel desprendida)	10% m/m
(d) <u>Guisantes amarillos</u>	2% m/m
(e) <u>Materias vegetales extrañas</u> (cualquier parte de mata, o de hoja o vaina de la planta de guisante, u otra materia vegetal inocua no añadida intencionalmente como ingrediente)	0,5% m/m
<u>Total de los defectos anteriores</u> (a), (b), (c), (d), (e)	12% m/m

2.2.6 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.5, se considerará "defectuoso".

2.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.6, cuando el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.2.6, no es 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 para 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 sanción, o han sido sancionadas o temporalmente sancionadas, por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en la forma que se indica a continuación:

		<u>Dosis máxima utilizable</u>	
(a)	Glutamato monosódico	Sin limitación	(decisión aplazada)
(b)	<u>Colorantes</u>		
	Verde S	Individualmente o en combinación: 100 mg/kg	(sancionada temporalmente)
	Tartrazina		(sancionada temporalmente)
	Azul Brillante		(pendiente de sanción)
	Caroteno		(pendiente de sanción)
(c)	<u>Endurecedores</u>		
	Cloruro cálcico	El contenido total de calcio en el producto final no debe pasar de 350 mg/kg, como ion Ca	(pendiente de sanción)
	Lactato cálcico		
	Gluconato cálcico		
(d)	Almidones modificados, Gomas vegetales, Alginatos, Alginato de propilenglicol - para empleo solamente cuando se usan como ingredientes mantequilla u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles, del modo que se indica a continuación:		

Dosis máxima utilizable: 1% m/m solos o en combinación

<u>Almidones modificados (sancionados)</u>	<u>Almidones modificados (sin sancionar)</u>
Almidones tratados por ácido	Sodio succinato de almidón
Almidones tratados por álcali	Dialmidón fosfato (tratado con oxidloruro de fósforo)
Almidones blanqueados	Dialmidón fosfato, acetilado
Dialmidón fosfato (tratado por trimetafosfato sódico)	Dialmidón fosfato, hidroxipropil
Dialmidón fosfato, fosfatado	Dialmidón glicerol, acetilado
Monoalmidón fosfato	Dialmidón glicerol

Almidones modificados (Sancionados temporalmente)

Acetato de almidón
 Almidón, hidroxipropil
 Dialmidón, adipato, acetilado
 Dialmidón glicerol, hidroxipropil
 Almidones oxidados

Gomas vegetales (Sancionadas temporalmente)

Goma arábiga
 Carragenano
 Furcellarano
 Goma guar

Gomas vegetales (pendientes de sanción)

Goma tragacanto
 Goma de algarrobo

Alginatos (Sancionados temporalmente)

(Ca, K, Na, NH₄)

Alginato de propilenglicol (Sancionado temporalmente)

4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RS 2-1969).
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 El producto no deberá contener ningún microorganismo patógeno ni ninguna sustancia tóxica procedente 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 con guisantes; y, excepto para guisantes de "llenado 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 herméticamente cuando está completamente lleno.

5.1.2 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".

5.1.3 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" 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 para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

5.1.4 Peso escurrido mínimo (Véase también 5.1.5)

- 5.1.4.1 El peso del producto escurrido no será menor del 60% m/m de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.
- 5.1.4.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso promedio de todos los recipientes examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

5.1.5 Llenado propio en lugar del requisito de peso escurrido

Los guisantes en conserva deben considerarse como de llenado propio, independientemente de que satisfagan los requisitos del párrafo 5.1.4, si están de acuerdo con el procedimiento indicado en el Anexo 1 de este Proyecto de Norma.

6. ETIQUETADO

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

6.1 Nombre del alimento

- 6.1.1 El nombre del producto deberá ser "Guisantes", "Guisantes verdes", "Guisantes de Huerta", "Guisantes verdes de huerta", "Guisantes tempranos", "Guisantes dulces", "Petits Pois" o el nombre equivalente utilizado en el país en el que se pretenda vender el producto.
- 6.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá declararse cualquier salsa especial y/o aderezo o sustancia aromatizante que caracterice el producto, p.ej. "Con X" o "En X", cuando sea apropiado. Si la declaración es "Con (o "En") Salsa de Mantequilla", la grasa empleada sólo deberá ser mantequilla.
- 6.1.3 El nombre del producto podrá incluir el tipo de guisantes: "redondos", "lisos", o "rugosos", según los casos.

6.2 Lista de ingredientes

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

6.3 Contenido neto

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

6.4 Nombre y dirección

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

6.5 País de origen

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

6.6 Otras declaraciones

6.6.1 Representación del tamaño

El nombre del tamaño puede indicarse en la etiqueta, y, si se emplean los nombres de tamaño indicados en 1.3, el producto debe satisfacer las tolerancias de 1.3.1.

6.6.2 Tipo de envasado

Si los guisantes en conserva están envasados "en vacío", debe declararse esta circunstancia en la etiqueta de modo que se destaque fácilmente.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude, a continuación son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos indicados en 7.1, 7.2 y 7.3 han sido sancionados, y los indicados en 7.4, 7.5 y 7.6 deberán ser sancionados, por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

7.2 Determinación del peso escurrido *

7.2.1 Definición *

7.2.2 Materiales *

7.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares *

- (a)
- (b)
- (c)

7.2.3 Procedimiento *

7.2.4 Cálculo y expresión de los resultados *

(Corregir referencia AOAC a "30.001")
(Suprimir referencia ALINORM)

7.3 Determinación de sólidos insolubles en alcohol **

7.3.1 Materiales **

7.3.1.1 Especificaciones para tamices circulares **

7.3.2 Procedimiento **

7.3.3 Cálculo y expresión de los resultados **

7.3.4 Referencias bibliográficas **

7.4 Determinación de calcio en hortalizas en conserva ***

7.4.1 Principio del método - Titración complejométrica ***

7.4.2 Reactivos ***

* Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido - Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

** Texto según se indica para Determinación de sólidos insolubles en alcohol: Apéndice IV de ALINORM 69/23.

*** Texto según se indica para Determinación de calcio en Hortalizas en conserva: Apéndice IV de ALINORM 69/23.

7.4.3 Aparato ***

7.4.4 Preparación de la muestra ***

7.4.5 Determinación ***

7.4.6 Expresión de los resultados ***

7.4.7 Referencias bibliográficas ***

7.5 Método para la Determinación de la capacidad de agua de los recipientes

7.5.1 Recipientes metálicos

7.5.1.1 Procedimiento

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

7.5.2 Recipientes de vidrio

7.5.2.1 Procedimiento

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

7.6 Método para distinguir tipos de guisantes ****

7.6.1 Reactivos y materiales

7.6.1.1 Microscopio compuesto - 100 a 250 aumentos
- Contraste de fases

7.6.1.2 Platina de microscopio y cubreobjetos de vidrio

7.6.1.3 Espátula

7.6.1.4 Etanol: 95% (v/v)

*** Texto según se indica para Determinación de calcio en Hortalizas en conserva - Apéndice IV de ALINORM 69/23.

**** Texto según se indica para Método de Diferenciación de Tipos de Guisantes - Apéndice IV de ALINORM 69/23.

7.6.1.5 Glicerina

7.6.2 Procedimiento

7.6.2.1 Preparación

7.6.2.1.1 Retirar una pequeña porción del endospermo y colocarla sobre el porta-objetos de vidrio;

7.6.2.1.2 Por medio de una espátula, triturar el material con etanol de 95% (v/v);

7.6.2.1.3 Agregar una gota de glicerina, colocar el cubreobjetos sobre el material y observar al microscopio.

7.6.2.2 Identificación

Los gránulos de almidón de los tipos de semilla rugosa (guisantes de huerta, dulces) acusan corte claro, bien definido, generalmente partículas esféricas.

Los gránulos de almidón de los tipos de semilla lisa (redondos, tempranos, Continentales) se presentan como una masa amorfa con forma geométrica no bien definida.

