

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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 8 del programa

CX/PFV 12/26/8
Octubre 2012

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

26ª reunión
Montego Bay, Jamaica,
Del 15 al 19 de octubre 2012

Comentarios sobre las

Cuestiones relacionadas con algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas

Comentarios presentados por:

Australia, Chile, Colombia, la Unión Europea (UE)

AUSTRALIA

Australia desea proporcionar los comentarios a continuación, con respecto a la Parte II de la Carta circular 2010/52-PRV en la que se solicitan comentarios e información sobre la Sección 5 disposiciones del líquido de cobertura para hortalizas encurtidas de la Norma Codex frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007).

Comentarios generales:

Australia desea señalar que los aspectos de inocuidad alimentaria están cubiertos por la disposición contenida en la Sección 2.1 (d) el medio de cobertura deberá tener un pH no inferior a 4,6. También quisiera recalcar que la información al consumidor y las prácticas leales en el comercio de los alimentos están cubiertas adecuadamente por los requisitos de etiquetado en la Sección 8.2.

Por ello, Australia considera que en esta norma no es necesaria la introducción de una lista prescriptiva de los constituyentes de medios de cobertura permitidos.

Comentarios específicos:

Sección 3.1.2 Norma del Codex para frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007).

Como ya había sido acordado por el Comité sobre frutas y hortalizas elaboradas para dar por terminado los trabajos respecto las *Directrices sobre los medios de cobertura para las hortalizas en conserva*, Australia recomienda la eliminación de esta referencia en la Sección 3.1.2.

Sección 3.1.2 Norma del Codex para frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007).

Debido a dicha terminación, específicamente para las hortalizas encurtidas, en esta norma de productos combinados, Australia sugiere que se inserte el siguiente texto para que la Sección 3.1.2 diga:

“De acuerdo con las directrices del Codex sobre medios de cobertura para las frutas en conserva

(CAC/GL 51-2003), o a las ~~Directrices del Codex sobre medios de cobertura para hortalizas en conserva (en desarrollo)~~ de acuerdo a la Norma Codex para algunas hortalizas en conserva (Codex Stan 297-2009).

CHILE

1. DISPOSICIONES PARA EL LÍQUIDO DE COBERTURA EN LA NORMA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS.

122. A fin de tomar una decisión, el Comité acordó solicitar observaciones sobre si debieran elaborarse disposiciones específicas para los medios de cobertura relacionados con las hortalizas encurtidas para la Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas (CODEX STAN 260-2007) o si podrían aplicarse las disposiciones para los medios de cobertura tal como figuran en la sección 3.1.3 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

RESPUESTA DE CHILE: Incorporar lo señalado para medios de cobertura en el punto sección 3.1.3 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

2. MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

125. Sin embargo, no había disposiciones para métodos de análisis identificados para el puré de manzanas en conserva y, por lo tanto, el Comité acordó solicitar observaciones sobre métodos de análisis pertinentes para su inclusión en la Norma para el Puré de Manzanas en Conserva (CODEX STAN 17-1981) para ser examinadas en su próxima reunión.

RESPUESTA DE CHILE: no hay antecedentes relevantes para aportar sobre métodos de análisis específicos.

COLOMBIA

Colombia tiene el agrado de presentar los siguientes comentarios a los documentos: “Disposiciones sobre medios de cobertura para hortalizas encurtidas en la Norma del Codex para las Frutas y Hortalizas Encurtidas (párr. 122)” y “Métodos de análisis pertinentes para su inclusión en la Norma del Codex para el Puré de Manzanas en Conserva (párr. 125)”, enviado por el Secretariado de la Comisión del Codex Alimentarius.

EN ADELANTE TOMAMOS COMO REFERENCIA EL DOCUMENTO ANEXO REP11/PFV (CL 2010/52-PFV), EN VERSIÓN EN ESPAÑOL.

122. A fin de tomar una decisión, el Comité acordó solicitar observaciones sobre si debieran elaborarse disposiciones específicas para los medios de cobertura relacionados con las hortalizas encurtidas para la Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas (CODEX STAN 260-2007) o si podrían aplicarse las disposiciones para los medios de cobertura tal como figuran en la sección 3.1.3 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

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.~~

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, tal y como se indica a continuación:

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.3 Medios de cobertura

3.1.2.1 Ingredientes básicos

Agua, y sal si fuera necesaria.

