

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Punto 2 del programa

CX/PFV 12/26/2
Septiembre 2012

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

25ª reunión
Montego Bay, Jamaica,
15 – 19 de octubre de 2012

CUESTIONES REMITADAS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
Y EN COMITÉS DEL CODEX

1. **Proyectos de normas adoptados en el Trámite 8**

1. La Comisión en su 34º periodo de sesiones (julio de 2011) adoptó los proyectos de *normas para el coco desecado y los brotes de bambú en conserva* y el proyecto de *anexo para algunas setas (champiñones) en conserva (para su inclusión en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva)*.

2. Los párrafos siguientes se han extraído del informe de la Comisión y proporcionan información adicional sobre las observaciones que se hicieron y las decisiones que se tomaron al adoptar estos puntos:

Coco desecado

3. El Presidente del Comité indicó que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos no había ratificado el término “coco desecado con contenido reducido de aceite”, que designaba el producto consistente en coco desecado del que se había extraído parcialmente el aceite, ya que la palabra “reducido” podía entenderse como una declaración de propiedades nutricionales o como una modificación del nombre común normalizado, lo cual podía inducir a engaño a los consumidores. Para que las disposiciones de la Norma se ajustaran a la decisión del CCFL, era necesario modificar dos disposiciones, a saber, la definición del producto (sección 2.1.2) y el contenido de aceite (sección 3.2.4c), según lo indicado en el documento CRD 9, manteniendo el ámbito de aplicación, que abarcaba ambos productos, es decir, el coco desecado y el coco desecado del que se había extraído parcialmente el aceite.

4. Sobre la base de esta explicación, la Comisión acordó adoptar la Norma en el Trámite 5/8 con las modificaciones anteriormente indicadas.¹

5. La Comisión adoptó las enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los antioxidantes y conservantes de la categoría de alimentos 04.1.2.2 “Frutas desecadas” de la NGAA y revisó la nota 135 para que dijera “Excepto para uso en albaricoques secos con un nivel de 2000 mg/kg, uvas pasas blanqueadas en un nivel de 1500 mg/kg, coco desecado en un nivel de 200 mg/kg, y coco del que se ha extraído parcialmente el aceite en un nivel de 50 mg/kg”.²

Setas (champiñones) en conserva (para su inclusión en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva)

6. La delegación de Egipto indicó que aplicaba una dosis máxima de 10mg/kg para el glutamato monosódico, en lugar de las buenas prácticas de fabricación indicadas en el anexo y ratificadas por el Comité sobre Aditivos Alimentarios.

7. La delegación de la Unión Europea formuló una reserva respecto del uso del glutamato monosódico como potenciador del sabor en las setas en conserva en los envases habitualmente utilizados (en salmuera), ya que podía ocultar la mala calidad de la materia prima e inducir a los consumidores a creer que se trataba de un producto natural, y expresó sus reservas sobre el agente colorante color caramelo (caramelo IV), por razones de seguridad. Las delegaciones de Noruega y de Suiza también formularon reservas respecto del uso de colorantes, ya que podían ocultar la mala calidad de la materia prima y no había justificación alguna, desde el punto de vista tecnológico, para utilizarlos. La delegación de Kenya formuló una reserva respecto del uso del glutamato monosódico como potenciador del sabor en las setas en conserva.

8. En consecuencia, la Comisión adoptó el Anexo en el Trámite 5/8 con las reservas anteriormente indicadas.³

¹ REP11/CAC, párrs. 27-28.

² REP11/CAC, párr. 61.

³ REP11/CAC, párr. 29-31.

Brotos de bambú en conserva

9. La Comisión indicó que debían suprimirse los métodos de análisis de las impurezas minerales, ya que la Norma no incluía ninguna disposición a este respecto. Debían suprimirse asimismo los métodos de análisis de los contaminantes (plomo y cadmio), pues la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos no incluía disposiciones relativas a los niveles máximos de esos contaminantes en los alimentos enlatados. También debían suprimirse los métodos de análisis del estaño, a reserva de la celebración de nuevas consultas acerca de los métodos de análisis propuestos entre el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. (ver también el párr. 34).