Método para la Determinación de Llenado propio en lugar de
Peso escurrido para Guisantes en conserva

- (1) Pasar el contenido de un recipiente a un recipiente vacío de la misma clase y tamaño y volver el contenido totalmente a su recipiente original.
- (2) Igualar el contenido así devuelto independientemente de la cantidad de líquido, 15 segundos después de haber devuelto el contenido.
- (3) (a) Un recipiente con la tapa adherida por doble costura debe considerarse completamente lleno cuando está lleno hasta el nivel de 4,76 mm de distancia vertical por debajo de la parte superior de la doble costura.
- (3) (b) Un recipiente de vidrio debe considerarse completamente lleno cuando está lleno hasta el nivel de 12,7 mm de distancia vertical por debajo de la parte superior del recipiente.

ALINORM 71/20
APENDICE VI
Junio 1970

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

ENSALADA DE FRUTAS EN CONSERVA -- TRAMITE 8

Norma No. PFV 70/8-10

Para ser presentada en el Octavo período de sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para adopción como

Norma Recomendada

PROYECTO DE NORMA
PARA
ENSALADA DE FRUTAS EN CONSERVA

Adelantada al TRAMITE 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

1.1.1 Se entiende por Ensalada de frutas en conserva el producto (a) preparado a partir de una mezcla de frutas pequeñas y piezas pequeñas de frutas (según se describe más adelante en esta norma) y se obtiene con frutas frescas, o congeladas o en conserva; (b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, y pudiendo envasarse con aderezos y aromatizantes apropiados para el producto; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.1.2 Las frutas deben ser de las siguientes clases y formas de presentación:

Melocotones - Cualquier variedad amarilla firme; pelados; deshuesados, en cubitos, incluidos los tipos que tienen el hueso adherido y los de hueso suelto.

Peras - Cualquier variedad; peladas; sin pepita; en cubitos.

Pina - Cualquier variedad; pelada; sin hueso; sectores o cubitos.

Uvas - Cualquier variedad sin pepita; enteras.

Cerezas - Mitades aproximadas o cerezas enteras deshuesadas o sin deshuesar -

(a) cualquier variedad clara, dulce; o

(b) artificialmente coloreadas de rojo; o

(c) artificialmente coloreadas de rojo y aromatizadas, artificial o naturalmente.

1.2 Designación del producto

1.2.1 Ensalada de frutas: 5 frutas

Una mezcla de las cinco frutas de las clases y formas de presentación descritas en esta norma.

1.2.2 Ensalada de frutas: 4 frutas

Una mezcla de las mismas clases y formas de presentación descritas en esta norma, con la excepción de que:

(a) pueden omitirse las cerezas;

o

(b) pueden omitirse las uvas.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Proporciones de las frutas (ingredientes básicos)

Las frutas han de estar en las siguientes proporciones, basadas en los pesos escurridos de frutas individuales en relación con los pesos escurridos de todas las frutas:

	Ensalada de frutas 5 frutas	Ensalada de frutas 4 frutas
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%
		-- o --
Cerezas	2% a 6%	2% a 15%

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

- (1) El promedio de las proporciones de frutas individuales de todos los recipientes de la muestra está dentro de los límites exigidos para las frutas individuales; y
- (2) El número de recipientes individuales que no está comprendido dentro de los límites para una o más frutas no excede del índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

2.2 Medios de cobertura

La Ensalada de Frutas en Conserva puede envasarse en uno de los siguientes medios:

- (a) Agua - en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo (o zumos) de fruta de cualquiera de las frutas especificadas es el único medio de cobertura líquido.
- (b) Zumo de fruta - zumos de fruta frescos, en conserva o reconstituidos de cualquiera de las frutas especificadas que pueda colarse o filtrarse.
- (c) Jarabe - en cuyo caso el agua y/o los zumos de cualquiera de las frutas especificadas se combina con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, 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 concen-</u> <u>trado</u>	- no menos de 22° Brix.

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

2.3 Otros ingredientes

Espicias y menta.

2.4 Tamaños y formas de las frutas

2.4.1 Cubitos de melocotones, peras o piña -

75% o más de la totalidad de dichas frutas escurridas son de forma aproximadamente de cubos que:

- (a) no pasan de 20 mm en su dimensión de la arista mayor; y
- (b) no pasarán por tamices cuadrados de 8 mm.

2.4.2 Sectores de piña -

80% o más de toda la porción de piña escurrida se aproxima a la forma de cuña de estas dimensiones:

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

2.4.3 Uvas o cerezas Enteras -

90% o más en número (basado en la muestra promedio) de uvas enteras o de cerezas enteras, se aproximan a la forma normal, excepto para la preparación propia (tal como eliminación de pepitas y pedúnculos) y:

- (a) no están rotas en dos o más partes;
- (b) no están gravemente aplastadas, mutiladas o desgarradas.

2.4.4 Cerezas en Mitades -

80% o más, en número (basado en la muestra promedio), de las cerezas son aproximadamente mitades que no están rotas en dos o más partes.

2.5 Criterios de calidad

2.5.1 Color - La Ensalada de frutas en conserva deberá tener un color normal, con la excepción de que se tolera que el color esté ligeramente desvaído en las cerezas coloreadas.

2.5.2 Sabor - La Ensalada de frutas en conserva deberá tener un sabor normal característico para cada fruta y para la totalidad de la mezcla.

La Ensalada de frutas en conserva con ingredientes especiales deberá tener el sabor característico comunicado por las frutas que constituyen el producto y las otras sustancias empleadas.

2.5.3 Textura

Las frutas no deberán ser demasiado pulposas ni excesivamente duras, según corresponda a la fruta respectiva.

2.5.4 Defectos y Tolerancias

La Ensalada de frutas en conserva deberá estar prácticamente exenta de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

		<u>Límites máximos</u> (basados en el peso de la fruta escurrida)
(a)	<u>Piezas de fruta con macas</u> (piezas de fruta con zonas superficiales oscuras, manchas que penetran en la fruta, y otras anormalidades)	20% m/m Total de todas las unidades de fruta así afectadas
(b)	<u>Piel</u> - (basado en promedios) (considerado como defecto únicamente cuando se presenta en, o procedente de, frutas peladas)	25 cm ² área agregada por kg.
(c)	<u>Huesos</u> - (basado en promedios) (piezas de hueso o pepitas de fruta y puntas de hueso duras y afiladas; los fragmentos muy pequeños de menos de 5 mm en la dimensión máxima que no tienen puntas ni bordes afilados no se consideran)	1 pieza, de cualquier tamaño, por 2 kg.

- (d) Tallos pequeños -(basado en promedios) - 5 por kg.
(tal como pedúnculos de las uvas)
- (e) Tallos grandes - (basado en promedios) - 1 tallo grande, o pieza
(tal como de melocotones, peras o del mismo, por kg.
cerezas)

2.5.5 Clasificación de "defectuosos"

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

- (1) los requisitos aplicables que figuran en los párrafos 2.4.1 a 2.4.4 (excepto las proporciones para uvas y cerezas que se basan en promedios); y
- (2) los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 2.5.1 a 2.5.4 (excepto para piel, material de huesos, y tallos basados en promedios).

2.5.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables y otros que se especifican en el párrafo 2.5.5 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios - el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.5.5, no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas; y
- (b) se cumplen los requisitos que se basan en la muestra promedia.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Colorantes

- Eritrosina - Limitada por las prácticas de
(Para colorear cerezas únicamente fabricación correctas
cuando se emplean cerezas artificialmente coloreadas) (sancionada temporalmente)

Aromas naturales

- Esencia natural de fruta - Limitada por las prácticas de
fabricación correctas
(sancionada)
- Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, excepto aquéllos de los que se sepa que representan un peligro tóxico. - Limitada por las prácticas de
fabricación correctas
(sancionada temporalmente)

Aromas artificiales

(para aromatizar únicamente cerezas artificialmente coloreadas)

- Aceite de laurel cerezo - 10 mg/kg en el producto total
y/o (pendiente de sanción)
- Aceite de almendras amargas - 40 mg/kg en el producto total
(pendiente de sanción)

Antioxidante

Acido ascórbico

Dosis máxima utilizable

Limitada por las prácticas de
fabricación correctas
(pendiente de sanción)

4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 No deberá haber microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento.
- 4.4 El producto no contendrá ninguna sustancia tóxica procedente de microorganismos.

