

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I Correo electrónico: Codex@fao.org
Facsimile: +39(6)5705.4593

Tema 5 del Programa

CX/PFV 00/4 Add.1

Julio de 2000

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Vigésima Reunión

Washington, D.C., EUA, del 11 al 15 de septiembre

Proyectos de Normas Revisadas para Frutas en Conserva en el Trámite 7

Observaciones de Australia, Bangladesh, Cuba, la República Checa, Francia, México, Polonia, España, Estados Unidos y OEITFL

Proyecto de Norma Revisada para Compota de Manzanas en Conserva

AUSTRALIA

Actualmente, Australia está revisando los reglamentos domésticos alimentarios para los productos de frutas y hortalizas elaboradas en Australia. Los Anteproyectos de normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas contienen muchos requisitos prescriptivos para la calidad mínima, lo que puede inhibir en vez de estimular el comercio bajo reciprocidad.

FRANCIA

NOTA PRELIMINARIA : Los purés de manzana aparecen en el mercado en distintas formas, tamizados o no, edulcorados o no. Los productos entonces se llaman «puré de manzana » (cuando no se adicionan azúcares) o “puré de manzana edulcorado” (cuando se adicionan azúcares). Esta última clase se denomina como “compota de manzana” cuando el extracto soluble seco está en un mínimo de 24 grados Brix.

El Anteproyecto de norma, en su estado actual, corresponde a los productos de “purés de manzana” y “purés de manzana edulcorados” debido a los extractos secos retenidos.

POR ESO EL TITULO DE ESTA Norma Revisada DEBE SER “PURE DE MANZANA EN CONSEVA.”

ESPAÑA

Se propone sustituir en el título y en todo el proyecto, la expresión “compota de manzana” por “puré de manzana” debido a que la definición que efectúa la norma no se adecua a la definición de compota que establece la legislación española, sino que se trata de un “puré de manzana”.

1. Ambito

FRANCIA

La presente norma se aplica al puré de manzana según se define en la sección 2 más adelante, **cuando el producto se intenta para el consumo directo, incluso en restaurantes, o si se intenta para reenvasarse.**

La presente norma no se aplica a este producto cuando se intenta transformarse más adelante, **a condición de que el producto final no se haga referencia a la denominación de “puré de manzana”.**

Se ha introducido esta disposición para que las denominaciones que aparecen en la norma no se utilicen para los productos que no corresponden a las definiciones establecidas. Por eso, una torta « con puré de manzana » ha de haberse hecho con el puré de manzana que está de conformidad con la norma.

ESPAÑA

Al objeto de aclarar la redacción de la última frase, se propone añadir el siguiente texto:

“siempre que el producto no lleve la designación puré de manzana.”

OEITFL

Esta Norma se aplica a la compota de manzanas en conserva, según se define en la Sección 2 más adelante y ofrecida para el consumo directo, incluso para los propósitos de la provisión de banquetes en casa y el reenvase, si se requiere. No se aplica al producto cuando se indica que se intenta elaborarlo más adelante.

Se dirigirá a la siguiente disposición: intentado para elaborarse más adelante, **siempre que el producto no se designará como “compota de manzanas.”**

2. Descripción

2.1 Definición del Producto

FRANCIA

La expresión “compota de manzana” debería ser reemplazada por “puré de manzana.”

- a) adicionar : “si las manzanas son desmenuzadas, deben ser peladas.”
- b) sometida a un proceso de fabricación la cual permite una consistencia adecuada y con o sin la adición de los ingredientes autorizados en la sección 3.1.2.

El puré de manzana no es un producto con un medio de cobertura líquido. Por eso, la adición de agua durante su envase no se justifica. Sin embargo, puede ser necesario adicionar una pequeña cantidad de agua durante la elaboración del producto, según se menciona en la 3.1.2.

ESPAÑA

Al objeto de aclarar la redacción de la primera línea, se propone sustituir el texto por el siguiente: “Se entiende por puré de manzana el producto reducido a puré”.

En el punto b) se propone sustituir la palabra “envasado” por “preparado”, debido a que “envasado” significa que se puede añadir un líquido de cobertura al final del proceso, mientras que el agua puede únicamente añadirse durante el proceso.”

2.2 Formas de Presentación

CUBA

Nuestro país no es productor de Compota de Manzanas pero sí importador de este producto por lo que como práctica nacional aceptamos el nivel mínimo para los sólidos solubles totales que se expresa en el Proyecto, o sea, no menos de 15.0° Brix. Debe cambiarse la palabra azucarada por edulcorada.

2.2.1 Cambiar azúcares por edulcorantes nutritivos y materias azucaradas por materias edulcoradas.

FRANCIA

2.2.1 Edulcorada: como mínimo el 15% del extracto seco y como máximo el 24%.

Es necesario establecer un límite máximo para el extracto seco para que el producto no se confunda con productos en existencia, notablemente la compota de manzana.

2.2.2. No edulcorada **o sin la adición de azúcares**

2.2.3. Otras Formas de Presentación: este párrafo parece ser inútil para la compota de manzana, la cual se parece ser descrita completamente en la 2.1.

ESPAÑA

2.2.1 La palabra “edulcorada” debería sustituirse por “azucarado”, tal y como figura en la versión en francés.

2.2.2. La expresión “no edulcorado” debería sustituirse por “no azucarado”, tal y como figura en la versión en francés.

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos recomienda que el mínimo de total de sólidos solubles en la compota de manzana edulcorada sea el 16,5%. Esto está alineado con las actuales prácticas de comercio en los Estados Unidos.

FRANCIA

2.4 Clasificación de “defectuosos”: esta sección debería incluir las disposiciones del párrafo a 1.5 en el anexo.

OEITFL

Se entiende por compota de manzanas en conserva el producto desmenuzado o picado:

- (a) Sin cambio
- (b) envasado con o sin la adición de agua en la cantidad necesaria para conseguir la consistencia adecuada y otros ingredientes, según se describe en la Sección 3.1.2; y
- (c) sin cambio

Debería leerse:

Preparado con o sin ...

“Envasado” significa que se puede adicionar un líquido de cobertura al final del proceso, mientras que el agua se puede adicionar solamente durante el proceso.

3. Factores Esenciales de Composición y Calidad

CUBA

3.1.2 Se hace la misma observación señalada en 2.2.1.

FRANCIA

Las características de calidad han de ser cumplidas por las disposiciones en las secciones A.1.1. – A.1.2. y A.1.3.

3.1.2 – a) el agua adicionada debe ser solamente la cantidad necesaria para la elaboración del producto.

