

ALINORM 91/14
AGRI/WP.1/GE.4/19

COMISION ECONOMICA DE LAS
NACIONES UNIDAS PARA EUROPA
COMITE DE PROBLEMAS AGRICOLAS

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS
SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

GRUPO DE TRABAJO SOBRE
NORMALIZACION DE ALIMENTOS
PERECEDEROS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
19º período de sesiones
Roma, 1º-10 de julio de 1991

INFORME DE LA 19ª REUNION
DEL GRUPO MIXTO CEPE/CODEX ALIMENTARIUS
DE EXPERTOS EN LA NORMALIZACIÓN DE ZUMOS (JUGOS)
DE FRUTAS
Roma, 12-16 de noviembre de 1990

NOTA: En este documento se incluye la Carta Circular CL 1991/2-FJ.

Comision del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 Rome Tel 57971 Télex:625852-625853 FAO I Cables:
Foodagri Rome facsimile (6) 57973252-5782610

CX 5/55.2

CL 1991/2-FJ
Enero 1991

- A:
- Puntos de contacto del Codex
 - Participantes en la 19^a reunión del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Zumos (jugos) de Frutas
 - Organizaciones internacionales interesadas
- DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias FAO,
Via delle Tenue di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO: Distribución del Informe de la 19^a reunión del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos (Jugos) de Frutas

PARTE A - CUESTIONES DE INTERES PARA EL 19^o PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

1. Documentos en el Trámite 8 del Procedimiento
 - Proyecto de Norma General para Zumos (Jugos) de Hortalizas (ALINORM 91/14, párrafos 38–47 y Apéndice II)
 - Proyecto de Directrices sobre Mezclas de Zumos (Jugos) de Frutas (ALINORM 91/14, párrafos 48–62 y Apéndice III)
 - Proyecto de Directrices sobre Mezclas de Néctares de Frutas (ALINORM 91/14, párrafos 63–73 y Apéndice IV)
2. Métodos de análisis revisados (ALINORM 91/14, párrafos 91–92 y Apéndice V)

El Grupo de Expertos aprobó los métodos de análisis revisados para el dióxido de carbono, el etanol y los aceites esenciales recomendados por el Grupo Especial de Análisis. El Grupo acordó que los métodos se sometieran al examen de la Comisión, para que los adoptara, tras recibir la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas a la Norma y al Proyecto de Directrices deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el Examen de Normas, en el Trámite 8 (véase la séptima edición del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), remitiéndolas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia para el 30 de marzo de 1991.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 19ª reunión del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos (Jugos) de Frutas (Roma, 12-16 de noviembre de 1990) fueron las siguientes:

- el Grupo de Expertos examinó la información reciente sobre la toxicología y los niveles del estaño y acordó mantener para el mismo los límites máximos vigentes de 200 mg/kg adoptados por la Comisión (párrs. 25-30).
- tomó nota de que los límites adoptados hasta la fecha para los contaminantes e incluidos en las normas para los zumos (jugos) de frutas eran aceptables y que, por el momento, no se justificaba la adopción de ninguna otra disposición sobre contaminantes (párr.37).
- convino en adelantar al Trámite 8 del Proyecto de Norma General para Zumos (Jugos) de Frutas para que la Comisión lo adoptara (párrs. 38-45 y Apéndice II).
- convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Directrices para Mezclas de Zumos (Jugos) de Frutas para que la Comisión lo adoptara (párrs. 58 59 y Apéndice III).
- convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Directrices para Néctares de Frutas para que la Comisión lo adoptara (párr. 77 y Apéndice IV).
- tomó nota de las distintas opiniones expresadas por las delegaciones en cuanto a la obligatoriedad de la adición de azúcares a las mezclas de néctares de frutas y acordó que en las directrices se incluyera tal adición de azúcares o miel en la descripción del producto (párr. 72).
- llegó a un consenso general reconciliando las divergencias en cuanto a la adición de azúcares y, al tomar nota de que las modificaciones en las directrices requerirían introducir las modificaciones consecuentes en la Norma General para Néctares de Frutas, convino en señalar esta necesidad a la atención de la Comisión (párr. 73).
- examinó la propuesta de suprimir la referencia a los "procedimientos mecánicos" en la sección de la definición de los zumos (jugos) de frutas y de facilitar métodos adicionales para la fabricación de zumos (jugos) de frutas, y concluyó que esta propuesta no era aceptable (párr. 78-89).
- acordó someter los métodos de análisis para el dióxido de carbono, el etanol y los aceites esenciales al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para que los ratificara, y a la Comisión para que los adoptara, como había recomendado el Grupo Especial de Trabajo sobre Métodos de Análisis (párr. 92 y Apéndice V).
- tras tomar nota de que no quedaba ninguna cuestión por examinar, convino en aplazar sine die las reuniones del Grupo y pedir a la Comisión que aprobara esta recomendación (párr. 94).
- indicó algunos sectores que necesitarían particular atención en el futuro, a saber, (a) la metodología analítica, la quimiometría y el control de identidad; (b) los adelantos tecnológicos en la fabricación de zumos (jugos) de frutas; (c) la revisión y actualización de las normas y directrices (párr. 94).

- expresó su más alto aprecio al Prof. W. Pilnik (Países Bajos) que había prestado servicio como Presidente del Comité desde 1966 (párr. 96).

INDICE

	<u>Página</u>
INTRODUCCION	1
APROBACION DEL PROGRAMA	2
CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEXALIMENTARIUS (18 ^o PERIODO DE SESIONES) Y EN OTROS COMITES DELCODEX, E INFORME SOBRE EL ESTADO DE LAS ACEPTACIONES	2
- Comisión del Codex Alimentarius, 18 ^o período de sesiones	2
- Cuestiones planteadas por el Comité Ejecutivo, 37 ^a reunion	4
- Otros Comités del Codex	4
EXAMEN RELACIONADO CON LOS CONTAMINANTES PRESENTES EN ZUMOS (JUGOS) Y NECTARES DE FRUTAS Y HORTALIZAS	5
PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA ZUMOS (JUGOS) DE HORTALIZAS EN EL TRAMITE 7	7
EXAMEN DEL PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS	8
EXAMEN DEL PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE NECTARES DE FRUTAS	11
EXAMEN DE LA DEFINICION DE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS A LA LUZ DE LOS NUEVOS PROCESOS TECNOLOGICOS UTILIZADOS EN LA PREPARACION DE LOS MISMOS	14
REVISION DE METODOS DE ANALISIS	16
TRABAJOS FUTUROS	16
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	17

APENDICES

APENDICE I	- LISTA DE PARTICIPANTES	18
APENDICE II	- PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA ZUMOS (JUGOS) DE HORTALIZAS	24
APENDICE III	- PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS	27
APENDICE IV	- PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE NECTARES DE FRUTAS	31
APENDICE V	- INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE ANALISIS35	

INTRODUCCION

1. El Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos (Jugos) de Frutas celebró su 19ª reunión en la Sede de la FAO, en Roma, del 12 al 16 de noviembre de 1990, bajo la presidencia del Profesor Dr. W. Pilnik (Países Bajos).
2. Asistieron a la reunión 57 participantes, representantes de los siguientes países miembros: Argentina, Australia, Austria, Bélgica, Canadá, Egipto, España, Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, República Islámica del Irán, Israel, Italia, Japón, República de Corea, Marruecos, México, Nigeria, los Países Bajos, Polonia, el Reino Unido, Suiza y Tailandia. Asistieron asimismo observadores de la Comunidad Económica Europea (CEE), de la Federación Internacional de Productores de Jugos de Frutas (FIPJF), de la "Confédération des Industries Agroalimentaires" de la CEE (CIAA), y del Comité Europeo de Normalización (CEN). En el Apéndice I del presente informe figura la lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y de la CEPE.
3. Inauguró la reunión el Sr. John R. Lupien, Director de la Dirección de Política Alimentaria y Nutrición, quien dió la bienvenida a los delegados en nombre de los Directores Generales de la FAO y la OMS, que son las organizaciones patrocinadoras de la Comisión del Codex Alimentarius, y del Secretario Ejecutivo de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE). El señor Lupien observó que el Grupo de Expertos había venido reuniéndose desde hacía casi 30 años y que había sido indicado, mercedamente, como ejemplo de cooperación satisfactoria entre organizaciones de la Naciones Unidas.
4. El Sr. Lupien señaló que la labor del Grupo constituía una aportación significativa para la promoción del comercio internacional y la protección de los intereses de los consumidores en lo relativo a una serie de productos que se producían y comercializaban en todo el mundo. Señaló también a la atención de los presentes la participación cada vez mayor de los países en desarrollo en estos trabajos, debido a la creciente importancia que iban cobrando sus productos en el comercio internacional. El Grupo había elaborado unas 25 normas mundiales que regulaban los zumos (jugos) de frutas, zumos concentrados y néctares de frutas más importantes. Se esperaba que en la presente reunión se llegase a terminar esta labor de amplio alcance ultimando la elaboración de la Norma General para Zumos (jugos) de Hortalizas y las Directrices para Mezclas de Zumos y de Néctares de Frutas. En el pasado, en el marco del programa de trabajos del Grupo se habían evaluado y ratificado también una serie de metodologías analíticas que desempeñaban una función particular para prevenir la adulteración y el etiquetado engañoso de los zumos de frutas. Observó que podría mejorarse la aplicación de las normas para los zumos de frutas, más todavía de lo que parecen indicar los procedimientos de aceptación tradicionales. Señaló sin embargo, que los recientes progresos logrados en la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales que estaba a punto de concluirse, permitirían introducir mayor orden y disciplina en el comercio internacional y poner nuevo énfasis en la utilidad de las normas del Codex. Señaló también a la atención de la asamblea el hecho de que el Grupo de Trabajo sobre el Acuerdo relativo a las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias había decidido adoptar las normas y los conocimientos técnicos del Codex Alimentarius como principal base científica para llegar a un acuerdo en este sector.

5. El Sr. Lupien señaló a la atención de las delegaciones el hecho de que en marzo de 1991 se celebraría la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario. Esta Conferencia reuniría a un público internacional de distintos contextos experiencias para debatir y formular recomendaciones en lo referente a las cuestiones fundamentales de estos sectores. Observó que, ya que el Grupo estaba por ultimar su labor principal, podría estudiarse la posibilidad de recomendar a la Comisión que aplazara sine die las reuniones del mismo. Expresó al Grupo sus deseos de que lograra resultados satisfactorios en su importante labor.

6. El Presidente dió la bienvenida a los delegados y tomó nota de la útil función que desempeñaba el Grupo de Expertos en cuanto foro internacional para la labor de normalización de los zumos de frutas. Observó que otras organizaciones internacionales, como la Federación Internacional de Productores de Jugos de Frutas, seguirían ofreciendo a los delegados la oportunidad de reunirse y examinar las cuestiones concernientes a los zumos de frutas. Informó al Grupo de que, en el curso de la reunión y al establecer un programa de trabajo, sería necesario hacer referencia a los debates anteriores, para confirmar las decisiones adoptadas y aclarar cualquier otra cuestión que quedara por resolver o que pudiera exigir una mayor atención en el futuro.

7. Se informó al Grupo de Expertos acerca del fallecimiento en 1989, del Sr. T. Satasuk de Tailandia. El Sr. Satasuk había sido Vicepresidente del Grupo por varios años y había contribuido activamente a su labores. El Grupo de Expertos observó un minuto de silencio en honor del Sr. Satasuk. Se pidió a la delegación de Tailandia que transmitiera a la familia del Sr. Satasuk el más sentido pésame del Grupo.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

8. Se aprobó el programa provisional sin modificaciones. El Grupo de Expertos decidió crear un Grupo Especial de Trabajo sobre Métodos de Análisis bajo la Presidencia del profesor H. Woidich (Austria) y con la participación de las delegaciones de Finlandia, Francia, Israel, España, Suiza, el Reino Unido, los Estados Unidos de América y el Comité Europeo de Normalización (CEN).

CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (18^o PERIODO DE SESIONES) Y EN OTROS COMITES DEL CODEX DEL CODEX, E INFORME SOBRE EL ESTADO DE LAS ACEPTACIONES (Tema 3 del programa)

9. El Grupo de Expertos tuvo ante sí las cuestiones de interés planteadas en el informe de la Comisión del Codex Alimentarius y en otros comités del Codex, que se recogen en el documento CX/FJ 90/2 (AGRI/WP.1/GE.4/R.98).

A. Comisión del Codex Alimentarius, 18^o período de sesiones (ALINORM 89/40)

Aprobación de normas (párrs. 374-381)

10. El Grupo de Expertos tomó nota de que la Comisión había adoptado, en el Trámite 8 del Procedimiento del Codex, la Norma General para Néctares de Frutas Conservados por Medios Físicos Exclusivamente y la Norma General para Zumos (Jugos) de Frutas Conservados por Medios Físicos Exclusivamete. El proyecto de Norma General para Zumos (Jugos) de Hortalizas había sido adoptado en el Trámite 5. Las Directrices para Mezclas de Zumos (Jugos) de Frutas (ALINORM 89/14, Apéndice VI) y para Mezclas de Néctares de Frutas (ALINORM 89/14, Apéndice V) habían sido

examinadas por el Comité Ejecutivo en su 35ª reunión (ALINORM 89/3, párrs. 32-33), habiendo señalado que las Directrices no habían sido elaboradas conforme al Procedimiento de Trámites del Codex. El Comité Ejecutivo expresó la opinión de que esos tipos de textos (directrices) deberían ser elaborados con el mismo rigor que otros textos del Codex y siguiendo al Procedimiento de Trámites. La Comisión había ratificado (ALINORM 89/40, párr. 109) las recomendaciones del Comité Ejecutivo de que "las directrices y otros textos de carácter no obligatorio debían ser elaborados siguiendo el Procedimiento de Trámites, a no ser que hubiera una justificación para no hacerlo", y que "tales trabajos deberían ser aprobados por la Comisión (o, entre tanto, por el Comité Ejecutivo) en la fase inicial". La Comisión adoptó ambas directrices en el Trámite 5 del Procedimiento.

Ratificación de métodos de análisis (párrs. 382-383)

11. El Grupo de Expertos tomó nota de que la Comisión había ratificado los métodos generales revisados de análisis para zumos (jugos) de frutas, que habían sido actualizados. La delegación de Egipto instó a que se tuviera en cuenta la situación de los países en desarrollo al elaborar métodos de análisis técnicos. Consideró que deberían mantenerse los métodos de análisis establecidos y que no deberían introducirse métodos analíticos avanzados que no pudieran aplicarse tal vez en los países en desarrollo.

Disposiciones de etiquetado (párrs. 385-386)

12. El Grupo de Expertos tomó nota de que la Comisión había ratificado las enmiendas a las disposiciones de etiquetado estipuladas en los proyectos de normas generales para zumos (jugos) y néctares de frutas, y consideró que debían introducirse enmiendas de consecuencia a las distintas normas del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas.

Aceptación de normas del Codex por agrupaciones económicas regionales (párrs. 187-189)

13. El Grupo de Expertos tomó nota de que la Comisión había adoptado el texto recomendado que figura en la séptima edición revisada del Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, referente a los procedimientos complementarios en relación con la aceptación, indicados en las secciones relativas a la elaboración de normas del Codex. El Grupo de Expertos tomó nota de que las agrupaciones económicas regionales tendrían la posibilidad de aceptar normas del Codex en los casos en que sus Estados Miembros les hubieran transferido competencia en la materia.

14. El representante de la Comunidad Económica Europea informó de que se estaban examinando los aspectos jurídicos que implicaba el aceptar oficialmente un grupo inicial de unas 30 normas del Codex, incluidas las normas para zumos (jugos) de frutas. Expresó la esperanza de que en el 19º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius pudiera anunciar que de hecho se había dado este paso.

15. El representante del Comité Europeo de Normalización (CEN) informó acerca de su función en la elaboración de normas europeas para métodos de análisis en el sector de los zumos de frutas. Entre los miembros del CEN figuraban los Estados Miembros de las CE y países de la EFTA. El representante del CEN informó además de que, en enero de 1990, el Consejo y la Comisión de las Comunidades Europeas habían confirmado que, por lo que respecta a los zumos (jugos) de frutas y, en el marco del sistema voluntario europeo, el CEN era, en su opinión, el órgano más apropiado para redactar normas que definan las características físicas, químicas y microbiológicas de

los zumos de frutas que complementen la legislación de las CE. El representante del CEN consideró que, teniendo en cuenta las opiniones expresadas por el representante de la CEE respecto a la aceptación de normas del Codex, debían tomarse nota de las actividades del CEN en este sector.

Coordinación de la labor emprendida por otras organizaciones internacionales en materia de normas alimentarias (párr. 218)

16. El Grupo de Expertos tomó nota de que la Comisión había adoptado las recomendaciones del Comité del Codex sobre Principios Generales en lo referente a la coordinación de los órganos regionales de normalización que trabajaban en el sector de los alimentos junto con el Codex Alimentarius.

Enmiendas a las Directrices del Codex sobre Disposiciones de Etiquetado en las Normas del Codex (párrs. 267-268)

17. El Grupo de Expertos tomó nota de que la Comisión había adoptado la sección enmendada del Manual de Procedimiento titulada "Relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales" (ALINORM 89/22, Apéndice IV) que iba a sustituir a la sección del Manual de Procedimiento titulado "Directrices sobre Disposiciones de Etiquetado en las Normas del Codex".

Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (párr. 60)

18. el Grupo de Expertos tomó nota de las actividades de esta organización internacional con miras a armonizar sus normas de calidad comercial para los productos perecederos, y de sus relaciones con el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

B. Cuestiones planteadas por el Comité Ejecutivo, 37ª reunión 3-6 de Julio de 1990 (ALINORM 91/3)

Publicaciones del Codex (párrs. 28-33)

19. El Grupo de Expertos tomó nota de que la Comisión había ratificado la propuesta de publicar un Codex Alimentarius revisado, cuyo primer volumen se estaba editando y del que se preveían publicar otros tres volúmenes en el futuro. También se observó que existía la posibilidad de disponer del Codex Alimentarius revisado en CD-ROM o, posiblemente, a través de una base de datos en línea para los usuarios de computadoras.

Directrices y otros textos consultivos del Codex (párrs. 39-43)

20. El Grupo de Expertos tomó nota de que el Comité Ejecutivo había recomendado que en la revisión de los textos consultivos se tuviera en cuenta la función cada vez más importante que desempeñaban los textos del Codex en el comercio internacional, en particular en relación con el Acuerdo relativo a las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de las actuales negociaciones comerciales multilaterales en el marco del GATT. La cuestión relativa al carácter de los textos consultivos, se trataría en la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario, que había de celebrarse en marzo de 1991. Se señaló que esta cuestión se examinaría asimismo en el 19º período de sesiones de la Comisión, en julio de 1991.

Grupos especiales de trabajo que funcionan entre reuniones de Comités (párr.56)

21. El Grupo de Expertos tomó nota de que el comité Ejecutivo había recomendado que se establecieran grupos especiales de trabajo solamente cuando fuera necesario,

asignándoles un mandato y tareas específicas que deberían realizarse dentro de un período de tiempo claramente definido. Se señaló también que el establecimiento de grupos de trabajo que se convocaran entre reuniones debía mantenerse en un mínimo absoluto y que los grupos deberían dar suficientes noticias de sus reuniones.

C. Otros Comités del Codex

Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, 21^a reunión, 1989 (ALINORM 89/24A, párr. 10)

22. El Grupo de Expertos tomó nota de que el Comité había sido informado acerca de la cuestión de los residuos del arsénico en los zumos de frutas, que derivaban posiblemente del uso de plaguicidas arsenicales. Tomó nota asimismo de que, en opinión del Comité, la cantidad de arsénico que se encontraba en los zumos de frutas como consecuencia del empleo de plaguicidas arsenicales sería insignificante.

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, 24^a reunión (ALINORM 91/13 párrs. 41-44 y Apéndice II)

23. El Grupo de Expertos tomó nota de que el Comité había acordado adelantar el Proyecto de Disposiciones Generales sobre Higiene al Trámite 5 del Procedimiento. Señaló que el Proyecto de Directrices Generales comprendía tres textos básicos: para productos estables en almacén en que es improbable que se produzca un deterioro microbiológico importante antes o después de la elaboración; para productos estables en almacén tratados térmicamente y envasados en envases herméticamente cerrados; y para todos los demás productos. Observó asimismo que el Comité había recomendado que estas disposiciones se aplicaran retroactivamente a todas las Normas del Codex, cuando fueran revisadas o reeditadas en el Codex Alimentarius revisado, y que solamente las cuestiones ajenas a estas disposiciones generales necesitarían ser sometidas a ratificación en el futuro.

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, Segunda reunión, marzo de 1990 (ALINORM 91/35, párrs. 34, 43, 52, 61)

24. El Grupo de Expertos tomó nota de que el Comité había convenido en adelantar el Anteproyecto de Normas Mundiales del Codex para la Piña, la Papaya y el Mango al Trámite 8 del Procedimiento y había acordado que se procediera a la elaboración de los Anteproyectos de Normas para el Nopal (Tuna), la Carambola y el Lichí

EXAMEN RELACIONADO CON LOS CONTAMINANTES PRESENTES EN ZUMOS (JUGOS) Y NECTARES DE FRUTAS Y HORTALIZAS (Tema 4 del programa)

25. Para el examen de este tema el Grupo de Expertos tuvo ante sí el documento CX/FJ 90/3 (AGRI/WP.1/GE.4/R.104). En el documento figuran un breve examen de los debates sobre contaminantes que tuvieron lugar en las reuniones anteriores del Grupo y un resumen de las evaluaciones toxicológicas más recientes relativas al plomo y al estaño, y se facilitan datos sobre los niveles efectivos de estaño y plomo en los zumos de frutas y hortalizas y en las frutas y hortalizas frescas, que se registraron en los distintos países. En el documento de sala N^o 1 se facilitó información adicional sobre esta misma cuestión.

26. El Grupo observó que estos documentos se habían preparado con el fin de permitir que los expertos pudieran examinar la cuestión de los contaminantes de manera más general y de facilitar el estudio de las disposiciones sobre contaminantes en la Norma General, y en las dos Directrices.

Estaño

27. El Grupo de Expertos tomó nota de la situación vigente con respecto al límite superior. Había dos categorías de productos: a) con un límite de 200 mg/kg y b) con un límite de 150 mg/kg. La delegación de Suiza propuso que se adoptara una solución intermedia de 150 mg/kg para todas las normas, subrayando que ello era posible gracias a los adelantos técnicos logrados. Era conveniente establecer también un límite inferior para los productos de exportación procedentes de países con clima tropical que tuviesen que ajustarse a la legislación de los países importadores. La mayor parte de las delegaciones convinieron en adoptar el nivel de 150 mg/kg. La delegación de los Estados Unidos de América recalcó que el límite de 200 mg/kg constituía ya una solución intermedia. Para los zumos y néctares producidos y/o almacenados en países de clima cálido era imposible fijar un nivel más bajo. La delegación de Nigeria apoyó la propuesta de establecer el nivel inferior en 150 mg/kg, precisamente por el clima cálido de su país, debido al cual se produciría un aumento del contenido de estaño durante el período de almacenamiento. Si este proceso comenzara a partir de un nivel de 200 mg/kg, podrían superarse los límites de inocuidad. El punto de vista de los Estados Unidos fue respaldado por los Países Bajos y por España. En cambio, Australia, Canadá, Egipto y Tailandia expresaron la opinión de que debería volver a establecerse el límite de 250 mg/kg por los motivos que había indicado la delegación de los Estados Unidos de América.