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 herméticamente cuando está completamente lleno.

5.1.2 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".

5.1.3 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" 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 para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

5.1.4 Peso escurrido mínimo

- 5.1.4.1 El peso del producto escurrido no deberá ser menor del 60% del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.
- 5.1.4.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido promedio de todos los recipientes examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

6. ETIQUETADO

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

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del alimento deberá ser "Ensalada de frutas".

6.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá incluirse, según los casos, a menos que, en el país en que se venda el producto, una representación gráfica verdadera del producto acompañada de una lista completa de las frutas en la declaración de ingredientes, sea suficiente de acuerdo con la legislación nacional, lo siguiente:

"5 frutas" o "Con cinco frutas";

"4 frutas" o "Con cuatro frutas".

6.1.3 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá incluirse lo siguiente:

(a) El medio de cobertura "Agua", "Zumo de fruta", "Jarabe muy diluido", "Jarabe diluido", "Jarabe concentrado", o "Jarabe muy concentrado", según los casos.

(b) Una declaración de cualquier aderezo que caracterice el producto, p.ej. "Con X", según los casos.

6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, con la excepción de que el agua y el zumo de fruta no es preciso declararlos, excepto según se indica en 6.2.2.

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

"Cerezas artificialmente coloreadas de rojo"

o
"Cerezas artificialmente coloreadas de rojo y artificialmente aromatizadas".

6.2.3 Si se añade ácido ascórbico para preservar el color, deberá declararse su presencia en la lista de ingredientes o en otras partes en la etiqueta de esta manera:

"Acido ascórbico añadido para preservar el color".

6.3 Contenido neto

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

6.4 Nombre y dirección

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

6.5 País de origen

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

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

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude, a continuación son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos indicados en 7.1, 7.2, 7.3 y 7.4 han sido sancionados, y el método indicado en 7.5 deberá ser sancionado, por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

7.1.1 Tamaño de la unidad de muestra *

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

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

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

7.2 Evaluación de las proporciones de frutas **

7.2.1 Procedimiento

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

7.2.1.2 Separar las distintas frutas, retirando las que estén en menor cantidad (tal como cerezas, piña, uvas);

7.2.1.3 Pesar las frutas individuales al gramo más próximo;

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

7.2.2 Cálculo y expresión de los resultados

Calcular el porcentaje de las proporciones de frutas:

$$(a) \frac{\text{peso de cada fruta}}{\text{suma de los pesos de todas las frutas}} \times 100 = \% \text{ del peso de fruta}$$

7.3 Determinación de peso escurrido ***

7.3.1 Definición ***

* Texto según se indica para "Tamaño de Unidad de muestra - Método II" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23, excepto que los párrafos 3, 3.1 y 3.2 se han omitido intencionalmente de este Proyecto de Norma.

** Texto según se indica para "Evaluación de las proporciones de fruta" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

(a) No emplear el peso escurrido original del producto antes de separar las frutas.

*** Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido - Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

7.3.2 Materiales ***

7.3.2.1 Especificaciones para tamices circulares ***

- (a)
- (b)
- (c)

7.3.3 Procedimiento ***

7.3.4 Cálculo y expresión de los resultados ***

(Corregir referencia AOAC a "30.001")

(Suprimir referencia ALINORM)

7.4 Determinación de la concentración del jarabe ****

7.4.1 Procedimiento ****

7.4.2 Cálculo y expresión de los resultados ****

7.4.3 Referencias bibliográficas ****

7.5 Método para la Determinación de la capacidad de agua de los recipientes

7.5.1 Recipientes metálicos

7.5.1.1 Procedimiento

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

7.5.2 Recipientes de vidrio

7.5.2.1 Procedimiento

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

*** Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido - Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

**** Texto según se indica para "Determinación de la concentración del jarabe (Método refractométrico)" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

ALINORM 71/20
APENDICE VII
Junio 1970

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

SETAS EN CONSERVA -- TRAMITE 8

Norma No. PFV 70/8-18

Para ser presentada en el Octavo período de sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para adopción como

Norma Recomendada

PROYECTO DE NORMA
PARA
SETAS EN CONSERVA
Adelantada al TRAMITE 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por setas en conserva el producto (a) preparado con setas frescas que responden a las características de variedades cultivadas (cultivares) del género Agaricus (Psalliota), incluido A. bisporus, que han de estar en buenas condiciones y, después de las operaciones de limpieza y recorte, encontrarse sanas; (b) envasado con agua y/o zumo exudado de las setas u otro medio de cobertura líquido apropiado, aderezos, y otros ingredientes, apropiados para el producto; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Puede utilizarse cualquier variedad adecuada (cultivar) del género Agaricus (Psalliota), incluido A. bisporus.

1.3 Tipo de color

- (a) Blanco o crema
- (b) Pardo

1.4 Formas de presentación

- (a) Botones - Setas enteras, con pedúnculos adheridos de no más de 5 mm de longitud, medidos desde la base del velo.
- (b) Botones cortados - Botones rajados en lonjas de 2 mm a 6 mm de espesor de los que no menos de 50% están cortados paralelamente al eje de la seta.
- (c) Enteras - Setas enteras, con pedúnculos adheridos cortados en una longitud no mayor del diámetro del sombrerete, medido desde la base del velo.
- (d) Rajadas o Enteras rajadas - Setas cortadas en lonjas de 2 mm a 8 mm de espesor, de las que no menos de 50% están cortadas paralelamente al eje de la seta.
- (e) Rajadas de modo aleatorio - Setas cortadas en lonjas de espesor variable y en las que las lonjas pueden apartarse sustancialmente de los cortes aproximadamente paralelos al eje de la seta.
- (f) Cuartos - Setas cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.
- (g) Pedúnculos y piezas - Piezas de sombrerete y pedúnculos de tamaños y formas irregulares.
- (h) Para asar - Setas seleccionadas de velo abierto no mayor de 40 mm de diámetro, con pedúnculos adheridos de diámetro no mayor del del sombrerete, medido desde la base de la cicatriz del velo.

1.5 Designaciones de acuerdo con el tamaño - Si se emplea un término relativo al tamaño en la forma de presentación "Botones" o "Enteras", debe ir acompañado de una representación gráfica exacta del tamaño del sombrerete de las setas o por una declaración del diámetro máximo del sombrerete de las setas en milímetros.

1.6 Tipos de envasado

- (a) Envasado regular o natural - en agua, salmuera, y/o zumo exudado de las setas.
- (b) En mantequilla o salsa de mantequilla.
- (c) En salsa de crema
- (d) En salsa aparte de una salsa de mantequilla o crema.
- (e) En vinagre
- (f) En aceite
- (g) En vino

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Otros ingredientes

Según sea apropiado para el tipo respectivo de envasado:

- (a) Agua, sal, especias, aderezos, salsa de soja, vinagre, vino.
- (b) Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado.
- (c) Mantequilla u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles, incluido aceite de oliva; leche, leche en polvo, o crema (nata).
Si se añade mantequilla, la cantidad no deberá ser menor de 3% del producto final.
- (d) Almidones-naturales (nativos), física o enzimáticamente modificados-únicamente cuando son ingredientes la mantequilla u otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles.
- (e) Harina de trigo o maíz.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

- (a) La porción de seta del producto deberá tener el color normal característico de la variedad de setas en conserva. Las setas en conserva de tipos especiales y que contengan ingredientes especiales permitidos deberán considerarse de color característico cuando no haya coloración anormal para los respectivos ingredientes empleados.
- (b) El medio líquido en el "Envase regular o natural" deberá ser claro o ligeramente turbio y de color entre amarillo y pardo claro.