3.2. El puré de manzana deberá tener el sabor, olor y color normales.

3.2.1. Color: **el producto deberá tener el color normal correspondiente a la variedad de fruta empleada.**

3.2.2. Sabor: **característico de la fruta y, posiblemente, de las otras sustancias adicionadas.**

3.2.3. Consistencia: **el producto deberá poseer una consistencia moderadamente gruesa pero no excesivamente firme.**

El método sugerido debería eliminarse; es demasiado impreciso para ser aplicable.

ESPAÑA

Se propone la sustitución del título por el siguiente: “Factores esenciales de composición y presentación”.

Se propone añadir un nuevo apartado con el siguiente texto:

“3.2. Llenado mínimo

El envase debe estar bien lleno de puré de manzana, debiendo ocupar no menos del 90% de la capacidad del envase en agua. La capacidad del envase en agua es el volumen de agua destilada a 20°C, que puede contener cuando se encuentre cerrado completamente lleno.”

3.2. Criterios de Calidad:

Las disposiciones bajo este apartado deben ser recogidas con aquéllas del apartado A.1. del anexo. Este nuevo encabezamiento debe estar recogido en el apéndice de la norma. Además, la palabra “normales” debe sustituirse por “típicos”.

OEITFL

3.2. Criterios de Calidad

La compota de manzanas en conserva deberá tener el sabor, olor y color normales y deberá poseer la textura característica del producto.

Las disposiciones en este ¶ deberían juntarse con aquellas contenidas en el A.1 del anexo. Este nuevo título debería mantenerse en la norma /apéndice.

Para ser adicionado:

3.3 Llenado mínimo

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

4. Aditivos Alimentarios

AUSTRALIA

Los aditivos alimentarios permitidos mencionados en el anteproyecto de norma de Codex deberían alinearse con la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

ESTADOS UNIDOS

De conformidad con el enfoque horizontal del Codex Alimentarius en las normas para alimentos, los Estados Unidos recomienda que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) considere el trabajo del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC) y del Comité Conjunto de Expertos de la Organización de Agricultura y Alimentación /Organización Mundial de Salud sobre los aditivos alimentarios (JECFA), con respecto al empleo de los aditivos en la compota de manzana en conserva, las peras en conserva, y otros productos contemplados por el CCPFV. Creemos que el uso de aditivos de acuerdo con las condiciones inocuas de utilización, establecidas en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (GSFA) y adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, debería ser tratado en las normas de Codex para los productos, cuando proceda. Además, los aditivos usados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la GSFA también deberían tratarse en las normas. Este enfoque permite que el CCPFV aproveche del pericio y las recomendaciones del JECFA y CCFAC en cuanto al establecer las condiciones seguras para el uso de los aditivos.

Adicionalmente, lo creemos conveniente que las normas del Codex para los productos proporcionen flexibilidad en la producción y comercio de los productos, siempre que los productos sean inocuos y no sean indebidamente etiquetados. Es más, creemos que para el CCPFV, u otros comités del Codex para productos, actuar de otra manera no es conveniente.

Hacemos notar que el arreglo en listas de las disposiciones sobre los aditivos alimentarios en las normas del Codex no previene que un país individual niegue el empleo de un aditivo siempre que dicho país tiene una justificación apropiada.

4.1. Reguladores de Acidez:

BANGLADESH

La consideración más importante cuando se emplea un aditivo alimentario es su inocuidad en cuanto a los peligros para la salud humana. El cambio del límite máximo de un aditivo alimentario y/o la introducción de un nuevo aditivo debería basarse en los resultados experimentales, obtenidos de ensayos con animales, cuidadosamente concebidos, con la química en cuestión. Aun después de ser autorizado, el uso de un aditivo alimentario ha de someterse a la vigilancia continua para determinar posibles efectos dañosos y a la revisión, cuando se estime necesario. Como cuestión de principios, los consumidores deberían ser informados sobre la presencia de los aditivos en los alimentos, y una declaración simple de la misma se considera suficiente.

En nuestro país las recomendaciones del Codex Alimentarius de FAO sobre el uso de aditivos alimentarios son revisadas por la Institución de Bangladesh para Normas y Controles, el cual tiene un comité seccional sobre alimentos elaborados. Cualquier producto alimentario, elaborado y mercadeado en nuestro país ha de conformar con las normas establecidas por dicho Intsituto.

CUBA

Nuestro país no hace objeciones al uso del ácido isoascórbico.

FRANCIA

Debería eliminarse el ácido málico el cual tiene un sabor fuerte de manzana. Puede emplearse voluntariamente para mejorar el sabor de un producto de baja calidad.

Estos valores corresponden a aquellos sugeridos por el Comité de Aditivos y Contaminantes.

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos recomienda el siguiente texto para esta sección:

Cualquier regulador de acidez listado en el Cuadro 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 2-1999).

4.2 Antioxidantes:

FRANCIA

ácido iso-ascórbico El empleo de este aditivo, en especial para las carnes en conserva, ha de justificarse.

ESPAÑA

En el apartado 4.2. antioxidantes, únicamente debe mantenerse el ácido ascórbico pero con un nivel de uso de BPF (buenas prácticas de fabricación).

OEITFL

Se puede mantener solamente el ácido ascórbico, pero al nivel de dosis de BPF.

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos sugiere el siguiente texto para esta sección:

Cualquier antioxidante listado en el Cuadro 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 2-1999).

Los Estados Unidos recomienda que las disposiciones sobre el uso del "ácido isoascórbico" debería mantenerse en la norma. Durante la 19ª Reunión del CCPFV, algunas delegaciones pusieron en duda la eficacia del ácido isoascórbico como antioxidante en la compota de manzanas. Los Estados Unidos sugiere que el ácido ascórbico, también conocido como el ácido eritórbico, debería seguir a reconocerse por el Codex como un aditivo inocuo y conveniente para su uso en la compota de manzana en conserva. Los elaboradores de la compota de manzana en los Estados Unidos por muchos años han empleado el ácido isoascórbico como antioxidante. Una porción substancial de la compota de manzana producida en los Estados Unidos incluye dicho aditivo. El gobierno de los Estados Unidos compra la compota de manzana que contiene el ácido isoascórbico para programas gubernamentales de alimentación. Los Estados Unidos permite el uso del ácido eritórbico en la compota de manzana como antioxidante en una cantidad que no puede exceder los 150 partes por millón.