10. Sobre la base de las consideraciones anteriores, la Comisión adoptó la Norma en los Trámites 5/8 con la modificación de la sección relativa a los métodos de análisis.⁴

2. Propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines

11. La Comisión en su 34º Período de Sesiones aprobó la elaboración de normas para algunas hortalizas congeladas rápidamente y algunas frutas en conserva que comprenden las normas individuales existentes sobre estos productos según fuera propuesto por el Comité.⁵

3. Enmienda al Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius

Enmienda al mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

12. La Comisión en su 34º período de sesiones recordó que había pedido al Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que revisara su mandato para considerar la posibilidad de incluir los zumos (jugos) de frutas y hortalizas con miras a la disolución del Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas y en el marco del examen de las estructuras y mandatos de los comités y grupos de acción del Codex.

13. Muchas delegaciones y observadores respaldaron la inclusión de los zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas en el mandato del Comité, con la exclusión de la referencia a los "productos afines" puesto que esta expresión era ambigua y abriría el alcance de la labor del Comité a productos que podrían estar al margen de lo que se podrían considerar frutas y hortalizas elaboradas; por ejemplo, los productos combinados con ingredientes de zumos (jugos) de frutas de los que ya se ocuparan textos horizontales del Codex relativos a alimentos con múltiples ingredientes. La propuesta de referirse a «zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas "y sus productos" no fue aceptada porque se opinó que significaba lo mismo que "productos afines".

14. La Delegación del Brasil respaldó la enmienda según la había propuesto el Comité y señaló que la supresión de la expresión "productos afines" podría limitar la labor del Comité relativa a productos ya disponibles en el mercado, o que pudieran estarlo en el futuro, por ejemplo, los extractos de zumos (jugos) de frutas tropicales, las bebidas a base de pulpas/zumos (jugos), etc.

15. La Delegación de los Estados Unidos de América, hablando como Presidente del Comité, explicó que, al considerar la recomendación de la Comisión de que se incluyeran los zumos (jugos) de frutas y hortalizas, el Comité había tomado la parte pertinente del mandato del grupo de acción sobre zumos (jugos) de frutas y hortalizas que se refiere a los "zumos (jugos) de frutas y hortalizas y productos afines" y la había incorporado a su mandato con el fin de poder desarrollar en el futuro los trabajos que abarca el grupo de acción. Explicó además que, durante todo el período de actividad del grupo de acción, "productos afines" únicamente se había referido a néctares y, habida cuenta de que la enmienda presentada ya tenía en cuenta ese producto, pudiera ser que no fuera necesario incluir "productos afines" en el mandato revisado.

16. Sobre la base de esas consideraciones, la Comisión acordó adoptar la enmienda del mandato del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas con la excepción de la referencia a los "productos afines". La Delegación del Brasil manifestó su reserva a esa exclusión.

17. El mandato del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas es como se indica a continuación:⁶

Elaborar normas mundiales y textos afines para todos los tipos de frutas y hortalizas elaboradas, incluidas, entre otras, los productos en conserva, secos y congelados y también los zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas.

4. Revisión de los niveles máximos de plomo para conservas de frutas y hortalizas en la Norma General para Contaminantes y Toxinas en los Alimentos y Piensos

Comité sobre Contaminantes de los Alimentos

18. La 6ª reunión del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos decidió iniciar nuevo trabajo sobre la revisión de los NM para el plomo en los zumos (jugos) de frutas, la leche y los productos secundarios de la leche, preparados para lactantes, frutas y hortalizas en conserva, frutas y cereales en grano (excepto alforfón, cañihua y quinoa) en espera de la aprobación por el 35º período de sesiones de la Comisión.

⁴ REP11/CAC, párrs. 32-33.

⁵ REP11/CAC, Apéndice VI.

⁶ REP11/CAC, párrs. 16-20 y Apéndice II.

19. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por los Estados Unidos de América, trabajando en inglés solamente y abierto a todos los miembros y observadores, para revisar los NM para el plomo, a fin de recabar observaciones y someterlo a examen en la siguiente reunión.⁷

20. La Comisión en su 35º período de sesiones (julio de 2012) aprobó esta propuesta como nuevo trabajo para el CCCF.⁸

5. Cuestiones relativas a los aditivos alimentarios

Solicitud del CCFA al CCPFV

21. Al ratificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para frutas y hortalizas elaboradas⁹, el Comité sobre Aditivos Alimentarios en su 43ª reunión (marzo de 2011) solicitó al CCPFV que considere si se pueden utilizar otros tartratos, incluidos en la IDA del JECFA, como reguladores de la acidez en la *Norma para los brotes de bambú en conserva*, individualmente o en combinación, y cuál sería la base de información en ese caso, teniendo en cuenta que en la NGAA la base de información es "como ácido tartárico" para armonizar con el JECFA.

22. El Comité solicitó al CCPFV que examine si otros colorantes y aromatizantes incluidos en la categoría de alimentos 04.2.2.4 "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización" eran aplicables a los productos regulados por el Anexo sobre Algunas Setas en Conserva.¹⁰

23. Esta pregunta deberá ser consideradas en el marco de la discusión sobre las disposiciones de aditivos alimentarios para frutas y hortalizas elaboradas en el punto 7 del programa.

Solicitud del CCFA a los comités de productos

24. El Comité sobre Aditivos Alimentarios en su 44ª reunión (marzo de 2012) animó a los comités sobre productos a que hagan regencias cruzadas con la NGAA y sus normas, siempre que sea posible, y acompañen sus propuestas de ratificación de justificaciones técnicas a fin de facilitar la ratificación y reducir las faltas de concordancia con la NGAA. El Comité animó a todas las delegaciones a asumir un papel activo en el fomento de un entendimiento mejor de la NGAA y una comunicación mejor entre los comités sobre productos y el CCFA.¹¹

6. Cuestiones relativas al etiquetado

Ratificación de las disposiciones de etiquetado en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas

25. El Comité sobre Etiquetado de Alimentos en su 39ª reunión (mayo de 2011) refrendó las disposiciones de etiquetado en las normas para el coco desecado y los brotes de bambú en conserva y el anexo para las setas en conserva.

26. En lo que respecta al coco desecado, el Comité refrendó la disposición de etiquetado eliminando la referencia al coco desecado reducido en aceite en la sección 9.1.1 Nombre del producto, pues si bien se refería a un ingrediente y no a un nutriente este término podía entenderse como una declaración de propiedades de nutrientes o como una modificación de un nombre genérico normalizado, por lo que podría resultar engañoso para los consumidores. Con respecto a esta declaración del contenido de aceite en la sección 3.2.4c), el Comité observó que no tenía competencia para enmendar las disposiciones sobre la composición puesto que estas no afectaban a la sección de etiquetado.¹²

Nombres comunes normalizados modificados para fines de modificación nutricional

27. El Comité sobre Etiquetado de Alimentos en su 39ª reunión (mayo de 2011) consideró las respuestas de los comités de productos, incluido el CCPFV, sobre el uso de nombres comunes normalizados modificados y reconoció que no había consenso para emprender una nueva labor en este tema pero estuvo de acuerdo en continuar examinando la cuestión en su próxima reunión basado en el trabajo que ya se había realizado sobre esta cuestión y un inventario de los textos existentes del Codex relacionados con los nombres comunes normalizados modificados que pudieran informar a los miembros del Codex que desearan promover opciones alimentarias más saludables.¹³

28. El Comité sobre Etiquetado de Alimentos en su 40ª reunión (mayo de 2012) concluyó que no había consenso para iniciar un nuevo trabajo sobre esta cuestión y acordó que este tema fuera eliminado del programa.¹⁴

⁷ REP11/CF, párrs. 116 – 127.