28. Las delegaciones de Australia y Tailandia subrayaron que el JECFA no había formulado recomendaciones cuantitativas sobre el contenido de estaño en los zumos (jugos) de frutas y que el CCFAC, sobre la base de la evaluación del JECFA, había recomendado que se procurara mantener lo más bajo posible los niveles de estaño en los alimentos enlatados y que las concentraciones de estaño deberían limitarse a los niveles compatibles con la aplicación de las BPF. La delegación de Tailandia declaró que esta recomendación tenía en cuenta tanto las condiciones climáticas como tecnológicas predominantes en el mundo, y si no se tenían en consideración estos factores se podría llegar a una situación de establecimiento de obstáculos no arancelarios.

29. La delegación del Reino Unido opinó que cualquier debate en materia de niveles resultaba inútil sin un plan de toma de muestras. La delegación de Austria informó al Comité de que el CCMAS aún no había tomado decisiones en cuanto a la elaboración de un plan de toma de muestras. Se tomó nota de que por el momento el CCFAC había recomendado al Grupo que adoptara un plan de toma de muestras para los residuos de plaguicidas.

30. El Presidente señaló que no era posible llegar a una solución común de avenencia del Grupo. El Grupo convino en que los adelantos técnicos, con el tiempo, permitirían establecer límites inferiores para el contenido de estaño en todos los tipos de zumos y néctares.

Cadmio, Mercurio y otros contaminantes

31. La Delegación de Suiza declaró que el Grupo de Expertos debería estudiar la posibilidad de incluir en las normas el cadmio y el mercurio, y señaló que en Suiza los límites para estos contaminantes en los zumos de frutas se habían fijado en 0,03 mg/kg para el cadmio y en 0,01 mg/kg para el mercurio. Las cantidades de Cd y Hg que estaban presentes en los zumos de frutas eran insignificantes y los límites reflejaban las concentraciones que derivaban de la contaminación ambiental. La delegación de Polonia apoyo la propuesta de Suiza relativa al cadmio, pero indicó que los límites había

que establecerlos basándose en datos analíticos. El observador de la FIPJF confirmó que su organización había adoptado los mismos límites para los dos contaminantes.

32. El Presidente señaló que a la hora de examinar la cuestión del establecimiento de límites internacionales para el cadmio en los zumos de frutas, debería procederse con cautela por las posibles repercusiones en el comercio mundial, y señaló la necesidad de obtener mayor información sobre la situación internacional a este respecto. La Secretaría informó al Grupo de Expertos de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) había publicado la circular CL 1990/17-FAC, en la que se pedía a los gobiernos que facilitaran datos sobre los niveles efectivos de plomo y cadmio en los productos alimenticios sobre los límites máximos, los criterios adoptados, las reglamentaciones, los planes de toma de muestras y los programas de control. La información correspondiente sería examinada por el CCFAC.

33. El representante de la CEE informó al Grupo de Expertos de que la Comunidad estaba adoptando criterios globales y horizontales para todos los contaminantes. No se habían establecido límites específicos y los esfuerzos se estaban concentrando más bien en la elaboración de un sistema de control permanente.

34. El Grupo de Expertos tomó nota de la posición de Suiza y Polonia y convino en que la decisión relativa a la inclusión de las disposiciones sobre el cadmio y el mercurio en las normas para los zumos de frutas y hortalizas debería adoptarse en una fase posterior, cuando se dispusiera de los resultados de los debates del CCFAC en materia de contaminantes y de los debates del CCMAS acerca de los planes de toma de muestras.

35. La delegación de Israel informó al Grupo de Expertos de que su país había experimentado dificultades al tener que cumplir con los requisitos de certificación de los residuos de plaguicidas presentes en los zumos de frutas exportados. La delegación recalcó que se necesitaban directrices a este respecto, ya que se habían establecido límites máximos del Codex para los residuos presentes en las frutas y hortalizas frescas, pero no en los zumos fabricados a partir de las mismas. La delegación de Suiza apoyó esta declaración y el Grupo de Expertos convino en remitir la cuestión al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

36. La delegación de Polonia expresó la opinión de que el nivel de 5 mg/kg para el cobre, en los zumos de frutas, era demasiado alto y sugirió que sería más aceptable un nivel de 3,5 mg/kg. La delegación de Finlandia sugirió que el Grupo examinara la posibilidad de establecer límites para los nitratos presentes en los zumos de hortalizas (véase párr. 44).

37. El Grupo de Expertos tomó nota de las distintas opiniones expresadas por las delegaciones y acordó que, en principio, eran aceptables los límites adoptados hasta la fecha por el Grupo para los contaminantes e incluidos en las normas para los zumos de frutas y que, por el momento, no se justificaba la adopción de ninguna otra disposición sobre contaminantes.

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA ZUMOS (JUGOS) DE HORTALIZAS EN EL TRAMITE 7 (Tema 5 del programa)

38. Para este tema del programa las delegaciones tuvieron ante sí el texto del Proyecto de Norma General (ALINORM 89/14, APENDICE VII) y el documento de trabajo CX/FJ 90/4; AGRI/WP.1/GE.4/R99, que contenía las observaciones escritas de Argentina, España, Suecia y la Federación Internacional de Productores de Jugos de

Frutas (FIPJF). El Grupo de Expertos procedió luego al examen del Proyecto de Norma, que figura en el Apéndice VII de ALINORM 89/14. Se tuvieron en cuenta también las observaciones escritas.

Sección 2 - Descripción

39. El observador de la FIPJF, apoyado por los delegados de Francia y Suiza, sugirió que después de la palabra "obtenido" se insertara la expresión "por medios mecánicos".

Sección 3 - Composición esencial y factores de calidad

40. La delegación de España propuso que en el punto 3.4(c) el adjetivo "deshidratada" debería referirse sólo al azúcar. El Grupo estuvo de acuerdo con esa propuesta. El Grupo se mostró de acuerdo con la propuesta de la FIPJF de añadir en 3.4(b) la frase "excepto en zumos (jugos) de hortalizas sometidas a fermentación láctica".

Sección 4 - Aditivos alimentarios

41. El Grupo acordó eliminar los corchetes en la sección 4.3 ácido láctico. El Grupo convino asimismo en suprimir la sección 4.4, ácido tartárico, debido a su sabor ácido fuerte, a la baja ingestión diaria admisible y al elevado precio, que hacían que resultara poco idóneo como aditivo para zumos (jugos) de hortalizas.

42. Los delegados acordaron también especificar "limitada por las buenas prácticas de fabricación", como disposición reguladora para las secciones 4.6 ácido glutámico, 4.7 aromas naturales, 4.8 dióxido de carbono.

43. El Grupo examinó detalladamente la justificación tecnológica para el uso de los espesantes (4.9 - 4.18) en los zumos de hortalizas. La delegación de Suiza se declaró favorable a mantener la lista vigente de espesantes, que desempeñaban de hecho la función de estabilizadores, para resolver los problemas de sedimentación, que son más graves en los zumos de hortalizas que en los de frutas. La delegación de Finlandia, apoyada por las de España e Israel, sugirió que se redujera la lista a unos pocos espesantes, tales como pectina, alginato y goma guar. La mayoría de las delegaciones (Argentina, Austria, Bélgica, México, Países Bajos, Reino Unido y Estados Unidos de América) y el representante de la FIPJF expresó sus reservas, o no halló justificación, acerca de la adición de espesantes a un producto descrito como zumo (jugo) de hortalizas. El Grupo acordó suprimir las disposiciones para espesantes (4.9 - 4.18).

Sección 5 - Contaminantes

44. El Grupo de Expertos tomó nota de las observaciones escritas presentadas por Alemania, referentes al establecimiento de disposiciones para el nitrato en los zumos de hortalizas. En el documento se hacía referencia, como ejemplo, a los siguientes límites máximos para el nitrato, establecidos en Alemania: zumo de remolacha - 3000 mg/kg; zumo de espinacas - 2000 mg/kg; otros zumos de hortalizas - 500 mg/kg. La delegación de Finlandia informó al Grupo de que este problema había sido planteado también en su país, pero no se habían establecido límites. El Grupo de Expertos consideró que no era oportuno establecer por el momento límites para el nitrato. La delegación de Tailandia reiteró su posición de que en su país se aplicaba el límite de 250 mg/kg para el estaño y de 0,5 mg/kg para el plomo.

45. El Grupo de Expertos acordó eliminar los corchetes aplicados al límite de 100 mg/kg para las impurezas minerales insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento,

reconociendo que las impurezas minerales generalmente son más difíciles de lavar en las hortalizas.

Sección 7 - Etiquetado

46. La delegación de España señaló a la atención de los presentes el uso del término "edulcorado" en la versión española. En español este término sólo denota la adición de edulcorantes sintéticos, por lo que debería ser sustituido en todas las normas por "azucarado". Asimismo la palabra "carbonatado" debería sustituirse por "con gas" o "gasificado" en todas las normas.

Estado de tramitación de la Norma

47. El Grupo de Expertos acordó adelantar la Norma al Trámite 8, para que fuera adoptada por la Comisión. La versión revisada figura como Apéndice II del presente informe.

EXAMEN DEL PROXECTO DE DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS (Tema 6 del programa)

48. El Grupo de Expertos tomó nota de que la Comisión, en su 18^o período de sesiones, había adoptado las Directrices en el Trámite 5. El Grupo examinó las Directrices en el Trámite 7 a la luz de las observaciones de los gobiernos de Argentina, España, Finlandia, Italia y Suecia, que figuran en los documentos CX/FJ 90/4 (AGRI/WP.1/GE.4/R.99) y en el documento de sala N^o 2.

Sección 1 - Ambito de aplicación

49. El Grupo de Expertos observó que, según el texto vigente de la sección del ambito de aplicación, no estaba prohibido tratar las materias primas con radiaciones ionizantes, convino en incluir en dicha sección la siguiente declaración: "Para los efectos de la presente Norma y, por el momento, la conservación por medios físicos no comprende la radiación ionizante" que figura en la sección del ambito de aplicación en todas las normas del Codex para zumos de frutas.

Sección 2 - Descripción

50. El representante de la CEE informó al Grupo de Expertos acerca de la definición adoptada por la CEE para los zumos (jugos) de frutas que contenían una mezcla de zumos de frutas y/o purés de frutas o una mezcla de zumos concentrados o mezclas de estas diferentes categorías. El representante propuso que, como la definición de la CEE era más exacta se enmendara consecuentemente la descripción que figuraba en la Norma. No obstante, el Grupo de Expertos, haciendo observar que al elaborar los textos del Codex debía aplicarse la definición de zumos adoptada por la Comisión, no estuvo de acuerdo con la propuesta de la CEE.

Sección 3.2 - Azúcares

51. La delegación de Tailandia propuso que, según se estipulaba en las normas para zumos de concentración natural, la cantidad máxima de azúcares añadidos debería aumentarse de 100 g/kg a 200 g/kg. El Grupo de Expertos recordó los debates que habían tenido lugar al respecto en reuniones anteriores (ALINORM 87/14, párr. 134) y convino en dejar el texto invariado.

Sección 3.3 - Contenido de etanol

52. La delegación de Suiza señaló a la atención del Grupo de Expertos las denominaciones adoptadas por el Consejo de Cooperación Aduanera (Nomenclatura de

Bruselas), suscrita por 88 países y en las cuales los productos con un contenido de etanol superior a 0,5 por ciento en volumen (0,3 por ciento en peso) se definen como "productos alcohólicos". El Grupo de Expertos, al tomar nota de que los zumos de frutas con un contenido superior a 3 g/kg de etanol se considerarían productos alcohólicos, para fines aduaneros, convino en reducir el nivel vigente de 5 g/kg a 3 g/kg. El Grupo de Expertos acordó asimismo disminuir a 3 g/kg el nivel de etanol en la Norma General del Codex para Zumos (Jugos) de Frutas, el Zumo (Jugo) de Manzanas y el Zumo (Jugo) de uva. El Grupo observó que se trataría de una enmienda de consecuencia, por lo cual debería señalarse a la atención de la Comisión.