Con respecto a la alegación de que el ácido ascórbico no funciona como antioxidante en la compota de manzana, señalamos que algunos productores de grandes volúmenes de dicho producto en los Estados Unidos cuentan con años de experiencia empleando dicho ácido para prevenir pardeamiento y/o pérdida de color en el producto terminado. Se ha mostrado ser muy eficaz para la retención de color en la compota de manzana elaborada bajo ciertos procesos de manufactura. El ácido isoascórbico es un aditivo importante para la compota de manzana, y deberían mantenerse las disposiciones en el Anteproyecto de Norma Revisada para la Compota de Manzana en Conserva. Hacemos notar que el ácido eritórbico se incluye en el Cuadro 3 de la GSFA y, como tal, ha sido adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius para su uso en los alimentos, incluso la compota de manzana, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación. Por otra parte, al CCPFV no se han presentado ningunos datos ni información que identifiquen cualquier alteración en la inocuidad o de tipo económico con el uso del ácido isoascórbico en la compota de manzana.

4.3 Aromatizantes

ESTADOS UNIDOS

Eliminar: "Aromatizantes naturales y artificiales salvo aquellos que reproducen el sabor de la manzana "

Adicionar: "Aromatizantes naturales y artificiales"

Justificación: Los Estados Unidos recomienda que el uso de aromatizantes naturales y artificiales no deberían excluir aquellos que reproducen el sabor de la manzana. Exclusión de tales aromatizantes es demasiado restrictiva e impactaría de manera adversa a la flexibilidad del desarrollo de productos. Algunos elaboradores de frutas en conserva en los Estados Unidos emplean aromatizantes que imparten el sabor de la fruta. Además, existe mucho crecimiento en y desarrollo de nuevos productos en el área de las frutas en conserva y la elaboración de requisitos en las normas de productos que posiblemente impedirían este crecimiento correría en contra de la misión del Codex.

4.4. Colorizantes:

AUSTRALIA

El empleo de una variedad de colorantes artificiales está en desacuerdo con los reglamentos de Australia.

REPUBLICA CHECA

Estamos de acuerdo con el Anteproyecto propuesto, con la excepción de los límites para algunos aditivos (colorantes y preservativos sintéticos). Recomendamos eliminar el empleo de los colorantes, debido a sus efectos posibles para la salud

FRANCIA

Los colorizantes no se emplean para los purés de manzana en europa. En modificar el color del producto final, pueden engañar al consumidor. Es importante saber si este producto es el objeto de comercio internacional.

POLONIA

No aceptamos el uso de los aromatizantes y colorizantes artificiales en las frutas y hortalizas en conserva, ya que tal uso puede engañar al consumidor.

ESPAÑA

En el apartado 4.4. colorantes, se propone la eliminación de todos los colorantes, por considerar que su uso no esta justificado tecnológicamente y no son necesarios.

ESTADOS UNIDOS

Los colorizantes listados en el Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Compota de Manzana en Conserva han sido evaluados por el JECFA. Los Estados Unidos recomienda que su empleo continúe provisionarse en el Anteproyecto mencionado. Además, Los Estados Unidos sugiere que cualquier colorizante que figure en el Cuadro 3 del GSFA se incluya por el CCPFV para su uso en la compota de manzana en conserva. Hacemos notar que, en la ausencia de cualesquier preocupaciones específicas sobre la alteración en la inocuidad o de clase económica, el empleo de los colorizantes listados en el Anteproyecto de Norma Revisada para la Compota de Manzana en Conserva debería mantenerse.

En términos de las prácticas de la industria, los elaboradores de la compota de manzana en los Estados Unidos muchas veces utilizan los colorizantes en conjunción con los aromatizantes en la compota de manzana. Con frecuencia, el color adicionado es importante para la distinción entre productos. El color puede ayudar en distinguir una compota de manzana aromatizada de una versión regular. Hacemos notar que el Rojo Allura comunmente se utiliza en las mezclas de compota de manzana. Además, muchos productores de compota de manzana en los Estados Unidos están estudiando y probando nuevos productos continuamente, algunos de ellos incluyen el (los) color(es) adicionado(s).

En cuanto a los colorizantes específicos listados en el Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Compota de Manzana, los Estados Unidos permite el empleo del Rojo Allura AC cuando esté certificado como el FD&C Red No. 40, el Verde FCF cuando esté certificado como FD&C Green No. 3, la Tartrazina cuando esté certificada como FD&C Yellow No. 5, El Amarillo Ocaso FCF cuando esté certificado como FD&C Yellow No. 6, el Azul Brillante FCF cuando esté certificado como FD&C Blue No. 1, y la Indigotina cuando esté certificada como FD&C Blue No. 2. Debido a muchas preocupaciones de inocuidad no resueltas, los Estados Unidos no permite el empleo del Amaranto en los alimentos.

OEITFL

Damos nuestro apoyo ardiente a la eliminación de la autorización de los colorantes en la compota de manzanas en conserva, puesto que no hay necesidad de emplearlos.

ESPAÑA

Se propone añadir un nuevo grupo denominado Edulcorantes artificiales con los siguiente aditivos:

<u>Aditivos</u>	<u>Dosis máxima de empleo</u>
Sorbitol	}
Manitol	
Isomalt	
MaltitolBPF	
Lactitol	
Xilitol	
Acesulfano	1000 mg/kg
Aspartamo	1000 mg/kg
Acido ciclamico y sus sales de sodio y calcio	1000 mg/kg
Sacarina y sales de sodio, potasio y calcio	200 mg/kg
Neohesperidina D.C.	50 mg/kg

5. Contaminantes

FRANCIA

5.1 Metales pesados :

Plomo: 0,1mg /kg

Estaño: 200 mg/kg

Estos valores corresponden a aquellos sugeridos por el Comité de Aditivos y Contaminantes.

POLONIA

De acuerdo con la legislación sobre alimentos en Polonia, los niveles máximos permitidos de los metales pesados en las frutas y hortalizas procesadas son los siguientes:

Pb	no superar los 0,3 mg/kg
Cd	no superar los 0,03 mg/kg
Hg	no superar los 0,01 mg/kg
As	no superar los 0,2 mg/kg
Zn	no superar los 20,0 mg/kg
Cu	no superar los 10,0 mg/kg
Sn	no superar los 100,0 mg/kg – para los productos en latas metálicas 20,0 mg/kg – para otros productos

En nuestra opinión los niveles máximos para el estaño (1 mg/kg y 250 mg/kg) son demasiado altos y deberían reducirse.

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos recomienda que la lista de contaminantes individuales sea cambiada a una declaración, tal como la siguiente:

"La compota de manzana en conserva deberá cumplir con los límites de contaminantes establecidos para el producto por la Comisión del Codex Alimentarius."

Este enfoque reconoce y aprovecha del pericio y el trabajo del CCFAC.

6. Higiene

FRANCIA

6.2 Las buenas prácticas de fabricación han de indicar que el puré de manzana sea exento de cualquier sustancia anormal.

7. Etiquetado

CUBA

7.1 Considerar el Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva.

FRANCIA

El término “compota de manzana” debe ser reemplazado por “puré de manzana”.