⁸ REP11/CAC, Appendix VI.

⁹ REP11/FA, párrs. 25-29, Apéndice II.

¹⁰ REP11/FA, párrs. 30-31.

¹¹ REP12/FA, párr. 43.

¹² REP11/FL, párrs. 17-18.

¹³ REP11/FL, párrs. 173-178.

¹⁴ REP12/FL, párrs. 93-102.

7. Aclaración sobre / Ratificación de métodos de análisis

Método de análisis para la determinación del peso escurrido para los tomates en conserva (de estilo machado)

29. El Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su 32ª reunión (marzo de 2011) tomó nota de la aclaración proporcionada por el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en el sentido de que el método AOAC 968.30 para la determinación del peso escurrido mencionaba un tamiz n.º 8 para las hortalizas en conservas y un tamiz de malla 7/16" para los tomates en conserva, pero las características de los tomates en conserva de estilo machacado (triturado) requerían el empleo de un tamiz n.º 14 para la medición del peso escurrido.¹⁵

Método de análisis para la determinación de la acidez total en el coco desecado

30. El Comité en su 32ª reunión corrigió la referencia a los métodos ISO y AOCS para la determinación de la acidez total del aceite extraído en el coco desecado, que se habían actualizado en 2009.¹⁶

Método de análisis para la determinación de impurezas minerales en las hortalizas en conserva (palmito en conserva)

31. El Comité en su 32ª reunión convino en retener el método actualizado de la ISO para las impurezas minerales contenidas en ciertas hortalizas en conserva (palmito en conserva) ya que dicho método era equivalente al de la AOAC que se había ratificado como método del Tipo I.¹⁷

Planes de muestreo para los factores de calidad / llenado mínimo en hortalizas en conserva y confituras, jaleas y mermeladas

32. El Comité en su 32ª reunión tomó nota de la aclaración que había aportado el Comité sobre Frutas y Hortalizas elaboradas en el sentido de que los planes de muestreo incluidos en la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas y en la Norma para determinadas hortalizas en conserva se aplicaban a criterios de calidad y disposiciones sobre el llenado mínimo, por lo cual ratificó dichos planes de muestreo.¹⁸

Método de análisis para la determinación de estaño en brotes de bambú en conserva

33. El Comité Ejecutivo en su 65ª reunión (julio de 2011) recomendó la supresión de los siguientes métodos de análisis: impurezas minerales, plomo y cadmio, por no haber disposiciones al respecto en la norma; y estaño, por quedar pendiente de resolución en el CCPFV y el CCMAS una cuestión sobre el método relativo al estaño.¹⁹

34. El Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su 33ª reunión (marzo de 2012) acordó suprimir el ISO 2447:1998 para el estaño y aprobar el NMKL 126:1988 | ISO 17240:2004 como Tipo III, ya que el método de referencia (Tipo II) es el AOAC 980.19.²⁰

Planes de muestreo para el coco desecado

35. El Comité en su 33ª reunión aprobó el plan de muestreo y señaló que se basaba en la guía de las *Directrices generales sobre muestreo* y que este es el enfoque que en general deberían seguir los comités de productos.

36. En cuanto al plan de muestreo que debía revocarse, el Comité señaló que los métodos de muestreo de la ICC n.º 101.1960 aun estaban vigentes para el muestreo del trigo. Se acordó consultar al CCPFV si se podían retener estas instrucciones y aplicarlas al coco desecado.²¹

37. Se invita al Comité a proporcionar aclaración sobre esta cuestión al CCMAS.

¹⁵ REP11/MAS, párr. 7.

¹⁶ REP11/MAS, párr. 26, Apéndice III-B.

¹⁷ REP11/MAS, párr. 27, Apéndice III-B.

¹⁸ REP/11 MAS, párr. 50, Apéndice III-B.

¹⁹ REP11/EXEC, párr. 13.

²⁰ REP12/MAS, párr. 38, Apéndice II-C.

²¹ REP12/MAS, párrs. 48-49.