Sección 5 - Contaminantes

53. El Grupo de Expertos observó que los niveles máximos de contaminantes eran los mismos que había acordado anteriormente (véanse párrs. 25-37) y convino en dejarlos invariados.

Sección 8 – Etiquetado

Secciones 8.1.3 y 8.1.4

54. La delegación de Bélgica informó al Grupo de que, en su opinión, el texto vigente de la sección 8.1.4 no era satisfactorio, que incluso cuando se emplearan cantidades elevadas de zumo concentrado, solamente sería necesario declarar en la etiqueta "preparado en parte con zumos (jugos) concentrados", y que el texto de la sección 8.1.4 era superfluo, dado que estaba ya regulado en la sección 8.1.3, por lo cual propuso suprimir la sección 8.1.4. El contenido de la sección 8.1.4 que se perdería como consecuencia de su supresión, podría mantenerse modificando ligeramente el texto de la sección 8.1.3. Las delegaciones de Francia, Finlandia y Suiza compartieron las opiniones de la delegación de Bélgica.

55. La delegación de los Países Bajos propuso que el texto citado entre comillas en la sección 8.1.4 volviera a redactarse con la expresión "preparado a partir de zumos (jugos) concentrados" y que se especificara el nombre del zumo concentrado, y expresó la opinión de que el texto enmendado podría ser aprobado por las delegaciones que habían propuesto suprimir por completo la sección 8.1.4.

56. La delegación de los Estados Unidos de América informó al Grupo de que, en su opinión, el texto vigente de las secciones 8.1.3 y 8.1.4, que se había preparado tras examinar las directrices en las dos reuniones anteriores, podía aplicarse sin que se planteara el problema de tener que conciliar todas las opiniones, y expresó sus reservas en cuanto a la modificación del texto vigente de las secciones 8.1.3 y 8.1.4.

57. El Grupo tomó nota de que tenía ante sí tres opciones entre las que debía elegir:

- Opción 1: Dejar el texto invariado e indicar que en la lista de ingredientes se facilita información suficiente al consumidor sobre el tipo de concentrados utilizados.
- Opción 2: Suprimir la sección 8.1.4 e indicar que en la lista de ingredientes se facilita información suficiente sobre el tipo de zumos de frutas concentrados utilizados.
- Opción 3: Adoptar un texto intermedio que se ajustara a los reglamentos de la CEE (propuesta del delegado de los Países Bajos (párr. 55).

58. El grupo de redacción, integrado por las delegaciones de Bélgica, Francia y los Países Bajos, propuso que se suprimieran las secciones 8.1.4 y 8.2.2, y se modificara el

texto de la sección 8.1.3 en la forma siguiente "Cuando se trate de mezclas de zumos (jugos) de frutas preparados total o parcialmente a partir de zumos (jugos) concentrados, el hecho de la reconstitución deberá declararse como sigue: 'mezcla de zumos (jugos) de x fabricada a partir de un concentrado o de zumos (jugos) concentrados', donde x representa el nombre de todos los zumos concentrados de fruta que se han utilizado. Esta información deberá figurar muy cerca del nombre del alimento o en otro lugar visible de la etiqueta".¹

59. El Grupo de Expertos ratificó la propuesta del grupo de redacción, observando que, sin embargo, los problemas de etiquetado que todavía pudieran surgir a causa de la ligera ambigüedad de la sección 8.1.3 revisada podían ser solucionados por las autoridades reglamentarias nacionales. La delegación del Reino Unido expresó reservas con respecto a la decisión del Grupo de Expertos, indicando que los requisitos estipulados en 8.1.1 y 8.1.3, si se consideraban conjuntamente, inducirían a confusión y a un etiquetado de ilógico.

60. El Grupo de Expertos agradeció al grupo de redacción por su labor.

1 Al momento de la aprobación del informe, el delegado de Bélgica sugirió el texto siguiente que, en opinión del Grupo, expresaba más claramente la situación de un producto fabricado a base de una mezcla de zumos de frutas de concentración natural y de zumos concentrados de frutas:

"Mezcla de zumos (jugos) de "x" e "y", en que el zumo (jugo) de "x" se ha fabricado a partir de concentrados, donde "x" representa los nombres de todos los zumos (jugos) fabricados a partir de concentrados".

Sección 8.2 - Lista de ingredientes

61. El Grupo de Expertos estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente de incluir en la sección 8.2 la siguiente declaración que figura en la Norma General del Codex para Néctares de Fruta (CODEX STAN 161-1989):

"A tal fin, los ingredientes de fruta concentrados deberán calcularse sobre la base de la concentración natural".

Estado de tramitación de las Directrices

62. Las Directrices (Apéndice III) se adelantaron al Trámite 8.

EXAMEN DEL PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE NECTARES DE FRUTAS (Tema 7 del programa)

63. El Grupo de Expertos tuvo ante sí, para su examen, el Apéndice V del informe de su 18ª reunión (ALINORM 89/14) y las observaciones que se habían recibido de los gobiernos en respuesta a la circular CL 1989/33 (FJ) que se recogen en el documento CX/FJ 90/4 (AGRI/WP.1/GE.4/R.99) y el documento de sala N°2 (Argentina, España, Finlandia, Italia y Suecia). El Grupo tomó nota de que la Comisión, en su 18º período de sesiones, había adoptado las Directrices en el Trámite 5 y serían examinadas por el Grupo en el Trámite 7 del Procedimiento.

Sección 1 - Ambito de aplicación

64. El Grupo de Expertos convino en que, al igual que en las Directrices sobre Mezclas de Zumos (Jugos) de Frutas (párr. 49), sería necesario incluir la declaración que figuraba en el ámbito de aplicación de todas las normas del Codex de que "la conservación por medios físicos" no comprendía por el momento las radiaciones ionizantes.

Sección 2 - Descripción

65. Según el delegado de Francia, el requisito contenido en las Directrices, de que deberían añadirse azúcares o miel a las mezclas de néctares de frutas debería volver a examinarse a la luz de los reglamentos de la CEE que prohíben la adición de azúcares o miel a determinadas frutas que tienen elevado contenido de azúcar. Se explicó que esta posibilidad se había considerado como una exoneración otorgada a la CEE únicamente para las frutas con un alto contenido de azúcar. En opinión del Grupo de Expertos, la descripción no debería modificarse para incluir la referencia al "puré" de frutas. Se convino en examinar la cuestión relativa a la adición de azúcares en el marco de la sección 3, que se refería específicamente a este punto.

Sección 3 - Composición esencial y factores de calidad

Sección 3.2 Azúcares

66. El Presidente señaló a la atención del Grupo de Expertos los debates sobre el Proyecto de Norma General para Néctares que habían tenido lugar durante sus 17ª y 18ª reuniones para determinar si era necesario o no añadir azúcares o miel. En la 17ª reunión (ALINORM 87/14, párr. 71) se había decidido que la adición de azúcares o miel sería facultativa en el Proyecto de Norma. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 17º período de sesiones, había remitido el Proyecto de Norma General para Néctares al Grupo de Expertos, para que examinara más a fondo este punto. En su 18ª reunión, el Grupo de Expertos (ALINORM 89/14, párr. 22) volvió a examinar la decisión que había adoptado anteriormente y convino en sustituir la palabra "podrá" por la palabra "deberá" para hacer obligatoria la adición de azúcares o miel a los néctares. En la sección "descripción" se habían reintroducido también las referencias a los azúcares y la miel. En su 18ª reunión, el Grupo de Expertos había señalado que este punto requeriría posiblemente que se volviera a examinar en el futuro a la luz de los debates que se habían sostenido en la CEE y de las otras novedades relativas a la cuestión.

67. Al debatir la cuestión de si enmendar o no el Proyecto de Directrices para hacer facultativa la adición de azúcar a las mezclas de néctares de frutas, el Grupo examinó detenidamente las enmiendas que habría que introducir consecuentemente en la Norma General para Néctares de Frutas.

68. El representante de la CIAA informó de que sus miembros habían examinado la cuestión relativa al requisito de la adición de azúcares a los néctares de frutas y habían opinado que, desde el punto de vista industrial y a la luz de las opiniones de los consumidores respecto al azúcar, el establecimiento de un requisito para el empleo del azúcar podría tener repercusiones negativas en el comercio de las mezclas de néctares de frutas.

69. La delegación de Suiza observó que, aunque existían argumentos fundados para reducir el consumo de azúcar, en su opinión los consumidores se habían acostumbrado a néctares que contenían azúcar y no estaban familiarizados con los néctares sin azúcar. En Suiza, los productos que contenían agua añadida, pero no azúcares o miel, se etiquetaban como "zumos (jugos) de frutas diluidos". La delegación señaló, además, que la modificación de los requisitos concernientes a los azúcares en las normas para néctares específicos y en la Norma General requeriría una actividad legislativa ulterior en su país con miras a revisar las normas nacionales basadas en las Normas del Codex.

70. El Grupo de Expertos examinó con detenimiento la cuestión de si la adición de azúcares o miel debería ser obligatoria o facultativa para las mezclas de néctares de frutas. Algunos países expresaron la opinión de que la adición de azúcares debería ser

facultativa en las Directrices sobre Mezclas de Néctares de Frutas (Egipto, Finlandia, Irán, Israel, México, Polonia y Suecia). El representante de la CEE informó de que en la legislación de la Comunidad la adición de azúcares era obligatoria, con la excepción de los néctares de elevado contenido natural de azúcar.

71. Varios países observaron que los néctares de frutas se caracterizaban por la adición de azúcares o miel y expresaron la opinión de que, sin esta adición, el producto podría denominarse solamente zumo de frutas diluido, y no néctar de frutas. El Presidente señaló que, las normas y directrices del Codex especificaban de hecho que el contenido de sólidos solubles de los néctares o mezclas de néctares de frutas no debería ser superior al 20 por ciento m/m. Observó también que no se especificaba la adición de una cantidad mínima de azúcares.

72. El grupo de Expertos tomó nota de las distintas opiniones de las delegaciones en cuanto a la obligatoriedad de la adición de azúcares a las mezclas de néctares de frutas y convino en que las Directrices incluyeran dicha adición de azúcares o miel en la descripción del producto; no obstante, acordó suprimir este requisito en la sección 3.2.1, puesto que de hecho implicaría la adición de más azúcares a las mezclas de néctares que, por su misma naturaleza, ya contenían azúcar añadido. Se tomó nota de que la sección 3.2.1 figuraría en el texto de la manera siguiente:

Sección 3.2.1 Si se añaden azúcares, éstos deberán ser los definidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Según el Grupo de Expertos, la adopción de este criterio cumplía con el requisito de que los néctares deberían contener azúcares añadidos, pero sin tener que establecer requisitos adicionales sobre este punto para las mezclas.

73. Utilizando la sección 3.1 "Contenido mínimo de ingredientes de fruta" como un precedente de una excepción hecha para las mezclas de néctares de frutas, el Presidente propuso agregar las siguientes frases en el Proyecto de Directrices para Mezclas de Néctares de Frutas.

Sección 2 - Descripción

Añadir la frase siguiente al final del párrafo: "Si se trata de frutas de elevado contenido de azúcar, podrá omitirse la adición de azúcar".

Sección 8.3 Requisitos adicionales

8.3.7 Cuando no se haya añadido azúcar a los néctares de fruta, no se hará ninguna declaración al respecto.

El Grupo de Expertos llegó a un consenso que logró reconciliar diferencias anteriores en relación con la adición de azúcares. El Grupo de Expertos observó que los cambios en el texto de las Directrices requerirían introducir cambios de consecuencia en la Norma General para Néctares de Frutas. El Grupo acordó señalar esta observación a la atención de la Comisión.