ESPAÑA

7.2.2. En la primera línea, donde dice “Si el producto se ha edulcorado”, debe decir: “Si al producto se han añadido azúcares”.

7.2.3. En la primera línea, donde dice: “Si el producto no se ha edulcorado”, debe decir: “Si al producto no se han añadido azúcares”.

En la segunda línea, donde dice: “no edulcorado”, debe decir: “ sin adición de azúcares”.

OEITFL

Con el fin de evitar cualquier malentendimiento, la traducción de “Applesauce” // “Compota de Manzanas”// debería aparecer en la norma /apéndice. Proponemos:

B: mousse/mousseline de pomes – appelmousseline

D: apfelmark (no edulcorado)/ apfemus (edulcorado)

E: puré de manzana

F: purée de pommes

NL: applemoes

ANEXO:

A1. Criterios de Calidad

CUBA

A1.1 Considerar la intensidad de color admitida cuando se utilicen los colorantes artificiales.

ESTADOS UNIDOS

Parece que hay una omisión en el texto del Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Compota de Manzana en Conserva, incluido como el Apéndice I en el documento CL 1998/25 - PFV. Hacemos notar que durante la 19a Reunión del CCPFV, el comité concordó con modificar el texto del primer renglón del párrafo A.1.1 del Anexo, tal como se indica más adelante. Creemos que esta modificación debería efectuarse en el anteproyecto de norma revisada.

- Omitir: "[Excepto por la compota de manzana que contiene colorizante artificial,] el producto deberá tener un color normal, que no deberá ser excesivamente opaco, gris, rosado, verde, o amarillo."
- Adicionar: "[Excepto por la compota de manzana que contiene colorizante artificial,] el producto deberá tener un color normal típico de la variedad o variedades empleadas y no deberá ser excesivamente opaco, gris, rosado, verde, o amarillo."

La 19a Reunión del CCPFV estuvo de acuerdo con la inclusión del texto "típico de la variedad o variedades empleadas" para incluir la apariencia amarilla de la compota de manzana hecha de las manzanas Golden Delicious, y otras condiciones similares.

Con respecto al texto que aparece entre corchetes, los Estados Unidos recomienda que dicho texto se mantenga en el párrafo. Creemos que toma en consideración una condición que puede existir cuando el colorizante artificial se emplea en la compota de manzana – práctica que los Estados Unidos cree debería permitirse en la norma.

A1.3 Consistencia:

OEITFL

El producto deberá poseer una consistencia tal que – después de agitar la compota de manzanas y de vaciar el recipiente sobre una superficie lisa seca— pueda resultar moderadamente espeso pero no excesivamente firme, o bastante fluido de manera que se nivele por sí mismo, y que al cabo de dos minutos haya una separación moderada pero no excesiva de líquido libre.

Tal como aparece, este ¶ no es aplicable. Debería **escribirse de nuevo o eliminarse**

A2 Pesos y Medidas

CUBA

Estamos de acuerdo con la necesidad de indicar expresamente niveles mínimos para el peso escurrido mínimo.

FRANCIA

A.2 Pesos y Medidas deben incluirse en la norma. La determinación del llenado mínimo es esencial para el comercio de estos productos.

ESPAÑA

El apartado A2.1.1. debe estar en el cuerpo de la norma, no en el anexo.

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos sugiere que la sección que aparece entre corchetes se mantenga en la norma. Mantenerse ayudaría en asegurar la uniformidad y el llenado normalizado. Además, los Estados Unidos recomienda las siguientes modificaciones:

Para el Párrafo A2.1.1 Llenado Mínimo:

Eliminar: "El recipiente deberá llenarse bien con la compota de manzana y el producto deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada a 20 grados C que cabe en el recipiente sellado herméticamente cuando está completamente llenado."

Adicionar: "El recipiente deberá llenarse bien con la compota de manzana y el producto deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente o, en el caso de recipientes de vidrio con capacidad de 192 ml o menos, deberá ocupar por lo menos el 85% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el

volumen de agua destilada a 20 grados C que cabe en el recipiente sellado herméticamente cuando está completamente llenado."

Justificación: El texto referenciado permite el uso de la metodología común empleada para el llenado de recipientes pequeños de vidrio.

Para el párrafo A2.1.2 Clasificación de "Defectuosos"

Eliminar: Un recipiente que no cumpla los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de la Sección A2.1.1 deberá considerarse un recipiente "defectuoso".

Adicionar: Un recipiente que no cumpla los requisitos de llenado mínimo de la Sección A2.1.1 deberá considerarse un recipiente "defectuoso".

Justificación: No es necesario declarar la capacidad del recipiente, puesto que esta se proporciona en la Sección A2.1.1. (Además, el 85% de la capacidad del recipiente debería permitirse para algunos recipientes de vidrio.)

OEITFL

Este capítulo deberá ser mantenido en la norma /apéndice. Véase la observación general adjunta.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LAS PERAS EN CONSERVA

1. Ambito

FRANCIA

La presente norma se aplica al puré de manzana según se define en la sección 2 más adelante, cuando el producto se intenta para el consumo directo, incluso en restaurantes, o si se intenta para reenvasarse.

La presente norma no se aplica a este producto cuando se intenta transformarse más adelante, a condición de que el producto final no se haga referencia a la denominación según se determina en la norma.

Se ha introducido esta disposición para que las denominaciones que aparecen en la norma no se utilicen para los productos que no corresponden a las definiciones establecidas. Por ejemplo, una “ensalada de frutas frescas y peras en almíbar” debe hacerse con peras en almíbar que están de conformidad con la norma.

2. Descripción:

2.1. Definición del Producto:

FRANCIA

- a) ...las peras siendo peladas, con la semilla y pedúnculo quitadas, salvo en el caso de las peras enteras, las cuales pueden no pelarse, quitarse la semilla y pedúnculo, cuando proceda.
- b) envasadas con o sin un medio de cobertura adecuado, azúcares, según se definen en el Codex Alimentarius y otras materias tales como la miel y otros ingredientes autorizados indicados en la sección 3.3 más adelante.

Los azúcares constituyen un ingrediente importante en estos productos; por eso es preferible introducir puntos en relación con los azúcares y otros edulcorantes en este párrafo de “definición” en vez de en el párrafo 3.2.1.5. El texto empleado aquí corresponde a aquello adoptado para las frutas de hueso.

3. Factores Esenciales de Composición y Calidad:

AUSTRALIA

La designación para el edulcorado nutritivo carbohidratado debería ser uniforme por todos los productos.