2.2.2 Sabor

Las setas deberán tener sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto.

Las setas en conserva con ingredientes especiales o salsas deberán tener el sabor característico comunicado por las setas y las otras sustancias empleadas.

2.2.3 Textura y Carácter

Las setas en el "Envase regular o natural" deberán ser firmes y estar prácticamente intactas.

En las formas de presentación de "Botones" y "Enteras", no más del 10%, en número, de las setas podrán tener sombrero que acuse rotura total o completa del velo.

2.2.4 Defectos

Las setas en conserva (a) no podrán contener más que indicios de arena, tierra, suelo o de cualquier otra materia extraña, de origen mineral u orgánico; y (b) deberán estar razonablemente exentas de setas manchadas o dañadas de algún otro modo.

2.2.5 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4 se considerará "defectuoso".

2.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.5 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en el párrafo 2.2.5, no es 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 para 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, o han sido sancionadas temporalmente o actuadas, por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en la forma que se indica a continuación:

	<u>Dosis máxima utilizable</u>	
(a) Acido ascórbico	Limitada por las prácticas de fabricación correctas	(Sancionada)
(b) Acido cítrico	Limitada por las prácticas de fabricación correctas	(Sancionada)
(c) Glutamato monosódico	Sin limitación	(decisión aplazada)
(d) <u>Colorantes</u>		
Negro Brillante - para uso únicamente en salsas que no sean mantequilla o salsa de crema	100 mg/kg	(Pendiente de sanción)
Caramelo - para uso en salsas	Limitada por las prácticas de fabricación correctas	(Pendiente de sanción)
(e) EDTA disódico cálcico (Etilenodiamintetacetato disódico cálcico)	200 mg/kg	(Sancionada)
(f) Almidones modificados, Gomas vegetales, Alginatos, Alginato de propilenglicol, para uso únicamente cuando se usan como ingredientes mantequilla u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles - como se indica a continuación:		

Dosis máxima utilizable: 1% m/m solos o en combinación

Almidones modificados (Pendientes de sanción)

Almidones tratados por ácidos
Almidones tratados por álcalis
Almidones blanqueados
Dialmidón, fosfato (tratado por
trimetafosfato sódico)
Dialmidón fosfato, fosfatado
Monoalmidón fosfato

Acetato de almidón
Almidón, hidroxipropil
Dialmidón, adipato, acetilado
Dialmidón glicerol, hidroxipropil
Almidones oxidados

Sodio succinato de almidón
Dialmidón fosfato (tratado con
oxicloruro de fósforo)
Dialmidón fosfato, acetilado
Dialmidón fosfato, hidroxipropil
Dialmidón glicerol, acetilado
Dialmidón glicerol

Gomas vegetales (Temporalmente sancionadas)

Goma arábiga
Carragenano
Furcellarano
Goma guar

Gomas vegetales (Pendiente de sanción)

Goma tragacanto
Goma de algarrobo

Alginatos (Temporalmente sancionados)

(Ca, K, Na, NH₄)

Alginato de propilenglicol (Temporalmente sancionado)

4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 El producto no deberá contener ningún microorganismo patógeno ni ninguna sustancia tóxica procedente 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 con setas, y el producto (incluido el

medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

5.1.2 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".

5.1.3 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" 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 para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

5.1.4 Peso escurrido mínimo

5.1.4.1 Invasado regular, en vinagre, vino y aceite

El peso escurrido del producto no deberá ser menor del 53% del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

5.1.4.2 Invasado con salsas

La porción de setas escurridas, después de separar por lavado la salsa o líquido, no deberá ser menor de 27-1/2% del peso total del producto.

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

6. ETIQUETADO

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

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del producto deberá ser "Setas".

6.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá incluirse lo siguiente:

6.1.2.1 La forma de presentación:

"Botones", "Botones cortados", "Enteras", "Rajadas", o "Enteras rajadas", "Rajadas de modo aleatorio", "Cuartos", "Pedúnculos y piezas", "Para asar", según cada caso particular.

6.1.2.2 Una declaración de cualquier salsa especial y/o aderezo o aromatizantes que caractericen el producto, p.ej. "Con X" o "En X", según los casos. Si la declaración es "Con (o "En") Salsa de mantequilla", la grasa empleada deberá ser únicamente mantequilla.

6.2 Lista de ingredientes

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

6.3 Contenido neto

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

6.4 Nombre y dirección

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

6.5 País de origen

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

6.6 Otras declaraciones

6.6.1 Representaciones del tamaño

Si se emplea un término relativo al tamaño en la forma de presentación "Botones" o "Enteras", deberá ir acompañado de una representación gráfica exacta del tamaño de los sombreretes de seta o de una declaración del diámetro máximo de los sombreretes de seta en milímetros.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude, a continuación, son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos indicados en 7.1, 7.2 y 7.3 han sido sancionados, y el método indicado en 7.4 deberá ser sancionado, por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

7.2 Determinación de peso escurrido *

7.2.1 Definición *

7.2.2 Materiales *

7.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares *

- (a)
- (b)
- (c)

7.2.3 Procedimiento *

7.2.4 Cálculo y expresión de los resultados *

(Corregir referencia AOAC a "30.001")

(Suprimir referencia a ALINORM)

* Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido - Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23; y debe aplicarse también a "Envasado en aceite".

ALINORM 71/20
APENDICE VIII
Junio 1970

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

ESPARRAGOS EN CONSERVA -- TRAMITE 8

Norma No. PFV 70/8-11

Para ser presentada en el Octavo período de sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para adopción como

Norma Recomendada

7.3 Determinación de peso escurrido lavado **

7.3.1 Definición **

El peso escurrido lavado expresa % del contenido de sólidos después de lavar con agua caliente, según se determina por el procedimiento que se describe más adelante.

7.3.2 Materiales **

7.3.2.1 Especificaciones para tamices circulares

✓ Tamiz de malla fina U.S. No. 507 (a) 20 cm (8 pulgadas) de diámetro.

7.3.3 Procedimiento **

7.3.3.1 Pesar la lata sin abrir.

7.3.3.2 Abrir la lata y lavar el contenido sobre un tamiz de malla fina tarado.

7.3.3.3 Lavar el contenido del tamiz bajo el agua fría corriente y lavar luego con agua caliente corriente hasta que quede libre de sustancias adheridas. ***

7.3.3.4 Extender las setas después del lavado sobre el fondo del tamiz y escurrir durante 5 minutos y pesar después.

7.3.3.5 Pesar la lata seca vacía y determinar el contenido neto (o el peso del producto total).

7.3.4 Cálculo y expresión de los resultados **

Calcular el % de peso escurrido con relación al contenido neto (o peso del producto total).

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

7.4.1 Recipientes metálicos

7.4.1.1 Procedimiento

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

7.4.2 Recipientes de vidrio

(a) Para reemplazar por el correspondiente tamiz ISO.