Sección 4 - Aditivos alimentarios

74. Las delegaciones de Bélgica y de los Países Bajos informaron de que, en sus países, se habían comercializado, durante el pasado año, néctares edulcorados con edulcorantes sintéticos intensos en lugar de con azúcares, etiquetándolos como néctares "edulcorados sintéticamente". Se expresó interés por cómo abordaban los países la cuestión de los edulcorantes sintéticos, por lo que el Presidente pidió a los delegados que informaran brevemente sobre si en sus legislaciones nacionales se

permitía la adición de edulcorantes sintéticos, en lugar de los azúcares o la miel, en la fabricación de néctares de frutas. Prácticamente todos los países informaron de que por el momento no estaba permitido el uso de edulcorantes sintéticos o artificiales en la fabricación de néctares de frutas, si bien muchos países indicaron que existían disposiciones para las bebidas a base de frutas que permitían el uso de edulcorantes artificiales en lugar de azúcares. Las delegaciones de Italia e Israel informaron de que, en sus países, los néctares podían contener edulcorantes sintéticos como productos dietéticos, etiquetándolos como tales. El Grupo de Expertos consideró que en el futuro debería examinarse más a fondo la cuestión de los edulcorantes sintéticos, prestando particular atención a los aspectos de etiquetado.

Sección 5 - Contaminantes

75. El Grupo de Expertos tomó nota de que la declaración general formulada en los párrafos 25-37 se aplicaría también a los niveles máximos de estaño en las mezclas de néctares.

Sección 8 - Etiquetado

Sección 8.2.1 - Lista de ingredientes

76. El Grupo de Expertos tomó nota de que en las Directrices sobre Mezclas de Zumos (Jugos) de Frutas, debería añadirse, como en la Norma General del Codex para los Néctares de Frutas (CODEX STAN 161-1989), la frase siguiente: "a tal fin, los ingredientes concentrados de fruta utilizados se calcularán sobre la base de la concentración natural".

Estado de tramitación de las Directrices

77. El Grupo de Expertos reconoció el consenso que se había logrado respecto a la adición de azúcares o miel, por lo que acordó que se adelantaran las Directrices (Apéndice IV) al Trámite 8 del Procedimiento.

EXAMEN DE LA DEFINICION DE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS A LA LUZ DE LOS NUEVOS PROCESS TECNOLOGICOS UTILIZADOS EN LA PREPARACION DE LOS MISMOS (Terma 8 del programa)

78. El Grupo de Expertos tomó nota de que en el documento CX/FJ 90/7 en que se formulaba una definición de zumo (jugo) de fruta presentado en una reunión anterior (Apéndice I de ALINORM 85/14) se proponía suprimir la referencia a los "procedimientos mecánicos" en la sección de la definición para zumos (jugos) de frutas, y facilitar métodos adicionales para la fabricación de zumos de frutas que posean propiedades equiparables a las obtenidas mediante procedimientos mecánicos.

79. El Presidente señaló que el planteamiento adoptado en el documento no pretendía definir los zumos de frutas desde un punto de vista tecnológico. Indicó que en algunas normas del Codex no se mencionaban para nada los procedimientos mecánicos (por ejemplo, en la Norma del Codex para el Tomate Concentrado, CODEX STAN 44-1981). Opinó que debía hacerse referencia al "zumo (jugo) obtenido de frutas en buen estado y maduras", sin mencionar los procedimientos tecnológicos. Se hizo notar que se utilizaban ya métodos distintos de los procedimientos mecánicos en la fabricación de zumos a partir de frutas o frutas tropicales perocederas. Señaló el tratamiento por enzimas utilizado para incrementar el rendimiento de los zumos, en particular en el caso de las manzanas aptas para almacenar. En su opinión, las normas deberían indicar las prácticas de fabricación vigentes, en vez de incluir un solo procedimiento.

80. La delegación de Polonia declaró que en su país los procedimientos mecánicos se utilizaban exclusivamente para la fabricación de zumos (jugos) de frutas, pero consideró que las normas no deberían restringir los procedimientos que podían utilizarse. Señaló la utilidad del tratamiento enzimático en la elaboración de manzanas que se habían tenido almacenadas durante largo tiempo. Consideró también que los zumos de frutas deberían tener las propiedades del zumo obtenido mediante procedimientos mecánicos. La delegación de Suiza estimó que las propiedades organolépticas y analíticas deberían ser las mismas que las del zumo obtenido mediante procedimientos mecánicos y señaló que en diversos documentos sobre este tema se habían indicado diferencias en la composición analítica de zumos fabricados por procedimientos distintos.

81. La delegación de España señaló que la industria de fabricación de zumos de su país consideraba que el abrir las puertas a todo tipo de métodos podría dar cabida a métodos de elaboración que dieran lugar a zumos de calidad inferior, lo cual podría afectar negativamente al comercio. Sugirió que se dejara por el momento inalterada la definición y se estudiara la aplicación de nuevos métodos tecnológicos de fabricación de zumos en el futuro para determinados zumos de frutas.

82. El representante de la FIPJF recordó su oposición a que se eliminara la referencia a los procedimientos mecánicos.

83. La delegación de Tailandia observó que para la producción de zumos de frutas tropicales era necesario utilizar procedimientos distintos de los mecánicos, como, por ejemplo, el procedimiento de extracción. Las delegaciones de Australia e Israel expresaron su apoyo a que se cambiara la definición, con objeto de que se permitieran otros procedimientos.

84. La delegación de los Estados Unidos de América consideró que era necesario estudiar más a fondo el tema, antes de aceptar un cambio que permitiera introducir otras tecnologías, teniendo en cuenta sobre todo el problema mundial de adulteración de productos que se plantearía. La delegación subrayó que la adulteración ya generalizada de los zumos de frutas llegaría a ser incontrolable si, por ejemplo, resultarían inaplicables las metodologías avanzadas de identificación basadas en la composición mineral, al utilizarse tecnologías de extracción por agua.

85. La delegación de los Países Bajos señaló que entre los trabajos futuros podría incluirse la elaboración de criterios y métodos que permitieran tener bajo control diversas tecnologías para la producción de zumos (jugos) de frutas y hortalizas.

86. El Presidente señaló a la atención de los presentes las RSK, que son las normas de la industria alemana para los zumos de frutas, y observó que contenía descripciones analíticas y criterios de identidad detallados. Consideró que estos criterios proporcionaban una metodología útil para controlar la calidad y la adulteración de cualquier tipo de zumo de fruta. La delegación de Francia expresó su firme oposición a que se introdujeran otros procedimientos distintos de los procedimientos mecánicos para la producción de zumos de frutas. Señaló asimismo que la citación de referencias a normas nacionales producidas por la industria, tales como las RSK, eran poco apropiadas para la labor del Grupo de Expertos del Codex, porque en otros países se aplicaban otras normas nacionales, por ejemplo, las de la AFNOR en Francia.

87. El Presidente señaló que, de hecho, se utilizaban ya métodos distintos de los procedimientos mecánicos para la preparación de zumos (jugos) de manzana y determinados otros zumos de frutas tropicales. Propuso que en la sección de la

descripción de la Norma General para los Zumos (Jugos) de Frutas se añadiera el texto siguiente, para tener en cuenta los nuevos procedimientos que permiten obtener resultados equiparables a los procedimientos mecánicos.

"En el caso de las manzanas y determinadas frutas tropicales, podrán utilizarse otros procedimientos apropiados, siempre que permitan mantener la composición esencial y los factores de calidad del zumo (jugo) obtenido mediante procedimientos mecánicos".

88. Si bien algunas delegaciones expresaron su apoyo a esta propuesta (Australia, Egipto, Israel, Nigeria y Tailandia), otras consideraron que iba demasiado lejos y, por tanto, no podían aceptar que se abriera la Norma a métodos distintos de los procedimientos mecánicos (Bélgica, Francia, Italia, México, los Países Bajos, Suiza, los Estados Unidos de América, la CEE y la CIAA). El representante de la CEE indicó que, como norma, en la Comunidad se utilizaban los procedimientos mecánicos, pero que en algunos países miembros se permitía el método de difusión para la fabricación de zumos de frutas en determinadas condiciones. La delegación de Israel apoyó la propuesta del Presidente, señalando que los métodos de producción no tenían importancia, siempre que el producto se ajustara a las especificaciones analíticas y de las normas. Esta opinión fue apoyada por las delegaciones de Egipto, Nigeria y Tailandia.

89. El Presidente señaló que, aun cuando se había estimado que la propuesta presentada en el párrafo 87 no era aceptable, consideraba que se habían hecho progresos en el debate de este punto. Trazó la historia de expresiones utilizadas en los proyectos de normas del Codex, como la de "presión", que había ido cambiando a lo largo de los años, a medida que fueron actualizándose las normas del Codex para tener en cuenta las prácticas de fabricación en uso. Opinó que el Grupo de Expertos debía sentirse orgulloso de la labor realizada, así como de los numerosos logros obtenidos, en particular el hecho de que las definiciones de los productos hubieran resistido la prueba del tiempo.

90. El observador del Comité Europeo de Normalización (CEN) informó al Grupo de Expertos de que su organización se había dado cuenta de la necesidad de elaborar métodos modernos para determinar la identidad de los zumos (jugos) de frutas y había emprendido, por tanto, un programa sistemático de investigación quimiométrica.

REVISION DE MÉTODOS DE ANALISIS (Tema 9 del programa)

91. El Grupo de Expertos tuvo ante sí el informe del Grupo de Trabajo sobre Análisis (Apéndice V), que contenía sus recomendaciones referentes a la revisión de métodos de análisis para el dióxido de carbono, el etanol y los aceites esenciales presentes en los zumos (jugos) de frutas. El informe del Grupo de Trabajo fue presentado por el Dr. H. Woidich (Austria).

92. El Grupo de Expertos adoptó el informe del Grupo de Trabajo y acordó que los métodos recomendados de análisis fueran sometidos a la Comisión para que los adoptara y fueran incluidos en las correspondientes normas del Codex previa ratificación por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. El Grupo de Expertos agradeció al Dr. Woidich y al Grupo de Trabajo por su aportación.

TRABAJOS FUTUROS (Tema 10 del programa)

93. El Presidente (Prof. Pilnik) resumió la labor del Grupo de Expertos y señaló que se habían elaborado normas para los principales productos de interés que circulaban en

el comercio internacional. El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había propuesto y ratificado también métodos de análisis apropiados.

94. El Grupo de Expertos tomó nota de que no quedaban cuestiones pendientes que justificaran futuras reuniones del Grupo en el futuro inmediato, por lo que acordó aplazar sine die las reuniones y pedir a la Comisión que aprobara esa recomendación. El Grupo de Expertos indicó varios sectores que necesitarían particular atención en el futuro.

- La metodología analítica, la quimiometría, el control de identidad iban mejorando constantemente y, por tanto, debían ser objeto de un seguimiento constante, puesto que eran esenciales para la labor del Grupo de Expertos.
- Los adelantos tecnológicos en la fabricación de zumos (jugos) de frutas y su repercusión en la definición de los zumos (jugos) de frutas constituirían asimismo temas de exámenes futuros.
- Podría ser necesario revisar y actualizar las normas y directrices, para tener en cuenta los cambios que fueran introduciéndose en la tecnología, las prácticas reglamentarias, los conocimientos sobre nutrición, las preferencias de los consumidores y las tendencias comerciales.

95. La Secretaría informó al Grupo de que, como en otros comités, las cuestiones referentes al aplazamiento sine die de las reuniones podrían ser abordadas por las secretarías del Codex y de la CEPE, de conformidad con las normas del Procedimiento del Codex, si la Comisión ratificaba el aplazamiento de las reuniones del Grupo. La Secretaría informó también al Grupo de que se exploraría, en colaboración con la Secretaría de la CEPE, la posibilidad de establecer el Grupo como Comité propiamente dicho del Codex con las correspondientes disposiciones de un gobierno hospedante, cuando se volviera a convocarlo.