3.2. Medios de Cobertura:

CUBA

3.2.5 Cambiar la palabra azúcares por edulcorantes nutritivos.

FRANCIA

3.2.1.2. Un líquido de cobertura de jugo de fruta compuesto de jugos de frutas en conserva o cualquier otro jugo de fruta, según se define por el Codex Alimentarius.

3.2.1.3. Puré de fruta: producto fermentable, no fermentado obtenido después del tamizado de partes comestibles de la fruta, peladas o no, con el jugo.

3.2.1.4. Mezclas de jugos de frutas o mezclas de purés de frutas: hecho con líquido de cobertura de dos o más jugos de frutas compatibles, o una mezcla compatible de jugos de frutas y de purés de frutas.

3.2.1.5. Adición de azúcares y otros carbohidratos edulcorantes: pueden añadirse jugos/pulpas de frutas, mezclas de jugos/pulpas de frutas y mezclas de jugos de frutas y pulpas con azúcares y otros carbohidratos edulcorantes. En este caso deberán utilizarse los siguientes parámetros:

- ligeramente edulcorado = 14 a 17° Brix
- muy edulcorado = 18 a 22° Brix

3.2.1.6. Almíbares:

- pesado = 20 a 22° Brix
- muy pesado = más de 22° Brix

3.2.1.7. agua y jugo(s) de fruta o agua y puré(s) de fruta: mezcla de agua con uno o más jugos de fruta (o con uno o más purés de fruta) en los que la proporción de jugo (o puré) es superior al 50%.

3.2.8. néctar de fruta: néctar de pera o néctar de cualquier otra fruta compatible tal como se define por el Codex Alimentarius.

3.2.9. si el medio de cobertura contiene menos del 10% del ingrediente fruta, no se hará ninguna referencia al jugo de fruta o puré de fruta o néctar de fruta, en asociación con la denominación del producto.

3.2.10. el producto puede también designarse como “sin líquido de cobertura” cuando lleva fruta entera o trozos de fruta sin ningún líquido añadido.”

Las disposiciones generales relativas a las clases de medios de cobertura para las frutas en conserva deben figurar aquí (véase las observaciones de francia - ALINORM 99/27 - Anexo 5)

ESPAÑA

Al objeto de obtener una lectura clara y fácil de la norma del producto es necesario que este capítulo esté en el anexo de la norma

Además se propone la sustitución de los apartados 3.2.3., 3.2.4. y 3.2.5. por los siguientes:

“3.2.3. Puré de fruta: producto fermentable, no fermentado obtenido después del tamizado de partes comestibles de la fruta, peladas o no, con el jugo.

3.2.4. Mezclas de jugos de frutas o mezclas de purés de frutas: hecho con líquido de cobertura de dos o más jugos de frutas compatibles, o una mezcla compatible de jugos de frutas y de purés de frutas.

3.2.5. Adición de azúcares y otros carbohidratos edulcorantes: pueden añadirse jugos/pulpas de frutas, mezclas de jugos/pulpas de frutas y mezclas de jugos de frutas y pulpas con azúcares y otros carbohidratos edulcorantes. En este caso deberán utilizarse los siguientes parámetros:

3.2.5.1. ligeramente edulcorado = 14° a 17° Brix

3.2.5.2. muy edulcorado = 18° a 22° Brix.”

También se propone la inclusión de los siguientes apartados:

3.2.6. Almíbares: mezcla de agua y azúcares u otros carbohidratos edulcorantes. Dependiendo de la concentración en ° Brix medido en el producto final, debe designarse de la siguiente manera:

3.2.6.1. muy ligero = al menos 9° Brix

3.2.6.2. ligero = al menos 14° Brix

3.2.6.3. almíbar = al menos 17° Brix

3.2.6.4. pesado = al menos 20° Brix

3.2.6.5. muy pesado = al menos 22° Brix

3.2.7. agua y jugo(s) de fruta o agua y puré(s) de fruta: mezcla de agua con uno o más jugos de fruta (o con uno o más purés de fruta) en los que la proporción de jugo (o puré) es superior al 50%.

3.2.8. néctar de fruta: néctar de pera o néctar de cualquier otra fruta compatible tal como se define por el Codex Alimentarius.

3.2.9. si el medio de cobertura contiene menos del 10% del ingrediente fruta, no se hará ninguna referencia al jugo de fruta o puré de fruta o néctar de fruta, en asociación con la denominación del producto.

3.2.10. el producto puede también designarse como “sin líquido de cobertura” cuando lleva fruta entera o trozos de fruta sin ningún líquido añadido.”

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos sugiere que el texto entre corchetes, el cual incluye los párrafos 3.2.1 a 3.2.5, se mantenga como parte de la norma. Debería eliminarse el siguiente texto que aparece entre corchetes: "De acuerdo con el Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para la Fruta en Conserva". La base de tal recomendación es doble:

- (1) Los Estados Unidos no cree que la elaboración del Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva sirva para simplificar las normas del Codex comprendiendo los productos presentados en medios de cobertura dulces. Como resultado, los Estados Unidos cree que sea más conveniente y "fácil de usar" incluir las descripciones específicas de medios de cobertura.
- (2) Puesto que el Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para las Peras en Conserva está en el trámite 7 del proceso de elaboración de normas, no sería conveniente enlazarlo con un documento que está en el trámite 4 y para el cual la adopción eventual por la Comisión es incierta.

OEITFL

Para fines de tener una norma de productos clara y fácil de leer, es necesario **mantener este capítulo en la norma/apéndice**. Debería leerse:

3.2.1 y 3.2.2 mantenidas sin cambio

3.2.3 puré de frutas: producto fermentable no fermentado, obtenido después de cribar la parte comestible de la fruta, pelada o no, con el zumo (jugo).