** Texto igual que el indicado para "Determinación del peso lavado escurrido" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23, pero no aplicable ya a "Envasado en aceite"; y

*** excepto que la palabra "soluble" debe reemplazarse por la palabra "adherida".

7.4.2.1 Procedimiento

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

PROYECTO DE NORMA
PARA
ESPARRAGOS EN CONSERVA
Adelantada al TRAMITE 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por espárragos en conserva el producto (a) preparado con la porción comestible de tallos de variedades de la planta de espárrago conforme con las características de Asparagus officinalis L., pudiendo estar pelados o sin pelar; (b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, pudiendo contener otros ingredientes adecuados para el producto; y (c) tratado por el calor, antes o después de ser cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Formas de presentación

- (a) Tallos o lanzas largos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo sin pasar de la longitud de 18 cm pero no menor de 15 cm.
- (b) Tallos o lanzas: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo sin pasar de la longitud de 15 cm, pero no menor de 10,5 cm.
- (c) Puntas: constituidas por la cabeza y parte adyacente del tallo sin pasar de la longitud de 10,5 cm pero no menor de 4 cm.
- (d) Cortes con puntas o puntas cortadas: constituidos por tallos cortados transversalmente en piezas con o sin puntas, con una longitud no superior a 6 cm pero inferior a 2 cm. Debe haber 20% por lo menos, en número, de piezas con cabezas, excepto que, cuando las lanzas están cortadas en piezas de 3 cm o menos de longitud debe haber, por lo menos, 10%, en número, de piezas con cabezas.
- (e) Cortes: constituidos por partes de tallos cortados transversalmente en piezas de una longitud no superior a 6 cm. Puede haber presentes trozos con puntas.

1.2.1 Tolerancias para formas de presentación

Se considerará que cumplen los requisitos para las formas de presentación que figuran en 1.2 cuando:

- (1) la longitud predominante de las unidades en la muestra está dentro de la clasificación de formas de presentación designada; y
- (2) la longitud de las unidades es razonablemente uniforme.

"Razonablemente uniforme", basado en el promedio de muestra, significa para:

- (a) Tallos largos; Tallos; Puntas - por lo menos 75%, en número, de las unidades están dentro de + 1 cm de la longitud predominante; y por lo menos 95%, en número, de las unidades están dentro de + 2 cm de la longitud predominante;

- (b) Cortes con puntas; Cortes - por lo menos 75%, en número, de las unidades están dentro de + 1 cm de la longitud predominante; y por lo menos 90%, en número, de las unidades están dentro de + 2 cm de la longitud predominante.

1.3 Tipos de color

- (a) Blanco: unidades de color blanco, crema o blanco amarillento; no más de 20%, en número, tienen puntas de color azul, verde, verde claro o verde amarillento.
- (b) Punta blanca y azul; Punta blanca y verde: "Tallos largos", "Tallos", y "Puntas" que son de color blanco, crema o blanco amarillento pueden tener cabezas de color azul, verde, verde claro o verde amarillento y zonas adyacentes, pero no más de 25%, en número, de las unidades pueden tener un color tal que se extienda más de una mitad de la longitud de la unidad.
- (c) Verde: las unidades son verdes, verde claro o verde amarillento; no más de 20%, en número, de las piezas pueden tener un color blanco, crema o blanco-amarillento de la porción inferior del tallo, pero dicho color no debe extenderse más de una mitad de la longitud de una unidad.
- (d) Mixto: constituido por una mezcla de piezas de color blanco, crema, blanco amarillento, azul, verde, verde claro o verde-amarillento.

1.4 Designaciones según el tamaño

Tallos largos; Tallos; Puntas: pueden designarse, de acuerdo con el tamaño, de una o más de las maneras siguientes:

- (1) Una representación gráfica exacta del diámetro promedio (sección transversal) de las unidades;
- (2) Una declaración del diámetro promedio (en mm o fracción de pulgada);
- (3) Nombres de tamaño como sigue:

<u>Tamaños</u>	<u>Espárragos pelados</u> (diámetro)	<u>Espárragos sin pelar</u> (diámetro)
"Pequeño"	hasta 8 mm, inclusive	hasta 10 mm, inclusive
"Mediano"	más de 8 mm y hasta 13 mm inclusive	más de 10 mm, y hasta 15 mm inclusive
"Grande"	más de 13 mm y hasta 18 mm, inclusive	más de 15 mm y hasta 20 mm, inclusive
"Extra grande"	más de 18 mm	más de 20 mm
"Mezcla de tamaños" o "Tamaños surtidos"	una mezcla de dos o más tamaños distintos.	

1.4.1 Definición de "diámetro"

El diámetro de un tallo largo, tallo o punta es el diámetro máximo en la parte más gruesa de la unidad, medida en ángulo recto con relación al eje longitudinal de la unidad.

1.4.2 Conformidad con los nombres de "tamaños"

Quando se empleen nombres de tamaños según figuran en el párrafo (3) de 1.4, aparte de "Mezcla de tamaños" o "Tamaños surtidos", el tamaño particular deberá estar conforme con el diámetro especificado, a excepción de que no más de 25%, en número, de todas las unidades podrán pertenecer al grupo o grupos de tamaño adyacente.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Espárragos y medio de cobertura líquido apropiado para el producto y otros ingredientes facultativos según se indica a continuación:

2.1.1 Otros ingredientes permitidos

- (a) Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco, vinagre;
- (b) Mantequilla u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles. Si se agrega mantequilla, su cantidad no deberá ser menor de 3% del producto final;
- (c) Almidones: naturales (nativos), física o enzimáticamente modificados, únicamente cuando figuran como ingredientes mantequilla u otras grasas o aceites animales o vegetales comestibles.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El color del producto deberá ser el normal para el tipo de color en cuestión.

2.2.2 Medio de cobertura

El medio de cobertura líquido deberá ser prácticamente claro, excepto en el caso en que pueda estar modificado por otros ingredientes, y sólo podrá producirse una cantidad muy pequeña de sedimento o partes de espárragos.

2.2.3 Sabor

Los espárragos en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto.

Los espárragos en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el sabor característico que comunican los espárragos y las otras sustancias empleadas.

2.2.4 Textura

Los espárragos deberán estar prácticamente libres de unidades excesivamente fibrosas o duras.

2.2.5 Defectos y Tolerancias

(a) Puntas desmenuzadas y otras porciones de espárragos desmenuzados

(piezas rotas o desmenuzadas hasta el punto que el aspecto del producto resulta seriamente perjudicado incluyendo piezas de longitud menor de 1 cm)

(b) Materia extraña
(arena, cascajo o material terroso)

(c) Unidades con piel (en espárragos pelados únicamente)
(unidades con áreas sin pelar que influyen gravemente en el aspecto o en la comestibilidad del producto)

Limitaciones

El producto deberá estar razonablemente libre de dicho material

El producto deberá estar prácticamente exento de este material

10%, en número

	<u>Limitaciones</u>
(d) <u>Unidades huecas</u> (unidades huecas hasta el punto de que el aspecto del producto resulta seriamente perjudicado)	10%, en número
(e) <u>Unidades malogradas</u> (tallos o puntas muy torcidas o cualquier unidad seriamente perjudicada en su aspecto por pliegues u otras malformaciones)	10%, en número
(f) <u>Unidades dañadas</u> (incluye alteración del color, daños macánicos, enfermedad o perjuicio por cualquier otro medio en grado que resulta seriamente perjudicada la apariencia o la comestibilidad del producto)	10%, en número

Total de todos los defectos en (d), (e) y (f) para estas formas de presentación:

Tallos largos	15%, en número
Tallos	15%, en número
Puntas	15%, en número
Cortes con puntas	20%, en número
Cortes	25%, en número

2.2.6 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad aplicables que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.5 se considerarán "defectuosos".