96. Tras el aplazamiento sine die, el Grupo de Expertos expresó su más alto aprecio al Profesor Dr. W. Pilnik (Países Bajos), que había prestado servicio como Presidente desde 1966. El Grupo elogió al Presidente por su dedicación a la labor de normalización internacional de zumos (jugos) de frutas y las numerosas aportaciones que había hecho personalmente en pro de los progresos del Grupo, al elaborar unas 25 normas mundiales del Codex: normas específicas y generales para zumos (jugos) y para néctares de frutas, y para zumos (jugos) de hortalizas, así como las directrices que se habían elaborado sobre mezclas de zumos (jugos) y néctares de frutas.

97. Las delegaciones del Grupo de Expertos señalaron con orgullo su estrecha y larga colaboración con el Profesor Dr. Walter Pilnik, deseándole constantes éxitos en sus actividades internacionales en el sector de la fabricación de zumos de frutas.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Objeto	Trámite	Realización por:	Documento de referencia
Proyecto de Norma General para Zumos (Jugos) de Hortalizas	8	Gobiernos Comisión (19o p.s.)	ALINORM 91/14 Apéndice II
Proyecto de Directrices sobre Mezclas de Zumos (Jugos) de Frutas	8	Gobiernos Comisión (19o p.s.)	ALINORM 91/14 Apéndice III
Proyecto de Directrices sobre Mezclas de Néctares de Frutas	8	Gobiernos Comisión (19o p.s.)	ALINORM 91/14 Apéndice IV
Adición de Azúcares a los Néctares de Frutas y Cambios de Consecuencia en la Norma General para los Néctares de Frutas	-	Gobiernos Comisión (19o p.s.)	ALINORM 91/14 Párrafos 66-73
Métodos de Análisis para para el Dióxido de Carbono, el Etanol y los Aceites Esenciales en los Zumos (Jugos) de Frutas	-	CCMAS Gobiernos Comisión (19o p.s.)	ALINORM 91/14 Párrafos 91-92 Apéndice V

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairman: Prof. W. Pilnik
Président: University of Wageningen
Presidente: The Netherlands

**ARGENTINA
ARGENTINE**

Oswaldo S. PASCUAL
Consejero Economico
Embajada Argentina
Piazza della Rotonda 2
00186 Roma

Adrian ISETTO
Secretario Comercial
Embajada Argentina
Piazza della Rotonda 2
00186 Roma

**AUSTRALIA
AUSTRALIE**

Frank BREGLEC
Executive Officer
Food Standards Policy Section
Australian Quarantine and Inspection
Service
Department of Primary Industries and
Energy
Barton Street
Barton, ACT 2600
Australia

**AUSTRIA
AUTRICHE**

Prof. H. WOIDICH
Lebensmittelversuchsanstalt
Blaasstr. 29
A-1190 Wien
Austria

Prof. J. WEISS
Director
Ministry of Agriculture
Wienerstrasse 74
3400 Klosterneuburg
Austria

**BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA**

Theo BIEBAUT
Conseiller, Chef de Service
Ministère des Affaires Economiques
Rue du Commerce 44
1040 Bruxelles
Belgique

CANADA

John WAKELIN
Associate Director
Dairy and Processed Foods
Agriculture Canada
Halldon House, 5th Floor
2255 Carling Avenue
Ottawa, Ontario K1 A 0Y9
Canada

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

Adel ELSAMAHY
Chairman
EDFINA
Ministry of Industry
71 Rasafa Street
Alexandria
Egypt
Mrs. Soheir SHAMS EL DIEN
Agronomist
Ministry of Agriculture
71 Rasafa Street
Alexandria
Egypt

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mrs. Auli SUOJANEN
Senior Food Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
00531 Helsinki
Finland

Mrs. Mirja HYNONEN
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
Aleksanterinkatu 10
00170 Helsinki
Finland

Erkka LINDSTROM
Head of Department
Finnish Customs Laboratory
Tekniikantie 13
02140 Espoo, Finland

FRANCE
FRANCIA

René DEGIOANNI
Inspecteur Répression des Fraudes
Ministère des Finances
13 Rue St. Georges
75009 Paris
France

Claude VERNIERS
Président
Verniers S.A.
15 Rue du Louvre
75001 Paris
France

IRAN, ISLAMIC REPUBLIC OF
IRAN, REPUBLIQUE ISLAMIQUE D'
IRAN, REPUBBLICA ISLAMICA DEL

Prof. Mahin AZAR
Institute of Standards and Industrial
Research of Iran
Ministry of Industry
Vally-e-Asr Sq.
Heravy Str. No. 14
P.O. Box 15875-4618
Tehran, Iran

Mrs. Sedigheh NOBAN

Chemical Engineer and Food Specialist
Food and Sanitary Administration
Ministry of Health
3rd Building of Ministry of Health
Fakhre Razi ave, Enghelab Ave.
Building No. 3, 5th Floor
Tehran, Iran

Mrs. Fatemeh MOLAVI-V
Food Specialist
Food and Sanitary Administration
Ministry of Health
3rd Building of Ministry of Health, 5th
Floor
Fakhre Razi Ave.
Enghelab Ave.
Tehran, Iran

Mrs. Fatemeh ZANDVAKILI
Expert in Food Science
Ministry of Industry
Institute of Standards and Industrial
Research of Iran
P.O. Box 31585-163
Karaj, Iran

Ms. Tahereh HASHEMI LANGROODI
Expert of Fruit Juices and Secretary of
Iranian Codex Committee
Ministry of Industry
Institute of Standards and Industrial
Research of Iran
P.O. Box 31585-163
Karaj, Iran

ISRAEL

Reuven KNOBIL
Secretary
Israeli Codex Committee
Ministry of Industry and Trade
P.O.B. 299
Jerusalem, Israel

ITALY
ITALIE
ITALIA

Lionello BRESADOLA
Ministero dell'Agricoltura
Via XX Settembre
00187 Roma, Italy

Gennaro PISCOPO
Funzionario
Ministero dell'Agricoltura e Foreste
Via XX Settembre 20
00100 Roma, Italy

Cesare CALVANI
Expert
Ministero dell'Agricoltura e Foreste
Via XX Settembre 20
00187 Roma, Italy

Giuseppe DE GIOVANNI
Primo Dirigente
Ministero dell'Industria
Via Molise 19
00187 Roma, Italy

Maurizio PUCCINELLI
Dirigente
Ministero dell'Agricoltura
Via XX Settembre 20
00187 Roma

**JAPAN
JAPON**

Toyoshisa TAKAHASHI
Technical Official
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-21 Kasunigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo
Japan

Masatoshi USAMI
Technical Advisor
All Japan Tomato Manufacturers
Association
15-18 Kotenmachi Nihonbashi
Chuo-Ku, Tokyo
Japan

**KOREA, REPUBLIC OF
COREE. REPUBLIQUE DE
COREA, REPUBLICA DE**

Jin-Woong CHEONG
Senior Research Officer
Korea Food Research Institute
148-1-Dangsu, Banwoc, Hwaseong
Kyonggi-Do, 445-820
Suwon
Republic of Korea

**MEXICO
MEXIQUE**

Ms. Martha OROZCO
Gerente de Investigación, Desarrollo y
Proyectos
Km 19 ½ Mex-Pachuca
Tulpe Tlac Edo. Mex.
México

**MOROCCO
MAROC
MARRUECOS**

Najib MIKOU
Chef du Département de
Développement-EACCE
Ministère de l'Agriculture
72, Rue Mohamed Shiha
Casablanca, Morocco

El Alami ZINE
Ingénieur à l'E.A.C.C.E
Ministère de l'Agriculture
72, Mohamed Shiha
Casablanca, Morocco

**NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS**

Robbert TOP
Division for Nutrition and Product Safety
Ministry of Health, Welfare and Culture
Postbox 5406
2280 HK Rijswijk
The Netherlands

Prof. W. PILNIK
University of Wageningen
Boeslaan 5
NL-6703 EN Wageningen
The Netherlands

Mrs. Alette BUSSE-TER HAAR
Food Technologist
Commodity Board for Fruit and
Vegetables
Bezuicdnhoutseweg 153
2594 AX Den Haag
The Netherlands

NIGERIA

Mrs. Comfort Bosede OSANIYI
Assistant Director
Federal Ministry of Health
P.M.B. 12525 Ikoyi
Lagos
Nigeria

Mrs. Bolajoko Abiola ADETUNJI
Pharmacist
Federal Ministry of Health
P.M.B. 12525 Ikoyi
Lagos
Nigeria

**POLAND
POLOGNE
POLONIA**

Witold PLOCHARSKI
Head of Fruit Processing Dept.
Res. Institute of Pomology
Ministry of Agriculture and Food
96-100 Skiernewice
Strobowska 32A Str
Poland

Zdwistaw BASZYNSKI
Inspector of Standardization
Ministry of Foreign Economic Relations
Quality Inspection Office
u-Zurawia 32/34
00-950 Warsaw, Poland

**SPAIN
ESPAGNE
ESPANA**

Ricardo GARCIA PEREZ
Director General, Industrias Agrarias
Ministerio de Agricultura
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid, Spain

Mrs. Cristina MARTINEZ VAYA
Inspector
Jefe de Laboratorio Soivre
Ministerio de Economia y Hacienda
Castellana 162
Madrid, Spain

**SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA**

Pierre ROSSIER
Head of Codex Alimentarius Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
3000 Berne 14
Switzerland

Felix ANSERMET
Vice-Directeur
Regie Fédérale des Alcools
CH-3000 Berne
Switzerland

Ulrich SCHOBINGER
Expert of Codex Alimentarius Fruit
Juices
Swiss Federal Research Station
CH-8820 Waedenswil
Switzerland

Olivier BINDSCHEDLER
Nestec S.A.
CH-1800 Vevey
Switzerland

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA**

Vanrob ISARANKURA
Permanent Representative of Thailand
to FAO
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Royal Thai Embassy
Via Zara 9
Rome, Italy

**UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO**

Keith MILLAR
Head of Food Composition Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House
c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1 P 3JR, United Kingdom

Richard HARDING
Food Science Division II
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House
c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
United Kingdom

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DEAMERICA**

Richard RONK
Director
Food Product Policy
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street
Washington, D.C. 22032, U.S.A.

Mrs. Julia HOWELL
Manager
Regulatory Submissions
The Coca-Cola Company
310 North Ave.
Atlanta, GA. 30301
U.S.A.

Anthony HEPTON
Vice-President Quality Assurance
Dole Packaged Food Company
50 California St.
San Francisco
California 94111
U.S.A.

Raymond MORI
Advisor
188 Paseo del Rio
Moraga, CA 94556
U.S.A.

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES**

**EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY
(EEC)**

Mrs. O. DEMINE
Administrateur Principal

Commission des Communautés
Européennes
Direction générale du Marché Intérieur
et des Affaires Industrielles
200 rue de la Loi
B-1049 Bruxelles, Belgium

Bent MEJBORN
Administrator
EEC Council Secretariat
Rue de la Loi 170
1048 Bruxelles
Belgium

**COMITEEUROPEEN DE
NORMALISATION (CEN)**

Mrs. Marie-Généviève DUHAU
Secrétariat CEN/TC 174
AFNOR
Tour Europe
Cedex 7
92049 Paris La Défense
France

CIAA

M. J.P. ROCLORE
Président d'honneur de l'AIJN
172 Ave. De Cortenbergh
B-1040 Bruxelles
Belgium

and

12. Rue Liberté
71009 Maçon Cédex
France

**FIJU (FEDERATION
INTERNATIONALE
DESPRODUCTEURS DE JUS DE
FRUITS)**

Philippe DARDONVILLE
Secrétaire générale
Fédération internationale des
Producteurs de Jus de Fruits
10 rue de Liège
75009 Paris, France

**JOINT SECRETARIES
CO-SECRETAIRES
COSECRETARIOS**

N. RAO MATURU
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Group
FAO, 00100 Rome

G. GHEORGHIEV
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Group
FAO,00100 Rome

M. CANON
Food Standards Officer

Joint ECE/FAO Agriculture and Timber
Division
Palais des Nations
CH-1211 Geneva
Switzerland

**FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO**

John R. LUPIEN
Director
Food Policy and Nutrition Division
FAO, 00100 Rome

A.W. RANDELL
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme Group
FAO, 00100 Rome

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA ZUMOS (JUGOS) DE HORTALIZAS¹
(Adelantado al Trámite 8)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a todos los zumos (jugos) de hortalizas que se definen a continuación. No se aplica a los zumos (jugos) de hortalizas que son ya objeto de una norma específica del Codex.

