

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Punto 3 del programa

CX/PFV 10/25/3-Add. 1
Septiembre de 2010

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

25^a reunión
Bali, Indonesia,
25 – 29 de octubre de 2010

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL COCO RALLADO DESECADO (Revisión de la Norma CODEX STAN 177-1991) COMENTARIOS PRESENTADOS POR: Brasil, Colombia, Kenia, Malasia, México y los Estados Unidos de América

BRASIL

Con respecto al proyecto de norma antedicho, Brasil quisiera compartir algunas observaciones generales y específicas.

Observaciones generales:

Sección 2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN.

Brasil apoya decididamente mantener la disposición vigente de la Norma del CODEX STAN 177-1991 con respecto al umbral de contenido graso de 55% en la revisión propuesta y los nuevos márgenes propuestos establecidos para la nueva sección sobre las formas de presentación ya que diferencia mejor los productos de mejor calidad y limita el comercio de coco desecado con bajo contenido de aceite.

Además, el umbral actual ha estado en vigencia durante años, sin que se considerara ni se notificara como una limitación al comercio.

Sección 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS.

El Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 18.^a edición, página 47 (versión española) refuerza la necesidad de que las recomendaciones de aditivos "...se prepararán de acuerdo con la orientación dada en la sección sobre aditivos alimentarios del texto referente a las *Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités sobre asuntos generales*, ...".

Considerando las Definiciones de Aditivos Alimentarios a los efectos del Codex Alimentarius (Manual de Procedimiento, 18.^a edición, página 17), el uso de aditivos se limitará todo lo posible.

Además, la competencia de justificación tecnológica recae en el comité de productos y Brasil considera la necesidad de destacar que es conveniente ejercitar esta competencia para alcanzar los fines del *Codex Alimentarius* para normas que contienen disposiciones de cumplimiento esencial.

Por lo tanto, Brasil recomienda que la norma futura pueda reflejar la práctica tecnológica actual, siendo los sulfitos los únicos aditivos de uso posible en el coco rallado desecado.

Los sulfitos también deben permitirse como agentes blanqueadores en la producción del coco rallado desecado dado que el proceso de oxidación es rápido y resulta en un producto inaceptable amarillento o más oscuro.

Observaciones específicas:

Sección y frase/párrafo	Tipo de cambio	Justificación	Cambios propuestos
2.2.1 En lo que respecta al contenido de aceite, el coco rallado desecado puede designarse de las siguientes maneras:	Redacción preferida	Dado que la norma actual no permite un contenido graso menor de 55%, parece que los márgenes inferiores a ese límite, se necesitaría una mayor justificación técnica.	(a) Coco rallado desecado con bajo contenido graso, producto con un contenido total de aceite entre [35] [50] y [50] [55] %. (b) Coco rallado desecado con contenido graso medio, producto con un contenido total de aceite entre [50] [56] hasta 62%. (c) (b) Coco rallado desecado con alto contenido graso, producto con un contenido total de aceite superior a 62%.
3.2.4 Definición de defectos y tolerancias	Redacción preferida	A efectos de la coherencia con la propuesta anterior (sección 2.2.1).	(c) Contenido de aceite $\geq [35] [50] < [50] [55]$ % m/m en el caso de los productos con bajo contenido graso $\geq [50] [55] \leq 62$ % m/m en el caso de los productos con bajo contenido graso medio. > 62 % m/m en el caso de los productos con alto contenido graso.
3.2.4 Definición de defectos y tolerancias	Adición	Con el propósito de adoptar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos, se podría añadir una nota al pie que indique que la composición de ácidos grasos de la fracción de aceite debería cumplir con la norma del Codex para los aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999)	(c) Contenido de aceite* * La composición de ácidos grasos de la fracción de aceite debe cumplir con la norma del Codex para los aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999).
4. ADITIVOS ALIMENTARIOS	Redacción preferida, aclaración	Brasil apoya tachar los corchetes. Además, como los sulfitos se usan como agentes blanqueadores, su uso debería estar enumerado con fines aclaratorios.	¶En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los siguientes conservantes y agentes blanqueadores (decolorantes) de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la Categoría de Alimento 0.4.1.2.2 – Frutas Desecadas, dentro de los niveles máximos y condiciones especificadas.‡