2.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 2.2.6 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.2.6, no excede del índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para 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	(decisión aplazada)
(b) Cloruro estannoso - únicamente para espárragos en recipientes de vidrio o en latas totalmente esmaltadas (lacadas)	25 mg/kg calculado como Sn	(decisión aplazada)

Dosis máxima utilizable

(c) Acidificantes

Acido acético Acido ascórbico Acido cítrico Acido málico Acido L-tártarico	}	Limitada por las prácticas de fabricación correctas	}	(Sancionada)
--	---	--	---	--------------

(d) Almidones modificados, Gomas vegetales, Alginatos, Alginato de propilenglicol: para uso únicamente cuando se emplean como ingredientes mantequilla u otras grasas o aceites animales o vegetales comestibles, según se indica a continuación:

Dosis máxima utilizable: 1% m/m solos o en combinación

<u>Almidones modificados (Sancionados)</u> Almidones tratados por ácidos Almidones tratados por álcalis Almidones blanqueados Dialmidón, fosfato (tratado con trimetafosfato sódico) Dialmidón fosfato, fosfatado Monoalmidón fosfato	<u>Almidones modificados (Sin sancionar)</u> Sodio succinato de almidón Dialmidón fosfato (tratado con oxidloruro de fósforo) Dialmidón fosfato, acetilado Dialmidón fosfato, hidroxipropil Dialmidón glicerol acetilado Dialmidón glicerol
---	---

Almidones modificados (Temporalmente sancionados)

Acetato de almidón
 Almidón, hidroxipropil
 Dialmidón, adipato, acetilado
 Dialmidón glicerol hidroxipropil
 Almidones oxidados

Gomas vegetales (Temporalmente sancionadas)

Goma arábiga
 Carragenano
 Furcellarano
 Goma guar

Gomas vegetales (Sujetas a sanción)

Goma tragacanto
 Goma de algarrobo

Alginatos (Temporalmente sancionados)

(Ca, K, Na, NH₄)

Alginato de propilenglicol (Temporalmente sancionado)

4. CONTAMINANTES

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

Estaño total, en recipientes metálicos cuando el estaño está descubierto:

Dosis máxima: 250 mg/kg, calculados como Sn.

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 5.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.
- 5.4 El producto habrá recibido en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de Clostridium botulinum.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

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

6.1.2 Clasificación de "defectuosos"

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

6.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

6.1.4 Peso escurrido mínimo

- 6.1.4.1 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 herméticamente cuando está totalmente lleno:

	<u>Espárragos pelados</u>
Tallos largos	60%
Todas las demás formas de presentación	58%
	<u>Espárragos sin pelar</u>
Tallos largos y Tallos	57%
Todas las demás formas de presentación	55%

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

7. ETIQUETADO

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

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 La designación deberá ser "Espárragos"; y la palabra "Pelados" o "Sin pelar", según los casos, podrá declararse según la legislación nacional.

7.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá declararse lo siguiente, según los casos:

7.1.2.1 La forma de presentación:

"Tallos largos" o "Lanzas largas";
"Tallos" o "Lanzas";
"Puntas";
"Cortes con puntas" o "Puntas cortadas";
"Cortes".

7.1.2.2 El color:

"Blanco";
"Punta blanca y azul";
"Punta blanca y verde";
"Verde";
"Mixto".

7.1.2.3 Una declaración de cualquier salsa y/o aderezo que caracterice el producto p.ej. "Con X" o "En X" según los casos. Si la declaración es "Con (o "En") Salsa de Mantequilla", la grasa empleada deberá ser únicamente mantequilla.

7.2 Lista de ingredientes

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

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

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

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

7.6 Declaraciones facultativas

7.6.1 Representación del tamaño - En las formas de presentación de Tallos largos, Tallos, Puntas

- 7.6.1.1 Si estos nombres de tamaños satisfacen los requisitos aplicables de esta norma, pueden declararse como: "Pequeño", "Mediano", "Grande", "Extra-grande", "Mezcla de tamaños" o "Tamaños surtidos", según los casos.
- 7.6.1.2 Si se emplea otro término distinto de los nombres de tamaño de esta norma, deberá ir acompañado de:
- (a) una representación gráfica exacta del diámetro promedio (sección transversal) de las unidades; y/o
 - (b) una declaración del diámetro promedio (en mm o fracciones de pulgada).
- 7.6.1.3 El número de unidades presentes en el recipiente puede indicarse por límites de números aproximados, p.ej. "aproximadamente ____ a ____ Lanzas".

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma-Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

8.2 Determinación de peso escurrido *

8.2.1 Definición *

8.2.2 Materiales *

8.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares *

- (a)
- (b)
- (c)

8.2.3 Procedimiento *

8.2.4 Cálculo y expresión de los resultados *

(Corregir referencia AOAC a "30.001")

(Suprimir referencia a ALINORM)

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

8.3.1 Recipientes metálicos

* Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido - Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

8.3.1.1 Procedimiento

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

8.3.2 Recipientes de vidrio

8.3.2.1 Procedimiento

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

ACEITUNAS DE MESA

Enmiendas a los Proyectos de Normas propuestos para Aceitunas de Mesa - Trámite 3, Norma No. PFV 69/3-15, APENDICE IX, mayo 1969, ALINORM 70/20.

1. AMBITO DE APLICACION

Incluir las palabras "sativa Hoffg, Link)" en relación con la clasificación botánica para ponerla de acuerdo con la de 2.1.

En la última frase, cambiar la palabra "corrientes" por "acostumbradas".

2. DESCRIPCION

2.1 Cambiar las palabras "entregada al consumo" en la última parte del texto por "consumo", de modo que dicha parte diga:

"*** puede preservarse satisfactoriamente como artículo comercial listo para consumo, * * *"

2.2.1 (1)(a): en la segunda línea de la nota al pie 1/ referente al tipo, cambiar la palabra "quitado" por "ha sido eliminada", de modo que la nota al pie diga:

"1/ En francés "confites" y en español "aderezadas" o "curadas". En inglés significa que la acidez ha sido eliminada por tratamiento con una lejía alcalina.

2.2.1 (5) - Cambiar el texto para (d) Aceitunas negras "estilo California" de modo que diga aquí y siempre que aparezca en algún lugar en el documento:

"(d) aceitunas tratadas oscurecidas por oxidación"

2.2.1.1 (1) (a) (ii) - cambiar la palabra "poca" por "parcial" de modo que este párrafo diga:

"(ii) por fermentación natural parcial, seguida eventualmente de pasterización;"

2.2.1.1 (1) (a) (iii) - subdividir este párrafo y añadir un nuevo subpárrafo (iv) de modo que diga:

"(iii) - por esterilización o pasterización;"

"(iv) - por adición de productos de conservación;"

"(v) - por refrigeración."

2.2.1.1 (1) (b) - cambiar la palabra "natural" en el epígrafe para que diga "sin tratar".

2.2.1.1 (3) (a) - subdividir este subpárrafo de modo que diga:

"(a) Aceitunas negras aderezadas: Obtenidas con frutos firmes, casi maduros, tratados con lejía y, tras oxidación natural, conservados por uno o una combinación de los siguientes procedimientos:

- "(i) en salmuera;
- (ii) por esterilización o pasterización;
- (iii) por adición de productos de conservación."

2.2.1.1 (5) (a) - En el segundo párrafo, corregir de modo que diga:

"Existen tres tipos de aceitunas partidas (voluntariamente partidas):

- "(i) aceitunas frescas partidas (voluntariamente partidas);
- (ii) aceitunas verdes fermentadas partidas (voluntariamente partidas);
- (iii) aceitunas de color cambiante partidas (voluntariamente partidas) (green-ripe olives)."

2.2.1.1 (5) (d) - Cambiar el orden de este párrafo, incluyendo la nueva designación de epígrafe como sigue:

"(d) aceitunas tratadas oscurecidas por oxidación

Esta forma de presentación se obtiene de aceitunas que no están totalmente maduras, de las que se ha eliminado el amargor mediante una lejía alcalina, que han sido oscurecidas por oxidación, y que están envasadas en salmuera y preservadas por esterilización térmica."