2. DESCRIPCION

2.1 Por "zumo (jugo) de hortalizas" se entiende el producto líquido sin fermentar, pero fermentable, o el producto fermentado con ácido láctico, destinado al consumo directo, obtenido de la parte comestible de una o más hortalizas sanas y conservado por medios físicos exclusivamente. El zumo (jugo) deberá estar exento de pieles, semillas y otras partes toscas de las hortalizas. Puede ser claro, turbio o pulposo. El zumo (jugo) podrá haber sido concentrado y luego reconstituido con agua para conservar la composición esencial y los factores de calidad del zumo (jugo).

2.2 Para los fines de la presente norma, se entiende por "hortalizas" las partes de las plantas comestibles, incluidos raíces, bulbos y tubérculos (p.ej., zanahorias, ajos y patatas), tallos y brotes (p.ej., espárragos), hojas y flores (p.ej., espinacas y coliflores) y legumbres (p.ej., guisantes). También las calabazas y el ruibarbo se consideran hortalizas para los fines de esta norma.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Propiedades organolépticas

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos de las hortalizas con las que se le haya preparado, teniendo en cuenta la adición de ingredientes y la posible fermentación láctica. Podrán restituirse al zumo (jugo) los constituyentes volátiles naturales, que deberán derivarse de los mismos tipos de hortalizas que los utilizados en la fabricación del producto.

3.2 Uso de concentrados

Se permite la adición de zumos (jugos) de hortalizas concentrados.

3.3 Blanqueo y lavado

Las hortalizas no deberán retener en estas operaciones más agua que la que sea técnicamente inevitable.

3.4 Ingredientes

Podrán utilizarse los ingredientes siguientes:

- a. Sal de calidad alimentaria según se define en el Codex Alimentarius,
- b. Vinagre, salvo en los Zumos (jugos) de hortalizas sometidos a fermentación láctica,
- c. Azúcares en forma deshidratada y miel,
- d. Condimentos, especias y hierbas aromáticas,

- e. Frutas o productos a base de frutas de los cuales no se hayan extraído los elementos esenciales de la fruta,
- f. Suero o lactoserum que haya sido sometido a fermentación láctica, no más de 100g/kg.

1 Para los efectos de la presente norma, y en la actualidad, la conservación por medios físicos no comprende la radiación ionizante.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	<u>Dosis máxima</u>
4.1 Acido L-ascórbico	400. mg/kg en el producto final
4.2 Acido cítrico	BPF
4.3 Acido láctico (no en productos que hayan sido sometidos a fermentación láctica)	BPF
4.4 Acido málico	BPF
4.5 Acido glutámico y sus sales de sodio o de potasio	BPF
4.6 Aromas naturales obtenidos de Condimentos, especias, hierbas aromáticas y zumos (jugos) de Frutas	BPF
4.7 Dióxido de carbono	BPF

5. CONTAMINANTES

	<u>Nivel máximo</u>
5.1 Arsénico (As)	0,2 mg/Ag
5.2 Plomo (Pb)	0,3 mg/Kg ¹
5.3 Cobre (Cu)	5,0 mg/kg
5.4 Cinc (Zn)	5,0 mg/kg
5.5 Hierro (Fe)	15,0 mg/Ag
5.6 Estaño (Sn)	200,0 mg/Ag ¹
5.7 Suma de cobre, cinc y hierro	20,0 mg/Ag
5.8 Dióxido de azufre	10,0 mg/Ag
5.9 Las impurezas minerales insolubles en ácido clorídrico al 10 por ciento no excederán de 100 mg/kg.	

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (Ref. CAC/RCP 2-1969) y con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969, Rev.I) recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.2 El producto, cuando se le haya analizado con métodos apropiados de toma de muestras y examen:

- a. deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento, salvo que en los productos que hayan sido sometidos a fermentación láctica podrán encontrarse presentes los microorganismos técnicamente necesarios para esa fermentación.

- b. no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, sustancias procedentes de microorganismos.

1 Niveles todavía en estudio, con arreglo a un plan de toma de muestras.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones:

7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento deberá ser "zumo (jugo) de x" o "zumo (jugo) extraído de x", en donde "x" representa el nombre o los nombres de la hortaliza u hortalizas utilizadas. Cuando se trate de zumos (jugos) extraídos de dos o más tipos de hortalizas, el producto podrá denominarse "cóctel de zumo (jugo) de hortalizas". Si se utilizan ingredientes en cantidades que caractericen el producto, en el nombre del alimento deberá figurar una declaración, p.ej., [zumo (jugo) de x azucarado] o "zumo (jugo) de x con especias". Si el zumo (jugo) se ha obtenido mediante fermentación láctica, deberá declararse esta circunstancia denominando el zumo (jugo) "fermentado con ácido láctico" o indicando muy cerca del nombre del alimento la expresión "obtenido por fermentación láctica".

7.2 Lista de ingredientes

7.2.1 En la etiqueta deberá figurar la lista completa de ingredientes, de conformidad con la sección 4.2 de la Norma General, salvo que no será necesario declarar el agua añadida para la reconstitución de los concentrados.

7.2.2 Cuando los zumos (jugos) deriven de concentrados, en la lista de ingredientes se declarará dicha circunstancia como sigue: "zumo (jugo) de x preparado a partir de un concentrado" o "zumo (jugo) de x reconstituido o "zumo (jugo) de x preparado a partir de zumo (jugo) concentrado x".

7.3 Requisitos adicionales

7.3.1 En la etiqueta no podrá representarse figurativamente ninguna otra hortaliza o ningún producto a base de hortalizas más que los que contenga el producto.

7.3.2 Cuando el producto contenga más de 2 g Ag de dióxido de carbono, deberá figurar en la etiqueta el término "con gas" o "gasificado".

7.3.3 No se hará declaración alguna respecto de la "vitamina C", ni figurará en la etiqueta la expresión "vitamina C", a menos que el producto contenga la cantidad de "vitamina C" que justifique, a juicio de las autoridades nacionales en que se venda el producto, esa declaración o el uso de ese término.

7.3.4 Cuando el zumo (jugo) de hortalizas se haya preparado a partir de materias primas tratadas con radiaciones ionizantes, se le etiquetará de conformidad con la sección 5.2.2 de la Norma General.

7.4 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse con una señal de

identificación, a condición de que dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Véase CAC/Vol. X, 1ª Ed. ,Suplemento 4 (1989), pág. 15 a 19.

ALINORM 91/14
APÉNDICE III

PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE ZUMOS (JUGOS) DE
FRUTAS
(Adelantado al Trámite 8)

1. **AMBITO DE APLICACION**

Estas directrices se aplican a las mezclas de zumos (jugos) de frutas que se ajusten a la definición que figura en la Sección 2 a continuación, destinadas al consumo humano directo y conservadas por medios físicos exclusivamente. Para los efectos de la presente Norma, y por el momento, la conservación por medios físicos no comprende la radiación ionizante.

2. **DESCRIPCION**

Una mezcla de zumos (jugos) de frutas es el zumo (jugo) sin fermentar, pero fermentable, pulposo, turbio o claro, destinado al consumo directo, obtenido por procedimientos mecánicos, a partir de dos o más especies de frutas maduras y en buen estado o de su carne, conservado por medios físicos exclusivamente. Los zumos (jugos) podrán haber sido concentrados y luego reconstituídos con agua adecuada para conservar su composición esencial y sus factores de calidad.

3. **COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

3.1 **Sólidos solubles**

El contenido de sólidos de fruta solubles de todo zumo (jugo) de fruta (con exclusión de los azúcares añadidos) no será menor que el valor que corresponda al contenido de sólidos solubles de la fruta madura, determinado con refractómetro a 20° C, sin corregir por la acidez y expresado en grados Brix en la Escala Internacional de Sacarosa. Sin embargo, en el caso de los zumos (jugos) para los cuales se ha elaborado una norma del Codex, deberá aplicarse el contenido mínimo de sólidos de frutas indicados en esa norma.

3.2 **Azúcares**

Podrán añadirse uno o más de los azúcares sólidos definidos por la Comisión del Codex Alimentarius. En el caso de un zumo (jugo) de frutas reconstituído a partir de un concentrado, podrán añadirse uno o más de los azúcares definidos por la Comisión del Codex Alimentarius. La cantidad de azúcares añadida, calculada en azúcar deshidratado, no deberá ser mayor de 100 g/kg. No se permitirá la adición de azúcares cuando el zumo (jugo) haya sido acidificado de conformidad con lo estipulado en las secciones 4.1 y 4.2.

3.3 **Contenido de etanol**

El contenido de etanol no deberá exceder de 3 g/kg.

3.4 **Propiedades organolépticas**

Se permite la restitución de los componentes volátiles naturales del zumo (jugo) a cualquier zumo (jugo) obtenido de los mismos tipos de fruta del que se hayan extraído los componentes volátiles naturales del zumo (jugo).

3.5 **Uso de concentrados**

Sólo podrán utilizarse concentrados obtenidos del mismo tipo de fruta que el contenido en la mezcla.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima

- 4.1 Acido cítrico) Limitado por las BPF
4.2 Acido málico)
4.3 No se permite la adición de los ácidos mencionados en las secciones 4.1y 4.2 cuando el zumo (jugo) contiene azúcares añadidos de conformidad con la sección 3.2.
4.4 Dióxido de carbono Limitada por las BPF

5. CONTAMINANTES

	<u>Nivel máximo</u>	
5.1 Arsénico (As)	0,2mg/kg	1
5.2 Plomo (Pb)	0,3mg/kg	
5.3 Cobre (Cu)	5,0mg/kg	
5.4 Cinc (Zn)	5,0mg/kg	
5.5 Hierro (Fe)	15,0mg/kg	
5.6 Estaño (Sn)	200,0mg/kg	1
5.7 Suma de cobre, cinc y hierro	20,0mg/kg	
5.8 Dióxido de azufre	10,0mg/kg	

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (Ref. CAC/RCP 2-1969) y con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969, Rev. 1) recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.2 El producto, cuando haya sido analizado con métodos apropiados de toma de muestras y examen:

- deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento; y
- no deberá contener sustancias procedentes de microorganismos encantidades que puedan representar un peligro para la salud.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

El zumo (jugo) deberá ocupar, como mínimo, el 90 por ciento v/v de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20° C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.

8. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones:

1 Niveles en estudio, con arreglo a un plan de toma de muestras.

8.1 Nombre del alimento

8.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser "zumo (jugo) de frutas" o "mezcla de zumos (jugos) de frutas", debiéndose o bien sustituir la palabra "fruta" por los nombres de los tipos de frutas utilizados, por orden decreciente de sus proporciones en el producto, o bien añadir al nombre los tipos de frutas en ese mismo orden. Si se utilizan más de dos tipos de frutas, podrán indicarse sus nombres en la etiqueta por separado cerca del nombre del alimento, en cuyo caso el nombre del producto deberá ser "mezcla de zumos (jugos) de frutas".

8.1.2 Cuando la cantidad de azúcar o de azúcares añadida, calculada en azúcar deshidratada, sea superior a 15 g/kg del producto, junto al nombre del producto se indicarán en lenguaje claro y visible las palabras "con adición de x", donde "x" representa el nombre o los nombres del azúcar o de los azúcares añadidos, o la palabra "azúcar" o "azúcares". En vez de la expresión "con adición de x" podrá utilizarse la palabra "azucarado".

8.1.3 Cuando las mezclas de zumos (jugos) de frutas deriven total o parcialmente de zumos (jugos) concentrados, el hecho de la reconstitución deberá declararse como sigue: "mezcla de zumos (jugos) de x preparada a partir de un concentrado o de zumos (jugos) concentrados", donde "x" representa los nombres de los zumos concentrados de frutas que se han utilizado. Esta información deberá figurar muy cerca del nombre del alimento o en otro lugar visible de la etiqueta.