3.2.4 zumos (jugos) de frutas mixtos o purés de frutas mixtos: un líquido de cobertura compuesto de dos o más jugos de frutas compatibles, de dos o más purés de frutas, o de una mezcla de zumo (jugo) y puré de frutas compatibles

3.2.5 Adición de azúcares y otros edulcorados carbohidratados: zumos (jugos)/pulpas de frutas, mezclas de zumos (jugos)/pulpas de frutas y mezclas de jugos y pulpas de fruta pueden adicionarse con azúcares y otros edulcorados carbohidratados. En este caso, se emplearán las siguientes designaciones:

3.2.5.1 ligeramente edulcorado = 14° a 17°Brix

3.2.5.2 muy edulcorado = 18° a 22°Brix

3.2.6 jarabes: mezclas de agua y azúcares u otros edulcorados carbohidratados. Dependiendo de la concentración de °Brix medida en el producto final, éstos se designarán como sigue:

3.2.6.1 jarabe muy diluido= por lo menos 9°Brix

3.2.6.2 jarabe diluido= por lo menos 14°Brix

3.2.6.3 jarabe = por lo menos 17°Brix

3.2.6.4 jarabe concentrado = por lo menos 20°Brix

3.2.6.5 jarabe muy concentrado = por lo menos 22°Brix

3.2.7 agua y zumo(s) (jugo(s)) de fruta o agua y puré(s) de fruta: la mezcla de agua con uno o más zumos (jugos) de fruta (o con uno o más purés de fruta) donde la proporción de zumo (jugo) (o puré) es más o menos el 50%

3.2.8 néctar de fruta: el néctar de peras o de cualquier otra fruta compatible, según se define por el Codex Alimentarius

3.2.9 si el medio de cobertura contiene menos de 10% de ingrediente de fruta, no se hará referencia de un zumo (jugo) o puré o néctar de fruta de fruta en asociación con el nombre del alimento

3.2.10 el producto se puede designar como “Envasado compacto – sin líquido de cobertura” lo que significa la fruta entera o trozos de fruta sin ninguna clase de líquido adicionada o con solamente una cantidad pequeña de líquido, y con o sin azúcares u otros edulcorados carbohidratados.

3.4. Criterios de Calidad

ESPAÑA

Las indicaciones de este apartado deben estar contempladas en el apartado A.2 del anexo. Este nuevo título debería estar en el apéndice de la norma. Además, habría que sustituir la palabra “normales” por “típicos”.

OEITFL

Las disposiciones en este § se conjuntarán con aquellas contenidas en el punto A.2 del anexo. Este nuevo título debería mantenerse en la norma /apéndice.

4. Aditivos

ESTADOS UNIDOS

Observación General sobre Aditivos Alimentarios:

Véase la "Observación General sobre Aditivos Alimentarios" que aparece en las observaciones más arriba sobre el Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Compota de Manzana en Conserva.

4.1 Reguladores de Acidez

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos recomienda el siguiente texto para esta sección:

Cualquier regulador de acidez listado en el Cuadro 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 2-1999).

4.2 Colorizantes

AUSTRALIA

Se permiten colores artificiales.

BANGLADESH

La consideración más importante cuando se emplea un aditivo alimentario es su inocuidad en cuanto a los peligros para la salud humana. El cambio del límite máximo de un aditivo alimentario y/o la introducción de un nuevo aditivo debería basarse en los resultados experimentales, obtenidos de ensayos con animales, cuidadosamente concebidos, con la química en cuestión. Aun después de ser autorizado, el uso de un aditivo alimentario ha de someterse a la vigilancia continua para determinar posibles efectos dañosos y a la revisión, cuando se estime necesario. Como cuestión de principios, los consumidores deberían ser informados sobre la presencia de los aditivos en los alimentos, y una declaración simple de la misma se considera suficiente.

En nuestro país las recomendaciones del Codex Alimentarius de FAO sobre el uso de aditivos alimentarios son revisadas por la Institución de Bangladesh para Normas y Controles, el cual tiene un comité seccional sobre alimentos elaborados. Cualquier producto alimentario, elaborado y mercadeado en nuestro país ha de conformar con las normas establecidas por dicho Intsituto.

REPUBLICA CHECA

Estamos de acuerdo con el Anteproyecto propuesto, con la excepción de los límites para algunos aditivos (colorantes y preservativos sintéticos). Recomendamos eliminar el empleo de los colorantes debido a sus efectos posibles para la salud.

POLONIA

No aceptamos el uso de los aromatizantes y colorizantes artificiales en las frutas y hortalizas en conserva, ya que tal uso puede engañar al consumidor.

ESPAÑA

En el apartado 4.2. colorantes, se propone la eliminación de todos los colorantes, por considerar que su uso no esta justificado tecnológicamente y no son necesarios.

ESTADOS UNIDOS

Los colorizantes listados en el Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para las Peras en Conserva han sido evaluados por el JECFA. Los Estados Unidos recomienda que su empleo continúe provisionarse en el Anteproyecto mencionado. Además, Los Estados Unidos sugiere que cualquier colorizante que figura en el Cuadro 3 del GSFA se incluya por el CCPFV para su uso en las peras en conserva. Hacemos notar que, en la ausencia de cualesquier preocupaciones específicas sobre la alteración en la inocuidad o de clase económica, el empleo de los colorizantes listados en el Anteproyecto de Norma Revisada para las Peras en Conserva debería mantenerse.

Adicionalmente, los Estados Unidos recomienda que el texto "(Solamente permitidos en los envases especiales)" se omita del título. La base de esta restricción no está establecida. Además, el término "Envases Especiales" no está claramente definido.

Los elaboradores de frutas en conserva en los Estados Unidos actualmente utilizan colorizantes en algunos productos de fruta en conserva, incluyendo las peras en conserva. Además, están realizándose investigación y desarrollo dentro de esta industria en los Estados Unidos para desarrollar nuevos productos de frutas en conserva, incluyendo los productos especiales de peras en conserva. Algunos de los productos siendo desarrollado actualmente incluyen el empleo de colorizantes. Adicionalmente, no es muy probable que los varios productos desarrollados en el futuro incluyan el uso de una variedad de colores. Creemos que es importante permitir el desarrollo más adelante de estos productos nuevos y creativos de frutas en conserva, lo que fomenta el consumo y comercio de las frutas en conserva.

En cuanto a los colorizantes específicos listados en el Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para las Peras en Conserva, los Estados Unidos permite el empleo del Rojo Allura AC cuando esté certificado como el FD&C Red No. 40, el Verde FCF cuando esté certificado como FD&C Green No. 3, y la Tartrazina cuando esté certificada como FD&C Yellow No. 5. Debido a muchas preocupaciones de inocuidad no resueltas, los Estados Unidos no permite el empleo del Amaranto Ponceau 4R en los alimentos.

OEITFL

Damos nuestro apoyo ardiente a la eliminación de la autorización de los colorantes en las peras en conserva, puesto que no hay necesidad de emplearlos.

4.3 Aromatizantes

ESTADOS UNIDOS

Eliminar: "Aromatizantes naturales y artificiales salvo aquellos que reproducen el sabor de la pera "
Adicionar: "Aromatizantes naturales y artificiales"

Justificación: Los Estados Unidos recomienda que el uso de aromatizantes naturales y artificiales no deberían excluir aquellos que reproducen el sabor de la pera. Exclusión de tales aromatizantes es demasiado restrictiva e impactaría de manera adversa a la flexibilidad del desarrollo de productos. Algunos elaboradores de frutas en conserva en los Estados Unidos emplean aromatizantes que imparten el sabor de la fruta. Además, existe mucho crecimiento en y desarrollo de nuevos productos en el área de las frutas en conserva y la elaboración de requisitos en las normas de productos que posiblemente impedirían este crecimiento correría en contra de la misión del Codex.