Sección y frase/párrafo	Tipo de cambio	Justificación	Cambios propuestos
4. ADITIVOS ALIMENTARIOS	Inserción	Se podría usar una nueva redacción que autorice los aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, pero de conformidad con la legislación del país de venta al por menor, en busca de flexibilizar la norma, sin limitaciones a futuros desarrollos tecnológicos.	<u>La clase funcional de aditivos Alimentario según se enumera en el Cuadro 3 de la Norma General de Aditivos Alimentarios es aceptable para el uso, conforme a la legislación del país de venta al por menor.</u>
4.1 CONSERVANTES	Adición	A efectos de la coherencia con la propuesta anterior (sección 4).	4.1 CONSERVANTES <u>Y AGENTES BLANQUEADORES</u>
10. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS	Adición	A efectos de la coherencia con la propuesta anterior (sección 3.2.4 c). Fuente: <i>CODEX STAN 210-1999</i>	Disposición <u>Composición de los ácidos grasos de la fracción de aceite</u> Método <u>De acuerdo con ISO 5508: 1990 y 5509: 2000; o AOCS Ce 2-66 (97), Ce 1e-91 (01) o Ce 1f-96 (02).</u> Principio <u>Determinación de márgenes de CGL</u>

COLOMBIA

A continuación se relacionan los cambios realizados al documento:

APARTADOS	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS
2. Definición del producto Se entiende por coco rallado desecado el producto: (a) elaborado a partir de la pulpa blanca básicamente sana obtenida del fruto entero de coco (<i>Cocos nucifera</i> L.), que haya alcanzado el desarrollo adecuado para su transformación, y libre de enfermedades; (b) tratado de manera apropiada, que atraviese procesos de descascarado, descascado, mondado, desmenuzado , secado y tamizado; y	Apartado a), se sugiere eliminar el término “básicamente”. (a) elaborado a partir de la pulpa blanca sana obtenida del fruto entero de coco (<i>Cocos nucifera</i> L.), que haya alcanzado el desarrollo adecuado para su transformación, y libre de enfermedades; En el apartado b) no son claros los siguientes términos: descascado mondado desmenuzado	Por ser un término ambiguo, se debe partir de un producto sano garantizando un producto inocuo en todas las etapas de proceso. Lo anterior, ya que se ajustan al proceso de elaboración para el coco rallado desecado.