8.2 Lista de ingredientes

8.2.1 En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones y de conformidad con los requisitos pertinentes aplicables a cada uno de los zumos (jugos) utilizados. A tal fin, los ingredientes de zumos (jugos) concentrados de frutas se calcularán según la concentración natural. No será necesario declarar el agua ni las sustancias volátiles añadidas para la reconstitución del zumo (jugo). Sin embargo, cuando se haya incluido información en el nombre del alimento (sección 8.1.1), no será necesario repetirla en la lista de ingredientes. En tal caso, bastará con que se haga referencia a los zumos (jugos) de fruta indicando, según convenga, si estos se han preparado exclusivamente a partir de concentrados. Si se ha añadido zumo (jugo) de limón o de lima para fines de acidificación, deberá declararse convenientemente esta circunstancia.

8.3 Requisitos adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

8.3.1 En la etiqueta no podrá representarse figurativamente más fruta o zumo (jugo) de fruta que la especie de fruta presente en el producto.

8.3.2 No se hará declaración alguna respecto de la "vitamina C", ni figurará en la etiqueta la expresión "vitamina C", a menos que el alimento contenga la cantidad de "vitamina C" que justifique a juicio de las autoridades nacionales en que se venda el alimento, esa declaración o el uso de ese término.

8.3.3 Cuando el alimento contenga más de 2 g/kg de dióxido de carbono, muy cerca del nombre deberá figurar el término "gasificado", y en la lista de ingredientes se declarará también el dióxido de carbono.

8.3.4 Cuando el zumo (jugo) de frutas tenga que conservarse en condiciones de refrigeración, se darán instrucciones para la conservación y, en caso contrario, para la descongelación del alimento.

8.3.5 Cuando el zumo (jugo) de frutas se haya preparado a partir de materias primas tratadas con radiaciones ionizantes, se etiquetará de conformidad con la sección 5.2.2 de la Norma General.

8.4 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse con una señal de identificación, a condición de que dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Véase CAC/Vol. X, Ed. 1, Suplemento 4 (1989), pág. 15 a 19.

PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE NECTARES DE FRUTAS
(Adelantado al Trámite 8)

1. AMBITO DE APLICACION

Estas directrices se aplican a las mezclas de néctares de frutas que se ajusten a la definición que figura en la sección 2 a continuación, destinadas al consumo humano directo y conservadas por medios físicos exclusivamente. Para los efectos de la presente norma, y por el momento, la conservación por medios físicos no comprende la radiación ionizante.

2. DESCRIPCION

Una mezcla de néctares de frutas es el producto pulposo o no pulposo sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido mezclando el zumo (jugo) de fruta y/o toda la parte comestible molida y/o tamizada de dos o más especies de frutas en buen estado y maduras, concentrado o sin concentrar, con agua y azúcares o miel y conservado por medios físicos exclusivamente. Si se trata de una fruta de elevado contenido de azúcar, podrá omitirse la adición de azúcar.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Contenido mínimo de ingredientes de fruta

El producto deberá contener, como mínimo, el 50 por ciento m/m de ingrediente de fruta de concentración natural o el equivalente derivado de un ingrediente concentrado de fruta, salvo cuando por su elevada acidez, el sabor fuerte o su elevado contenido de pulpa sea necesario un contenido menor. En ningún caso el contenido del ingrediente de fruta deberá ser inferior al 25 por ciento m/m.

3.2 Azúcares

3.2.1 Si se añaden azúcares, éstos deberán ser según han sido definidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.2.2 Podrá utilizarse miel que se ajuste a la definición establecida por la Comisión del Codex Alimentarius, siempre que se la emplee como único edulcorante añadido.

3.3 Sólidos solubles

El contenido de sólidos solubles del producto no deberá superar el 20 por ciento m/m determinado con refractómetro a 20°C, sin corregirlo por la acidez, y expresado en grados Brix en la Escala Internacional de Sacarosa.

3.5 Contenido de etanol

El contenido de etanol no excederá de 3 g/kg.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima

- | | | |
|-----|--------------------|---------------------------------|
| 4.1 | Acido cítrico | |
| 4.2 | Acido málico | Limitada por las BPF |
| 4.3 | Acido L-ascórbico | 400. mg/kg en el producto final |
| 4.4 | Dióxido de Carbono | Limitada por las BPF |

5. CONTAMINANTES

	<u>Nivel máximo</u>	
5.1	Arsénico (As)	0,2 mg/kg
5.2	Plomo (Pb)	0,3 mg/kg
5.3	Cobre (Cu)	5,0 mg/kg
5.4	Cinc (Zn)	5,0 mg/kg
5.5	Hierro (Fe)	15,0 mg/kg
5.6	Estaño (Sn)	200,0 mg/kg
5.7	Suma de cobre, cinc y hierro	20,0 mg/kg
5.8	Dióxido de azufre	10,0 mg/kg

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen de conformidad con el Código Internacional Recomendado de prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (Ref. CAC/RCP 2-1969) y los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969, Rev. 1) recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.2 El producto, cuando haya sido analizado con métodos apropiados de toma de muestras y examen:

- a. deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento; y
- b. no deberá contener sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

El néctar deberá ocupar, como mínimo, el 90 por ciento v/v de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada 20°C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.

8. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) se aplicarán las siguientes disposiciones:

1 Niveles todavía en estudio, con arreglo a un plan de toma de muestras.

8.1 Nombre del alimento

8.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser "néctar de frutas" o "mezcla de néctares de frutas", debiéndose o bien sustituir la palabra fruta por los nombres de los tipos de frutas utilizados, por orden decreciente de sus proporciones en el producto, o bien añadir al nombre los tipos de frutas, en ese mismo orden. Si se utilizan más de dos tipos de frutas, podrán indicarse por separado sus nombres en la etiqueta, cerca del nombre del producto, en cuyo caso el nombre del producto deberá ser "mezcla de néctares de frutas".

8.1.2 Muy cerca del nombre del alimento deberán aparecer las palabras "contenido mínimo de fruta x por ciento" en que "x" representa el porcentaje mínimo efectivo de ingrediente de fruta, calculado sobre la base de la concentración natural en el producto final.

8.2 Lista de ingredientes

8.2.1 En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes, incluida el agua añadida, por orden decreciente de proporciones, de conformidad con los requisitos pertinentes aplicables a cada uno de los néctares utilizados. A tal fin, los ingredientes concentrados de frutas se calcularán sobre la base de su concentración natural. Sin embargo, cuando se haya incluido información en el nombre del alimento (sección 8.1.1) no será necesario repetirla en la lista de ingredientes.

8.2.2 Cuando se trate de mezclas de néctares de frutas, que contengan ingredientes de fruta, el hecho de la reconstitución deberá declararse en la lista de ingredientes como sigue: "x fabricado a partir de concentrado" o "x fabricado a partir de concentrado de x", donde "x" representa el nombre del ingrediente de fruta de concentración natural.

8.3 Requisitos adicionales

8.3.1 En la etiqueta no podrá representarse figurativamente otra fruta o néctar que las especies de frutas utilizadas en el producto o sus néctares.

8.3.2 Cuando el alimento contenga miel, deberá figurar muy cerca del nombre del alimento la declaración "contiene miel".

8.3.3 No se hará declaración alguna respecto de la "vitamina C", ni figurará en la etiqueta la expresión "vitamina C", a menos que el alimento contenga la cantidad de "vitamina C" que justifique, a juicio de las autoridades nacionales del país en que se venda el alimento, esa declaración o el uso de ese término.

8.3.4 Cuando el alimento contenga más de 2 g/kg de dióxido de carbono, muy cerca del nombre del alimento deberá figurar el término "gasificado", y deberá declararse también el dióxido de carbono en la lista de ingredientes.

8.3.5 Cuando los néctares de fruta hayan de conservarse en condiciones de refrigeración, se darán instrucciones para la conservación y, si es necesario, para la descongelación del alimento.

8.3.6 Cuando el néctar de fruta se haya preparado a partir de materias primas tratadas con radiaciones ionizantes, se etiquetará de conformidad con la sección 5.2.2 de la Norma General.

8.3.7 Cuando no se haya añadido azúcar a los néctares de fruta, no se hará ninguna declaración al respecto.

8.4 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse con una señal de identificación, a condición de que dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Véase CAC/Vol. X, 1ª Ed., Suplemento 4 (1989), pág. 15 a 19.

ALINORM 91/14
Apéndice V

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE ANALISIS

El Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis se reunió bajo la presidencia del doctor H. Woidich (Austria). Entre los participantes figuraban miembros de las delegaciones de Austria, los Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, Israel, el Reino Unido y Suiza, y del CEN y la secretaría conjunta.

Revisión de los métodos de análisis para zumos (jugos) de frutas

El Grupo de Trabajo tomó nota de que todos los métodos de análisis para zumos de frutas propuestos por el Grupo y acordados por el Comité, salvo los métodos para el dióxido de carbono, el etanol y los aceites esenciales, habían sido ratificados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis (ALINORM 89/23). Se formularon las siguientes recomendaciones.

1. **Determinación del dióxido de carbono**

El Grupo de Trabajo expresó la opinión de que el método de la FIJU 42 (1976) era apropiado para la determinación del CO₂ en los zumos de frutas. En cambio, resultaba algo complicado, aunque diera buenos resultados, para los zumos de frutas que contenían hasta un máximo de 3 g de CO₂/litro. En los casos en que el contenido de CO₂ fuera superior a 3 g de CO₂/litro, para su determinación debería emplearse el método de presión, aunque se tratara de un método no específico.

2. **Determinación del etanol**

El Grupo de Trabajo observó que los zumos de frutas contenían solamente pequeñas cantidades de etanol, que podían determinarse con mucha precisión con el método enzimático. El Grupo recomendó que se adoptara el método de la FIJU N° 52 (1983) como método de referencia del Codex del Tipo II para la determinación del etanol. El método resultaba costoso pero muy riguroso y podrían plantearse problemas en cuanto a su adopción por parte de los países en desarrollo.

El Grupo tomó nota de que existía un método de cromatografía de gases para la determinación del etanol, por lo que convino en proponer su adopción como método alternativo (del Tipo III) tras haberlo sometido a ensayo anular.

3. **Determinación de aceites esenciales**

El Grupo de Trabajo tomó nota de que, para la determinación de los aceites esenciales en los zumos de frutas, se disponía de dos métodos: i) método de destilación en corriente de vapor y ii) titulación directa con bromato (Scott). Dado que en la disposición sobre los aceites esenciales en los zumos de frutas, el contenido se expresaba en ml/kg, el Grupo expresó la opinión de que el método de destilación en corriente de vapor era más apropiado. Ambos métodos daban valores similares solamente en el caso del zumo de naranja, mientras que con otros zumos se obtenían valores variables.

El Grupo recomendó la adopción de ambos métodos: i) método de la FIJU 45a (1972) (método de destilación en corriente de vapor de Clevenger) y ii) método de la FIJU 45B (1972) (método de titulación directa con bromato, de Scott), para la determinación de los aceites esenciales en los zumos de frutas.

4. **Empleo de métodos de análisis más sencillos**

El Grupo de Trabajo observó que la mayor parte de los métodos de análisis, a excepción de algunos pocos, eran sencillos y no planteaban problemas en cuanto a su adopción por parte de los países que no disponían de equipo moderno.

5. Nivel de cadmio en los zumos (jugos) de frutas

Por falta de datos suficientes al respecto el Grupo de Trabajo no pudo proponer límites para el cadmio en los zumos de frutas.

6. Referencia a los métodos de la AOAC para la determinación del plomo

El Grupo de Trabajo fue informado de que la correcta referencia en ALINORN 89/23 pág. 32 para la determinación del plomo en los zumos de frutas debiera ser: AOAC 25.061-25.067.