

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

Tema 9a del programa

**CX/PFV 10/25/11-Add.1
Septiembre de 2010**

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

**25ª reunión
Bali, Indonesia,
Del 25 al 29 de octubre de 2010**

CUESTIONES RELATIVAS A ALGUNAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA OBSERVACIONES PRESENTADAS POR: COLOMBIA

COLOMBIA

EN ADELANTE TOMAMOS COMO REFERENCIA EL DOCUMENTO CX/PFV 10/25/11 EN VERSIÓN EN ESPAÑOL.

1.1 Documento o Tema: DISPOSICIONES SOBRE MEDIOS DE COBERTURA EN LA NORMA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (Codex Stan 260:2007).

A continuación se relacionan los cambios realizados al documento:

APARTES

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.2 Líquidos de Cobertura

~~De conformidad con las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003) o las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en curso de elaboración) según corresponda.~~

PROPUESTA DE POSICIÓN

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.3 Medios de cobertura.

3.1.3.1 Ingredientes básicos.

Agua y, si es necesario, sal.

3.1.3.2 Otros ingredientes autorizados

El medio de cobertura puede contener ingredientes sujetos a requisitos de etiquetado de la Sección 8 (Etiquetado) y puede incluir, pero sin limitarse a:

(1) azúcares y/o productos alimentarios que confieren un sabor dulce tales como la miel;

(2) plantas aromáticas, especias o extractos de las mismas, condimentos (aderezos);

(3) vinagre;

(4) zumos (jugos) o concentrados de frutas;

(5) aceite comestible;

(6) PURÉ DE TOMATE.

OBSERVACIONES

Se sugiere a la Comisión incluir el listado de los posibles ingredientes del líquido de cobertura, tal y como se presenta en la norma CODEX STAN 297:2009, tomado como ejemplo, lo anterior para darle mayor claridad al documento normativo.

1.2 Documento o Tema: MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO EN LAS NORMAS REVISADAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS.

A continuación se relacionan los cambios realizados al documento:

APARTES

NO SE ENCUENTRA EN EL DOCUMENTO.

PROPUESTA DE POSICIÓN**DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL RECIPIENTE****(CAC/RM 46-1972)****1 ÁMBITO**

Este método se aplica a los recipientes de vidrio¹.

2 DEFINICIÓN

La capacidad de agua de un recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

3 PROCEDIMIENTO

3.1 Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.

3.2 Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.

3.3 Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.

4 CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

Restar el peso encontrado en el 3.2 del peso encontrado en 3.3. La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente. Los resultados se expresan en mililitros de agua.

OBSERVACIONES

SE SUGIERE A LA COMISIÓN INCLUIR EL MÉTODO CAC/RM 46-1972, DISPOSICIONES SOBRE LLENADO MÍNIMO, EN LAS NORMAS EN ESTUDIO POR SER UN MÉTODO TRANSVERSAL, ACEPTADO POR EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS (CCMAS), PARA DARLE MAYOR CLARIDAD AL DOCUMENTO NORMATIVO.

1.3 Documento o Tema: Norma para la Compota de Manzanas en Conserva (CODEX STAN 17-1981) y Norma para las Peras en Conserva (CODEX STAN 61-1981).

A continuación se relacionan los cambios realizados al documento:

APARTES

No contempla la Norma para la Compota de Manzanas en Conserva (CODEX STAN 17-1981).

No contempla la Norma para las Peras en Conserva (CODEX STAN 61-1981).

¹ Para la determinación de la capacidad de agua en recipientes metálicos el método de referencia es ISO 90.1:1986.

PROPUESTA DE POSICIÓN

Norma para la Compota de Manzanas en Conserva (CODEX STAN 17-1981).

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

| Disposición | Método | Principio | Tipo |
|--------------------|---|------------------|-------------|
| Sólidos solubles | AOAC 932.14C ISO 2173:2003 (Método general para las frutas y hortalizas elaboradas) | Refractometría | I |
| Llenado del envase | CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas) | Pesaje | I |

Norma para las Peras en Conserva (CODEX STAN 61-1981).

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

| Disposición | Método | Principio | Tipo |
|--------------------|---|------------------|-------------|
| Sólidos solubles | AOAC 932.14C ISO 2173:2003 (Método general para las frutas y hortalizas elaboradas) | Refractometría | I |
| Llenado del envase | CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas) | Pesaje | I |

OBSERVACIONES

Se sugiere a la Comisión revisar las siguientes propuestas de métodos de ensayo de acuerdo con otras normas Codex que fueron tomados como ejemplos, tales como: Codex Stan 296:2009 y lo último trabajado por la comisión para su inclusión en la norma Codex Stan 242:2003.