APARTADOS	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS
	<p>Se sugiere cambiar los términos antes mencionados por: <u>pelado y molido</u>.</p> <p>(b) tratado de manera apropiada, que atravesase procesos de descascarado, <u>pelado, molido</u>, secado y tamizado; y</p>	
<p>2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN</p> <p>2.2.1 En lo que respecta al contenido de aceite, el coco rallado desecado puede designarse de las siguientes maneras:</p> <p>(a) Coco rallado desecado con bajo contenido graso, producto con un contenido total de aceite entre [35] [50] y < [50] [55] %.</p> <p>(b) Coco rallado desecado con contenido graso medio, producto con un contenido total de aceite entre [35] [50] y < [56] [55] %.</p>	<p>De acuerdo con los parámetros propuestos en los apartados a) y b), proponemos los siguientes rangos:</p> <p>(a) Coco rallado desecado con bajo contenido graso, producto con un contenido total de aceite <u>entre 35 % y < 50 %</u>.</p> <p>(b) Coco rallado desecado con contenido graso medio, producto con un contenido total de aceite entre <u>50 % y < 56 %</u>.</p>	<p>Lo anterior apoyados en la experiencia de la industria nacional (resultados de laboratorio y reportes).</p> <p>De acuerdo con información suministrada por la industria el coco rallado desecado procesado en Colombia, se encuentra con un contenido total de aceite >50 %, estaríamos hablando entonces de contenidos de grasa media y alta.</p>
<p>3.2.4 Definición de defectos y tolerancias</p> <p>(b) Humedad. Pérdida de masa medida en las condiciones especificadas. ≤ 4 % m/m.</p>	<p>3.2.4 Definición de defectos y tolerancias</p> <p>(b) Humedad. Pérdida de masa medida en las condiciones especificadas. <u>$\leq 6,0$ % m/m</u>.</p>	<p>El porcentaje de humedad que contempla la propuesta de norma es de máximo 3,9 % sin embargo un coco deshidratado con esta humedad es muy seco y pierde contextura en el grano ya que tiende a partirse fácilmente.</p> <p>La humedad ideal estaría entre el 4,0 % hasta el 6,0 %, por experiencia se ha encontrado que cocos rallados desecados con humedades por encima del 6,0 % al mes les da hongo generando fermentaciones, cambia su color por uno amarillo, y se origina un olor desagradable; sin embargo, algunos productores nacionales dejan su producto con una humedad hasta del 8,0 % pero este producto no dura mas de 2 meses.</p> <p>Vale la pena mencionar que el coco rallado desecado que se procesa en Colombia no tiene adición de aditivos (conservantes), es un producto natural.</p>
<p>3.2.4 Definición de defectos y tolerancias</p> <p>(c) Contenido de aceite:</p> <p>Contenido total de aceite en el producto en las condiciones especificadas.</p>	<p>De acuerdo con los parámetros propuestos en los apartados a) y b), proponemos los siguientes rangos:</p> <p><u>≥ 50 %</u> m/m en el caso de los productos con bajo contenido graso.</p>	<p>Lo anterior apoyados en la experiencia de la industria nacional (resultados de laboratorio y reportes).</p> <p>En cuanto al contenido de aceite en productos con contenido graso medio sugerimos tener en cuenta el rango propuesto en el apartado b) del numeral 2.2.1.</p>

APARTADOS	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS
<p>> [35] [50] < [50] [55] % m/m en el caso de los productos con bajo contenido graso.</p> <p>≥ [50] [55] ≤ 62 % m/m en el caso de los productos con contenido graso medio.</p> <p>> 62 % m/m en el caso de los productos con alto contenido graso.</p>	<p>≥ 56 % m/m en el caso de los productos con contenido graso medio.</p> <p>> 62 % m/m en el caso de los productos con alto contenido graso.</p>	
<p>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>[En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los siguientes conservantes de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la Categoría de Alimento 04.1.2.2 – Frutas Desecadas, dentro de los niveles máximos y condiciones especificadas].</p>		<p>Referente a este punto en nuestro país el coco deshidratado natural no lleva aditivos.</p> <p>Solicitamos apoyo al INVIMA.</p>

KENIA

Kenia desea presentar sus observaciones siguientes:

En el punto 2.2, Kenia propone eliminar los corchetes de las cifras propuestas y tachar los que han de suprimirse en a) y b,) así como en el cuadro de clasificación de los defectos en el punto 3.3.

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.2.1 En lo que respecta al contenido de aceite, el coco rallado desecado puede designarse de las siguientes maneras:

- (a) **Coco rallado desecado con bajo contenido graso**, producto con un contenido total de aceite entre **35%** ~~[50]~~ y **< 50** ~~[55]~~%.
- (b) **Coco rallado desecado con contenido graso medio**, producto con un contenido total de aceite entre **50** ~~[56]~~ hasta 62%
- (c) **Coco rallado desecado con alto contenido graso**, producto con un contenido total de aceite **superior a 62%**.