5. Contaminantes

POLONIA

De acuerdo con la legislación sobre alimentos en Polonia, los niveles máximos permitidos de los metales pesados en las frutas y hortalizas procesadas son los siguientes:

Pb	no superar los 0,3 mg/kg
Cd	no superar los 0,03 mg/kg
Hg	no superar los 0,01 mg/kg
As	no superar los 0,2 mg/kg
Zn	no superar los 20,0 mg/kg
Cu	no superar los 10,0 mg/kg
Sn	no superar los 100,0 mg/kg – para los productos en latas metálicas 20,0 mg/kg – para otros productos

En nuestra opinión los niveles máximos para el estaño (1 mg/kg y 250 mg/kg) son demasiado altos y deberían reducirse.

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos recomienda que la lista de contaminantes individuales sea cambiado a una declaración, tal como la siguiente:

"Las peras en conserva deberán cumplir con los límites de contaminantes establecidos para el producto por la Comisión del Codex Alimentarius."

Este enfoque reconoce y aprovecha del pericio y trabajo del CCFAC.

7. Etiquetado

CUBA

Estamos de acuerdo con que aparezca la referencia al Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva.

7.1 Considerar la referencia a las Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva.

7.2.1 Consideramos que el nombre debe ser " Peras en Conserva ".

7.2.2 Estamos de acuerdo que aparezca como se señala en el documento en caso de aprobarse el uso de los colorantes.

ESPAÑA

Debe indicarse en la etiqueta una referencia de la presentación. Cuando el producto no es pelado. Las disposiciones de A.4.1 y A.4.2. del anexo deben por lo tanto llevarse al apartado 7.2.1.

OEITFL

Deberá hacerse referencia en la etiqueta a la forma de presentación (inclusos los estilos) y al líquido de cobertura. Cuando el producto no es pelado, se deberá hacer mención al mismo. Las directrices de las A.4.1 y A.4.2 del anexo entonces se trasladarán al § 7.2.1

ESPAÑA

7.2.2. Se propone la eliminación de este apartado, puesto que no se está de acuerdo con la coloración artificial de las peras.

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos recomienda que se eliminen los corchetes en que aparece el texto en este párrafo, debido a que es inconveniente incluir la información acerca del uso de colorizantes artificiales cerca del nombre del alimento; no obstante, se sugiere que no es necesario incluir la información que indica el colorizante característico.

OEITFL

Este § se borrará.

ANEXO

A.2.1.1. Colorizantes

CUBA

A2.1.1 Se debe considerar la intensidad de color admitida cuando se utilicen colorantes artificiales.

ESPAÑA

Se propone la eliminación de la frase que figura entre corchetes.

Además, la palabra “normal” debe sustituirse por “típico”.

ESTADOS UNIDOS

Con respecto al texto que aparece entre corchetes, los Estados Unidos recomienda que dicho texto se mantenga entre corchetes. Creemos que toma en consideración una condición que puede existir cuando el colorizante artificial se emplea en las peras en conserva – práctica que los Estados Unidos cree que debería permitirse en la norma.

OEITFL

Las palabras entre [] deberán eliminarse.

A.2.1.5. Defects and Tolerances:

ESPAÑA

En el epígrafe c) se propone que el límite máximo permitido sea de 1 unidad por kg del contenido total.

OEITFL

El máximo debería regresarse a **1 unidad por kg del contenido total.**

A.3. Pesos y Medidas:

ESPAÑA

Se propone trasladar este capítulo de Pesos y medidas del anexo al cuerpo de la Norma, por considerarlo de suma importancia para el comercio de los productos.

OEITFL

Este capítulo deberá mantenerse en la norma /apéndice. Véase la observación general adjunta.

3.1.2. Peso Ecurrido Mínimo:

CUBA

Consideramos que el peso escurrido mínimo debe ser 60 % para la presentación en cubos.

ESPAÑA

Al objeto de tener en cuenta los dos tipos principales de envases, se debe hacer la siguiente distinción:

	≥ 425 ml	< 425 ml
Enteros	50%	46%
Mitades	54%	46%
Cuartos, láminas y trozos	56%	46%
Dados	56%	50%

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos recomienda que estos párrafos que aparecen entre corchetes se eliminen de la norma. En general, los Estados Unidos cree que es innecesario especificar los niveles explícitos de peso escurrido mínimo. Ofrecemos las siguientes razones que apoyan esta recomendación y que también demuestran la razón por qué cualquier otro enfoque sería demasiado opresivo y tendría un posible impacto negativo sobre el comercio.

- (1) Los pesos escurridos no son medidas de la protección para el consumidor (inocuidad), ni son esenciales para definir el producto; por eso, en general, no son necesarios en las normas del Codex;
- (2) La información sobre el peso escurrido está disponible al consumidor mediante las declaraciones en la etiqueta;
- (3) Los pesos escurridos para un producto puede variar de estación a estación y entre locales geográficos, por eso un sólo valor como requisito es impráctico; y

Los porcentajes del peso escurrido normalmente varían, basado en el tamaño de las unidades y el tamaño del recipiente; por eso, es una práctica común de la industria emplear una escala de porcentajes, cada uno asociado con una diferente combinación de tamaños del producto / recipiente. Como resultado, un sólo peso escurrido puede ser impráctico y como tal, inconveniente para su inclusión en la norma.

OEITFL

Para tomar en consideración las 2 clases principales de recipientes, debería hacerse la siguiente distinción:

	<u>≥ 425 ml</u>	<u>< 425 ml</u>
Enteras	50%	46%
Mitades	54%	46%
Cuartos, lonjas, piezas	56%	46%
Cubos	56%	50%

ESPAÑA

En la 12ª línea, donde dice “lonjas”, debe decir: “Lonchas”

En la 14ª línea, donde dice: “Piezas”, debe decir: “Trozos”.

Apartado A.4.3.

Se propone suprimir la frase que figura entre corchetes por considerarla innecesaria.

Disposiciones sobre el Llenado Mínimo

FRANCIA

Al nivel de la comunidad y al nivel nacional en francia, los alimentos en conserva sin un líquido de cobertura tienen en su etiqueta la indicación del peso neto, y los alimentos en conserva con un líquido de cobertura que son objetos de una lista exhaustiva incluyen en su etiqueta la indicación del peso neto y del peso escurrido neto. La norma del Codex sobre etiquetado contiene el mismo requisito y por eso se encarga a cada Comité con el establecimiento de una proporción como el llenado mínimo.

