

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA ALIMENTACION  
Y LA AGRICULTURA

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

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

---

**Tema 6 (b) del Programa**

**CX/PFV 00/6 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**

### **ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS MEDIOS DE COBERTURA DE FRUTAS EN CONSERVA**

Observaciones de Cuba, Japón, España, y los Estados Unidos

## **CUBA**

Estamos de acuerdo en la elaboración de las Directrices para los Medios de Cobertura, con las observaciones siguientes:

- En 2.3.1 y 2.3.2 debe aparecer:

2.3.1 Ligeramente azucarado entre 14° y 17°

2.3.2 Muy azucarado - Nuestro país acepta el valor entre 20° y 22°

- En 2.4 para 2.4.4 y 2.4.5 Según nuestro criterio debe quedar:

2.4.4 Almíbar concentrado entre 20° y 22°

2.4.5 Almíbar muy concentrado más de 22°

## **JAPON**

2. Composición y designaciones para figurarse en la Etiqueta

2.4 Almíbar

La concentración en grados Brix medida en el producto final debería modificarse a lo siguiente:

2.4.1 Almíbar muy ligero entre 10° y 14°

2.4.2 Almíbar ligero entre 14° y 18°

2.4.3 Almíbar concentrado entre 18° y 22°

2.4.4 Almíbar muy concentrado más de 22°

Justificación:

Los cambios antes mencionados deberían efectuarse debido a que la concentración en ° Brix medida en el producto final de frutas en conserva se controla por medio de valores calculados mediante las cifras en ° Brix y el peso de la fruta, y la medida inicial de ° Brix y el peso del medio de cobertura. Se exigen técnicas avanzadas de fabricación y control de la calidad para establecer la medida de ° Brix del medio de cobertura en el producto final, debido a los siguientes factores: fluctuación en los ° Brix y los pesos de las frutas, distinciones entre los períodos de venta y los períodos en los cuales se logra un balance de ° Brix de las frutas y los medios de cobertura, y la necesidad de un control estricto de temperatura durante la medición de los ° Brix.

Tomando en consideración las actuales circunstancias de los procesos de fabricación y calidad de las frutas en conserva, la concentración en ° Brix debería ser dividida en clases con más de 4 grados. Si se adoptan las clases con escalas de 2 o 3 grados, ésto dificultará la elaboración de las frutas en conserva y el control de su calidad. Como consecuencia, los costos se incrementarán. Además, la declaración en la etiqueta de “Almíbar” se considera distinta de la de “Almíbar ligero” o “Almíbar concentrado” en el sentido de que no figura la concentración. Por eso, tal etiquetado se considera insuficiente para los consumidores cuando ellos seleccionan los productos.

## **ESPAÑA**

Se efectúan las siguientes observaciones:

- A la sección 2.3.2:

Se propone la siguiente escala:

2.3.1. Ligeramente azucarado	entre 14° y 17°
2.3.2 Muy azucarado	entre 17° y 22°

- A la sección 2.4:

Se propone la siguiente escala, tal como acordó el Grupo de Trabajo sobre medios de cobertura celebrado en el Comité y sustituir en la terminología, las palabras “diluido” por “ligero” y “concentrado” por “denso”.

2.4.1. Almíbar muy ligero	entre 9° y 14°
2.4.2. Almíbar ligero	entre 14° y 17°
2.4.3. Almíbar	entre 17° y 20°
2.4.4. Almíbar denso	entre 20° y 22°
2.4.5. Almíbar muy denso	más de 22°

- A la sección 2.9:

En la primera línea, donde dice: “envasado compacto”, debería decir: “envasado sin líquido de gobierno”

## **ESTADOS UNIDOS**

Reconocemos que en algunas instancias el desarrollo y empleo de directrices que comprenden numerosos productos puede servir para simplificar la aplicación de normas y para adelantar los objetivos del Codex. Sin embargo, no creemos que el Anteproyecto de Directrices para los medios (sic). En lugar de elaborar los "directrices" en un documento, opinamos que el CCPFV Medios de Cobertura para Frutas en Conserva logrará este fin (sic). Como resultado, creemos que el CCPFV debería contemplar este tema de nuevo. Los Estados Unidos recomienda la discontinuación del trabajo sobre la elaboración del anteproyecto de directrices para los medios de cobertura y sugiere que se utilicen las directrices existentes, proporcionadas tanto en cada norma individual como en el Apéndice del Volumen 5A-1994 del Codex titulado "Medios de Cobertura (Composición y Etiquetado)." Puede ser posible simplificar el texto que aparece en las normas individuales, en particular en cuanto al etiquetado. No obstante, no creemos que resulte beneficiosa la elaboración de escalas normalizadas de las concentraciones Brix para las varias designaciones de almíbar. Hay varias razones para que esta recomendación representa el curso de acciones más apropiado para el CCPFV, entre ellas figuran las siguientes:

- 1) Los Estados Unidos tiene una larga historia de producir una gran variedad de productos de frutas en conserva. Junto con esta producción, se han desarrollado las normas de los EUA para las identidades y las clases de muchos de estos productos. Se han llevado a cabo muchos estudios para el desarrollo de dichas normas, y es evidente que, debido a factores como las distintas características de estos productos en cuanto a su dulzura natural, acidez, y igualación, más las prácticas comunes de comercio, resultó necesario establecer las escalas Brix, producto por producto, para el almíbar muy ligero, almíbar ligero, almíbar concentrado y almíbar muy concentrado. De esta forma, cada norma reflejaría las prácticas de comercio ya utilizadas en la producción de cada producto de fruta en conserva. El empleo de las diferentes escalas Brix para los medios de cobertura en los varios productos es una práctica muy común en la industria.
- 2) Es de mucha utilidad para el usuario de una norma tener la información necesaria para la aplicación de la norma en la norma misma, en vez de en otra referencia adicional. Por lo tanto, creemos apropiado y beneficioso el retener la información detallada sobre las escalas Brix para las varias designaciones de almíbar en las normas individuales del Codex.
- 3) Las designaciones existentes, contenidas en las normas del Codex, representan una gran porción de la producción y comercio actual de las frutas en conserva. La modificación del anteproyecto de directrices sería una interrupción innecesaria y cambiaría drásticamente el formato y las designaciones de las concentraciones de almíbar.
- 4) Han sido muy pocos los reportes de dificultades o disatisfacción de parte de los comerciantes en cuanto al formato ya en existencia.
- 5) Los medios de cobertura para las frutas en conserva no representan una aplicación apropiada de directrices generales, puesto que las diferentes frutas en conserva poseen características únicas, las cuales resultan en la necesidad de distintas escalas Brix. Parece que existe una justificación muy limitada para el inicio de este nuevo trabajo.