3.2.4 Definición de defectos y tolerancias

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES "DEFECTUOSOS"

Defectos	Definición	Tolerancias	OBSERVACIONES DE KENIA (TOLERANCIA)
(a) Acidez total	Contenido de ácidos grasos en forma libre, extraídos y medidos en las condiciones especificadas.	≤ 0.3% m/m medida como ácido láurico	<i>No tenemos objeciones</i>
(b) Humedad	Pérdida de masa medida en las condiciones especificadas.	<p>≤ 4% m/m</p> <p>> [35] [50] < [50] [55] % m/m en el caso de los productos con bajo contenido graso</p>	<p><i>No tenemos objeciones</i></p> <p><i>Proponemos un valor superior al 35% m/m e inferior al 50% m/m en el caso de los productos con bajo contenido graso</i></p>

Defectos	Definición	Tolerancias	OBSERVACIONES DE KENIA (TOLERANCIA)
(c) Contenido de aceite	Contenido total de aceite en el producto en las condiciones especificadas.	$\geq [50] [55] \leq 62\%$ m/m en el caso de los productos con contenido graso medio	<i>Proponemos ≥ 50 y $\leq 62\%$ m/m en el caso de los productos con contenido graso medio</i>
		$> 62\%$ m/m en el caso de los productos con contenido graso medio	<i>No tenemos objeciones ya que nuestro aceite de coco puede incluso alcanzar un 80% y esto depende de las buenas prácticas de cultivo.</i>

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerarán "defectuosos".

Observaciones generales

Proponemos que sería necesario numerar el punto sobre la clasificación y defectos en forma de cuadro a los fines de la coherencia con otras normas del Codex.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Observación:

Proponemos que en la sección sobre aditivos alimentarios, es necesario incluir una referencia a la NGAA

Kenia desea observar que la necesidad tecnológica de una gran proporción de estos aditivos ya se ha justificado en el proceso de su inclusión en la NGAA.

~~[En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los siguientes conservantes de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192:1995) para la Categoría de Alimento 0.4.1.2.2 – Frutas Desechadas, dentro de los niveles máximos y condiciones especificadas.]~~

MALASIA

2. DESCRIPCIÓN

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.2.1 En lo que respecta al contenido de aceite, el coco rallado desecado puede designarse de las siguientes maneras:

- (a) **Coco rallado desecado con bajo contenido graso**, producto con un contenido total de aceite entre ~~{35}~~ ~~{50}~~ y ~~< {50}~~ ~~{55}~~%.
- (b) **Coco rallado desecado con contenido graso medio**, producto con un contenido total de aceite entre ~~{50}~~ ~~{56}~~ y 62%
- (c) **Coco rallado desecado con alto contenido graso**, producto con un contenido total de aceite superior a 62%.

Observaciones:

Malasia propone los valores entre 35 y < 50% para el coco rallado desecado con bajo contenido graso y entre 50 y 62% para coco rallado desecado con contenido graso medio. El valor propuesto del contenido total de aceite es asequible para las diferentes formas de presentación del producto.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.2 FACTORES DE CALIDAD

3.2.4 Definición de defectos y tolerancias

Defectos	Definición	Tolerancias
(a) Acidez total	Contenido de ácidos grasos en forma libre, extraídos y medidos en las condiciones especificadas.	$\leq 0,3\%$ m/m medida como ácido láurico
(b) Humedad	Pérdida de masa medida en las condiciones especificadas.	$\leq [4] \underline{3}$ % m/m

Defectos	Definición	Tolerancias
(c) Contenido de aceite	Contenido total de aceite en el producto en las condiciones especificadas.	> [35] [50] < [50] {55} % m/m en el caso de los productos con bajo contenido graso
		≥ {50} {55} ≤ 62% m/m en el caso de los productos con contenido graso medio
		> 62% m/m en el caso de los productos con alto contenido graso
(d) Contenido de cenizas	Contenido mineral total en el producto en las condiciones especificadas	≤ 2,5% m/m
(e) Materia vegetal extraña	Materias vegetales sin peligro relacionado con el producto.	≤ 45 10 fragmentos por cada 100 g
(f) Materias extrañas	Toda presencia visible o aparente de material que habitualmente no se asocia con el producto.	Ausencia en 100 g

Observaciones:

Malasia quisiera proponer que el contenido de humedad sea 3,0% o menor. Este nivel es asequible, garantizará la calidad del producto y minimizará su deterioro.