Observación de EE.UU. - el objetivo de esta revisión es simplemente cambiar el orden de las operaciones de preparación para adaptarse a la práctica industrial

ALINORM 71/20
APENDICE X
Junio 1970

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Proyecto de norma propuesto

NORMA GENERAL PARA
CONSERVAS DE FRUTAS (COMPOTAS) Y JALEAS - TRAMITE 3

Norma No. PFV 70/3-26

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO
NORMA GENERAL PARA
CONSERVAS DE FRUTAS (COMPOTAS) Y JALEAS

Adelantada al TRAMITE 3

1. AMBITO

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

Esta norma no abarca productos preparados con edulcorantes no carbohidratos y que están claramente destinados o etiquetados para uso dietético o para diabéticos; tampoco se aplica esta norma a los productos fabricados a partir de frutos de agrios, a los que suele denominarse "mermelada", productos que están abarcados por la "Norma del Codex para Mermelada". Análogamente, esta norma no abarca tampoco productos claramente destinados y registrados para empleo en fabricación.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.2.1 Compota (Conservas) es el producto que:

- a) se prepara con fruta adecuada que puede estar entera o constituida por trozos de fruta, pulpa de fruta (o puré), con o sin zumo de fruta;
- b) dicha fruta así preparada se mezcla con un edulcorante carbohidrato, con o sin agua, y puede adicionarse con pectina, ácidos comestibles, y cantidades pequeñas de otros ingredientes y aditivos aprobados;
- c) dicha mezcla se somete a la acción del calor hasta que adquiera una consistencia adecuada; y
- d) el producto deberá envasarse en recipientes limpios de modo que se reduzcan al mínimo las posibilidades de contaminación posterior y de alteración microbiológica.

2.1.2 Jalea es el producto que:

- a) se prepara con un zumo de fruta adecuado o extracto acuoso de fruta que está prácticamente exento de partículas de fruta en suspensión;
- b) dicho zumo de fruta así preparado se mezcla con un edulcorante carbohidrato, puede ajustarse con agua, puede adicionarse con pectinas y ácidos comestibles, y puede contener cantidades pequeñas de otros ingredientes y aditivos;

- c) dicha mezcla así preparada se somete a la acción del calor hasta que adquiere una consistencia blanda, semi-sólida; y
- d) el producto debe envasarse en recipientes limpios de modo que se reduzcan al mínimo las posibilidades de contaminación posterior y de alteración microbiológica.

2.2 Se entiende por Fruta todas las frutas y hortalizas reconocidas corrientemente - incluyendo jengibre, ruibarbo, tomate, melón- pero sin incluir castañas, calabazas y pepinos.

2.3 Fruta preparada (Compotas, Conservas) significa fruta prácticamente sana, íntegra, limpia, de madurez adecuada, no privada de ninguno de sus constituyentes principales, con excepción de que está recortada, clasificada o tratada de algún otro modo para eliminar defectos tales como magullamientos, pedúnculos, cubiertas, restos, corazones, huesos (pepitas), y pudiendo estar o no pelada. En el caso de jengibre, ruibarbo y melón significa, respectivamente, raíz de jengibre pelada, ruibarbo privado de pedúnculo y recortado, y melones con semillas, pedúnculo y corteza eliminados. La fruta preparada deberá contener todos los sólidos solubles naturales (extractivos), excepto aquéllos que inevitablemente se pierdan durante la preparación de acuerdo con las prácticas de fabricación correctas. La fruta que interviene en la preparación puede prepararse a base de fruta fresca, elaborada o conservada.

2.4 Zumo de fruta o Extracto acuoso preparado (Jaleas) significa el zumo o extracto acuoso obtenido con fruta fresca, elaborada o conservada que está prácticamente sana, limpia e íntegra, y que está recortada, clasificada o tratada de algún otro modo para eliminar las materias inconvenientes. Dicho zumo se prepara, además, eliminando la totalidad, o prácticamente la totalidad, de los sólidos insolubles y puede concentrarse por eliminación de agua.

2.5 Pulpa de fruta significa las porciones comestibles de la fruta, majada, o cortada en piezas, pero no reducida a puré.

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

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

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

- 1) Fruta preparada
- 2) Edulcorante carbohidrato (o carbohidratos) o azúcares tal como se definen por el Comité del Codex para Azúcares, incluida sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.
- 3) Miel.

3.1.2 Otros ingredientes

- 1) Vinagre y zumo de agrios
- 2) Hierbas y especias
- 3) Aceites esenciales
- 4) Licores
- 5) Mantequilla, margarina, otros aceites animales o vegetales comestibles (empleados como antiespumante).

3.2 Formulación

3.2.1 Contenido de fruta

El producto deberá contener no menos de 40 partes, en peso, del ingrediente fruta preparada por cada 100 partes, en peso, de producto terminado.

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

3.2.2 Mezclas de frutas

3.2.2.1 Dos frutas

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

3.2.2.2 Tres frutas

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

3.2.2.3 Cuatro o más frutas

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

3.3 Sólidos solubles (Producto terminado)

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

3.4 Criterios de calidad

3.4.1 Requisitos generales

El producto final deberá ser viscoso o semisólido, tener un color y sabor normales para el tipo o clase de fruta que entra en la composición, teniendo en cuenta todo sabor comunicado por ingredientes facultativos, y deberá estar razonablemente exento de materiales defectuosos que normalmente acompañan a las frutas. En el caso de jaleas, el producto deberá ser razonablemente claro o transparente y no deberá contener defectos visibles.

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

3.4.2 Defectos y tolerancias - Compotas (Conservas)

(a) Materias vegetales extrañas inocuas
(sustancias vegetales comunes al fruto específico incluyendo hojas, periantios, pedúnculos de longitud mayor de 10 mm y brácteas de sépalos con una área total de 5 mm² o mayor)

Limitaciones

1 pieza por 500 gramos

Limitaciones

- | | |
|---|--------------------------------|
| <p>(b) <u>Hueso (pepita)</u>
 (hueso o pepita entero en frutas tales como cerezas que normalmente se deshuesan; o una pieza de hueso de aproximadamente una mitad de hueso)</p> | <p>1 pieza por 1000 gramos</p> |
| <p>(c) <u>Fragmentos de hueso</u>
 (una pieza de hueso menor del equivalente de una mitad de un hueso y que pesa por lo menos 5 miligramos)</p> | <p>1 pieza por 500 gramos</p> |
| <p>(d) <u>Dañadas</u>
 (una pieza de fruta con macas, con color anormal, o con magullamientos por acciones patológicas o de otra índole hasta el punto de que resulta materialmente alterada)</p> | <p>1 pieza por 100 gramos</p> |

3.4.3 Clasificación de "defectuosos"

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

3.4.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 3.4.3 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 3.4.3, no excede del índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

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 por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

4.1 Acidificantes

Dosis máxima utilizable

- | | | |
|--|--|--|
| <p>Acido cítrico
 Acido málico
 Acido L-tartárico
 Acido fumárico
 Acido láctico</p> | <p>}
 }
 }
 }
 }</p> | <p>solos o en
 combinación</p> |
|--|--|--|

Limitada por las prácticas de fabricación correctas

4.2 Reguladores del pH

- Sales de sodio, potasio o calcio de cualquiera de los ácidos enumerados en 4.1
- Carbonatos y bicarbonatos de sodio y potasio
- Hidróxido sódico

Limitada por las prácticas de fabricación correctas

Limitada por las prácticas de fabricación correctas

Limitada por las prácticas de fabricación correctas

4.3 Antiespumantes

- Mono- y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles
- Siliconas
- Dimetilpolisiloxano

No más de la necesaria para inhibir la formación de espuma

Falta por determinar

Falta por determinar

4.4	<u>Espesantes</u>	<u>Dosis máxima utilizable</u>
	Alginatos) Agar agar) Gomas) Metilcelulosa) Carragenano) Pectina)	Limitada por las prácticas de fabricación correctas
4.5	<u>Colorantes</u> Eritrosina) Amaranto) Verde Sólido FCF) Ponceau 4R) Carmoisina C.I. 14720) Tartrazina (Amarillo FD+C No. 5)) Verde "S", C.I. 44090) Amarillo Ocaso)	200 mg/kg (solos o en combinación)
4.6	<u>Sustancias conservadoras</u> Dióxido de azufre Benzoato sódico Acido sórbico Sorbato potásico Esteres del ácido p-hidroxibenzoico	100 mg/kg 1000 mg/kg 1000 mg/kg 1000 mg/kg 1000 mg/kg
4.7	<u>Aromas naturales</u> Esencias naturales de frutas Aroma natural de menta) Aroma natural de canela)	Limitada por las prácticas de fabricación correctas Limitada por las prácticas de fabricación correctas
4.8	<u>Endurecedores</u> Cloruro cálcico	1000 mg/kg
5.	<u>HIGIENE</u>	
5.1	Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).	
5.2	En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.	
5.3	El producto no contendrá ninguna sustancia tóxica procedente de microorganismos.	
6.	<u>PESOS Y MEDIDAS</u>	
6.1	<u>Llenado de los recipientes</u> Los recipientes deberán llenarse bien con el producto, y el producto ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.	