3.1.2.2 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 (al alimento) un sabor dulce, por ejemplo, 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.

125. Sin embargo, no había disposiciones para métodos de análisis identificados para el puré de manzanas en conserva y, por lo tanto, el Comité acordó solicitar observaciones sobre métodos de análisis pertinentes para su inclusión en la Norma para el Puré de Manzanas en Conserva (CODEX STAN 17-1981) para ser examinadas en su próxima reunión.

La Norma para la Compota de Manzanas en Conserva (CODEX STAN 17-1981) no contempla métodos de ensayo.

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, tal y como se indica a continuación:

Compota de manzana, en conserva CODEX STAN 17-1981

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de sólidos solubles	AOAC 932.14C ISO 2173:2003 (Comité del Codex Método sobre frutas y hortalizas elaboradas)	Refractometría	I
Llenado del envase	(CAC/RCP 46-1972); (Método general del Codex frutas y hortalizas variadas elaboradas)	Pesaje	I

LA UNIÓN EUROPEA (UE)

La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) quisieran presentar los comentarios a continuación:

Parte II - Punto 5: Medio de cobertura para frutas y hortalizas encurtidas. (CODEX STAN 260-2007)

Durante los trabajos de la 24ª reunión, y al estar dando por finalizada la Norma para algunas hortalizas en conserva, el Comité acordó suspender los trabajos sobre las directrices para medios de cobertura para algunas hortalizas en conserva, e incorporar las disposiciones relativas a éstos en el texto principal de la Norma para algunas hortalizas en conserva.

Ya que el anteproyecto para frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007) hace referencias constantes a estas directrices generales sobre medios de cobertura, surge la pregunta de si éstas provisiones deberían ser elaboradas o si es suficiente incorporar las disposiciones sobre medios de cobertura como aparecen en la sección 3.1.3 de la Norma para algunas hortalizas en conserva (**CODEX STAN 297-2009**).

Esta norma indica lo siguiente:

3.1.3 Medios de cobertura

3.1.3.1 *Ingredientes básicos*

Agua, con la posibilidad de añadir sal.

3.1.3.2 *Otros ingredientes autorizados.*

El medio de cobertura puede contener ingredientes sujetos a requisitos de etiquetado de la Sección 8 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;
- (6) puré de tomate.

Estos ingredientes distintos corresponden a aquellas preparaciones descritas en el párrafo 2.1 de la Norma (CODEX STAN 260-2007) para las frutas y hortalizas encurtidas. Por ello, estas disposiciones pueden ser incorporadas a la norma de frutas y hortalizas encurtidas.

Sin embargo, al observar los distintos condimentos disponibles en el mercado, consideramos que el CCPFV debería revisar el asunto sobre la adición de azúcares durante su 26ª reunión.

Parte II – Punto 6: Métodos para el análisis de las compotas de manzana CODEX STAN 17-1981.

De acuerdo con el criterio especificado en la norma sobre compotas de manzana, deben usarse los métodos de análisis siguientes:

Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas) ISO 90-1:1999 para envases de metal	Peso	I
Contenido de sólidos solubles	AOAC 932.12 ISO 2173:2003 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Refractometría	I

Nota: Una revisión de los dos métodos para medir el contenido de los envases, mostró que el método ISO parece ser más preciso, y por ello tendría sentido si se mejorara el método del Codex en lo que respecta a ciertos parámetros, al integrar el mismo tipo de precisión metrológica de la norma ISO 90-1 en su procedimiento; o al menos usar un factor de corrección dependiendo de la temperatura del agua, la precisión de balanza usada, así como de la capacidad declarada del envase.

DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL RECIPIENTE

(CAC/RM 46-1972).

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este método se aplica a los recipientes de vidrio. ¹

2. DEFINICIÓN

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

3. PROCEDIMIENTO

3.1 Seleccione un envase que no presente daño de ningún tipo.

3.2 Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.

3.3 Llenar el envase hasta el borde con agua destilada a una temperatura de 20°C y luego pese todo el envase.

4. CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS.

Restar el peso encontrado en el 3.2 del peso encontrado en 3.3. La diferencia será considerada como aquella correspondiente al peso del agua necesaria para llenar el envase. Los resultados se expresan en mililitros de agua.

¹ Para la determinación de la capacidad de agua en recipientes metálicos el método de referencia es ISO 90-1:1999.