Malasia opina que el valor para los fragmentos por cada 100 g sea 10 o menor, con el objetivo de minimizar la presencia de defectos en un producto procesado.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~{En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los siguientes conservantes de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la Categoría de Alimento 0.4.1.2.2 – Frutas Desecadas, dentro de los niveles máximos y condiciones especificadas.}~~

Observaciones:

Malasia observa que la categoría de alimentos 0.4.1.2.2 de la NGAA enumera otros aditivos alimentarios, incluidos los edulcorantes. Por otro lado, el anteproyecto de norma enumera los sulfitos residuales únicamente como conservantes. El Comité puede considerar solicitar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios la inclusión de una nota para excluir el uso de otros aditivos que no sean los sulfitos en el coco desecado para esta categoría de alimentos.

4.1 ConservantesObservaciones:

Malasia quisiera proponer un nivel máximo de 50 mg/kg de sulfitos residuales en el coco desecado. La NGAA del Codex permite los sulfitos residuales en el coco desecado en una cantidad no superior a 50 mg/kg según se especifica en la Nota 135, Cuadros 1 y 2 de la NGAA del Codex.

MEXICO**4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los siguientes conservantes de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la Categoría de Alimento 04.1.2.2 – Frutas Desecadas, dentro de los niveles máximos y condiciones especificadas.]

MODIFICACIONES SUGERIDAS		JUSTIFICACIÓN
4.1 CONSERVANTES-CONSERVADORES		
No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
220	Dióxido de azufre	200 mg/kg como SO ₂ residual en el producto final (solos o combinados) Se apoya la propuesta en virtud de que dichos aditivos ya se encuentran normados en la CODEX STAN 192-1995.
221	Sulfito de sodio	
222	Sulfito ácido de sodio	
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	
227	Sulfito ácido de calcio	
228	Bisulfito de potasio	
539	Tiosulfato de sodio	

ESTADOS UNIDOS

Estados Unidos de América presenta las siguientes observaciones en apoyo de las actividades de la Comisión del Codex y del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

Observaciones específicas:

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Si bien EE. UU. apoya las designaciones de las formas de presentación propuestas que incluyen los porcentajes del contenido graso, quisiéramos aprovechar esta oportunidad para señalar al CCPFV y al Grupo de trabajo sobre el coco rallado desecado que el uso del término "alto" y "bajo" en el nombre del producto se considera una declaración de contenido nutricional. Por lo tanto, no apoyaríamos la denominación de un producto con 55% de grasa como "con bajo contenido graso" y, en este sentido, recomendamos el uso de otras designaciones de estilo.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Estados Unidos señala la recomendación de la 58.^a reunión del Comité Ejecutivo del Codex Alimentarius refrendada por la 28.^a reunión de la Comisión del Codex, que dice: "La NGAA debería ser el único punto de referencia autorizado para los aditivos alimentarios y ello debería indicarse claramente en todas las normas para productos" (Alinorm 05/28/3A, párrafo 56 [15]). En este sentido, Estados Unidos recomienda que este Proyecto de Revisión de la Norma del Codex sobre el Coco Rallado Desecado se atenga a la decisión antedicha. Estados

Unidos sugiere la siguiente revisión (**en negrita**):

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

"[En los alimentos regulados por la presente Norma **podrá** emplearse ~~los siguientes conservantes~~ **la clase de aditivos alimentarios funcionales** de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la Categoría de Alimento 0.4.1.2.2 - Frutas Desecadas, dentro de los niveles máximos y condiciones especificadas.]