

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**27.<sup>a</sup> reuniónFiladelfia, Pensilvania, Estados Unidos de América,  
8 – 12 de septiembre de 2014**Observaciones en respuesta a la carta circular CL 2014/18-PFV sobre los  
MEDIOS DE COBERTURA PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS**

Presentadas por:

Brasil, Costa Rica, Egipto, Unión Europea, Tailandia

**Brasil**

En lo que respecta a la solicitud arriba mencionada, Brasil desearía secundar la propuesta para alinear los medios de cobertura para las hortalizas encurtidas con las disposiciones para medios de cobertura para las hortalizas en conserva y para incluir las disposiciones de otros ingredientes autorizados en las disposiciones para los medios de cobertura, tal y como figura en el Anexo II.

Al valorar las especificidades del producto encurtido, consideramos que la similitud de la presente Norma y la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (CODEX STAN 297-2009) no requiere que se incluya necesariamente la sección 3.1.3 de la Norma antes señalada (CODEX STAN 297-2009).

En ese sentido, el Anexo II recoge los cambios necesarios para reflejar el consenso general alcanzado en lo que respecta a las disposiciones para medios de cobertura tanto de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (CODEX STAN 297-2009) como de la Norma del Codex para Frutas y Hortalizas Encurtidas.

**Costa Rica**

Costa Rica agradece la oportunidad de expresar el apoyo al documento, lo ha analizado y no tiene comentarios.

**Egipto**

Quisiera informarle de que Egipto apoya el Anexo 1 donde la definición 3.1.2.2(a) especifica la composición de los ingredientes básicos (agua, aceite, vinagre) que responden a la definición de medio de cobertura (3.1.2). Los demás ingredientes enumerados en el punto 3.1.3 pueden considerarse como “otros ingredientes autorizados” y no incluidos en la lista de medios de cobertura donde se enumeran ingredientes que normalmente se añaden de forma separada al medio de cobertura.

**Unión Europea**

La Unión Europea y sus Estados Miembros (EMUE) hacen suyo de forma general el enfoque propuesto en el Anexo II del documento CL 2014/18-PFV en lo que respecta a las disposiciones para medios de cobertura para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STA 260-2007) con algunas modificaciones:

**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por fruta y hortaliza encurtida el producto:

(d) envasado con o sin un medio de cobertura líquido apropiado (~~p.ej. aceite, salmuera o un medio ácido como el vinagre~~) *[redundante, puesto que estos ingredientes se enumeran ahora en el punto 3.1.2.2 b]* según se especifica en la Sección 3.1.2, con ingredientes adecuados al tipo y variedad del producto encurtido para garantizar un equilibrio de pH no inferior a 4,6.

**3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD****3.1 COMPOSICIÓN****3.1.1 Ingredientes básicos**

Frutas y hortalizas y un medio de cobertura líquido cuando corresponda, según se definen en las Secciones 2.1(a), 2.1(d) y 3.1.2, en combinación con uno o más de los otros ingredientes autorizados enumerados en la Sección 3.1.3.

**3.1.2 Medios de cobertura**

3.1.2.1 Para las frutas encurtidas, de acuerdo con las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003).

3.1.2.2 Para las hortalizas encurtidas, de acuerdo con las siguientes disposiciones:

**(a) Ingredientes básicos**

Agua y, si es necesario, sal o aceite o un medio ácido como el vinagre. *[redundante, puesto que estos ingredientes se enumeran en el punto 3.1.2.2 b)]*

**b) Otros ingredientes autorizados**

El medio de cobertura puede contener ingredientes sujetos a requisitos de etiquetado de la Sección 8 y puede incluir, entre otros:

(1) productos alimentarios que confieren un sabor dulce tales como los azúcares (incluidos los jarabes) según se definen en la Norma para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999), miel según se define en la Norma para la Miel (CODEX STAN 12-1981) o zumos (jugos) o néctares de frutas según se definen en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005);

(2) plantas aromáticas, especias o extractos de las mismas, condimentos (según las normas del Codex pertinentes para especias y hierbas culinarias);

(3) vinagre;

(4) aceite (según las normas del Codex pertinentes para aceites vegetales);

(5) puré de tomate (según se define en la Norma para el Concentrado de Tomate Elaborado CODEX STAN 57-1981);

~~(6) granos de cereales (según las normas del Codex pertinentes para cereales);~~

~~(7) frutas deshidratadas (según las normas del Codex pertinentes para frutas deshidratadas);~~

(8) extracto de malta;

~~(9) nueces (según las normas del Codex pertinentes para productos secos);~~

~~(10) legumbres (según las normas del Codex pertinentes para legumbres);~~

(11) salsa (por ejemplo, salsa de pescado);

~~(12) salsa de soja;~~

~~(13) otros ingredientes según corresponda.~~

**3.1.3 Otros ingredientes autorizados**

(1) granos de cereales (según las normas del Codex pertinentes para cereales);

(2) frutas deshidratadas (según las normas del Codex pertinentes para frutos deshidratados (desecados));

(3) nueces (según las normas del Codex pertinentes para productos secos);

(4) legumbres (según las normas del Codex pertinentes para legumbres);

(5) otros ingredientes, según corresponda.

*[estos ingredientes no pueden ser considerados parte del medio de cobertura]*

**8. ETIQUETADO**

8.2.3 El nombre del producto deberá incluir la indicación del medio de cobertura, según se establece en la Sección 2.1 (d).

En lo relativo al párrafo 7 del documento CL 2014/18-PFV sobre aditivos alimentarios edulcorantes en el medio de cobertura, los EMUE opinan que se deberían incluir en las disposiciones relativas a aditivos alimentarios en la sección 4 de la norma si se justifican desde el punto de vista tecnológico.

**Tailandia**

Consideramos que, en la Norma sobre Frutas y Hortalizas Encurtidas se deberían elaborar disposiciones específicas relativas a los líquidos de cobertura para las hortalizas encurtidas. Al desarrollar dicho contenido, nos parece preferible optar por alinear las disposiciones sobre medios de cobertura para hortalizas encurtidas con las disposiciones relativas a medios de cobertura para hortalizas en conserva, incluyendo la mención de otros ingredientes autorizados como parte de la formulación de los medios de cobertura tal y como se propone en el anexo II. No obstante, se podría eliminar la sección 3.1.2.2 (a) y se debería combinar la lista de ingredientes básicos como parte de la sección 2.1 (a).

A raíz de esta propuesta, no resultaría necesario mantener el encabezamiento (b) "Otros ingredientes autorizados" para evitar la confusión con el apartado "Otros ingredientes autorizados" incluido en la sección 3.1.3.

Así pues, la sección 3.1.2.2 quedaría enmendada como se indica a continuación:

"3.1.2.2 Para las hortalizas encurtidas, de acuerdo con las siguientes disposiciones:

**(a) Ingredientes básicos**

Agua y, si es necesario, sal o aceite o un medio ácido como el vinagre.

**(b) Otros ingredientes autorizados**

Los medios de cobertura ~~para las hortalizas encurtidas~~ pueden contener ingredientes sujetos a requisitos de etiquetado de la Sección 8 y pueden incluir, entre otros:

(1).....

(2).....”