Las normas del Codex sobre frutas y hortalizas en conserva los textos de las cuales se están revisando incluían este requisito.

Los argumentos empleados más en contra de esta obligación revelan las dificultades encontradas en establecer un llenado mínimo que resulta de la variación del llenado; como función de:

- formas de presentación,
-
- tamaño de los recipientes,
-
- clase del recipiente,
-
- densidad del producto,
-
- clase del medio de cobertura

I – La necesidad de un nivel mínimo de llenado permite la información al consumidor e integridad en las transacciones comerciales:

- Información para el consumidor : en la mayoría de los casos, al nivel del comercio mundial, los recipientes utilizados para las latas son metálicos. El contenido en la etiqueta, entonces, puede no ser visible al comprador, quien no puede detectar un llenado insuficiente, debido a que el producto y el líquido de cobertura pueden tener una densidad similar.

Además, el consumidor, si es o no individual, tiene mucho más interés en el producto que el líquido de cobertura, el cual generalmente no se consume. Eso le permite determinar el número de porciones que puede servir.

- Integridad de las transacciones : en la ausencia del establecimiento del peso escurrido neto de un producto, dos envases de formato idéntico pero que no se han llenado similarmente se comercializarán a diferentes precios. Esto puede causar que el operador que está llenando los envases correctamente sea más caro que la competencia y que tome el mercado.

2 – Los argumentos avanzados relativos a las dificultades técnicas encontradas no se sostienen. Los productos de que se trata son productos simples, presentados en líquidos de cobertura, tales como agua, agua salada, almíbar – para los cuales el fenómeno de ósmosis "líquido-producto" es perfectamente bien conocido a fondo.

Mientras las formas de presentación pueden surgir de la heterogeneidad de un producto a un llenado distinto, éste se toma en cuenta en la determinación del peso neto escurrido del producto. Este peso también será diferente dependiendo de si se trata de "peras enteras en almíbar " o "cubitos de peras en almíbar," por ejemplo.

3 – En cuanto a la cuestión de la diferencia en la elaboración para aplicarse con respecto al requisito del peso escurrido neto, entre el pescado en conserva y frutas y hortalizas en conserva, se pueden adelantar los siguientes argumentos:

- la estructura fibrilar del pescado técnicamente requiere que los fabricantes llenen el recipiente a su capacidad máxima, de tal manera que el producto mantenga su entereza inicial. Si los recipientes fueran llenados insuficientemente, el producto se desintegraría y tendría una mala apariencia y presentación al abrirlo.

En el caso de las frutas y hortalizas con un estructura celulosa, la situación es distinta. No ha la necesidad técnica de llenar el envase a su plena capacidad: una lata de guisantes, frijoles verdes, o cerezas en almíbar no adecuadamente llenado tendrá una apariencia correcta al abrirla.

El riesgo del llenado insuficiente entonces es más importante en el caso de las frutas y hortalizas. Por esta razón, debe incluirse el requisito de un peso escurrido neto mínimo dentro del texto de las normas.

MEXICO

Tolerancias permitidas para peso drenado neto.

Se sugiere considerar los rangos.

OEITFL

Los procesadores de frutas y hortalizas europeos creen que es esencial que las normas del Codex Alimentarius establezcan un llenado mínimo para los productos en conserva (peso neto escurrido mínimo).

Esta posición se basa en las razones de la buena información para el consumidor, la reciprocidad de transacciones y, finalmente, de las razones técnicas específicas.

BUENA INFORMACION PARA EL CONSUMIDOR

✓ En la mayoría de los casos, el consumidor no ve el contenido de los recipientes de frutas y hortalizas en conserva, y la mayor parte de los productos se envasen en un recipiente metal. Por eso, el consumidor no puede determinar rápidamente si una lata está llenada suficientemente.

✓Excepto en los casos cuando los consumidores están acostumbrados a un producto particular, o una marca conocida, ellos tienen que escoger entre varios productos, basado en algunos datos, los cuales son, en orden jerárquica de importancia:

- El precio por unidad del producto
En este caso, la lata llenada inadecuadamente será más barata que los otros productos y por eso tendrá una ventaja definitiva
- El peso neto del producto
La misma observación que la anterior.
Además, el peso neto total del producto tiene importancia para el consumidor en que generalmente el líquido de cobertura puede ser consumido, y muchas veces sí se consume.
- Peso neto drenado
Solamente los consumidores con mucha experiencia pueden buscar este dato para tomar su decisión.

LA RECIPROCIDAD DE TRANSACCIONES

La competición entre los productores de las frutas y hortalizas en conserva tiene que realizarse en términos de reciprocidad: la selección final del consumidor tiene que hacerse a base de argumentos objetivos (la calidad del producto, forma de presentación, precio) y no a base de la decepción, como obviamente es el llenado insuficiente del recipiente.

ESPECIFICIDAD TECNICA

Generalmente, y especialmente en el caso del pescado envasado a que se hizo referencia en la última sesión del Comité del Codex, el llenado máximo de la lata es esencial para la buena consistencia y presentación óptima del producto cuando se abre la lata.

En el caso de las frutas y hortalizas en conserva, la situación es distinta, debido a:

- ✓la presencia de un líquido de cobertura
- ✓la estructura celulosa de las frutas y hortalizas

lo que, en cambio para otros productos, hacen posible el llenado insuficiente.

CONCLUSION

CONSIDERANDO QUE:

- ✓LA MAYOR PARTE DE LOS REGLAMENTOS NACIONALES EN VIGOR (LOS PAISES DE LA UNION EUROPEA, LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, ETC.) ESTABLECEN LAS DISPOSICIONES SOBRE EL PESO NETO ESCURRIDO PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA.
- ✓CUMPLIMIENTO CON EL LLENADO MINIMO ES UNA PRACTICA COMUN EN LAS DIRECTRICES INTERNACIONALES SOBRE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA.
- ✓LAS VERSIONES ACTUALES DE LAS NORMAS DEL CODEX ALIMENTARIUS CONTIENEN DIRECTRICES SOBRE ESTE TEMA.

EL OEITFO LO CONSIDERA NECESARIO QUE LAS NORMAS FUTURAS DEL CODEX ALIMENTARIUS ESTABLEZCAN LOS LLENADOS MINIMOS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA, CON FINES DE:

- ✓GARANTIZAR UNA SEGURIDAD AUMENTADA A LOS CONSUMIDORES EN SUS COMPRAS
- ✓REDUCIR EL RIESGO DE DECEPCION VINCULADA CON LAS LATAS LLENADAS INSUFICIENTEMENTE.
- ✓MEJORAR LA EQUIDAD DE LAS TRANSACCIONES.