6.2 Clasificación de "defectuosos"

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

6.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1 cuando el número de 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 para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

7. ETIQUETADO

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

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto deberá ser "Compota", "Conservas", o "Jalea", según los casos.

7.1.2 El nombre del producto deberá ir acompañado del nombre de la fruta, o frutas, empleadas en orden de proporción, en peso.

7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el nombre de la variedad de fruta (p.ej. Victoria Plum Jam) o descripciones de tipo (p.ej. Yellow Plum Jam).

7.1.4 El nombre del producto o fruta podrá incluir un adjetivo relativo al carácter (p.ej. Compota de moras sin pepita).

7.1.5 La compota preparada con jengibre, con o sin la adición de frutos agrios, podrá denominarse "Mermelada de Jengibre", si dicho producto se designa así corrientemente en el país en que se vende.

7.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

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

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

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

8.2 Procedimiento de ensayo

8.2.1 Sólidos solubles

Los sólidos solubles deberán determinarse por el Método refractométrico, prescindiendo de todo ajuste para sólidos insolubles y ácidos, de conformidad con el Método AOAC (1965, 20.016). 0

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

8.3.1 Recipientes metálicos

8.3.1.1 Procedimiento

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

8.3.2 Recipientes de vidrio

8.3.2.1 Procedimiento

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

ALINORM 71/20
APENDICE XI
Junio 1970

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Proyecto de norma propuesto

NORMA GENERAL PARA
MERMELADA DE AGRIOS - TRAMITE 3

Norma No. PFV 70/3-33

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO

NORMA GENERAL

PARA

MERMELADA DE AGRIOS

Adelantada al TRAMITE 3

1. AMBITO

Esta norma abarca las disposiciones generales y específicas para el producto preparado con frutos cítricos y que se conoce generalmente con el nombre de "Mermelada". No se aplica a productos preparados con frutas que no sean cítricas ni tampoco a los productos preparados a base de edulcorantes no carbohidratos y denominados para "diabéticos" o "dietéticos". Tampoco se aplica para el producto claramente destinado o registrado para empleo en fabricación únicamente.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Se entiende por Mermelada el producto obtenido por tratamiento de frutas de cítricos preparadas en forma de fruta entera, pulpa o puré, con o sin zumo de agrios, con o sin la extracción de la piel.

La fruta preparada que ha de intervenir como ingrediente se mezcla con un edulcorante carbohidrato adecuado y puede adicionarse con agua, pectina, ácidos comestibles, y otros ingredientes de menor importancia.

La mezcla preparada se trata por el calor hasta alcanzar una consistencia conveniente; y el producto debe envasarse en recipientes limpios, de modo que se reduzcan al mínimo las posibilidades de contaminación posterior y de alteración microbiológica.

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

2.2 Fruta preparada significa fruta cítrica sustancialmente sana, limpia, incluyendo pulpas, zumos concentrados, extractivos, y pieles conservadas con pedúnculos, cálices y semillas eliminados. El zumo y la fruta deberán contener todos los sólidos solubles naturales (extractivos), excepto aquéllos que inevitablemente se pierden durante la preparación de acuerdo con las prácticas de fabricación correctas. La fruta que interviene en la preparación puede prepararse a base de fruta fresca, elaborada o conservada.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

- 1) Frutos agrios preparados.
- 2) Edulcorante(s) carbohidrato o azúcares tal como se definen por el Comité del Codex sobre Azúcares, incluida sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.
- 3) Miel.

3.1.2 Otros ingredientes

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

3.2 Formulación

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

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

3.3 Sólidos solubles (Producto terminado)

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

3.4 Criterios de calidad

3.4.1 Requisitos generales

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

3.4.2 Clasificación de "defectuosos"

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

3.4.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 3.4.2 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 3.4.2, no excede del índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

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 por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

4.1 Acidificantes

Dosis máxima utilizable

Acido cítrico	} solos o en combinación	Limitada por las prácticas de fabricación correctas
Acido málico		
Acido L-tartárico		
Acido fumárico		
Acido láctico		

4.2	<u>Reguladores del pH</u>	<u>Dosis máxima utilizable</u>
	Sales de sodio, potasio o calcio de cualquiera de los ácidos enumerados en 4.1	Limitada por las prácticas de fabricación correctas
	Carbonatos y bicarbonatos de sodio y potasio	Limitada por las prácticas de fabricación correctas
	Hidróxido sódico	Limitada por las prácticas de fabricación correctas
4.3	<u>Antiespumantes</u>	
	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles	No más de la necesaria para inhibir la formación de espuma
	Siliconas	Falta por determinar
	Dimetilpolisiloxano	Falta por determinar
4.4	<u>Espesante</u>	
	Pectina	Limitada por las prácticas de fabricación correctas
4.5	<u>Colorantes</u>	
	Caramelo	Limitada por las prácticas de fabricación correctas
	<u>En mermelada de lima únicamente:</u>	
	Tartrazina } Verde S } solos o en combinación	200 mg/kg
4.6	<u>Sustancias conservadoras</u>	
	Dióxido de azufre	100 mg/kg
	Benzoato sódico	1000 mg/kg
	Acido sórbico	1000 mg/kg
	Sorbato potásico	1000 mg/kg
	Esteres del ácido p-hidroxibenzoico	1000 mg/kg
4.7	<u>Aromas naturales</u>	
	Esencias naturales de frutas	Limitada por las prácticas de fabricación correctas
4.8	<u>Endurecedores</u>	
	Cloruro cálcico	1000 mg/kg
5.	<u>HIGIENE</u>	
5.1	Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).	
5.2	En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.	
5.3	El producto no contendrá ninguna sustancia tóxica procedente de microorganismos.	

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

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

6.2 Clasificación de "defectuosos"

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

6.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1 cuando el número de 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 para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

7. ETIQUETADO

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

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto deberá ser "Mermelada".

7.1.2 Cuando el producto no se haya preparado exclusivamente con naranjas, la designación deberá incluir los frutos agrios que hayan servido para preparar el producto, salvo, no obstante, que esto no será necesario cuando la proporción de frutos agrios distintos de naranjas no exceda del 10% en peso del contenido de fruta.

7.1.3 Cuando el producto se prepare con uno o más frutos agrios, la designación deberá incluir cada uno de los frutos agrios presentes, enumerados en orden de su preponderancia.

7.1.4 El nombre del producto podrá incluir el nombre de la variedad de fruto agrio (p.ej. Mermelada de Naranja Valencia).

7.1.5 El producto podrá denominarse de acuerdo con la cantidad y tipo de piel presente, según sea la costumbre en el país en que se venda.

7.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

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

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de toma de muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

8.2 Procedimiento de ensayo

8.2.1 Sólidos solubles

Los sólidos solubles deberán determinarse por el Método refractométrico, prescindiendo de todo ajuste para sólidos insolubles y ácidos, de conformidad con el Método AOAC (1965, 20.016).

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

8.3.1 Recipientes metálicos

8.3.1.1 Procedimiento

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

8.3.2 Recipientes de vidrio

8.3.2.1 Procedimiento

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